

Von allem etwas dabei

Bei der Bäuerinnenlehrfahrt des Landkreises Biberach besichtigten die Landfrauen den Biberacher Kreislehrgarten und zwei landwirtschaftliche Betriebe.



Auf ca. 3000 qm entstand 2010 rund um den Neubau des Biberacher Landratsamtes ein Kreislehrgarten. Kreisfachberater Alexander Ego stellte das blühende Paradies bei der Bäuerinnenlehrfahrt den interessierten Frauen vor. Fotos: Isolde Göppel

Mit dem diesjährigen Programm zur Lehrfahrt sprach das Landwirtschaftsamt Biberach ganz verschiedene Interessensgruppen an und bot so eine äußerst abwechslungsreiche Besichtigungstour. Die Frauen aus dem Landkreis Biberach hatten damit die Möglichkeit, entweder bei allen oder aber nur bei einzelnen Führungen dabei zu sein. Los ging es im Kreislehrgarten in Biberach.

»Im Frühjahr!«, schallt es unisono aus 70 Frauenkehlen auf die stets wiederkehrende Frage von Alexander Ego: »Wann wird das zurückgeschnitten?« Die Damen haben also gut aufgepasst, was ihnen der Kreisfachberater für Garten- und Obstbau erzählt. Kurzweilig und fachlich kompetent führt er durch die verschiedenen Bereiche des etwa 3000 m² großen und 2010 neu entstandenen Areals rund um das Biberacher Landratsamt. Die blühende Vielfalt reicht vom Obstgarten als Spindelbuschanlage mit Äpfeln und Birnen über Staudenbereiche, Zier- und Kleinstgehölze, Blühmischungen, Gemüse- und Beerengarten bis hin zur Parkplatzgestaltung. Auch ein Insektenhotel kann man bestaunen und Erd-

beeren, die in luftiger Höhe in Töpfen auf Pfählen gedeihen. »Das ist platzsparend, die Schnecken kommen nicht hin und die Frucht ist sauber und leicht zu ernten, weil sie außen herabwächst«, erklärt Ego, der viele nützliche Tipps gibt und gerne auf die Fragen der interessierten Frauen antwortet.

Hier fühlen sich die Tiere wohl

Beim nächsten Besichtigungsziel in Warthausen-Röhrwangen erwartet neben Albert Basler, Leiter des Landwirtschaftsamtes, der Junior-Chef Johannes Denking die Frauengruppe. Gewandt stellt der junge Landwirtschaftsmeister den Betrieb vor, der als Eltern-Sohn GbR geführt und mit Wilfried und Siglinde Denking insgesamt von 2,3 Arbeitskräften bewirtschaftet wird. Während das Jungvieh und die trockenstehenden Tiere weiterhin im alten Hofgebäude im Ort versorgt werden, gibt es für die mittlerweile 83 Milchkühe im modernen Aussiedlerhof einen Boxenlaufstall.

Der imposante Neubau mit separatem Melkhaus, Kälberstall und offener Güllegrube, der nach einjähriger Bauzeit im April 2011 bezogen wurde, steht auf

der »grünen Wiese«. So kamen zu den Baukosten von rund 8100 Euro je Kuhplatz – inklusive Kälberstall, Melkhaus, Außenanlagen, Baunebenkosten, allerdings ohne Güllegrube und ohne Futtersilo – noch Erschließungskosten für Strom und Wasser dazu. Ihren neuen 3-reihigen Milchviehstall hat Familie Denking, die 54 Hektar (davon 32 ha Acker) bewirtschaftet, so geplant, dass er jederzeit erweiterbar ist und eine besonders tiergerechte Haltung ermöglicht. Dass die Stroheinstreu in den Liegeboxen »für die Kühe super ist, aber auch Arbeit macht«, verhehlt Denking Junior dabei nicht; ihm sei aber der Kuhkomfort wichtig. Dazu gehört neben Licht auch viel frische Luft, die durch Curtains und Schiebefirst in den Stall kommt. Die Fress- und Laufgänge sind planbefestigt mit Rautenmuster. Gefüttert wird eine aufgewertete Ration mit dem Mischwagen und leistungsbezogenen Kraftfutter am Transponder, die Tränken sind beheizbar. Gemolken wird im separaten Melkhaus mit Doppel-12-er-Swing-Over-Melkstand mit Abnahmeautomatik. Johannes Denking, der bereits Erfahrung mit seinem bisherigen Fischgräten-Melkstand hat, legt Wert auf eine überschaubare Technik und dass er beim Melken nahe am Kuheuter steht. Zusammen mit seiner Mutter erledigt der junge Betriebsleiter die Melkarbeit in einer guten Stunde. Das separate Melkhaus, das durch Hubfenster hell und luftig gestaltet ist, sei »ein toller Arbeitsplatz«, freut sich Amtsleiter Basler, der das »Denkinger-Betriebsmodell« mit der entsprechenden Mechanisierung und den zwei Generationen als gute Möglichkeit sieht, »die arbeitsintensive Milchviehhaltung erträglich zu machen«.

