



Waging am See

Martinitreffen der Landfrauen

Waging am See. Die Waginger Landfrauen organisieren für Samstag, 11. November, ab 13 Uhr im Café Oswald ein Martinitreffen. Als Referent konnte man den gebürtigen Pettinger Ernest Pointner gewinnen. Er berichtet über sein Leben in Kanada. – red

Gartler fahren zum Tollwood-Festival

Petting. Der Gartenbauverein Petting unternimmt am Dienstag, 12. Dezember, eine Fahrt zum Tollwood-Winterfestival in München. Dieses Festival wird auch als alternativer Weihnachtsmarkt in München bezeichnet. Hier wird viel geboten: Unterhaltung, internationale Gastronomie, Speisen und Kunsthandwerk – nachhaltig und fair – aus aller Welt. „Ein anderer Weihnachtsmarkt als sonst, aber einen Besuch wert“, meint der Gartenbauverein. Abfahrt ist um 12 Uhr beim Gasthaus Riedler in Petting, um baldige Anmeldung wird gebeten bei Elvira Kraller, Tel. 0 86 86/85 58, da mit dem Bus gefahren wird. – red

Kirchanschörling

Die Tennisabteilung des Sportvereins Kirchanschörling (SVK) kommt zu ihrer Jahreshauptversammlung am Donnerstag, 9. November, ab 19 Uhr im Vereinsheim in der Laufener Straße 25 zusammen. Auf der Tagesordnung stehen Berichte, Wahlen, Entlastung des Vorstands, Ehrungen, Wünsche und Anregungen sowie die Siegerehrung der Clubmeisterschaft. – red

„Lebensmittel möglichst natürlich belassen“

Fachexkursion der Ökomodellregion zum Bioheumilchhof von Familie Thaler-Starzer in Traunwalchen

Traunwalchen Waging am See. „Unser Ziel ist es, bestmögliche Lebensmittel zu erzeugen, und diese dann auch möglichst natürlich zu belassen“, so stellte Alfons Thaler, der Seniorbauer des Obernhofes in Traunwalchen, seine Hofphilosophie vor. Eine Gruppe von 20 Landwirten und Bäuerinnen aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel war gekommen, um sich über die Erzeugung von Bioheumilch zu informieren – einem Premiumsegment, für das es im Chiemgau und Rupertiwinkel bisher noch keine eigene Abnahmeschiene gibt, die den Mehraufwand für die Erzeugung vergütet. Das heißt, die Bioheumilch fließt in die Verarbeitung von Biomilch ein, ohne separat erfasst zu werden.

Weder Gär- noch Kraftfutter für die 30 Milchkühe

Was aber macht die Besonderheiten von Bioheumilch aus und warum stehen einzelne Betriebe trotz dieser fehlenden Abnahmemöglichkeit konsequent dahinter? „Unsere 30 Milchkühe mit Nachzucht werden ausschließlich vom Grünland gefüttert, sie bekommen kein ‚Kraftfutter‘ vom Acker, und wir bereiten gar kein Gärfutter mehr zu. Unseren Hofkreislauf möchten wir möglichst geschlossen halten. Bis auf Viehsalz, etwas Steinmehl und etwas Saat- und Kartoffelpflanzgut kaufen wir nichts zu, sondern erzeugen das Futter für unsere Tiere komplett auf dem Grünland“, erklärte der Seniorchef.

Was früher eine Selbstverständlichkeit in der Rinderfütterung war, zählt heute zu den eher seltenen Ausnahmen, denn die Milchleistung der Kühe kann bei einem bayerischen Durchschnitt von über 8000 Litern Milch nicht mehr allein aus dem Grundfutter gedeckt werden. Der Verzicht auf Silagebereitung bedeutet wiederum hohe Investitionen in eine Heuhalle mit Trocknung.

Für Staunen in der Gruppe sorgte die Information von Matthias Starzer, seit heuer der Hofnachfolger und verheiratet mit der Tochter des Seniorchefs, Melanie, dass die Kühe im langjährigen Mittel bei deutlich über 6000 Liter Milchleistung liegen. Für eine Milchleistung von über 6000 Litern nur aus dem Grünland muss man Profi in



Eine der 30 Milchkühe mit ihrem eigenen Nachwuchs und dem der Familie Starzer. – Fotos: Ökomodellregion



Auf dem Obernhof leben vier Generationen zusammen: (Erwachsene von links) Alfons und Resi Thaler, Melanie und Matthias Starzer, daneben die Thaler-Großmutter und auf dem Traktor drei der vier Urenkel.

der Weideführung und in der ganzjährigen Erzeugung von hochwertigem Futter sein. „Seit 2007 haben wir auf Heumilch umgestellt und verzichten seither ganz auf die Bereitung von Silage“, so Familie Thaler während des Gangs mit der Besuchergruppe zur Heubergehalle.

