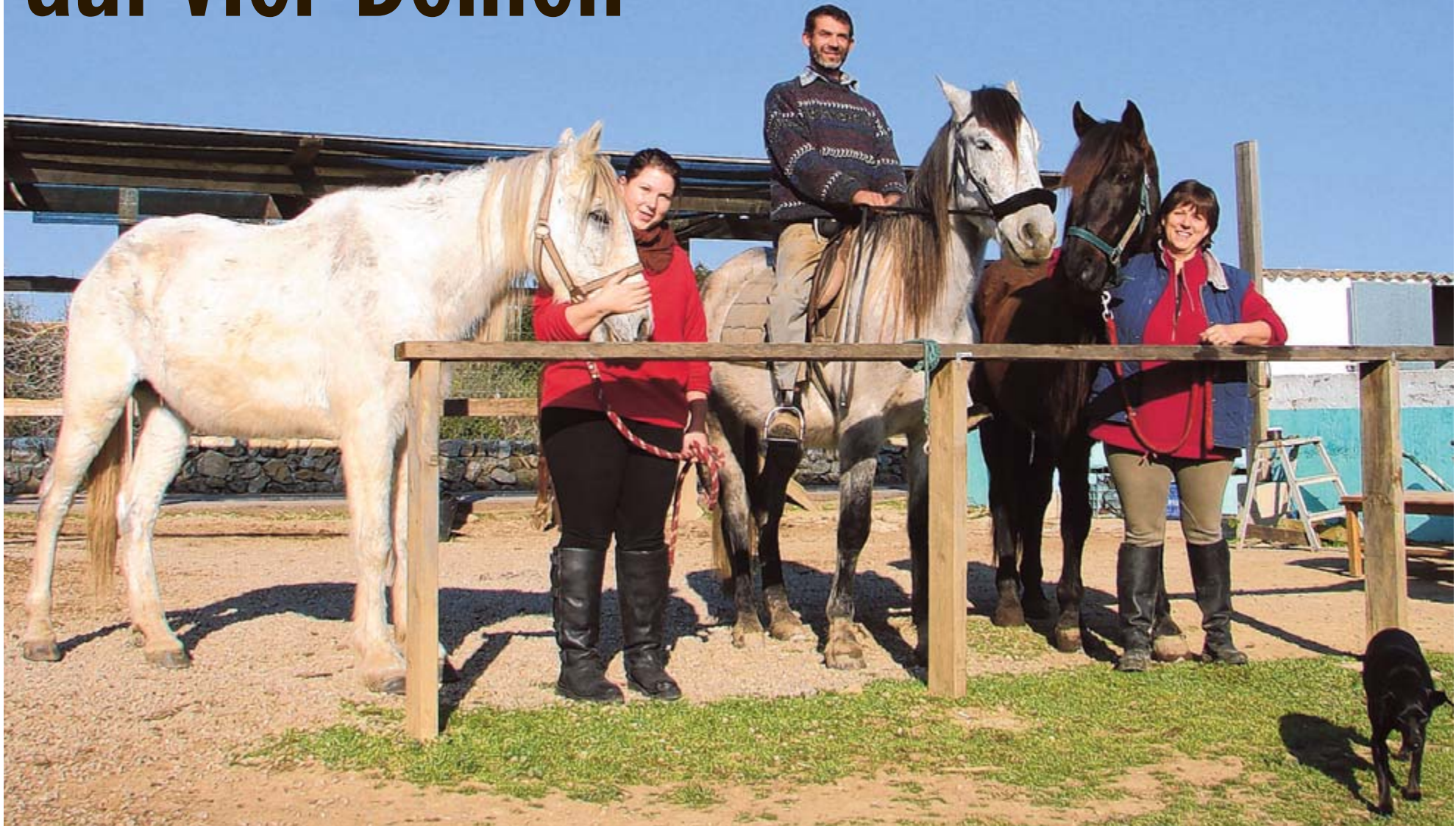


Heimkinder auf vier Beinen



Die Kümmerer – Courtney Crespi mit dem noch sehr mageren Hidalgo, Lorenzo Crespi auf Valiente und Christiane Philippsen mit Banderin. Ganz rechts: Hund Chico.
BILD: FEIERTAG

