



Ein glückliches Leben auf der Alm bei Schliersee führen die Tiere der Initiative Oberland Bioweiderind.

KATHLEEN ELLMAIER

MEHR WISSEN

Im Bio-Kreislauf

>> **Biohaltung**
Der Bio-Milchviehbetrieb funktioniert in einer Kreislaufwirtschaft: Es werden nicht mehr als eine, maximal zwei Kühe pro Hektar meist nach den strengen Verbandsrichtlinien von Bioverbänden wie Demeter oder Naturland gehalten. Das Futter für die Tiere stammt meist von den eigenen artenreichen Flächen, die ohne chemischen Pflanzenschutz und mineralische Stickstoffdüngung bewirtschaftet werden. Die Tiere dürfen auf die Weide, sind gesünder, Summa summarum: Mehr Tierwohl, Grundwasser- und Klimaschutz sowie weniger Ressourcenverbrauch.
>> **Tierische Begriffe**
Rind: Oberbegriff der Art. Kalb: Rinder bis zum Alter von fünf Monaten, unabhängig ihres Geschlechts. Fresser: Rinder, geschlechtsunabhängig, ab dem fünften Lebensmonat bis zu einem Jahr. Jungtind: weibliche Rinder von einem Jahr bis zur Ge-

Ohne Kälber keine Milch

Warum zehn oberbayerische Bio-Betriebe die Tiere selber großziehen und mästen

VON NICOLA FÖRG

Eine Kuh ist ein Säugetier. Daher gibt sie nur dann Milch, wenn sie ein Kalb geboren hat. Eine Binsenweisheit, die aber weitreichende Folgen hat: Wohin mit der Nachzucht, vor allem mit den Bullenkälbern? Eine elementare Frage, die Bio-Betriebe noch mehr umtreibt.
Boromir schreitet gelassen über die Wiese. Bei einem solchen Namen muss er das auch: Boromir bedeutet „Treuens Juwel“ und ist eine Figur aus „Der Herr der Ringe“. Bei Familie Stürzer aus Wall (Lkr. Miesbach) ist die Namensgebung „eine Sache des Familienrats“, wie Albert Stürzer lachend erzählt. „Wir haben eine Adelheid, eine Vreni. Und weil Kälber ja immer Namen mit dem Anfangsbuchstaben der Mama tragen, heißt die Tochter von Fanni eben Frau Holle.“
Frau Holle schleckt gerade eine Kollegin ab und beide lassen sich dann Bauch an Bauch nieder. Keine seltene Beobachtung, denn Rinder schließen enge Freundschaften. 35

Milchkühe und 15 Kälber hat die Familie. Und damit sind „wir schon so was wie Exoten“, betont Stürzer. Denn es sind bisher nur wenige Betriebe, die auf kuhgebundene Kälberaufzucht setzen. Stürzers Milchkühe bekommen ein Kalb, das bleibt eine Woche mit der Mutter in der Kälberbox. Ab der zweiten Woche geht es mit hinaus in die Herde. Zu den Melkziegen kommen alle rein, die Mamas werden gemolken, die Kälber sind in einer Gruppenbox. „Das ist wie ein Kindergarten, die größeren leiten die kleine-

ren an“, schmunzelt Stürzer. Auf der Weide treffen die Kälber dann wieder auf ihre Mütter. Der Hof hat von April bis Oktober Vollweidehaltung. Den Winter verbringen die Tiere in einem Laufstall mit Außenlaufhof. Dann werden die Kälber Ammenkühen zugeteilt: Eine Amme versorgt drei Kälber. Das funktioniert, die Tiere begreifen schnell. Der Weg der Stürzers ist insofern ungewöhnlich, als Kälber sonst nur die immunstabilisierende Bioträufel trinken dürfen und nach wenigen Stunden von der Mutter

getrennt werden. Noch immer glauben viele, es sei ja nicht rentabel, wenn das Kalb quasi die Milch wegrinkt. Aber ein Kalb braucht nur acht Liter am Tag, die Kuh gibt bis 30 Liter. Genug für Familie Stürzer, deren Hof auch Bio-Heumilch-Betrieb ist und deren Kühe Hörner tragen.
Doch eine Frage bleibt: Wo hin mit den Kälbern, Bullenkälber und Färsen? Im Großen gibt es keine Bio-Mastbetriebe, die Bio-Kälber weitermästen. Die Kälber verlassen also den Bio-Kreislauf. „Mit Glück landen die nur in Nord-

