

UNSERE BIOLAND-BAUERN HABEN EIN HERZ FÜR RINDER

Ein Leben in Einklang mit der Natur: Unsere Bioland-Bauern haben sich bewusst für einen Weg entschieden, der sie zufrieden und glücklich macht – und ihre Tiere dazu. Ihren Rindern geht es hervorragend. Den Großteil des Jahres leben sie im Herdenverband auf großen Weiden, so wie es ihrer Natur entspricht.

Sie fressen Gras von Flächen, die oft nicht anders bewirtschaftet werden können, hier im Allgäu und im hügeligen Oberschwaben. Bioland-Bauern bewirtschaften sowieso lieber Streuobstwiesen als Maisplantagen: Das schont die Böden, freut die Natur und erhält unsere wunderschöne Landschaft. Dazu kommt das positive Gefühl, etwas Hochwertiges zu produzieren. Das tut der Seele gut und schafft zunehmend Anerkennung bei den Verbrauchern. Vor 30 Jahren wurden sie noch als „Öko-Freaks“ belächelt; heute ist die Bio-Landwirtschaft längst salonfähig geworden.

Zwei von ihnen wollen wir hier vorstellen. Sie stehen stellvertretend für eine Vielzahl von Bioland-Bauern, die für Buchmann's BioRind liefern. Sie alle eint die Liebe zur Heimat und zur Natur – und die Einstellung, dass auch Tiere eine Seele haben.