Dortalle entnahm der junge Hofnachfolger mit dem Kran eine Ladung Heu als „Anschauungsmaterial“ für die Teilnehmer. Im Heu sind viele Blätter zu finden, es hat eine grüne Farbe „und riecht nach Kräutertee“, wie eine Bäuerin aus der Gruppe meinte. „Nach der Mahd wird unser Mähgut nicht gekreiselt, wir möchten keine wertvolle Blattmasse verlieren. Es trocknet einen Tag lang auf der Wiese an, kommt anschließend in

die Bergehalle und wird mit Hilfe von warmer Luft aus der Dachabsaugung getrocknet“, erläuterte Matthias Starzer. „Wir heizen nicht zu, der Stromverbrauch hält sich bisher noch im Rahmen, auch wenn die Kosten natürlich deutlich zu Buche schlagen. Um ihn etwas zu senken, planen wir gerade eine PV-Anlage auf einem Hallenanbau. Eine Zusatzheizung haben wir bisher nicht gebraucht.“

„Um ein möglichst gutes Lebensmittel zu erzeugen, haben wir vor kurzem einen weiteren Schritt gemacht“, ergänzte sein Schwiegervater. „Nach der Umstellung auf Bio 1991 und nach dem Einstieg in die Heumilch 2007 haben wir uns 2022 für die Anschaffung eines modernen Doppelmessermähwerks in einer

Breite von 8,50 Metern entschieden. Das war zwar selbst gebraucht noch sehr teuer, ermöglicht uns aber eine insektenschonende Mahd“, so Alfons Thaler. Dass der Familie das Thema Artenreichtum am Herzen liegt, zeigte sich in der Futtergewinnung: Die erste Mahd auf der Wiese erfolgt nicht vor Mitte Mai, und es werden nicht mehr als drei bis vier Schnitte genutzt.

Blumig duftend, kräuterreich – das so erzeugte Heu nehmen die Kühe nicht nur gern auf, diese sehr ursprüngliche und artgerechte Form der Fütterung hält sie auch gesund. „Antibiotika haben wir für unsere Kühe seit Jahren nicht mehr gebraucht“, erklärte Resi, die Bäuerin.

Neben dem Verkauf von Biomilch an eine Molkerei in der Nähe von München als Haupteinkommensquelle vermarktet der Hof etwas Dinkel, Weizen und Roggen als Brotgetreide für eine regionale Biobäckerei und baut Biobraugerste für die nahe gelegene Brauerei an – hier hat er sich einer Kooperation der Ökomodellregion angeschlossen. Auch Eier von den eigenen Hühnern und Wurst oder Fleisch von einigen Mastschweinen werden ab Hof vermarktet. „Wir lassen unsere Produkte am liebsten alle in der Region verarbeiten“, erklärt der Austragsbauer. „Zweimal jährlich vermarkten wir Färsen und Schweine direkt an Kunden. Dabei warten wir mit der Schlach-

tung, bis das gesamte Fleisch über unsere Stammkunden vorbestellt ist. Altkühe werden aktionsweise zur Küche der Lebenshilfe in Traunreut geliefert, die dann zum Beispiel Biohackfleischgerichte in ihren Speiseplan mit aufnimmt.“ Auch diese Lieferbeziehung entstand aus einer Kooperation mit der Ökomodellregion.

„Uns macht es Freude, alle betrieblichen Schritte auf die Erzeugung von hochwertigen Lebensmitteln auszurichten“, erzählte Melanie, die Hofnachfolgerin, beim abschließenden Austausch mit der Gruppe. Sie ist Mutter von vier Kindern: Der älteste Sohn Sebastian hatte mit seinen zehn Jahren interessiert an der Besichtigung teilgenommen. Sie selbst hat bis vor wenigen Jahren noch am Landwirtschaftsamt in Traunstein gearbeitet und bringt deshalb viele Fachkenntnisse mit. „Solange es genügend Menschen gibt, die gute Produkte zu schätzen wissen, kann es sich für uns Bauern auch wirtschaftlich ausgeben.“

Bei Trocknung fallen hohe Bau- und Energiekosten an

Einige Landwirte aus Tittmoning, Tacherting und weiteren Gemeinden machen ihre Überlegungen deutlich, in die Erzeugung von Bioheumilch einzusteigen. Dafür müsste idealerweise eine Molkerei gefunden werden, die Bioheumilch in der Region separat erfasst, angemessen vergütet und die Abholung bündelt. Die hohen Bau- und Energiekosten für die Trocknung können eine Wirtschaftlichkeit der Produktion sonst unter heutigen Bedingungen unmöglich machen.

Die Bauernfamilie am Obernhof hat ihre Entscheidung für Bioheumilch trotz fehlender Vermarktungsschiene und erheblicher getätigter Investitionen seit langem getroffen. „Für uns passt dieses System hervorragend. Wir möchten nicht mehr zurück zu unserer vorherigen Wirtschaftsweise“, betonte die Familie. – red

Wer als Erzeuger Fragen zur Bioheumilch hat oder sich beteiligen möchte, kann sich mit der Ökomodellregion, www.oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel, in Verbindung setzen.