deutschland, mit weniger Glück stehen strapazöse Transporte bis Spanien oder – noch schlimmer – in Länder außerhalb der EU an. Gemästet wird da, wo es am billigsten ist, gerne auch in Hafennähe, wo Futtermittel ankommen. Gemästet wird mit billigstem Milchaustauscher, geschlachtet dann in Großschlachtereien.“ Das ist der Weg des Rindfleisches!
Es sei denn, man geht einen alternativen Weg. Seit vier Jahren gibt es die Initiative „Biokalb Oberland“, bei der zehn Betriebe mitmachen. Es

sind acht Milcherzeuger und zwei Mastbetriebe, die eine arbeitet mit Ammenkühen, der andere kauft die Absetzer, die 100 Tage alt sind, und mästet sie auf der Weide weiter. Kein Tier fällt so aus dem Bio-Kreislauf heraus, es ist ein nachhaltiger Weg, weiß Stürzer. Aber es braucht einen aufgeschlossenen Verbraucher. „Doch statt hochwertigem Bio-Rindfleisch aus der Region landet leider immer noch viel billiges Schwein und Geflügel auf dem Grill. Wir haben kürzlich die Bewirtung in einem Festzelt übernommen, die Leute waren vom Bio-Rindfleisch begeistert. Das muss sich weiter durchsetzen.“ Die Aufzucht von Bio-Kälbern ist teuer, weil sie mit Bio-Milch statt mit günstigem Milchaustauscher aufwachsen. Doch Stürzer geht es nicht nur um besseres Milch und besseres Fleisch, er kämpft auch für den Erhalt der Bio-Diversität. „Und das geht nur mit Weidetieren!“

>> **Interessante Links**
www.biokalb-oberland.de
www.hairerhof.de



Zieht seine Kälber liebevoll auf: Albert Stürzer ist Milcherzeuger aus Wall im Landkreis Miesbach und versorgt 35 Milchkühe und 15 Kälber.

KATHLEEN ELLMAIER / PRIVAT



Bio in die Kantinen

>> Olaf Fries ist IT-Mann, Kreisrat und Überzeugungsstärker. Der Ausgangspunkt ist banal: Der Landwirt kann seine Kälber nicht behalten, sie müssen weg, weil sie auch ein Kostenfaktor sind. Wer ethisch handeln will, versucht es wie „Biokalb Oberland“ als kleinere Erzeugergemeinschaft, die über Hofläden oder lokale Metzger erfolgreich sein kann. Manchen von ihnen geht aber einfach die Luft aus und da kommen die Mitsstreiter von „Oberland Bioweiderind“ ins Spiel. Auch hier geht es darum, Tiere im Biokreislauf zu behalten, denn bisher sind die Zahlen ernüchternd. Rund 5000 Biokalber kommen jährlich im Landkreis Miesbach zur Welt, nur etwa 2000 davon werden für die eigene Nachzucht gebraucht und bleiben in der Region. Alle anderen werden an Mastbetriebe verkauft

und konventionell weitergemästet. Deshalb will „Oberland Bioweiderind“ so viele Bio-Kälber wie nur möglich auf den Weiden in der Region halten, sie schlachten und vermarkten. Fries hat vor allem die „Außer Haus-Verpflegung“ im Blick, darunter auch Kantinen. „Kommunale Kantinen in München müssen



Will mehr Bio-Rindfleisch unter die Leute bringen: Olaf Fries, Vorsitzender von Oberland Bioweiderind.

bis 2025 60 Prozent ihres Angebots aus dem Biosektor beziehen. Und viele Firmen setzen eine soziale und ökologische Verantwortung in dem, was sie als Kantinennessen anbieten. Mit EPOS ist ein wichtiger Partner gewonnen, dieser Biogroßhändler hat Reichweite und Gewicht. Die Gastronomie ins Boot zu holen, hat Tücken. Gastronomen müssen mit 15 Euro für das Kilo Bio-Weiderind rechnen und brauchen eine Bio-Teilzertifizierung, damit sie das Biofleisch überhaupt auf der Speisekarte bewerben können. „Das ist aufwendig und dämpft die Nachfrage.“ Es ist noch ein weiter Weg, der Unterstützung braucht, denn es geht um den Erhalt von kleinbäuerlichen Betrieben, um den Erhalt der Kulturlandschaft und um Ethik in der Tierhaltung.
>> www.oberland-bioweiderind.de



Gesünder auf der Weide: Nur noch jede fünfte Kuh darf in Bayern aus dem Stall.

