

„Für uns war es der richtige Weg“

Familie Danzl: Nebenerwerbshof und gezielte Weiterführung des Arbeitens im Einklang mit der Natur

Artikel von Anneliese Caruso, Südostbayerische Rundschau vom 02.04.2022

Waging am See/ Otting/ Hochreit. Dass das Leben als Landwirt hierzulande nicht einfach ist, ist mittlerweile kein Geheimnis mehr. Während die Erträge bei einigen gerade so fürs Überleben reichen, hängen andere ihren Beruf als Landwirt ganz an den Nagel und wieder andere machen im Nebenerwerb weiter. **Einige stellen ihren Betrieb auch auf ökologische Bewirtschaftung um.** Für die Variante Nebenerwerb und für die gezielte Weiterführung des Arbeitens im Einklang mit der Natur entschieden sich Korbinian und Sabine Danzl aus Hochreit im Waginger Gemeindeteil Otting, als die beiden vor knapp vier Jahren den elterlichen Betrieb in 10. Generation von Alice und Heinrich Thaler übernommen haben.



Korbinian Danzl (links) und sein Schwiegervater Heinrich Thaler mit den jüngsten und noch hornlosen Rindern. Foto: Anneliese Caruso

„Meine Eltern, Alice und Heinrich Thaler, haben ihren Hof schon im Jahr 1990 auf biologische Bewirtschaftung umgestellt und ausgerichtet“, sagt Sabine Danzl. Schon seit damals werde der Hof im Sinne des Verbandes „Biokreis“ geführt, dessen Ziel es sei, eine bäuerliche Landwirtschaft auf Basis des ökologischen Landbaus zu fördern und dafür zu sorgen, dass verbindliche Marktpartnerschaften in der Region entstehen. „Die Zucht von Rindern war für uns der richtige Weg“, betont ihr Mann, Korbinian. Auf der Suche nach den passenden Rinderarten sind sie bei Bauer Anton Stief in Mauerham (Taching am See) fündig geworden. Auf Stiefs Hof kommen die Tiere auf die Welt. Er zieht die Kälber zunächst selbst auf und gibt sie nach der allmählichen Entwöhnung von der Mutterkuh unter anderem an die

Danzls zur Mast ab. Nach Altersklassen getrennt finden sie ihren neuen Platz in deren Freilaufställen auf dem Anwesen in Hochreit, an dem der Hausname Pimperlhof haftet. „Aktuell bewegen sich bei uns 22 Rinder der Mischrassen „Weißblauer Belgier“, „Braunvieh“, „Pinzgauer“ und „Fleckvieh“, die sich bestens verstehen“, erzählt der Mastviehhalter.

Gras, Heu und Silage als Futter

Gefüttert werden sie nur mit Gras, Heu und Silage. Durch diese artgerechte Fütterung wachsen die Tiere langsamer als üblich, liefern dafür aber eine sehr gute Fleischqualität. Zweimal am Tag wird frisch eingestreut, sodass die Tiere auf einem Strohbett liegen und schlafen. Wenn das Wetter wieder besser ist, sind sie durchgehend draußen an der frischen Luft, in der Sonne oder an schattigen Plätzchen. „Wir waren von Anfang an begeistert von diesen Rassen“, was auch die vielen schönen Photographien der Herde an den Wänden des Wohnhauses nochmals unterstreichen. Der Hof verfügt über rund 21 Hektar Grünland. Dies bestehe aus extensiv genutzten Wiesen und Weiden. „Wir können die ökologischen Bedingungen also gut erfüllen und sind hochzufrieden, weil wir wirklich nachhaltig wirtschaften können“, betont Korbinian Danzl, der neben seinem Job als Landwirt hauptberuflich als Feinwerkmechaniker in einer Firma arbeitet. „Wir sind völlig überzeugt von der biologischen Arbeitsweise, alles andere würde für uns eh nicht infrage kommen.“

Die Haltung der Tiere müsse ausreichend Platz und Bewegungsfreiheit gewähren. Auslauf oder Weide seien vorgeschrieben. „Wir können maximal so viele Tiere halten, wie unser Betrieb auch von unseren eigenen Flächen ernähren kann; der anfallende Dünger, der Festmist, wird fein verteilt wieder ausgebracht und das entspricht der natürlichen Flächenaufnahme für organische Dünger.“ Das Ausbringen erfolge im Herbst, damit der Mist über den Winter auf ganz natürliche Weise verrottet. Gülle falle fast gar keine an. „Das Wenige, das aus am Misthaufen in eine Grube rinnt, bringen wir nur auf wenigen Flächen aus.“

Ein tiergerechter Liegeplatz sei garantiert, Vollspaltenhaltung sei in seinem Betrieb verboten, weil Tiere dabei keine Liegeflächen haben, sondern sowohl beim Fressen wie beim Liegen auf Spalten direkt über dem Güllekanal liegen würden, was einem üblichen konventionellen Mastkonzept gleichkomme. Die Fütterung der Tiere habe unbedingt von biologisch bewirtschafteten Wiesen zu erfolgen; Grünfutter und Heu seien für die Rinder vorgeschrieben. Jegliche Futterantibiotika, synthetische Futterzusätze, billige Importfuttermittel aus der Dritten Welt, hormonelle Masthilfen, Tiermehlfutter und so weiter seien nicht gestattet. „Im Grunde kommt alles Futter von unseren extensiven Wiesen, die immer erst nach dem 15. Juni gemäht werden.“ Das ebenfalls anfallende Altheu eigne sich bestens für Schafe, für trockenstehende Kühe und für Pferde, da es sehr faserreich sei. Die Familie Danzl weiß das aus eigener Erfahrung, weil sie neben den Rindern und den 15 Hühnern und drei Ferkeln auch ein Pony und ein reinrassiges Reit-Pferd hält. „Der Westfale hat einen gutmütigen und überaus umgänglichen Charakter und harmonisiert bestens mit uns“, witzelt Korbinian Danzl und streichelt das Pferd, das neugierig aus seiner Box schaut, liebevoll am Hals.

