

## In Richtung...

Fortsetzung von Seite 3

nommen. Es finden sich heute immer wieder Betriebe die abgesetzte Bio-Fresser aus der Milchviehhaltung abnehmen, selbst alle Tiere aufziehen und mästen oder generell Interesse daran haben in solch ein System einzusteigen.

Das Problem dabei ist einfach der hohe Preis unserer Absetzer. Den bekommt ein Mäster, wie z. B. der ehemalige Landtagsabgeordnete Uli Leiner, nur dann wieder raus, wenn er das Fleisch der Tiere Direktvermarktet oder einen höheren Schlachtpreis z. B. durch den „Allgäuer Hornochsen“ generieren kann.

Viele Jahre wurden Betriebe die

mit der Milchwirtschaft aufhören wollten, generell dazu beraten auf Mutterkuhhaltung umzustellen. Das ist an und für sich ja eine feine Sache. Allerdings wird so Bio-Rindfleisch zusätzlich von Tieren erzeugt, die es sonst nicht geben würde und unsere Bio-Milchviehkälber müssen in die konventionelle Intensivmast verkauft werden. Da braucht es seitens der Beratung ein Umdenken. Weg von der Mutterkuhhaltung, hin zur Aufzucht von den Geschwistertieren.

Ein weiteres Problem ist natürlich auch, dass auch im Bio-Bereich die Kühe immer leistungsbezogener gezüchtet werden und die Kälber nicht mehr mastfähig sind. Hier sollten die Bauern unbedingt wieder in Richtung Zweinutzungstypen denken und

züchten, wenn sie ihre Kälber in der Region lassen wollen.

**Unser Allgäu:** Was hat das Projekt Allgäuer Hornochse damit zu tun und wie kommt es voran?

**Reisacher:** Das Projekt wurde ins Leben gerufen damit wir uns der Thematik männliche Bio-Milchviehkälber annehmen. Das allergrößte Hindernis in diesem Projekt ist wirklich der hohe Preis unserer Kälber mit drei Monaten. Durch den guten Bio-Milchpreis sind unsere Kälber und dadurch unsere Ochsen und Färsen in der klassischen Bio-Rindfleischschiene aktuell nicht konkurrenzfähig. Das muss man ganz klar so sagen. Genau aus diesem Grund haben wir ja die Marke „Allgäuer Hornochse“ entwickelt um unsere Tiere und

die Geschichte dahinter für den Verbraucher begreifbar zu machen.

Das Projekt und auch die Produkte finden einen wahnsinnig guten Anklang bei Verbrauchern. Wir haben mittlerweile nicht nur Rindfleisch im Angebot sondern auch reine Bio-Rinderwurst-Produkte entwickelt. Unter anderem wurde unser „Allgäuer Ur‘Gselchtes“ mit der Silbermedaille bei Bayerns besten Bioprodukte 2020 ausgezeichnet. Auch der Handel zeigt inzwischen großes Interesse an einer Zusammenarbeit mit uns. Durch die Corona-Krise sind jedoch aktuell leider ziemlich viele Aktivitäten auf Eis gelegt und wir müssen uns etwas in Geduld üben.

**Interview:**  
**Susanne Lorenz-Munkler**

# Zusammen mit dem Partner Rewe

Allgäuer Hof-Milch will Milch aus muttergebundener Kälberaufzucht vermarkten.

**Sonthofen/Lks. Oberallgäu** Auch die Molkerei Allgäuer Hof-Milch GmbH in Missen-Wilhams will Biomilch aus mutter- und ammengebundener Kälberaufzucht vermarkten. „Wir haben inzwischen einige Landwirte, die an dem Programm teilnehmen“, berichtet Philipp Haggemüller, Produktentwickler bei der innovativen Molkerei. Die Milch werde dann mit dem „Tierschutzkontrolliert“ Gold-Gütesiegel der international tätigen Tierschutzorganisation Vier Pfoten gekennzeichnet sein.

Wie Haggemüller weiter erklärt, gibt es bisher seit einem Jahr bereits das Tierschutz-Gütesiegel in Silber auf der Bio Milch der Allgäuer Hof-Milch: „Die Bio Hof-Milch-Packung enthält Milch, deren Erzeuger nach den Vorgaben von Vier Pfoten zertifi-

ziert sind. Die Zertifizierung erfolgt durch eine unabhängige Kontrollinstanz, die die Kriterien des „Tierschutzkontrolliert“-Gütesiegelprogramms für Milchkuhe berücksichtigt.“

Das „Tierschutzkontrolliert“ in Silber gibt die Haltung in Laufställen und ausreichend Bewegungs- und Liegeflächen für die Tiere vor. Außerdem leben die Tiere in Außenklimaställen oder haben ganzjährigen Zugang zu einem Auslauf mit frischer Luft.

