



Hofgespräche

Mit der Oberland Bioweiderind GmbH setzen sich ganz unterschiedliche Fachleute gemeinsam für die Vermarktung von Bio-Weidefleisch ein, und für den Verbleib des Jungviehs im Landkreis.

FOTOGRAFIE UND TEXT CORDULA FLEGEL



»Hier im Oberland haben wir die besten Bedingungen: gute Böden, sauberes Wasser, ausreichend Niederschläge. Wenn wir gut damit umgehen, ist alles da. Es wäre geradezu eine Sünde, hier keine Landwirtschaft zu betreiben.«

Albert Stürzer, Biobauer und Schreiner



Gut für die Bodenfruchtbarkeit: Aus einem Kuhfladen bildet sich Humus. Beim Hofgespräch wird gezeigt, welche Vorteile die Weidehaltung für die Tiere, die Fleisch- und die Milchqualität hat.



Wer vor Miesbach an der Mangfall Richtung Wall abbiegt und ins Rechtal findet, gelangt zum Hairer, einem der auffallend schönen Einfirsthöfe in der Haglandschaft des Oberlandes. Hier führt die Familie Stürzer einen Milchviehbetrieb mit kuhgebundener Kälberaufzucht. Die weißbraun gefleckten Kühe ziehen beim Weiden gemächlich über die Flächen, die vom Waldrand bis zum Grund der Nachbarhöfe reichen. Herzlich begrüßt Marina Stürzer einige junge Köche vom Tannerhof in Bayrischzell und der Bergzeit-Kantine in Otterfing, die sich über Rinderhaltung und konkret über den Vertrieb von Bioweidefleisch informieren möchten. Marina Stürzer hat als Pädagogin und Erlebnisbäuerin viel Erfahrung darin, über ihre Form der Landwirtschaft zu informieren. Heute haben die Stürzers mit der Oberland Bioweiderind GmbH zum Hofgespräch geladen.

»Jedes Jahr bekommen fünftausend Bio-Milchkühe im Landkreis Miesbach ein Kalb, damit sie Milch geben können. Mehr als die Hälfte dieser Kälber wird nicht

für die Nachzucht gebraucht und überwiegend nach vier Wochen an Mäster verkauft. Das bedeutet, sie müssen weit reisen und werden oft auf Vollspaltenböden und ohne Weidegang gemästet. Und sie verlieren ihren Bio-status.« Olaf Fries ist ITler; im weißen Hemd und Jeans steht er in einem zum Seminarraum ausgebauten Hofgebäude und erklärt PowerPointfolien, die er an die Wand projiziert. Im Januar 2023 wurde zusätzlich zum Verein Oberland Bioweiderind e.V. die gleichnamige GmbH gegründet. Denn wenn gewährleistet sein soll, dass die Biokälber der Bauern in der Region verbleiben, muss ein Vertrieb für die Masttiere mitgedacht und etabliert werden. Wie eng Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit in der Landwirtschaft zusammengehören, wissen die Stürzers. Bereits seit 2019 vermarkten sie gemeinsam mit anderen Betrieben in Wall und Umgebung ihr Biofleisch ab Hof. Doch um sich für die Aufzucht aller Biokälber im Miesbacher Landkreis einzusetzen, muss größer gedacht werden. Durch die Spezialisierung auf die Milchwirtschaft fehlt es hier an einer Infrastruktur für die Rindfleischerzeugung. Doch bedingt durch die strikte Milchpreispolitik fingen einige Höfe wieder an, ihre Kälber zu mästen und ihr Fleisch selbst zu vermarkten, was viel Arbeit bedeutet, aber auch eine bessere Wertschöpfung.

Um diese Entwicklung, die besonders für kleine Betriebe interessant ist, zu fördern, braucht es ein richtiges Netzwerk und Unterstützung von außen. Durch Stephanie Stiller von der REO (Regionalentwicklung Oberland) kamen die Stürzers mit Bernhard Wolf und Andrea Brenner ins Gespräch, die sich als Koch und Ernährungsexpertin in ihrem Konzeptbetrieb machtSinn in Holzkirchen für regionale Lebensmittel stark machen. Dann stieß der Unternehmer und Großhändler für Bio-Lebensmittel Herrmann Oswald dazu. So kümmert sich die Oberland Bioweiderind GmbH mit fünf Gesellschaftern, von denen einer der Verein selbst ist, um alles Wirtschaftliche. Stephanie Stiller vertritt die REO innerhalb des Vereins und sammelt Informationen von Kommunen, Erzeugern, Verarbeitern und Verbrauchern. Zum Hofgespräch sind die Gesellschafter im guten Gewand fürs Gruppenfoto zusammengekommen. Sie sind besonders gern hier, weil diese Zusammenkunft zum angenehmen Teil ihres Engagements gehört: Es ist kein Pflichttermin, der aus Zahlen und Limitierungen besteht, sondern eine Gelegenheit, mit den Menschen ins Gespräch zu kommen, die ihr Fleisch längerfristig abnehmen sollen. In der Umgebung, in der die Tiere gehalten werden, um die es hier geht.

