

Betriebsportrait Söllnhuberhof

KÄLBER AUS DER ÖKO-MILCHERZEUGUNG SINNVOLL NUTZEN

Dem kleinen Naturland Betrieb Söllnhuberhof ist eine Nischenlösung gelungen: Er mästet und vermarktet neben eigenen Kälbern auch Kälber aus der Öko-Milcherzeugung anderer Öko-Betriebe.



Hans Koch und der Küchenchef des Hotels Gut Edermann Foto: Ökomodell Region Waginger See

Der kleine Nebenerwerbsbetrieb „Beim Söllnhuber“ liegt in Holzhausen bei Teisendorf im Rupertiwinkel (südöstliches Oberbayern). Dort bewirtschaftet Hans Koch mit seiner Frau Marianne etwa sieben Hektar Grünland. Mit der Umstellung auf Öko-Landbau hatten sich beide für die Ochsenmast entschieden und die Tiere über einen bayerischen Abnehmer (Herrmannsdorfer Landwerkstätten) vermarktet. Nach dem Wegfall des Milchkontingents entschieden sie sich für die Öko-Kälbermast. Dazu hatte das Ehepaar einige „Gebrauchtkühe“, gekauft, deren Milchleistung für die reinen Milchviehbetriebe der Umgebung nicht mehr „erste Wahl“, aber für die Aufzucht von ein bis zwei Kälbern noch geeignet waren. Damit stand für die Beikälber zu den Eigengeburten auch der lokale Kälbermarkt als Bezugsquelle offen und löste auch das Problem, geeignete Öko-Kälber für die Mast zu finden. Diese gingen

dann meist im Alter von vier bis fünf Monaten an den regionalen Abnehmer, teilweise auch in den „heiligen Zeiten“ wie Ostern oder Weihnachten an umliegende Öko-Läden per Vorbestellung und in die Eigenvermarktung. Nachdem die Kochs einige regionale Spitzen-Gastronomen von der Qualität ihres Öko-Kalbfleisches überzeugen konnten, erweiterte sich peu à peu der Direktvermarktungsanteil. Mit diesem Verfahren sind sie Vorreiter und ein – wenn auch kleines – Beispiel für die vielen möglichen Lösungen des „Problems der Geschwisterkälber“, mit dem wir uns aktuell auch bei Naturland intensiv beschäftigen.

In dem alten Stallgebäude mit elf Anbindeplätzen, Einstreu, Festmist und Jauche, stehen in der möglichst kurzen Winterphase sechs Fleckviehkühe mit großzügigem Auslauf, die jedes Jahr ihr eigenes Kalb bekommen.

Die Weideperiode wird maximal genutzt und dauert mindestens sieben Monate, wenn das Wetter es zulässt auch etwas länger. Relativ früh in der Hauptlaktationsphase wird ein weiteres Kalb aus einem benachbarten Öko-Milchviehbetrieb zugekauft, die Mutterkuh wird zur Amme gemacht. Nach sechs bis sieben Monaten werden die mit viel Milch getränkten Kälber geschlachtet und als Kalbfleisch in Hälften hauptsächlich an die Gastronomie verkauft. Die Gastronomen loben das Öko-Kalbfleisch mittlerweile fast alle als Öko-Ware aus. Viel dazu beigetragen hat die Initiative der Ökomodellregion Waginger See, die den Gastronomen bei deren Öko-Zertifizierung zur Seite steht. Für den letzten Teil der Laktation bekommt die Amme nochmal ein Kalb zuge stellt, so dass die Milch maximal genutzt wird. Am Ende können dann pro Jahr und Kuh drei Kälber arbeitsex-tensiv großgezogen und vermarktet

werden. Die Preissituation bezeichnet Hans Koch als „befriedigend“. Aber sie ergeben am Ende nach Abzug aller, vor allem mit der Vermarktung verbundenen Kosten einen höheren Deckungsgrad als jede andere Form der extensiven Rinderhaltung. Die Schlachtgewichte der Kälber liegen zwischen 130 und 180 kg. Die in der Regel anspruchsvollen Gastronomen sind mit der Fleischqualität sehr zufrieden. So profitieren alle in der Wertschöpfungskette beteiligten Akteure – auch der Milchviehbetrieb, der einen besseren Preis für seine Nutzkälber bekommt als im freien Tierhandel. Und vor allem verbleiben die Kälber im Öko-Landbau, wie es sich alle Öko-Akteure wünschen – und landen nicht in der konventionellen oder gar agroindustriellen, anonymen Mastschiene.