In Mallorca gibt es einen Hof, der verwahrlosten Pferden ein neues Zuhause bietet

VON INGO FEIERTAG

Idylle im Nordwesten Mallorcas. Die warme Sonne streichelt das Gesicht. Eine sanfte Brise trägt den Duft des nahen Meeres über den Reiterhof. Zwei Ponys streunen über die Wiesen und grasen. Ein Fohlen räkelt sich im Stroh. Drei Enten dösen im Schatten unter einer Schubkarre. Zwei weiße Katzenbabys haben sich in ein altes Sofa gekuschelt. Hier auf der Hipica Formentor, einer Finca zwischen Alcudia und Pollenca, die die Deutsche Christiane Philippsen und ihr mallorquinischer Mann Lorenzo Crespi betreiben, haben misshandelte Tiere ein neues idyllisches Zuhause gefunden.

„Da es in Spanien keinen Tierschutz wie in Deutschland gibt, haben wir schon alles gerettet – vom verletzten Reiter bis zum ausgesetzten Meeresschweinchen“, sagt Philippsen, während ihr die Hunde Tom und Chico zu Füßen liegen, auch sie zwei ehemalige Notfälle. Aber eigentlich dreht sich hier

alles um die Pferde. 28 Pferde, davon zwölf Reittiere, leben bei der deutschmallorquinischen Familie. Die meisten waren stark unterernährt und schwer krank. „Mischlinge, verschiedene Rassen – Lorenzo sucht sich nicht aus, wen er rettet“, sagt die 45-jährige Philippsen. Kämpfen muss er jedoch um jedes einzelne Pferd, denn: Geschenkt bekommen die beiden nichts. Sie müssen für ihre Tierliebe tief in die Tasche greifen und hoffen, dass sie sich die Rettung leisten können. Die Hipica Formentor ist der letzte Ausweg für die Tiere. Eine Alternative gibt es nicht. Die stolzen Mallorquiner ließen die Pferde sonst eben verhungern oder brächten sie zum Schlachter, um sie loszuwerden.

Ein besonders krasser Fall ist Valiente, der Tapfere. An einem regnerischen Sonntag klingelte bei Crespi das Telefon. Am anderen Ende: die Polizei. Ein Pferd, das in der Nachbarschaft ohne Wasser und Futter gehalten wurde, sei wild geworden und ausgebrochen. Lorenzo, der Mann mit dem besonderen

Gespür für Pferde, musste helfen. „Also machten wir uns auf den Weg“, erinnert sich Christiane Philippsen. Plötzlich tauchte bei der Suche vor dem Auto der beiden auf einem schmalen, von Steinmauern begrenzten Sträßchen ein verstörter Schimmel aus dem Nebel auf. „Er schrie und dampfte und rannte direkt auf uns zu“, sagt Philippsen. „Lorenzo stieg aus, stellte sich dem panischen Tier mit stoischer Ruhe entgegen, streckte die Hand aus und schaute ihm in die Augen.“

Das verwandelte Pferd

Ein stiller Dialog. Wie verwandelt ließ das Pferd sich ein Halfter umlegen. Das war vor nur drei Jahren. Heute trägt der freundliche Valiente selbst Reit-Anfänger gelassen auf seinem Rücken.

Auf den einstigen Sorgenfällen bietet die Hipica Formentor Ausritte, Unterricht oder mehrtägige Wanderritte in die Berge an. Sie führen durch Flussbette, über steinige Pfade, Übernachtungen im Kloster inklusive. Start ist immer

am Hof, die Tiere werden nicht über die Insel gekarrt. Sie sollen nie wieder Angst oder Stress spüren.

Der 39-jährige Lorenzo Crespi, der geprüfter Hufschmied ist, hat eine bestimmte Gabe. „Ich weiß nicht, ob man ihn einen Pferdeflüsterer nennen kann. Er hat einfach ein spezielles Gefühl dafür, was er für die Tiere tun kann. Er vermittelt ihnen intuitiv Vertrauen, Gesundheit und Liebe und baut sie wieder auf“, sagt seine Frau, eine gebürtige Hamburgerin. Dank Crespis unorthodoxer Ausbildung werden aus verängstigten Pferden, aus angeblich hoffnungslosen Fällen, friedliche Reittiere. Viele haben anfangs Angst, da sie keine anderen Pferde oder auch kein Tageslicht kannten und in dunklen Ställen in den eigenen Exkrementen vor sich hin vegetierten. So wie Banderin, der einst als böse galt und inzwischen selbst für kleine Kinder auf Ausritten ein verlässlicher Partner ist.

