

FOTOS: CHRISTINE KOHLMANN



Ständiger Weidezugang:

Direkt am Stall der Familie Hauser befinden sich rund 6 ha Weidefläche, die von allen Tieren genutzt werden können.

Beste Bedingungen fürs Gelbvieh

Kathrin und Martin Hauser halten ihre Milchkühe extensiv und nach Demeter-Richtlinien in einem modernen Tierwohlstall mit ständigem Weidezugang. Für ihr Gelbvieh ist es das ideale Betriebskonzept.

Kathrin und Martin Hauser aus dem mittelfränkischen Kaltenbuch (Gemeinde Berge, Lks. Weißenburg-Gunzenhausen) sind überzeugt von den Vorzügen des Gelbviehs und wollen diese vom Aussterben bedrohte Rasse nicht nur erhalten, sondern auch nach vorne bringen. Das robuste und genügsame Gelbe Frankenvieh besitzt harte Klauen und kann Raufutter sehr gut umsetzen. Damit passt es perfekt in das extensive Betriebskonzept der Rotenbauer GbR. „Wir waren schon immer begeistert vom Gelbvieh. Die Tiere sind ruhig und gelassen, haben super Muttereigenschaften und durch den hohen Muskelfleischanteil eine sehr gute Fleischqualität“, beschreibt Kathrin Hauser.

Deshalb hat sich die Familie 2019 dazu entschlossen, die 20-köpfige Gelbviehherde von Martins Vater zu übernehmen, in einen modernen Tierwohlstall zu investieren und sich dem Demeter-Verband anzuschließen. Heute hält sie rund 50 Gelbvieh-Milchkühe samt Nachzucht im großzügigen Tiefstreuastall, extra Abteilen für die Muttergebundene Kälberaufzucht und ständigem Weidezugang. Doch bis dahin war es ein langer Weg. Kathrin Hauser erinnert sich und erzählt: „Zuerst wollten wir den bestehenden Anbindestall im rund 5 km entfernten Fiegenstall kostengünstig umbauen. Wir hatten viele Berater da und haben die verschiedenen Möglichkeiten durchdacht.“ Auf eine passende Umbaulösung sind Hausers aber nicht gekommen.

Viel frische Luft und große Liegeflächen

Daher haben sie ihre ursprünglichen Pläne verworfen und in Kaltenbuch, auf einer Fläche am Ortsrand von Kathrins Eltern, einen Neubau errichtet. „Das war die beste Entscheidung überhaupt“, sagt die Landwirtin. Hier konnten sie alles umsetzen, was ihnen wichtig ist, und mussten keine Kompromisse wegen



Familie Hauser mit ihrer 13 Jahre alten Meirim-Tochter Muzi: (v. l.) Kathrin und Martin mit ihren Kindern Lina, Tim und Luis.

beengter Platzverhältnisse und baulicher Gegebenheiten eingehen.

„Unser Stall sollte wie eine überdachte Weide werden“, schildert Kathrin Hauser. „Wichtig war uns dabei eine große Strohliegefläche, damit sich die Kühe hinlegen können, wo sie wollen – wie auf einer Weide.“ Zudem sollte der Stall den Anforderungen an eine Muttergebundene Aufzucht gerecht werden und so gestaltet sein, dass die Tiere ihre Hörner problemlos behalten können.

Damit die großzügigen Tiefstreuflächen zweimal täglich eingestreut werden können, wurde in eine automatische Einstreuanlage investiert. Die Strohrundballen werden dafür in einer nebenstehenden Scheune mit Hilfe eines Ballenauflösers aufgelöst. Anschließend wird das Stroh gehäckselt, entstaubt und über ein Rohr in den Stall befördert. Dort wird es über ein Rohrsystem gleichmäßig auf den Liegeflächen verteilt. Hausers haben dafür rund 100 000 € investiert. „Durch die Tatsache, dass das Stroh gehäckselt wird, reduziert sich der Strohverbrauch um die Hälfte – al-

