

ENGLAND: Ein versierter Angus-Züchter aus dem Hause einer berühmten britischen Schriftstellerin

# Zu Besuch bei Rosamunde Pilchers Sohn

Für Millionen Deutsche, Schweizer und Österreicher hat Rosamunde Pilcher die südenglische Region Cornwall erst so richtig bekannt gemacht. Unterwegs auf ihren Spuren und zu ihrem Sohn – einem Landwirt.

PETRA JACOB

Die «Rosamunde Pilcher»-Filme gehören zu den erfolgreichsten Literaturverfilmungen des deutschen Fernsehens. Über hundert der Bücher der britischen Schriftstellerin wurden zu Filmen, und ein Grossteil davon wurde in Cornwall gedreht. «Kein Wort über meine Mutter», das war die Bedingung, die Mark Pilcher, Sohn der berühmten Schriftstellerin, für ein Gespräch stellte. Er bekomme immer wieder Anfragen von Journalisten, entschuldigte er sich. Doch über die Landwirtschaft redet er gerne. Sein Betrieb befindet sich knapp neun Meilen von Lelant, dem Geburtsort seiner Mutter, entfernt.

## Neue Blutlinie

Sein Betrieb ist gar nicht so einfach zu finden. Das Navi versagt, das Handy findet kein Signal mehr, und im Weiler, bestehend aus ein paar Häusern, schüttelte ein Mann den Kopf, der Name «Pilcher» war für ihn kein Begriff. Gut, dass just in dem Moment ein Traktor um die Ecke kam. Der Landwirt kennt seinen Kollegen. Nur ein paar Hundert Meter weiter, versteckt hinter uralten Steinmauern und mit der für Cornwall so typisch üppigen Vegetation, geht ein Feldweg ab, der direkt zur Gear Farm von Mark Pilcher führt.

Der 65-Jährige begrüsst uns freundlich und bittet, zum Genuss einer Tasse Tee im Wohnzimmer Platz zu nehmen auf dem noblen Ledersofa gegenüber einem übergrossen Weidenkorb von Fortnum & Mason, dem teuersten Kaufhaus Londons, bei den Füßen ein exquisiter Sisalteppich. Auch Mark Pilcher strahlt etwas Selbstbewusstes, Erhabenes aus. Dieser Farmer muss nicht mehr arbeiten, um zu überleben, das muss Leidenschaft sein, was er macht. Spätere Recherchen ergeben, dass seine berühmte Mutter der Familie nach ihrem Tod umgerechnet 6,3 Mio. Euro hinterlassen haben soll. Dieser Mann ist das beste Beispiel: Geld ist nicht alles, jeder Mensch braucht etwas, wofür er brennt. Und Mark Pilcher brennt für die Züchtung von Aberdeen-Angus-Rindern.

Mit Begeisterung in der Stimme erzählt er, dass er mit einer Genetik arbeite, «die kein anderer hat» und dass es um «eine neue Blutlinie» gehe. Ab und zu holt er sich einen Zuchtstier aus Schottland, ansonsten sei es eine geschlossene Herde. Warum diese Rasse? «Alle Gebäude der schottischen Stadt Aberdeen sind aus Granit gebaut. Das Charakteristische meiner Flächen in Cornwall: Torfboden auf Granit.» Er wollte «etwas Schwarz in diese Landschaft bringen», lacht er. 1998 begann er mit der Zucht der schwarzen Aberdeen-Angus-Rinder.

## Fit und einfallsreich

Die Gear Farm befindet sich in der Nähe der Kleinstadt St Ives. Zur Farm gehören 160 Acres (65 ha) Fläche. 100 Acres (41 ha) sind Weideland und dienen zur Produktion von Heu bzw. Grassilage. «Auf meinen Böden kann



Mark Pilcher, Sohn der Erfolgsautorin Rosamunde Pilcher, baut in Cornwall und züchtet Angus-Rinder. (Bilder: Petra Jacob)



Die Gear Farm befindet sich in der Nähe der Kleinstadt St Ives.