Im Internet: www.mallorcareiten.de



Hidalgo, ein abgemagertes Neuzugang auf der Finca.

DIE SÜDKURIER-KÖCHE

Whiskey-Butter

Zutaten:
2 Zwiebeln
3 EL Whiskey (bei Bedarf auch ein bisschen mehr...)
250 g Butter
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
evtl. Chili-Flocken

Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Whiskey in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Anschließend in der Küchenmaschine pürieren. Die Butter schaumig schlagen, das Zwiebel-/Whiskey-Püree unterrühren und die Butter mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft

(evtl. noch ein Spritzer Whiskey dazu) abschmecken. Ein paar Chili-Flocken dazu pepen das Ganze auch optisch auf. Man kann auch das eingekochte Zwiebel-/Whiskey-Gemisch zusammen mit der Butter in der Küchenmaschine bearbeiten und danach abschmecken. Die Butter auf Alufolie aufbringen und nach Belieben in Form rollen. Die Whiskey-Butter bis zum Gebrauch kühl stellen. Die Wahl des Whiskys ist Geschmacksache. In meinem Fall war es eine Bourbon-Variante, für Scotch-Liebhaber wäre ein „Laphroaig“ vielleicht die richtige Wahl.



Whiskey nicht im Glas – sondern in der Butter: so liebt es **Markus Waibel**.

Mit Whiskey alles in Butter

Ein Kollege wollte mich neulich an meiner Hobbykoch-Ehre packen. Ich solle doch mal für die SÜDKURIER-Kochkolumne versuchen, aus einem Bundeswehr-Epa ein schmackhaftes Menü zu zaubern. Für all diejenigen, die für den Wehrdienst zu alt, zu schwach, zu friedlich oder einfach nur zu clever waren: Epa ist die Kurzform für Einmannpackung, ein Verpflegungspaket, das einem Soldaten für mindestens einen Tag genügen soll, falls keine reguläre Verpflegung durch eine Feldküche oder Kantine möglich ist.

In einem mausgrauen Karton verpackt, finden sich da internationale Spezialitäten wie Gulasch mit Kartoffeln, Cevapcici mit Reis und Gemüse oder Ravioli. Das einzig Schöne daran: Man hat als Soldat nie die Qual der

Wahl, da alle Gerichte, die in augenschmeichelnde Goldschalen aus Aluminium gepresst wurden, gleich schmecken. Neben den Hauptgerichten werden die Männer (und Frauen) in Grün auch mit kleinen Zwischenmahlzeiten verwöhnt, beispielsweise Hartkekse. Die machen ihrem Namen wirklich alle Ehre, so dass der Spitzname „Panzerplatten“ alles andere als übertrieben ist. Angeblich, so eine Legende, eignen sich die Kekse in Kombination mit Bundeswehr-Schuhcreme wenigstens zum Feuer anzünden. Sorgen um die Verderblichkeit der Epa-Produkte braucht man auch nicht zu haben. Bis zu 25 Jahre, mehr als die meisten Konsumenten auf dem Buckel haben, reifen die kulinarischen Schätze im Karton, bis sie ersetzt werden.

Aus diesem Sammelsurium des Grauens etwas Schmackhaftes zu zaubern, übersteigt meine Hobbykoch-Kompetenzen. Selbst die Herren Lafer, Lichter & Co. hätten meiner Meinung nach da erhebliche Probleme. Anstatt meine Zeit also mit unlösbaren Aufgaben zu vertändeln, widme ich mich da lieber einfachen Dingen mit maximaler Wirkung. Auf der Suche danach bin ich buchstäblich dem Alkohol verfallen, genauer gesagt dem Whiskey.

Als Alternative zur ordinären Kräuterbutter bin ich auf ein leckeres Rezept für Whiskey-Butter gestoßen. Die leckerere Beilage zu einem schönen Stück Grillfleisch kann tiefgekühlt sogar längere Zeit aufbewahrt werden – es müssen ja keine 25 Jahre sein wie beim Bundeswehr-Epa.