Das Kalb bleibt bei der Kuh

Eine Besonderheit am Hof der Rotenbauer GbR ist die Muttergebundene Kälberaufzucht. Angelehnt ist sie an das Konzept von Mechthild Knösel, die bereits vor einigen Jahren die Muttergebundene Aufzucht am Hofgut Regoldshausen in Baden-Württemberg etabliert hat. Dafür wurden drei verschiedene Funktionsbereiche geschaffen:

- Abkalbebox
- Mutter-Kind-Bereich
- Kälberkindergarten

Anders als man es wahrscheinlich vermutet, kommen die Kühe nicht schon vor dem Kalben in die Abkalbebox, sondern erst danach. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass es für die Kühe besser ist, wenn sie

sich einen Platz zum Kalben selbst aussuchen können und nicht kurz vorher von der Herde separiert werden“, berichtet Kathrin Hauser. Nach dem Kalben kommen Kuh und Kalb in eine separate Abkalbebox und bleiben dort für etwa drei Tage, damit sie sich in Ruhe aneinander gewöhnen können. Anschließend geht es für vier Wochen in den Mutter-Kind-Bereich, wo sie mit anderen Müttern und ihren Kälbern zusammenleben. „Trotzdem werden die Mütter bereits ab dem ersten Mahlzeit zusätzlich im Melkstand gemolken“, betont die Landwirtin. Nach etwa vier Wochen ziehen die Kälber in den Kälberkindergarten um. „Mit vier Wochen sind die Käl-

ber ungefähr so weit wie ein dreijähriges Kind“, sagt Kathrin Hauser. Ein guter Zeitpunkt, um schrittweise mit der Trennung zu beginnen. „Von nun an kommen die Mütter nur noch morgens und abends für eine gewisse Zeit zu den Kälbern, den restlichen Tag verbringen sie in der Herde“, erklärt sie weiter. Bis zu einem Alter von drei Monaten darf jedes Kalb an seiner Mutter saufen, danach kommt nur noch eine Kuh zu vier Kälbern. Das wird nochmal etwa vier Wochen praktiziert, sodass die Kälber nach rund vier Monaten abgetränkt sind. Hausers entscheiden hier aber nicht strikt nach Kalender: „Es kommen so lange Mütter zu den Kälbern, bis wir das Gefühl haben, sie schaffen es allein.“



Tiefstreu für die ganze Herde: Familie Hauser hat im ganzen Stall großräumige Liegeflächen auf Tiefstreu geschaffen, die zweimal täglich automatisch über ein Rohrsystem eingestreut (Bild Mitte) und drei- bis viermal pro Jahr ausgemistet werden. Für die Muttergebundene Aufzucht gibt es drei extra Abteile: eine Abkalbebox (Bild rechts vorne), einen Mutter-Kind-Bereich und einen Kälberkindergarten (Bild rechts hinten). Der Bereich der laktierenden Kühe ist im linken Bild zu sehen. Auf der gegenüberliegenden Futtertischseite ist das Jungvieh untergebracht.

leine dadurch rechnet sich die Anlage“, erklärt Martin Hauser, der einen Teil des Stroh zukaufen muss. Hinzu kommt der geringe Arbeitsaufwand.

Die Fressgänge im Stall sind planbefestigt, mit Gummiböden belegt und mit einer Schieberentmischung ausgestattet. Zudem wurde am Fressgang auf der Kuhseite eine Kuhdusche installiert. Das komplette Stallgebäude ist an den Seiten offen und kann bei Bedarf mit Windschutznetzen geschlossen werden. Direkt am Stall befinden sich rund 6 ha Weide, die von April bis Dezember von allen Tieren genutzt werden können.