Viel Komfort gibt es auch für die Kälber im freistehenden Stall, in dem bis zu 36 Tiere in drei Gruppen auf Tiefstreu gehalten werden und zehn Einzelglus stehen. Zuluft und Belichtung gibt es über ein bewegliches Lichtband an beiden Traufseiten. Außerdem bieten aufrollbare Abdeckungen im Liegebereich der Kälber



Aussiedlerhof der Denkinger-GbR in Warthausen-Röhrwangen mit Boxenlaufstall (83 Liegeboxen), separatem Melkhaus, Kälberstall und offener Güllegrube.

eine sogenannte Kleinklimazone. Elegant gelöst sei auch das Misten durch ein großes Tor, betont Amtsleiter Basler und zudem sei dies wegen der guten Sicht auf das nahe Warthausener Wahrzeichen, »der einzige Kälberstall mit Schlossblick«.

Landwirt aus Leidenschaft

Nach dem gemeinsamen Mittagessen präsentiert Josef Fischer, Landwirt vom Wolfeshof bei Mittelbuch, der Landfrauen-Gruppe sein Modell des Weidenmanagements. Die einzigartige Lage des prächtigen 1777 erbauten Hofes erlaubt es ihm, seine über Hundert Tiere auf den 40 Hektar rund um den Hof – vom Frühjahr bis zum ersten Schnee – auf der Weide zu halten. Für die Weiden seiner Braunviehherde, darunter 32 Milchkühe, Rinder, Bullen, Ochsen und Kälber, benötigt er über zehn Kilometer Zaun und hat etwa drei Kilometer Wasserleitungen verlegt, sodass die Tiere an 50 Tränkebecken und Wassertrögen saufen können. Als erfolgreicher Weidenbauer mit Saisonabkalbung ist Fischer weithin bekannt, aber als der »Ochsen«-Bauer vom Wolfeshof ist der unterhaltsame Landwirt mit den flotten Sprüchen eine kleine Berühmtheit. Mit dem Bullen-

nachwuchs aus eigener Zucht betreibt er – als zweites Standbein – eine Ochsenmast. Dafür werden die einjährigen Bullen kastriert und mit 2,5 Jahren bei einem Metzger in Biberach geschlachtet. Das portionierte, »saftig-zarte, gesunde Ochsenfleisch mit der feinen Marmorierung und dem besonderen Aroma«, wie Fischer schwärmt, wird auf dem Wolfeshof direkt vermarktet; Verkaufstermine sind immer im Herbst und finden nach telefonischer Vereinbarung an festen Terminen statt. Geschlachtet werden jährlich etwa zwölf Ochsen und für ein Kilogramm gemischtes Fleisch bezahlt man rund 3,50 Euro, der Braten liegt bei etwa 16 Euro pro Kilogramm.

Die absolute Leidenschaft des alleinstehenden Landwirts, der von seiner Schwester und einem Neffen bei der Arbeit unterstützt wird, gehört jedoch seinen Festochsen. Ob beim Cannstatter Volksfest oder beim Biberacher Schützenfest, mit dem 12-jährigen Otello und dem 11-jährigen Attila ist Fischer eine Attraktion. Dafür könne er aber nur die Braven gebrauchen, erzählt der Schwabe, der ein besonderes Verhältnis zu all seinen Tieren hat. Und spätestens wenn er mit seinem »Ho, ho, kommet!«, die Ochsen lockt, die prompt hertrotten und sich an ihn schmiegen, ist die Idylle auf dem Hügel hinter dem Wolfeshof perfekt und eine Dame schwärmt: »So stellen sich die Stadtkinder einen Bauernhof vor.« Wie die Wirklichkeit in der Landwirtschaft aussieht, erklärten Gertrud Gerner und Albert Basler vom Amt für Landwirtschaft anschließend bei Kaffee und Kuchen in der Tenne des Wolfeshofes. Dabei gab es Informationen aus dem Sachgebiet Hauswirtschaft und Ernährung, zu Personalangelegenheiten, Aus- und Weiterbildung, zu verschiedenen Förderprogrammen, Aktionen und der Erwachsenenbildung. Isolde Göppel

Der »Ochsen«-Bauer Josef Fischer vom Wolfeshof bei Mittelbuch hat ein besonderes Verhältnis zu seinen Tieren. Unser Foto zeigt ihn mit einigen seiner braven »Festochsen«.