OLAF FRIES / OPA



schlechtsreif im Alter von rund 15 bis 18 Monaten. Färsen: weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Kuh: Weibliche Rinder, nachdem sie das erste Mal gekalbt haben. Jungbullen: männliche Rinder von einem Jahr bis zur Geschlechtsreife im Alter von 15 bis 18 Monaten. Bulle (Stier): geschlechtsreife, männliche Rinder. Ochse: Männliche, kastrierte Rinder.

Auf die Weide

>> 2010 durften bundesweit noch 42 Prozent der Kühe auf die Weide. 2020 waren es noch 31 Prozent. In Bayern kommt inzwischen nur noch jede fünfte Kuh auf die Weide! Und das, obwohl Bayern eine Prämie aufgelegt hat, wenn man Rinder auf die Weide lässt!
>> In Bayern leben rund 1,26 Millionen Milchkühe, bundesweit sind es etwa 4,2 Millionen Milchkühe.
>> Im Durchschnitt entfallen in Bayern auf einen Halter 71 Rinder. Den Hauptanteil der Rinderbestände machen mit 37,6 Prozent die Milchkühe aus, da liegt die durchschnittliche Anzahl bei 43 Milchkühen.
>> Es gibt rund 7500 Ammen- und Mutterkuhhaltungen, das sind 68 000 Kühe, die zusammen mit ihren Kälbern ein artgerechtes Leben führen dürfen.

ERZEUGUNG & VERMARKTUNG

Kalbfleisch muss nicht weiß sein

>> Noch immer kursiert die Meinung, auf Kalbfleisch deshalb zu verzichten, weil man keine Babys essen wolle. Eine Ansicht, die auch Michael Sendl aus Peißenberg geläufig ist. Der 66-Jährige ist Bio-Pionier, sein Bio-Supermarkt Biomichl in Weilheim weit bekannt. Als Landwirt bewirtschaftet er 60 Hektar und hatte lange Jahre Rinder in Mutterkuhhaltung. Bis ihm immer klarer wurde, „dass es eigentlich Unsinn ist, Kühe nur zu halten, damit sie Kälber gebären. Eigentlich liegt es ja auf der Hand: Wir haben mit dem Fleckvieh eine klassische Zweinutzungsrasse, in den Milchviehherden fallen Kälber an, die Platz brauchen.“ Sendl kauft nun von einem Bio-Milchbetrieb in Holzhausen bei Landsberg die Kälber und zieht sie auf. Sie werden nach eineinhalb Jahren geschlachtet und zwar direkt in Peißenberg. Rund 40 Tiere

pro Jahr bleiben im Biokreislauf und haben gut gelebt. „Obwohl ich mich da selber ein bisschen torpediere“, lacht Sendl, „kann ich nur empfehlen, weniger Fleisch zu essen, dafür aber was G’scheites. Es gibt in Deutschland diese unerklärliche Aversion gegen das Kalb. Fatal ist auch die Ansicht, dass Kalb-



Engagierte Bio-Pioniere: Michael und Karin Sendl aus Peißenberg.

fleisch ganz hell sein muss. Das geht aber nur, wenn das Kalb vier bis fünf Monate nur mit Milch ernährt wird! Das ist eine ganz unguete Sache. In dem Alter nur Milch zu bekommen und kein Raufutter ist definitiv nicht artgerecht!“ Und auch wer Vegetarier ist, wer Milchprodukte isst, muss sich bewusst sein, dass es Milch nur mit Kälbern gibt, die Respekt verdient haben und kein Abfallprodukt sind. Sendl: „Und dann sollte eines jedem klar sein: Die Kuh ist nicht das Problem, das Problem ist das, was sie frisst. Für Rinder werden klimaschädlich weltweit Futterpflanzen angebaut, die Umweltzerstörung, Bodenerosion und indiskutable Transportwege verursachen. Die Kuh im Oberland ist hingegen sinnvoll, wenn sie auf einer Weide steht! Kühe grasen hier für den Artenschutz!“
>> www.biomichl.de

PRIVAT