Viel Raufutter, kaum Kraftfutter

Der Betrieb bewirtschaftet 56 ha Grünland und 30 ha Ackerland. Angebaut werden Ackergras, Wintergerste, Wintertriticale, Körnermais und Soja. Vom Grünland wird Silage, Heulage und Heu geerntet, das den Tieren am Futtertisch mithilfe eines Ballenauflösers vorgelegt wird. Kraftfutter gibt es lediglich 2 kg pro Kuh und Tag am Futtertisch, welches aus dem hofeigenen Getreide und Körnermais besteht. „Unser Anliegen ist es, das Grünland sinnvoll zu verwerten“, betont Martin Hauser, Kraftfutter möchte die Familie so wenig wie möglich einsetzen. Für ihre Gelbviehkühe ist diese Art der Fütterung ideal, da sie Raufutter sehr gut verwerten können. Sie danken es mit einer Milchleistung von rund 5000 kg.

Alle Kälber, die am Betrieb geboren werden, werden auch hier aufgezogen. Die Bullen werden kastriert, weil sie als Ochsen langsamer wachsen und man dadurch eine bessere Fleischqualität erhält. Zudem sind die Ochsen umgänglicher und leichter an die Weide zu gewöhnen. „Unser Ziel ist es, dass wir zukünftig das Fleisch aller männlichen Tiere direkt vermarkten und alle überzähligen weiblichen Tiere zur Zucht weiter-

verkaufen können“, erklärt Kathrin Hauser. Um das Gelbvieh dabei auch züchterisch weiterzubringen, setzten sie auf Künstliche Besamung und verwenden dabei bevorzugt Prüfbullen.

Parallel baut die Familie gerade eine Direktvermarktung für ihre Gelbviehprodukte auf, um die Wertschöpfung ihrer Herde zu erhöhen. Die Ochsen werden im Alter von etwa drei Jahren am Hof geschlachtet, in einem Auslauf etwas abgeschottet von der Herde. „Wir bevorzugen eine hofnahe Schlachtung, weil wir den Tieren etwas zurückgeben wollen. Sie sollen respektvoll und achtsam geschlachtet werden“, erklärt Kathrin Hauser. Das Zerlegen und Verarbeiten übernimmt ein regionaler Metzger. Zudem hat sich die Familie der Initiative Atmühltaler Weiderind angeschlossen, die sich gerade im Aufbau befindet. Diese In-

itiative haben Bauern und Metzger gegründet, vermarktet werden die Fleisch- und Wurstwaren über die angeschlossenen Metzgereien und an Gasthäuser. Auch hofeigene Milchprodukte gibt es bei Hausers: Derzeit werden mehrere Käsesorten aus der Gelbviehmilch von der mobilen Käseerei Scheuerlein aus Hagsbronn hergestellt. „Unser Wunsch ist es, künftig mehr Produkte aus unserer Milch anbieten zu können“, so die Landwirtin.

Gelbvieh muss stärker gefördert werden

Nach Martin Hausers Ansicht müsse sich auch in Sachen Förderung mehr tun, damit das Gelbvieh in der Milchviehhaltung Bestand haben kann. „Aktuell bekommen wir eine Prämie von 160 Euro pro Kuh und Jahr, aber das ist viel zu wenig. Im Vergleich zum Fleckvieh fehlen

beim Gelbvieh 2500 kg Milch im Jahr, dieses Defizit muss ausgeglichen werden, wenn man die Rasse erhalten will“, betont der Landwirt. Bei anderen bedrohten Rassen gebe es 400 Euro im Jahr, das wäre seiner Meinung nach das Mindeste, was es auch für das Gelbvieh geben müsste.

Zudem spricht er sich für eine Förderung der Muttergebundenen Aufzucht aus. Wenn diese deutlich aufwändigere Aufzuchtmethodik von der Gesellschaft gewünscht ist, wäre eine finanzielle Unterstützung nötig, damit mehr Landwirte darüber nachdenken können, auf diese Haltungform umzusteigen, so Hauser. Die Familie ist froh und dankbar darüber, dass sie ihren Stall nach ihren Wünschen und Vorstellungen bauen konnte und freut sich auf viele Kunden, die das Wertschätzen.

Christine Kohlmann