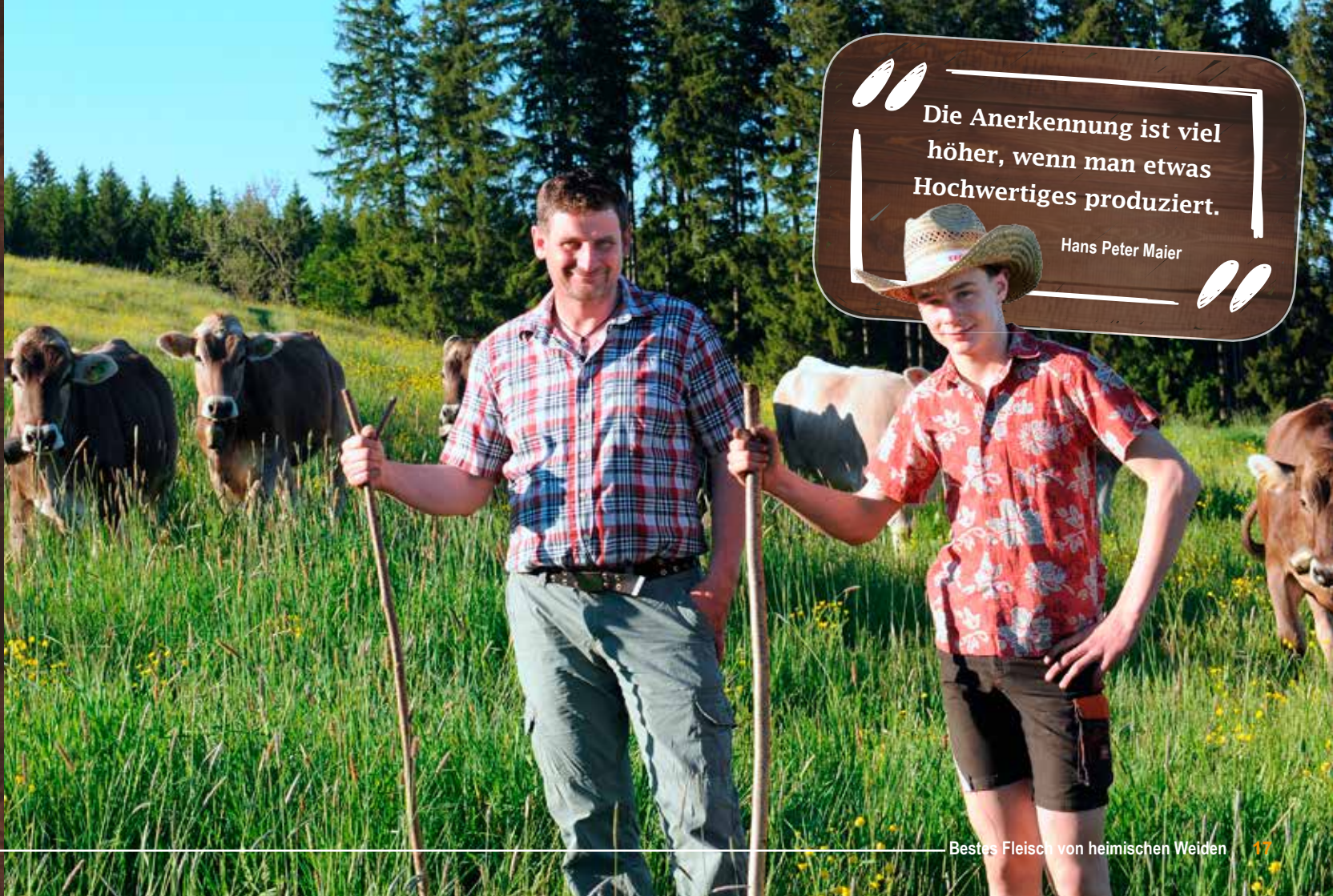
Hoch zufrieden

Hans Peter Maier,
Leutkirch-Allmishofen

„Unsere Weidefläche entspricht einem Fußballplatz pro Rind“, sagt Hans Peter Maier aus Allmishofen bei Leutkirch. Seine Allgäuer Braunvieh-Rinder sind das ganze Jahr auf der Weide. Auf seinem Bioland-Hof sollen es alle gut haben, sagt er: „Tiere haben ja auch eine Psyche.“

Bioland – das ist für Hans Peter Maier die Landwirtschaft der Zukunft. Gesundheit vor Leistungszwang: Keine Massenproduktion, mehr Fläche, keine überforderten Böden, keine ausgemergelten Tiere. Die Fläche dazu hat er hier im hügeligen Allgäu: „20 Hektar Viehweide, die wären maschinell auch gar nicht zu bewirtschaften. Und auch die müssen beweidet werden.“ Die Landschaftspflege und die Heimat liegt ihm dabei immer am Herzen. „Schauen Sie nur“, sagt er und zeigt von den Hügeln über das weite Tal bis zur Alpenkette: „Das ist mein täglicher Arbeitsplatz.“

Die Umstellung auf Bioland hat Hans Peter Maier nie bereut: „Ich war vorher schon von der biologischen Bewirtschaftung zunehmend begeistert. Klar, dass es dann irgendwann keinen anderen Weg mehr gibt“, erzählt der Landwirt.



“ Die Anerkennung ist viel höher, wenn man etwas Hochwertiges produziert.

Hans Peter Maier



Es lohnt sich, und das nicht nur wirtschaftlich: „Seit wir Spezialitäten produzieren, spüren wir eine viel höhere Zufriedenheit. Das ist ja überall so: Auch die Anerkennung von außen ist höher, wenn man etwas Hochwertiges produziert.“ Sein Allgäuer Braunvieh ist vornehmlich für die Milchwirtschaft gedacht, doch immer wieder sind Kälber überzählig: „Ich kann doch meine wertvollen Bio-Kälber nicht nach Norddeutschland karren oder nach Italien“, sagt Maier: „Ich will, dass es hier in der Region bleibt und auch hier vermarktet wird.“

Bioland aus Überzeugung: Familie Maier, Allmishofen



Hans Peter Maier und seine Frau Claudia haben ihren Hof in Allmishofen im Jahr 2010 auf Bioland umgestellt. Auch Hans Maier Senior und die Kinder helfen mit. Gemeinsam betreiben sie 68 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, davon 20 Hektar Viehweide, mit rund 60 Milchkühen plus 60 Stück Jungvieh. Nebenbei bauen sie unter anderem Braugerste an. Seit 2015 beliefern sie die Metzgerei Buchmann mit hochwertigem Rindfleisch.



Seine Kälber werden ab dem siebten Tag in Gruppen gehalten und haben hier schon Auslauf ins Freie. Drei Monate und mehr werden sie mit Milch ernährt. Ab dem zweiten Sommer sind sie dann Tag und Nacht auf der Weide. Sie fressen weder Getreide noch Mais, nur Grünfutter und Heu: „Damit stehen sie in keiner Weise in Konkurrenz zur menschlichen Ernährung“, sagt Maier. Auf Krafffutter kann er verzichten – das macht die Produktion klimaneutral: Die Kühe fressen, was eh schon wächst, und scheiden auch nicht mehr aus.

Damit dauert eben alles etwas länger, denn so kommen die Tiere natürlich nicht auf die hohen Tageszunahmen wie in der konventionellen Produktion: „Aber das spiegelt sich in der Fleischqualität wider“, betont Hans Peter Maier.