Regionalität und kurze Wege

Anton Stief in Mauerham, von dem die meisten Jungtiere stammen, füttere ebenfalls das Futter von Danzls Flächen. „Er kauft mein Heu und ich seine Rinder“, erzählt Korbinian Danzl. Das garantiert Regionalität und kurze Wege. „So leisten wir einerseits einen Beitrag für die regionale Wertschöpfung und für die Natur“, sagt der Landwirt. „Andererseits beschert uns das aber zugleich jede Menge Arbeit.“ Daher ist er froh, dass ihn seine Schwiegereltern noch unterstützen „und uns täglich zur Hand gehen“. Durch ihre wertvolle Mithilfe sei auch ihre finanzielle Situation deutlich entspannter.

Abnehmer für das biologisch erzeugte Rindfleisch zu finden sei nicht besonders schwierig gewesen. Zum einen verkauft das Ehepaar es an gastronomische Betriebe und zum anderen

an „Chiemgauer Naturfleisch“. Dieses regionale Unternehmen aus Trostberg verarbeite nur Tiere von anerkannten Biobauern. „Ein großer Teil unseres Fleisches wird jedoch schon im Gasthaus „Oberwirt“ in Otting verbraucht.“ Praktischerweise handelt es sich bei dieser Gaststätte um den Betrieb der Schwiegereltern, in dem auch Sabine, die Frau von Korbinian Danzl, als Familienmitglied regelmäßig im Einsatz ist, „wenn sie sich nicht gerade um die kleine Tochter kümmert“.

„Der Betrieb Danzl zeigt für uns beispielhaft, dass die Mast von Biorindern eine gute Alternative sein kann, wenn Betriebe kein Milchvieh mehr halten, aber ihre Grünlandflächen sinnvoll nutzen möchten. Diese extensive Nutzung des Grünlands ist auch ein enorm wichtiger Faktor für die Artenvielfalt“, ergänzt Marlene Berger-Stöckl als Projektleiterin der Ökomodellregion, die den Betrieb auch auf der Bio-Direktvermarkterliste mitbewirbt.

Im Familienbetrieb ist man stolz auf Fleisch aus eigener Haltung, das auch in einer heimischen Metzgerei geschlachtet wird. Man könne zwar entsprechend Geld verlangen, wenn Tiere artgerecht gehalten werden, aber durch die sehr kurzen Wege sei es möglich, den Preis der diversen Rindfleisch-Gerichte auf der Speisekarte des Oberwirts möglichst niedrig zu halten. Besonders wichtig sei es ihm und seiner Familie, dass man in der Restaurant-Küche auch wirklich alle Teilstücke der Tiere optimal nutze. Es gehe auch um die ethische Frage, ob man ein Tier töten und nur die edlen Teile verwenden darf, oder ob man von der Nase bis zum Schwanz eben alles verwertet. Also auch isst. Beim Fleisch falle diese Verantwortung nicht nur dem Metzger zu, ist Sabine Danzl überzeugt. Als ausgebildete Brauerin ist sie es ohnehin gewohnt, den gesamten Herstellungsprozess eines Produktes im Blick zu haben und für den Einkauf der Rohstoffe verantwortlich zu sein, „die letztlich den besonderen Geschmack so einzigartig machen, das ist beim Rindfleisch nicht anders als beim Bier“. Die Nebenerwerbslandwirte Danzl kümmern sich aber nicht nur um ihre Tiere, ihr Grünland und die Mithilfe im elterlichen Gasthaus, als weiteres Standbein sind auch noch 14 Hektar Wald zu betreuen. Im Winter muss neben der Stallarbeit auch noch die Holzarbeit verrichtet werden. Es gilt Bäume zu ernten und Schadholz aufzuarbeiten. „Immer wieder wird auch das eigene Holz zur Säge gebracht, um Baumaterial für eigene Projekte schneiden zu lassen.“ Gerodete Flächen forste man zum Großteil mit Tannen wieder auf, lässt Danzl abschließend wissen.

Ein Artikel aus der Reihe „Bio in Serie“

30 Prozent Biolandbau in Bayern bis 2030 - das ist seit 2019 ein gesetzlich festgelegtes Ziel der Bayerischen Staatsregierung. Die 27 Ökomodellregionen auf einem Viertel der bayerischen Gemeindefläche sind dafür ein wichtiges Instrument. In loser Folge stellen wir Betriebe aus der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel vor, die sich bereits auf den Weg gemacht haben und sich für eine besonders nachhaltige Wirtschaftsweise einsetzen. Die erste bayerische Modellregion zeichnet sich laut eigener Aussage durch vielfältige Netzwerke für mehr Bioanbau und -verarbeitung aus, verfolgt aber auch gemeinsame ökologische Projekte mit allen Landwirten und den Gemeinden. Mehr Infos dazu gibt es unter www.oekomodellregionen.bayern.