

Besuch auf dem Bio-Bauernhof Zengerle

Porträt des Betriebs einer familiären Hofgemeinschaft: Bio-Heumilch für genossenschaftliche Käseproduktion



Der Zengerle-Hof in Ratzenhofen, links das neue Gebäude mit den Offenställen, dahinter die Heu-Bergehalle und rechts davor die Hofstelle, und hinter den Bäumen rechts das Austragshaus. Im Vordergrund graszt die rund 100 Köpfe zählende Herde der „Mitarbeiterinnen“ - die Milchkühe auf der Weide. (Foto: Tobias Schumacher)

Von Tobias Schumacher

Ratzenhofen

Seit die „Schwäbische Zeitung“ in loser Folge über Bauernhöfe in und um Isny berichtet, ist das Interesse an der Arbeit der hiesigen Landwirte merklich gestiegen. Das verdeutlichen unterschiedlichste Reaktionen aus der Leserschaft in den zurückliegenden Wochen.

Unlängst besuchten nun einige Engagierte der „Arbeitsgruppe (AG) Natur und Biodiversität Isny“ gemeinsam mit der städtischen Landschaftsplanerin Alexandra Haug den Bio-Betrieb Zengerle in Ratzenhofen, um sich ein Bild zu machen, wie ökologische Landwirtschaft heute funktioniert.

An einem regnerischen, kalten Abend steht „Senior“-Landwirt Claus Zengerle an der Einmündung des Feldweges, die zum großen Stall führt. „Wir sind eine Hofgemeinschaft - sechs Erwachsene und sechs Kinder“, erklärt er einleitend den Besuchern. Und berichtet weiter, dass der Zengerle-Hof seit 30 Jahren ein Bio-Betrieb sei. Die Erwachsenen bewältigten eine 70-Stunden-Arbeitswoche, jede Familie habe eine Woche im Jahr frei - und auch mal am Wochenende. Auf dem Hof gebe es aber sehr viele Mitarbeiterinnen mehr: Einhundert Milchkühe sind im großzügigen Offenstall untergebracht, dazu kommt noch das Jungvieh, das im Sommer auf 17 Hektar Bergweide rund um die Adelegg herum und auch im Kleinwalsertal auf rund 1600

Metern Meereshöhe untergebracht sei. Die Milchkühe bekommen ausschließlich Heu zu fressen, kein Kraftfutter und keine Silage werde beigemischt, erläutert Claus Zengerle weiter. Die „Jahresleistung“ einer Milchkuh liege im Durchschnitt bei 5500 Litern.

Um die hochwertige „Heumilch“ auch entsprechend vermarkten zu können, haben sich 19 Landwirte aus der Region zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen, die ihren Sitz im bayerischen Wiggensbach hat und eine Bio-Schaukäserei sowie Läden in Adrazhofen und Zaisenhofen betreibt. Aktuell seien 40 Mitarbeiter beschäftigt. Das Besondere am produzierten Käse sei die Herstellung aus reiner Bio-Heumilch. In Europa gebe es drei Prozent Absatz von Heumilch, davon seien 37 Prozent Bio-Heumilch.

Während die Kühe im luftigen Kaltstall genüsslich das Heu mampfen, hören die Besucher aufmerksam zu, was Claus Zengerle über sie erzählt. Damit es seinen „Mitarbeiterinnen“ gut geht, sei der neue Außenklimastall großzügig bemessen und Wert auf eine nachhaltige Bauweise gelegt worden. Das verwendete Baumaterial ist Holz aus der Region, das Dach ist mit 58 000 roten, landschaftstypischen Ziegeln eingedeckt. Vor dem Bau hatten sich die Zengerles durch zwei Jahre hindurch zunächst andernorts tierfreundliche Ställe angeschaut.

Das Tierwohl liegt der Hofgemeinschaft am Herzen: Der Stall hat fünf Meter breite Durchgänge, der Boden ist griffig strukturiert, damit die Belastung auf die Klauen der Kühe reduziert wird. In einem Offenstall dürfe es keine Sackgassen geben, erklärt Zengerle, jede Kuh müsse genug Raum und Zeit haben, ausweichen zu können, um von Stärkeren nicht in die Enge getrieben zu werden. Ausreichend Liegeboxen mit Einstreu sind vorhanden, Auch die Futterraufen sind großzügig bemessen. Die Kühe fressen ausschließlich Heu, entsprechend groß sei ihr Durst, eine Kuh trinke circa 100 Liter am Tag, berichtet Zengerle. Deshalb seien auch die Tränkebecken im Stall reichlich bemessen, das Wasser komme aus einer eigenen Quelle in der Adelegg.

Gemolken werden die Kühe in einem „Doppel-20er-Melkstand. Die Zengerles haben bewusst auf einen Melkroboter verzichtet, denn mit einem solchen wäre eine echte Weidehaltung nicht möglich, außerdem erlaube die Käserei automatisches Melken nicht. Technisiert ist die Milchwirtschaft dennoch: Jede Kuh trägt ein Halsband mit Sensor, der Bewegung, Schritte oder das Wiederkäuen misst. So bleibe jede Kuh auch mit ihren Daten im Blick der Landwirte, im Falle von Krankheiten oder Auffälligkeiten.



Claus Zengerle (rechts) mit den Besuchern von der AG Biodiversität und Natur Isny im neuen Offenstall in Ratzenhofen. (Foto: privat)

Kühe, die bald kalben werden, stehen in geräumigen Boxen, wo sie ganz allein und in Ruhe gebären können. Damit hätten die Zengerles beste Erfahrungen gemacht, erzählt der Bio-Landwirt. Zur Sicherheit ist eine Kamera aufgehängt, falls es bei der Geburt Komplikationen gibt. Der Heustadel mit der Trocknungsanlage ist 54 auf 20 Meter groß mit einer Traufhöhe von achteinhalb Metern. Dieser Bau sei eine weitere, große Herausforderung gewesen, „eine Wissenschaft für sich“, erzählt Claus Zengerle. Mit hoher Eigenleistung und großem Knowhow wurde in die Holzbinderhalle die Heu-Bergeanlage eingebaut. „Durch die effektive Trocknung entsteht bestes Heu und Öhmd, gutes Fressen für die Kühe, beste Bio-Milch und ein hervorragender Käse - das passt zusammen“, sagt Claus Zengerle.

Der Hofbetrieb in Ratzenhofen bekomme zahlreiche Anfragen von Landwirten für Führungen, da der Zengerlehof als gut für die Zukunft aufgestellt erachtet werde. Die Besucher der Arbeitsgruppe Biodiversität und Natur Isny tragen ebenfalls viel neues Wissen mit nach Hause. „Und den herrlichen Geruch von frischem Heu in der Nase.“