Blaupause für andere Öko-Betriebe

Jede noch so kleine Lösung des „Geschwisterkälberproblems“ ist genau genommen eine große, weil sie dazu beiträgt, den Kälbermarkt zu entlasten. Hans und Marianne Koch haben mit ihrem Konzept eine gute, ökonomisch tragfähige Nischenlösung gefunden, von der alle Beteiligten profitieren können. Und durch die Vermarktung an die Gastronomie können auch die Verbraucher die Vor-



Die Kühe mit ihren Kälbern beim Söllnhuberhof. Foto: Ökomodell Region Waginger See

züge von Öko-Fleisch kennenlernen, für die Öko-Fleisch bisher „Neuland“ war.

Unabhängig von der Größe sind solche Modelle auch anderswo denkbar. Dass der Betrieb in einer Urlaubsregion liegt, ist förderlich, aber nicht Voraussetzung. Für den Erfolg jedoch notwendig ist, dass sich der Landwirt aktiv seine Kunden sucht und eine hohe Fleischqualität liefern kann – im Grünlandgürtel Oberbayerns dürfte dies mit Fleckviehkälbern meist ge-

lingen. In anderen Regionen und bei anderen Rassen muss man nach geeigneten Wegen suchen.

In der nächsten Ausgabe der NN folgt ein komplett anders geartetes Betriebsbeispiel aus NRW, das das gleiche Ziel verfolgt: Möglichst viele Öko geborenen Milchviehkälber im Kreislauf des Öko-Landbaus zu halten und am Ende als Öko-Fleisch zu vermarkten.

Stephan Scholz,
Fachberatung für Naturland

KÄLBER AUF DIE WEIDE BRINGEN

Weidegang tut allen Rindern gut, aber besonders die kleinen genießen es, wenn sie sich im Freien austoben können. Außerdem bietet die Kälberweide die Möglichkeit, sich ohne stallbauliche Veränderungen an die von der bayerischen Behörde geforderten Richtlinienverschärfungen in der Kälberhaltung anzupassen. Sommerweidegang ersetzt zusätzliche Auslaufflächen. Gute Erfahrungen mit der Kälberweide hat Familie Karg im Allgäu gemacht.

Sabine und Elmar Karg bewirtschaften einen Naturland Milchviehbetrieb mit 80 Milchkühen der Rassen Braunvieh, Schwarzbunt und Rotbunt. Das Futter für ihre Rinder erzeugen sie auf knapp 70 Hektar. Der Betrieb liegt auf 580 Höhenmetern, der Jahresniederschlag beträgt etwa 1400 mm.

Seit rund sieben Jahren lässt Familie Karg nicht nur das ältere Jungvieh und die Kühe auf die Weide, sondern sammelt auch Erfahrungen mit der Kälberweide für Tiere ab dem dritten Lebensmonat. „Es hat sich für uns angeboten, die Kälber auf die Weide zu lassen, weil direkt neben der Kälberbucht unser Streuobstgarten liegt“, erklärt Elmar Karg. In der Gruppe

von drei bis sechs Monaten sind immer rund 20 Kälber am Betrieb, die mit direktem Stallanschluss in den Sommermonaten tagsüber auf die Weide dürfen. Diese optimale Voraussetzung ist natürlich nicht bei allen Betrieben gegeben, aber kurze, klare Wege von der Bucht auf die Weide und zurück lernen die Kälber schnell. Die Obstbaumwiese der Kargs ist als Kälberweide ideal, hier haben die Tiere genügend Schatten und eine abwechslungsreiche Umgebung. Nur junge Bäume müssen ausgezäunt werden, weil die Tiere sie beschädigen könnten. Zusätzlich zu den jederzeit zugänglichen Tränken im Stall steht ein Tränkefass auf der Weide.

Karg ist es wichtig, dass die Kälber früh das Fressen lernen. Schon in der ersten Lebenswoche bekommen sie zusätzlich zu Milch und Wasser eine strukturreiche Kälber-TMR angeboten. Diese wird selbst gemischt und besteht aus Luzerne, Heu, Maiscobs, 20/4 Milchleistungsfutter, Mineralfutter, Melasse und einem Leinsamenprodukt. Alles natürlich in Öko-Qualität. Ab der zweiten Woche kommen die Kälber in die Gruppenhaltung auf Tiefstreu (zwei Altersgruppen) und dann mit drei Monaten in ein Liegeboxenabteil mit Weidezugang in den Sommermonaten. Auch die Weidegruppe wird den ganzen Sommer im Stall zugefüttert. Sie bekommt die Milchviehration, bestehend aus Sila-