Das Charakteristische der Flächen in Cornwall: Torfboden auf Granit. Ackerbau gibt es hier nicht.

man nichts anbauen, das sind ein bis zwei Acres grosse Flächen, umgerechnet nur je 0,40 bis 0,80 ha gross, die bereits in der Bronzezeit angelegt wurden und noch mit uralten Steinmauern eingefasst sind.» 60 Acres (24 ha) der Flächen liegen in einem besonderen Gebiet, in den sogenannten «Downs», das sind baumlose Höhenzüge. Auf diesen Flächen überwintern seine Rinder. «Wir haben hier zwar keinen Frost, doch, was wir haben, ist viel Wind und Regen. Das Überwintern auf den Downs macht die Tiere fit, gesund und einfallreich. Die Muttertiere bringen ihre Kälber im Freien zur Welt, und obwohl wir sie unter ständiger Beobachtung halten, müssen wir nur selten eingreifen.» Die Tiere punkten mit Leichtkalbigkeit, mit einem gutmütigen Charakter, sie sind robust und

wissen mit widrigen Umständen umzugehen, einfach perfekt für die Freilandhaltung, wie er sagt. Auch die Stiere, die er für die Zucht hennimmt, sollen «mütter-

«Es braucht eine spezielle Rasse, um Kunden auf den Hof zu locken.»

liche» Eigenschaften haben. Seine Tiere eignen sich gut für Rinder- und für Milchviehherden, für Mutterkuhbetriebe, aber auch für die Züchtung, schwärmt er.

«Es braucht schon eine spezielle Rasse, die ich hier züchte, um potenzielle Kunden auf meinen Hof zu locken», gesteht er. Auf dem Weg zu ihm «in den westlichsten Zipfel Englands», gebe

es viele Rinderzüchter. Die meisten Käufer, die zu ihm finden, kommen durch Empfehlung und Mundpropaganda. Einigen ist es besonders wichtig, dass er keine nordamerikanische Genetik in der Zucht verwendet. Dort wurde jahrelang auf Grossrahmigkeit hin gezüchtet. Bei Mark Pilcher spielt die Zucht hin zu Kleinrahmigkeit und Leichtkalbigkeit eine sehr grosse Rolle. «Und je älter ich werde», so der 65-Jährige, «desto wichtiger wird mir auch ein guter Charakter der Tiere.»

## Genetik ging in die Schweiz

Er führt hinaus in den Freilandstall zu den Jungstieren. Zum Betrieb gehören im Moment 25 Kühe und elf Bullen. Sehr vorsichtig, mit einem Stecken in der Hand hält Mark Pilcher die jungen Rinder auf Abstand. Sie sind während des Besuchs gerade einmal drei Monate alt und haben bereits eine beeindruckende Grösse erreicht. «Innerhalb von zwölf Monaten kommen sie auf 500 kg, nach zehn bis elf Monaten sind sie verkaufsbereit», erläutert Pilcher. Bei einem Tier nimmt er ein Stück Haut zwischen Zeigefinger und Daumen und zieht: «Ich mag, wenn sie diese Fleischlappen hinter den Ohren bilden. Zum Überwintern auf den Downs müssen sie winterhart sein: fleischig, fett und muskulös, sie sollen in der Lage sein, für sich selbst zu sorgen.»

Lebendvieh und Sperma aus seiner Zucht sind bereits in alle

Welt verkauft worden, von Südafrika bis nach Tristan da Cunha, der entferntesten gelegenen bewohnten Insel der Welt mitten im Atlantik. Sehr viel auch nach Frankreich, Deutschland, Tschechien, Österreich und in die Schweiz. Und dann kam der Brexit, und der Lebendverkauf in die EU ist zum Erliegen gekommen. Obwohl jede Woche bis zu drei Tiertransporter weiterhin aus der EU nach Grossbritannien kommen, wie er sagt. Mark Pilcher versteht das nicht. Er ist mit Parlamentsabgeordneten, mit dem Präsidenten des Bauernverbandes und mit zwei Staatssekretären des Landwirtschaftsministeriums im Gespräch.