FOTO: ALLGÄUER HOFMILCH



**Auch dieser Bio-Bergkäse von Allgäuer Hofmilch trägt das Siegel Vier Pfoten.**

Beim Gold-Standard werde zusätzlich für mutter- bzw. ammengebundene Kälberaufzucht gesorgt: Die Kälber bleiben nach der Geburt bei der Kuh, werden gesäugt und leben im natürlichen Herdenverband. Zudem bieten die Landwirte ihren Tieren einen längeren Weidegang.

Verkauft werden soll die Milch in REWE-Märkten in Bayern und Baden-Württemberg. Die Zusammenarbeit von Rewe und Vier Pfoten besteht bereits seit mehreren Jahren.

Die Bio-Betriebe, die die Allgäuer Hof-Milch GmbH beliefern, werden zunächst mit dem „Tierschutzkontrolliert“-Silber-Standard ausgezeichnet. Den Landwirten, die teilnehmen, zahlt die Molkerei ein Milchgeld, welches durch eine Preisuntergrenze abgesichert ist. Aktuell sind dies 53 Cent pro Liter Tierwohl Heumilch Silber.

Beim Gold-Standard gibt es dann 56 Cent pro Liter. „Mit unseren Anforderungen steigt auch der Aufwand für jeden einzelnen Landwirt. Für uns ist völlig klar, dass wir die-

## Vier Pfoten

Vier Pfoten ist eine international tätige Tierschutzorganisation mit Hauptsitz in Österreich und Büros in 14 weiteren Ländern. Die 1988 von Helmut Dangler gegründete Organisation hat das Ziel, Tieren in Not mit nachhaltigen Kampagnen und Projekten zu helfen. Der Fokus liegt auf Tieren, die unter direktem menschlichem Einfluss stehen. **LM**

se Arbeit entsprechend honorieren“, erklärt Geschäftsführer Johannes Nußbaumer von der Allgäuer Hofmilch GmbH.

Diese schrittweise Zertifizierung entspreche genau der Strategie von Rewe in Bayern und Baden-Württemberg, dem exklusiven Vertriebspartner der Hof-Milch-Produkte. Volker Hornsteiner, Vorsitzender der Geschäftsleitung Rewe Süd, betont: „Rewe hat ganz klar das Ziel, das Thema Tierwohl voranzubringen.“ Dabei müsse man sich an den Gegebenheiten und den Lebenswirklichkeiten auf den Höfen orientieren.

Die Einführung von Tierwohlstandards in Silber und Gold ist für die Allgäuer Hof-Milch nur ein erster Schritt. Der Blick der Geschäftsführer geht bereits weiter.

„Wir entwickeln zusammen mit Rewe und Vier Pfoten bereits ein Konzept, das den gesamten Lebenskreislauf einer Kuh berücksichtigt. Wir denken da beispielsweise an eine Kälbermast im Allgäu sowie die Schlachtung und Fleischverarbeitung in der Region, um den regionalen Wirtschaftskreislauf zu stärken“, sagen die Geschäftsführer.

**Susanne Lorenz-Munkler**

## Allgäuer Hofmilch GmbH

Die Molkerei der Allgäuer Hofmilch GmbH wurde Anfang 2016 von Matthias Haug und Johannes Nußbaumer gegründet. Im Mai 2018 übernahm die Allgäuer Hof-Milch GmbH den Standort der europäischen Molkereigenossenschaft Arla Foods in Sonthofen sowie die Sennerei in Wertach. Insgesamt beschäftigt die Molkerei rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Produktpalette umfasst verschiedene Allgäuer Heumilch-Produkte wie frische Trinkmilch, Natur- und Fruchtjogurts, Sauerrahm und Käse sowie eine Bio-Linie mit Trink-

milch, Käse, Naturjogurt und Butter aus Bio-Heumilch. Am Standort in Missen-Wilhams werden alle Heumilch-Frischeprodukte produziert. Käse und Butter werden in Sonthofen und in der Sennerei Wertach hergestellt. Erhältlich sind die Milch- und Käsespezialitäten u.a. in den drei Werkskläden in Sonthofen, Wertach und Oberstaufen sowie in Rewe-Märkten in Bayern und Baden-Württemberg. Auch in Rewe-Märkten in Teilen des Saarlands und in Rheinland-Pfalz sind die Produkte der Allgäuer Hof-Milch GmbH erhältlich. **LM**