In den regelmäßigen Hofgesprächen werden Gastronomen und Caterer aus der Metropolregion München gezielt angesprochen. Daraus sind bereits einige Partnerschaften entstanden. Auf die Ansprüche der Kunden einzugehen, ist Bedingung für eine längerfristige



»Wir bringen Produzenten und Verbraucher wieder stärker zusammen, indem wir von den unterschiedlichen Interessen her denken und indem wir handeln.«

Stephanie Stiller, Managerin Öko-Modellregion Miesbacher Oberland



Zum 100-jährigen Bestehen der Waller Blasmusik und dem 50-jährigen Jubiläum des Gartenbauvereins Wall wurde erstmals ein regionaler Bio-Ochse zubereitet.



»Wir halten unsere Rinder so, dass es auch für uns als Familie passt. Die Wertschöpfung lässt sich steigern, weil wir breit aufgestellt sind. Wir haben beschlossen, dass wir über unsere Arbeit informieren und selbst vermarkten.«

Marina Stürzer, Biobäuerin und Pädagogin



»Wir sollten uns wieder darauf besinnen, alles vom Rind zu verarbeiten, nicht nur Hackfleisch und Edelteile: from nose to tail. Das Wissen darum haben wir und können es gut vermitteln. Vor allem junge Köche sind bereit, sich darauf einzulassen.« Bernhard Wolf, Slowfood Koch



»Bioweiderindfleisch enthält viele gesunde Inhaltsstoffe, weil die Tiere gutes Futter bekommen und nach draußen dürfen. Wir sagen den Kunden, welches Produktportfolio wir anbieten können und wie viel Vorlauf eine Bestellung braucht. Und hören auch gern, was sie sich für ihre Arbeit wünschen.«

Andrea Brenner, Ernährungsexpertin



»Ich habe mich gefragt, wie es sich ändern lässt, dass die Jungtiere, die bei uns in der Milchwirtschaft sozusagen übrig bleiben, durch halb Europa gefahren werden, während wir hier im Oberland Rindfleisch aus weit entfernten Regionen essen.«

Olaf Fries, ITler, Geschäftsführer OBW GmbH

Zusammenarbeit. Doch bevor es heute darum geht, herauszufinden, was die jungen Köche selbst erwarten, holt Olaf Fries noch etwas weiter aus. Er spricht über die Kompetenzen der landwirtschaftlichen Betriebe im Landkreis und über die strengen Kriterien, nach denen das Biofleisch, das sie vertreiben, produziert werden muss: Die Tiere verbringen mindestens 120 Tage im Jahr auf der Weide und werden mit betriebseigenem Raufutter, Silage und einem hohen Anteil an Heu sowie wenig Kraftfutter in Bioqualität versorgt. Die Schlachtung erfolgt durch den Metzgermeister Killer aus Wall und andere regionale Biometzger. Die Tiere müssen nur kurze oder gar keine Transportwege vor der Schlachtung erdulden. Die Zerlegung des Fleisches ist handwerklich und das Fleisch wird lange gereift. Spätestens jetzt nicken die jungen Köche, weil sie wissen, wie wichtig das alles für die Qualität ist, die ihre Gäste erwarten.

Um zu verstehen, was die Weidehaltung aus ernährungswissenschaftlicher Sicht für die Menschen bedeutet, hält Andrea Brenner einen kurzen Vortrag. Neben dem intensiveren Geschmack verfügt Bioweidefleisch über eine feinere Struktur durch das langsame Wachstum und die lange Reifung und enthält mehr Omega-3-Fettsäuren. Brenner bietet zudem Unterstützung bei einer sogenannten Bio-Teilzertifizierung an. Damit können

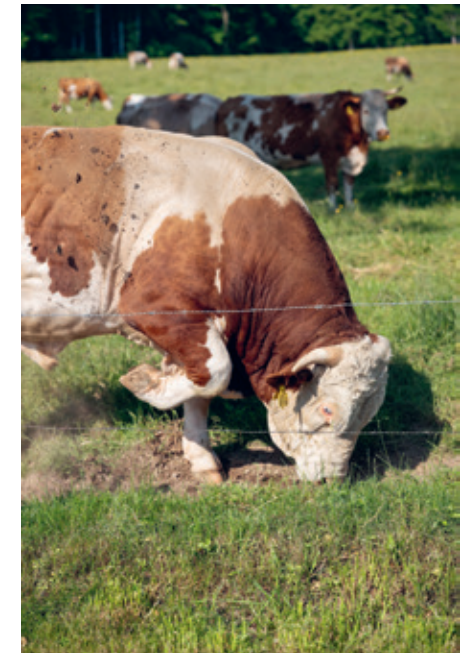
Gastgeber die Herkunft von Bioweidefleisch besser auf ihren Speisekarten kommunizieren. Bevor das Gespräch im Hof zu theoretisch wird, greift Albert Stürzer zum Spaten und führt die Gäste durch den alten Stall, in dem früher Schweine und Kälber standen, auf die Rückseite des Hofes. Dort versammeln sich später die Milchkühe zum Melken, wenn sie von der Weide zurückkommen. Stürzer spricht über die Weidehaltung als natürlichste Haltungsform und erklärt, wie sie die Bodenfruchtbarkeit beeinflusst. Durch den tagsüber leeren großräumigen Laufstall, über einen kleinen Feldweg und unterm Stacheldraht hindurch geht es auf eine echte, ökologisch bewirtschaftete Weide voller Kuhfladen. Trinkwasserschutz, Erhalt der Kulturlandschaft, der Wegfall der Nahrungsmittelkonkurrenz zum Menschen – auch das, so Stürzer, sind Vorteile der biologisch-dynamischen Viehwirtschaft. Auf dem Erdklumpen, den er zu Anschauungszwecken unter einem der Kuhfladen ausgräbt, tummeln sich Regenwürmer zwischen Wurzeln und verrotteten Pflanzenresten. Alle können sehen, wie viel Leben in einem so gesunden Stück Humus steckt. Der Boden ist der artenreichste Lebensraum der Erde und sehr bedeutsam für die Atmosphäre und die Biosphäre. Auf den Hairerhof bezogen heißt das, wenn dieser Boden hier kaum mit Maschinen bearbeitet und nicht verdichtet wird, sondern durchlässig bleibt, kann er gut Wasser aufnehmen und viel CO₂ binden.