## Neuer Markt

Doch ein neuer Markt scheint sich aufzutun. Junge britische Landwirte, die nach Rinderrassen für die «regenerative Land-

«Durch Zufall züchtete ich einen Typ, der inzwischen gesucht ist.»

wirtschaft» suchen, finden den Weg auf die Gear Farm. Sie suchen Rinder mit genau den Qualitätsmerkmalen, die auch Mark Pilcher wichtig sind. «Durch Zufall züchtete ich einen Typ, der inzwischen gesucht ist und eine grosse Zukunft vor sich haben wird», strahlt er zufrieden. Das heisst: robuste Tiere, die im Freien überwintern können, die gute Futterverwerter sind, schnell an Gewicht zunehmen, die nicht unbedingt viel zugefüttert werden müssen, die Grünlandflächen verwerten und die keinen teuren Dünger brauchen. Er ist beeindruckt, wie diese jungen Landwirte regenerative Landwirtschaft mit Rinderhaltung verbinden, die sich auch noch rechnet. Dort heisst es unter anderem: Eine Kuh soll ein Kalb mit der Hälfte ihres Gewichts absetzen können, eine 600-kg-Kuh, also ein 300-kg-Kalb. «Und wenn sie das nicht kann, dann ist sie nicht gut genug für den Job.»

Die Homepage von Gear Farm (gearfarmcornwall.co.uk) gibt einen Überblick über die Stiere und die Zuchttiere im Angebot. Dort wird übrigens auch eine Fe-

rienwohnung (für vier Personen) erwähnt, die sich auf dem Hof befindet. Fotos zeigen die feinen Zimmer des traditionellen kornischen Cottage, darunter steht (auf Englisch): «Erkunden sie das Cornwall von Rosamunde Pilcher. Begeben Sie sich auf die Spuren der Autorin ... Bewundern Sie die zerklüftete und wilde Landschaft der beliebten Pilcher-Romane.» Dabei sind die Werke und der Name seiner Mutter den meisten in Grossbritannien so gut wie kein Begriff. «Ja», sagt er, es würden auch deutsche Urlauber zu ihm kommen, und lange wüssten sie nicht, dass er der Sohn der berühmten Schriftstellerin sei, gesteht er. Doch das sei ihm lieber so. Er erinnert sich an ein deutsches Ehepaar, das sich zu ihm verirrt hatte. Im Leihauto unterwegs, mit einem Buch seiner Mutter in der Hand sei es den Landschaftsbeschreibungen gefolgt und bei ihm auf dem Hof gelandet.

## Ein guter Ausgangspunkt

Die Gear Farm ist in der Tat ein guter Ausgangspunkt, um die traumhaft schöne kornische Landschaft zu entdecken, die Rosamunde Pilcher beim Schreiben ihrer Romane inspiriert hatte. Es war ZDF-Redakteur Claus Belin, der die Idee hatte, ihre Romane in Cornwall zu verfilmen, fasziniert von diesem speziellen Licht und den Farben. In Deutschland wurden über 12 Mio. Pilcher-Romane verkauft, daraus sind über 160 TV-Dramen entstanden. Zwei Drittel aller ausländischen

Die Pilcher-Filme sind immer noch ein wichtiger Treiber, um Cornwall zu besuchen.

Besucher, die nach Cornwall kommen würden, stammten aus Deutschland, Österreich oder aus der Schweiz, schreibt die britische Tageszeitung «Guardian». «Ja, die Pilcher-Filme sind immer noch ein wichtiger Treiber, um Cornwall zu besuchen», bestätigt auch Abi Steel, Tourismusmanager von Visit Cornwall. Beliebt ist das Besichtigen der Orte, wo die Pilcher-Filme spielen. Und davon gibt es viele. Einige der wichtigsten sind das Herrenhaus Prideaux Place in Padstow, die Felsklippen von Land's End oder die kleine Insel St. Michael's Mount, die nur bei Ebbe zu Fuss über einen Steg zu erreichen ist.

## Pastete mit Steckrüben

Für so eine Rundreise braucht es Stärkung. Ein Muss sind die Cornish Pasties: Blätterteigpasteten, gefüllt mit Fleisch, Steckrüben und Kartoffeln. Sie waren das einstige Mittagessen der Arbeiter unter Tage. Der eingerollte Teigrand diente zum Festhalten und wurde später weggeworfen, denn an den Händen der Männer aus den Zinnminen befand sich oftmals Arsen. Unbedingt sollte man auch einmal für einen Cornish Cream Tea in einem Hofcafé einkerhen. Er besteht aus Schwarzteemilch, dazu Scones, ein traditionelles Buttergebäck, Erdbeermarmelade und Cornish Clotted Cream – eine sehr fettreiche Sahne aus erhitzter Milch, die es nur in Cornwall gibt. Das Scone wird halbiert, mit Erdbeermarmelade bestrichen und dann mit Clotted Cream versehen. Mit der Kalorienbombe im Magen geht es auf die Heimreise.