Klar, dass auch in Allmishofen nur eigenes Fleisch auf den Tisch kommt – am liebsten Rinderbraten oder Gulasch: „Wir sind schon eher Rindfleischesser“, lacht Hans Peter Maier: „Und für eine richtig gute Fleischbrühe lasse ich alles stehen.“



Biologische Landwirtschaft
ist salonfähig geworden und
gehört heute einfach dazu.“

Josef Baumann

Freie Tiere

Familie Baumann, Grünkraut

„Ich bin seit 1988 Biobauer und kann es mir nicht vorstellen, Tiere anders zu halten“, sagt Josef Baumann aus Grünkraut. „Unsere 160 Fleckvieh-Rinder sind den ganzen Sommer auf der Weide, fressen im Winter im Stall unser eigenes Futter.“

115 Hektar bewirtschaften Josef und Manuel Baumann in Grünkraut zwischen Bodnegg und Ravensburg, davon 70 Hektar Grünland: „Hänge und Streuobstwiesen – hier ist klassisches Allgäu, mit Priorität auf Milchvieh“, sagt Josef Baumann. 160 Stück hat er, davon 75 Milchkühe und die übrigen Jungvieh: „Alle selbst auf dem Betrieb gezogen.“ Er setzt auf Fleckvieh, die in Oberschwaben bevorzugte Milch- und Fleischrasse. „Früher hatte man die Tiere im Stall angebunden“, erinnert sich Josef Baumann. Da haben sie heute schon ein anderes Leben auf den grünen, hügeligen Wiesen. Und wenn sie mal drinnen sind, dann im offenen Laufstall, eingestreut mit eigenem Stroh. Baumanns füttern ihrem Jungvieh nur Heu und Gras-Silage.

Seit 1990 ist sein Hof anerkannter Bioland-Betrieb. Zuvor hatte sich Josef Baumann an der Bauernschule Bad Waldsee viel mit aktuellen Entwicklungen beschäftigt: „Futtermittel-Import von weiß Gott

woher, da hab ich mir gesagt, das kann's nicht sein. Wenn ich diesen Job schon mache, dann so, dass es zu mir passt.“

Am Anfang sei er belächelt worden, dann beobachtet, erinnert sich Josef Baumann. Schließlich habe er viele Nachahmer gefunden: „Jetzt gibt es fünf BioLand-Betriebe hier in Grünkraut. Biologische Landwirtschaft ist salonfähig geworden und gehört heute einfach dazu.“



„Jede Molkerei hat heute Bio, früher wollten das nur ein paar Exoten.“ Der Absatz von Biofleisch sei schwer gewesen am Anfang, sagt Josef Baumann: Meist portionsweise in Selbstvermarktung. Für die Metzgerei Buchmann liefert er schon über 15 Jahre: Ochsen, Bullen und weibliche Tiere, zwischen 15 und 20 Stück im Jahr. Fleckvieh als Zwei-Nutzungs-Rasse ist ideal dafür. Die Tiere fahren Baumanns selbst zum Schlachthof nach Mengen.

Der Mensch müsse nicht alles beherrschen, findet Josef Baumann. „Meine Viecher sind alle frei. Sie haben so viel Platz, wir lassen ihnen sogar die Hörner dran.“ So hätten sie „ihre Waffen oben“, könnten ihre Rangordnung ausfechten, auch wenn es dabei mal Verletzungen gebe. Seit 2007 schickt er regelmäßig einige Tiere für 100 Tage auf die Hochweide am Hochgrat bei Oberstaufen.

Josef und Manuel Baumann GBR

Fährt man von der B 32 nach Grünkraut hinein, kommt man noch vor dem Ortsschild durch den Baumann-Hof: Das Anwesen in Friedach ist seit 1740 in Familienbesitz. Josef Baumann hat den Hof nach seiner Landwirtschafts-Meisterprüfung 1984 übernommen und 1988 umgestellt auf biologischen Landbau. Josef Baumann betreibt den Hof als GBR mit seinem Sohn Manuel.



Im Hause Baumann kommt nicht jeden Tag Fleisch auf den Tisch, aber dann ausschließlich Biofleisch in guter Qualität. Gerne als Gulasch, Hackfleisch oder Suppenfleisch, aber nicht nur: „Wir essen das ganze Tier, unter der Voraussetzung, dass man das Teil kochen kann“, sagt Josef Baumann. Heute sagt man „Nose to Tail“; eigentlich ist es die Grundlage guter ländlicher Küche. „Ich hab' da Glück“, lacht Josef Baumann: „Meine Frau beherrscht das sehr gut – und ihr macht das auch noch Spaß.“

