

Menschen

Neue Presse Seite 23 Freitag, 10. März 2023

Valentin und Jonathan Külbs sind in Namibia aufgewachsen: Der eine züchtet Rinder, die ihr ganzes Leben keinen Stall von innen sehen, der andere vertreibt das Fleisch von Hannover aus. Und weiß, dass er gegen Vorurteile kämpfen muss.

Sie haben eine Farm in Namibia

VON ANDREA TRATNER

Der nächste Nachbar? „Sieben Kilometer entfernt.“ Ein Ort mit Tankstelle, Postamt, Polizei? „Dafür muss man 90 Kilometer fahren.“ **Valentin Külbs** (33) weiß, dass Menschen große Augen machen, wenn er von seiner Kindheit erzählt. Aufgewachsen ist der Wahl-Hannoveraner auf einer Farm in Namibia, die seine Familie in der dritten Generation bewirtschaftet.

4000 Schafe, 500 Rinder. Auf 10.000 Hektar Weideland. „Das ist die Fläche von Berlin“, erklärt Külbs die Dimensionen der Farm Springbockvley. Die Tiere seien das ganze Jahr draußen. „Kein Stall, kein Mastfutter. Die Rinder sehen uns zweimal die Woche, wenn wir die Herde kontrollieren.“ Diese Aufgabe übernimmt in der Regel Bruder **Jonathan Külbs** (31), der die Farm etwa 170 Kilometer südöstlich von Windhoek leitet. Fast 12.000 Kilometer weiter nördlich ist Valentins Herrschaftsbereich: „Ich bin für den Vertrieb des Fleisches zuständig.“

Und das will Valentin Külbs von Hannover aus den Menschen schmackhaft machen – zusammen mit den Produkten anderer namibischer Farmer. Nun gilt das Rind aber als CO₂-Schleuder, der übermäßige Fleischkonsum der vergangenen Jahrzehnte ist zum Teil mitverantwortlich für die Klimakatastrophe, auf die die Welt zusteuert. „Ein emotional aufgeladenes Thema“, weiß der 33-Jährige, der sich von Kritikern wünscht, ihm „zwei Minuten Gehör“ zu geben.

Dann zeigt er gerne, wie im Gespräch mit dieser Zeitung, ein Youtube-Video von seiner Heimat. Die Külbs-Farm, drum herum unendliche Weiden. Rinder, die im hüfthohen Gras stehen oder über die Felder wandern. „Free Range Beef“ nennt sich das Fleisch, das so entsteht. Mit Massentierhal-



ERGÄNZEN SICH: Valentin (links) und Jonathan Külbs auf den Weiden ihrer Farm in Namibia. Foto: Stefan Redecker

tung haben die Külbs-Steaks nichts zu tun.

„Unsere Rinder sind die glücklichsten, die man sich vorstellen kann“, ist Külbs sicher. Er betont den natürlichen Kreislauf – die Tiere grasen, verdauen, scheiden aus, düngen den Boden und bearbeiten ihn mit ihren Hufen, ohne dass Traktoren gebraucht werden. Eines der größten Probleme der Fleischindustrie sei, dass Regenwälder für den großflächigen Anbau von Soja als Futtermittel gerodet werden. „Da sind wir raus“, sagt er über die Külbs-Herde, die einst aus der europäischen Rasse Herford und namibischen Nguni-Rindern gekreuzt wurde. Einziges Manko in der CO₂-Bilanz: der lange Transportweg, der aber über Containerschiffe laufe.

Großvater **Ernst Külbs** hatte im Jahr 1950 den Grundstein gelegt. „Er war gelernter Landwirt, lebte im Kölner Umland – aber die Nachkriegsjahre in Deutschland waren hart.“ Ernst Külbs wanderte aus, arbeitete zunächst als Verwalter, gründete dann seine eigene Farm in Namibia. „Ich habe ihn leider nie kennengelernt, er starb zwei Jahre vor meiner Geburt“, erzählt Valentin Külbs. Und auch sein eigener Vater wurde durch einen tragischen Unfall („er stürzte von einem Windrad“) früh aus dem Leben gerissen. Das war 2012. Ein Schock für die beiden Söhne. „Wir waren gerade in der Findungsphase...“

Denn eine Kindheit in Namibia läuft anders als in Deutschland. „Zur Schule geht man auf ein Internat, die Distanzen sind einfach zu gewaltig“, erklärt der 33-Jährige. Abitur machte er an einer deutschen Schule, in einem Land, in dem von einer Minderheit auch Traditionen wie Oktoberfest und Karneval gepflegt werden. Und die (hoch)deutsche Sprache. „Unsere Mutter ist gebürtige Braunschweigerin“, sagt Külbs und lacht. Bei Dialekt-Einflüssen oder Umgangssprache habe sie allergisch reagiert. „Da durfte sich kein

Südwestdeutsch oder Namlisch, eine Mischung aus Englisch und Afrikaans, einschleichen.“

Nach der Schule sei es darum gegangen, „den Horizont zu erweitern“ – Valentin Külbs studierte Wirtschaftsingenieurwesen in Aschaffenburg, sein Bruder begann in Deutschland eine Ausbildung als Mechatroniker. Der Tod des Vaters machte alle Pläne zunichte. Jonathan Külbs reiste sofort zurück, arbeitete sich zusammen mit seiner Stiefmutter in das Farmmanagement ein. „Ich blieb in Deutschland und flüchtete mich in die Arbeit“, sagte er über diverse Vertriebsjobs, die ihn quer durch das Land führten.

2015 stieg er in das Fleischgeschäft ein, eine inzwischen verflissene Liebe brachte ihn nach Hannover. Wo er blieb. „Ich mag das Understatement der Hannoveraner, die Stadt fliegt auf sympathische Weise unter dem Radar.“ Seit 2019 hat er eine Firma, beliefert Businesskunden wie Restaurants und Caterer mit Külbs-Steaks, verschickt die Produkte auch an Privatkunden. „Fünf Metro-Märkte nehmen uns jetzt auf – das wird eine Testphase. Wir suchen nach weiteren Partnern.“ Agentur-Chef **Christian Bendig** (54),



GLÜCKLICHE TIERE: Die Rinder der Springbockvley-Farm haben viel Platz. Foto: Stefan Redecker



GENIEßER: Valentin Külbs, „Da Capo“-Chef Christian Bendig und 11a-Wirt Christoph Elbert (von links). Foto: Ilona Hottmann

der auch die Steakhousekette Block House berät, hat vermittelt, dass an diesem Abend 11a-Wirt **Christoph Elbert** (60) Külbs-Fleisch auf den Grill packt.

Das Aroma würde allerdings besser zu einer lauen Sommernacht passen. Zieht es ihn nicht in seine alte Heimat? „In Namibia ist ein ganz anderes Licht“, schwärmt

Valentin Külbs, auch die Gelassenheit der Menschen vermisse er. „Wenn ich in Deutschland merke, dass ich grummelig werde, muss ich wieder für zwei Wochen nach Afrika. Dann reicht es aber auch wieder. Jonathan geht es genau andersherum.“ Klingt so, als hätten die Brüder die perfekte Arbeitsteilung gefunden.



STEH ZU SEINEM PRODUKT: Valentin Külbs kann genau erzählen, wie die Tiere leben, von denen das Fleisch stammt. Foto: Ilona Hottmann