

Milchbetriebe im Zillertal unter die Lupe genommen

Nebenerwerbslandwirte auf Lehrfahrt – Bewirtschaftung unter erschwerten Bedingungen

Freyung-Grafenau. Der Bayerische Landesverband der Landwirte im Nebenberuf unter der Führung des Landesvorsitzenden Karl Fuchs aus Winkelbrunn hatte als Ziele seiner diesjährigen Lehrfahrt Betriebe im Zillertal ausgewählt. Die Teilnehmer kamen vornehmlich aus den Landkreisen Freyung-Grafenau, Regen und Passau, aber auch aus Unterfranken, Baden-Württemberg und sogar aus dem Großraum Hamburg.

Quartier wurde im Vier-Sterne-Hotel Landgut Zapfenhof in Zellbergeben bezogen. Dieses Hotel wurde deswegen ausgesucht, weil dort auch eine Landwirtschaft mit 30 Milchkühen und 60 Stück Jungvieh betrieben wird. Die Milchkühe befanden sich auf der Schwarzachalm, einer Gemeinschaftsalm, die von acht Rechtlern betrieben wird. Die Alm ist eine schmale, ca. drei Kilometer lange Talschlucht, die vom Bächlein Schwarzach durchflossen wird. Eine Besonderheit der Alm ist, dass jeder der Rechtler-Bauern jeweils zwei Sennhütten und zwei Ställe hat.

Im Frühjahr wird in der Niederung mit dem Weiden begonnen. Die Tiere werden zum Melken im Stall versorgt. Sind die Tiere im oberen Teil angelangt, werden die Ställe und Sennhütten am oberen Ende der Alm benutzt. Die Heumilch wird täglich vom Lkw abgeholt. Die Alm ist durch eine Sandstraße erschlossen.

Die Reisegruppe wanderte zur oberen Alm in 1400 Metern Höhe, wo von zwei Köchen und dem Juniorchef ein reichhaltiges Frühstück serviert wurde. Der Senn zeigte seine Kochkunst mit einem köstlichen Kaiserschmarrn. Der Juniorchef, der



Der Bio-Bauernhof von Brigitte und Thomas Kern (Bildmitte) war eine der interessantesten Stationen auf der Lehrfahrt der Nebenerwerbslandwirte. Links im Bild Reiseleiter und Landesvorsitzender der Landwirte im Nebenberuf, Karl Fuchs aus Winkelbrunn.

– Fotos: PNP

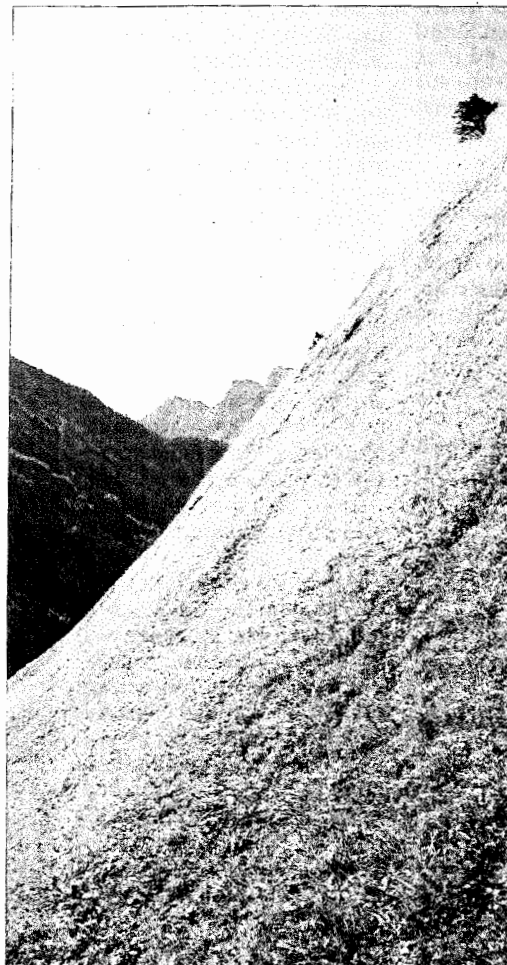
hauptsächlich im Hotel arbeitet, hat auch eine landwirtschaftliche Ausbildung und konnte bei der Wanderung die Almwirtschaft gut erläutern. Auf einer noch höher gelegenen Alm befinden sich 60 Stück Jungvieh und Schafe ohne Hirten. Bereits zwei Tage nach der Mahd wird das Heu eingefahren, die Rest-Trocknung erfolgt durch Heubelüftung. Das Heu riecht sehr gut, hat eine schöne grüne Farbe und, was vor allem wichtig ist: Bei diesem Verfahren gibt es keine Bröckelverluste, die Blätter sind noch alle dran.