Die Weidehaltung nutzt also nicht nur den Tieren und den Menschen, die ihr Fleisch und ihre Milch verzehren, sondern auch dem Klima. Die Teilnehmer des Hofgesprächs sind beeindruckt. So anschaulich haben sie diesen Kreislauf noch nie demonstriert bekommen.

Beim gemeinsamen Imbiss kommt die Gruppe später ins Gespräch. Die Gäste fragen nach und diskutieren mit Bernhard Wolf, der auch in der Köchevereinigung von Slowfood aktiv ist, über eine mögliche »nose to tail«-Verwendung. Wolf hat vor dem Hofgebäude zwei Gerichte zum Verkosten vorbereitet, mit denen er die Wertschöpfung bei der Milchviehhaltung demonstrieren möchte. Eine Kuh wurde geschlachtet. Üblicherweise wird das Fleisch von Milchkühen nur als Hackfleisch angeboten. Wolf hat es als Roastbeef mit einer klassischen Remoulade zubereitet. Daneben füllt Andrea Brenner Kaffeetassen voll mit einem Gemüse-Rinder Eintopf. Mit einer klugen Verwertung lässt sich die Wertschöpfung steigern und die Preise lassen sich moderat gestalten. Wolf spricht darüber, wie bestimmte Skills in den modernen Küchen verschwunden sind, die wesentlich bei der Zubereitung von Rindfleisch sind. Die Fragen der Köche drehen sich dann um Lieferbedingungen, Mengen, Preise, Qualität und die Kommunikation mit Gästen (wie soll man Innereien anbieten, wenn die Gäste sie unbewusst ablehnen?).



Während der ersten Tage sind Kuh und Kalb in der Abkalbebox zusammen. Auf dem Hairerhof wird auch ein Stier gehalten. Die Höfe, deren Fleisch von der Bioweiderind Oberland GmbH vermarktet wird, halten durchschnittlich dreißig Milchkühe und Jungvieh.



Hermann Oswald, der Bio-Lebensmittelgroßhändler, bemerkt, wie wichtig es ist, den Verbrauchern immer wieder zu vermitteln, was alles dazugehört, damit ein Tier gemolken oder geschlachtet werden kann. Denn nur so lässt sich der Wert tierischer Produkte wirklich einschätzen. Auch die Convenience-Produkte von Oberland Bioweiderind werden vorgestellt. Die GmbH hat damit begonnen, Gulasch und Bolognese-Sauce in Weckgläsern zu vertreiben, denn die Nachfrage nach Fertig-Biogerichten steigt. In den Partnerschaften zwischen heimischen Erzeugern und Verarbeitern, wie sie hier bei den Hofgesprächen angestrebt werden, sieht Oswald die Grundlage für eine zukunftsfähige Landwirtschaft. Er selbst hat für dieses Jahr fünfzig Tiere bestellt und vermittelt Gespräche mit potenziellen Großkunden in München. Albert Stürzer, der heute als Gastgeber und in der Oberland Bioweiderind GmbH als Gesellschafter und Einkäufer wirkt, muss sich von der Gruppe verabschieden, um das Melken vorzubereiten. Die Gäste ordnen die vielen Informationen des Hofgesprächs ein, tauschen Visitenkarten aus. Und betrachten auf ihrer Heimreise die Landschaft mit ihren großzügigen Grünflächen, Weiden, den Rindern und Bauernhäusern noch mal ganz anders als auf der Fahrt zum Hof.

// oberland-bioweiderind.de



»Mich gemeinsam mit Bäuerinnen, Bauern und Gastronomen für die Vermarktung von Weidefleisch zu engagieren und dabei meine Erfahrung als Großhändler einzubringen, halte ich für zeitgemäß.«

Hermann Oswald, Geschäftsführer EPOS Biopartner