Es wird keine Silage verfüttert. Durch Kraftfutterzugabe, auch auf der Alm, wird eine gute Milchleistung erzielt. Für das Jungvieh wird fast das ganze Winterfutter in Form von Heu zugekauft. Auch für die Kuhherde reicht das eigene Heu nicht ganz aus. Durch den guten Heumilchpreis von ca. 40 Cent, den die Sennerei Mayrhofen bezahlt, ist der Heuzukauf finanziell

durchaus noch interessant.

Fast am unteren Ende des Zillertals wurde der Lengauhof in Ginzling-Dornauberg aufgesucht. Das junge Ehepaar Kern hat dort als Quereinsteiger einen alten Bauernhof gekauft. Kurz darauf wurde ein Neubau erstellt. Im Erdgeschoss des

Wohnhauses werden die hofeigenen Produkte verarbeitet. In einem modernen Schlachthaus werden Kälber und Jungtiere geschlachtet, im Milchraum wird qualitativ hochwertige Bio-Heumilch zu naturbelassenen, also Bio-Heumilchprodukten (ohne künstliche Zusätze) verarbeitet: Naturjoghurt, Speisetopfen, Sauerrahmbutter und Käse. Im



Hier ist mühevoller Handarbeit angesagt, wie die Besucher beeindruckt feststellten.

Hofladen werden die Produkte an Kunden aus der Umgebung verkauft.

Auch Hotels werden beliefert. So kann die Familie Kern mit nur zwölf Kühen überleben. Auch hier wird keine Silage produziert und das Heu in der Scheune mit Heutrocknung haltbar gemacht. Eines der Grundstücke ist so steil, dass es

nur von Hand gemäht werden kann.

Bereits bei der Ankunft war die Reisegruppe von drei jungen Harmonikaspielern empfangen worden. Bei einer „Jause“ konnten die schmackhaften Hofprodukte gekostet werden.

Anschließend wurde der Kiendlerhof in Schörmis-Schwendau besichtigt. 1953 wurde der Hof ausgesiedelt. Die 25 Kühe geben im Schnitt 8900 Liter Milch und werden so wie auch das Jungvieh auf einer Alm in Höhe von 1750 bis 2050 Metern „gesömmert“. Der Heumilchpreis liegt bei 42 Cent. Auf dem Betrieb werden 13 Hektar Eigenland und 10 Hektar Pachtfläche bewirtschaftet.

Ein weiterer sehr wichtiger Betriebszweig ist die Haflingerzucht. Zurzeit werden 23 Haflinger-Zuchtstuten gehalten. Die 2010 geborene Jungstute Sylvia wurde im letzten Jahr zur Weltsiegerstute erkoren. Seniorchef Hannes Neuner ist Vorsitzender des Welt-Haflingerverbandes. Kutschenfahrten und Schlittenfahrten sind eine weitere Einnahmequelle. In einem neu erbauten Haus sind zehn Gästezimmer eingerichtet.

Am letzten Tag der Informationsfahrt stand der Paulerhof in Hippach-Schwendberg auf dem Zufahrtsweg zur Zillertaler Höhenstraße auf dem Programm. Dort wird ein kleines Rotwildgehege am Haus betrieben. Im kleinen netten Gasthaus kann man das Hirschfleisch gleich ausprobieren.

Als kleine, nicht angekündigte Überraschung hatte Karl Fuchs schließlich noch den Besuch des „lustigen Friedhofs“ in Kramsach eingeplant, wo über die heiteren Sprüche auf den Grabkreuzen viel gelacht wurde.

– fd