

## Lehrfahrt Südtirol 2014

Die diesjährige Lehrfahrt des Arbeitskreises mittelfränkischer Mutterkuhhalter und des Fleischrinderverbandes Bayern e.V. führte 42 Teilnehmer für vier Tage Anfang Mai nach Südtirol.

Am Anreisetag, dem 01. Mai, erreichten wir bereits am frühen Nachmittag den ersten Betrieb, den Landmannhof in Unterinn/Ritten. Nach der langen Anreise im Bus kam der Fußmarsch zum Betrieb eine schmale Bergstraße hinunter, die nicht mit dem Bus befahrbar war, gerade recht. Auf diesem Bio-Betrieb halten Dora und Philipp Lobis Chianina-Rinder, einige Schweine und betreiben Weinbau. Mit dem Ziel der Direktvermarktung und Verkauf von Fleisch an die Gastronomie war ein maßgeblicher Grund für die Entscheidung für diese ca. 2000 Jahre alte Rasse, die ihren Ursprung als Arbeitstier in der Toskana hat, das seltene Vorkommen, quasi ein Alleinstellungsmerkmal in der Vermarktung. Die großrahmigen Chianina-Rinder erreichen sehr hohe Schlachtgewichte, um 700 kg. Futtergrundlage auf dem Betrieb sind 1.-Schnitt-Silage, grobes Luzerneheu und eine Getreidemischung, bis zu 8 kg/Tier u. Tag in der Endmast. Philipp Lobis als gelernter Metzger bewirtschaftet wie es auch in Südtirol bei vielen seiner Berufskollegen der Fall ist, den Betrieb im Nebenerwerb. Besonderen Wert in der Vermarktung wird auf lange Reifezeit des Fleisches gelegt. nach 2-wöchigem Abhängen im Schlachthaus wird das Fleisch ausgelöst und weitere 3 Wochen bei ca. 0°C abgehängt. Besonders beeindruckt hat uns die Produktion von Salami, Speck und Bündner Fleisch. Die Produkte werden ca. ½ Jahr im Felsenkeller gereift, wobei sich ein Edelschimmelbelag bildet. In einer Salami-Verkostung konnten wir uns selbst ein geschmackliches Bild eines solchen Produktes machen. Mit diesen Eindrücken machten wir uns auf den Weg, unser Hotel in Villanders, mit Blick über das Eisacktal, zu beziehen.



Der nächste Tag stand fachlich im Zeichen der regionalen Vermarktung. Vormittags besuchten wir die Hofkäserei Learner der Familie Köhl in Deutschnofen auf 1365 m Höhe. Hier wird die gesamte Milchproduktion von ca. 30 Tiroler Grauviehkühen, mit einem Stalldurchschnitt von 5000 l, in der eigenen Käserei verarbeitet. Die Kühe, die im Anbindestall gemolken werden, erhalten täglich Auslauf auf einer dafür bereitgestellten Fläche. Wegen der für die Käseproduktion erforderlichen gleichbleibenden Milchqualität wird ganzjährig im Heu und Kraftfutter Stall gefüttert und keine Weidehaltung betrieben. Das Heu wird in Trocknungskammern auf Holzrosten eingelagert und mittels aufgewärmter Luft, die über Ventilatoren unterm Ziegeldach abgesaugt wird, nachgetrocknet. 3,5 AK (Familie), Praktikanten und eine tägliche Aushilfe zur Käsepflege arbeiten auf dem Betrieb. Auch in Südtirol gibt es Maßnahmen zur Unterstützung von Betrieben, die heimische Rassen halten. so wird das Tiroler Grauvieh mit 120 € Jahr gefördert. Die Hofkäserei Learner ist einer der

vielen Betriebe, die unter dem Markenzeichen „Roter Hahn“ selbst erzeugte Lebensmittel direkt verarbeiten und vermarkten.



Nach einer ausführlichen Führung durch die Käserei konnten wir die verschiedenen produzierten Rohmilchkäse probieren.

Nachmittags besuchten wir zwei Mutterkuhhalten, die sich 2005 unter der „ArGe Biofleisch Südtirol“ zusammengeschlossen haben. Die Rassegrundlage auf der Mutterseite ist verschieden, es wird aber immer ein Limousin-Vatertier eingesetzt. Die Organisation zählt 19 Mitglieder und vermarktet über einen Metzger die Produkte zur Hälfte an öffentliche Einrichtungen und zur anderen Hälfte über Mischpakete an Privatkunden. Vermarktet werden ausschließlich Absetzer, weibliche und Ochsen, im Alter von ca. 11 Monaten.

Der Betrieb von Valentin Pardeller, Karneid, liegt auf 1400 m Höhe. Hier werden im Nebenerwerb 9 Kühe auf Fleckviehbasis im Stall mit Auslauf gehalten. Nach der Futterwerbung erfolgt Herbstweide.

Artur Vieider in Steinegg hält ebenfalls im Nebenerwerb 8 Kühe Tiroler Grauvieh.



Eine Busrundreise am dritten Tag führte uns über Kastelruth, das Eggental hoch zum Grödnerjoch, das wir bis mittags überquert haben mussten, da es nachmittags wegen Lawinengefahr gesperrt ist. Über das Pustertal und einen Abstecher in das Apfelanbaugebiet bei Nats ging es nach Brixen. Eindrucksvoll ist das Erleben unterschiedlichster Klimazonen innerhalb kurzer Zeit. Vom begünstigten Obstbaugebiet bis hoch auf die Dolomitenpässe.



Am letzten Tag besuchten wir noch zwei Betriebe im Pustertal, bevor wir uns auf die Rückreise über Lienz und Kitzbühel nach München machten.

Siegfried Gatterer bewirtschaftet in Pfalzen, neben Gasthof und Hotel, einen Milchviehbetrieb mit 20 Pinzgauer-Kühen in Anbindehaltung mit einem Herdendurchschnitt von 7600 l, wobei der Rassedurchschnitt in Südtirol bei 6300 l liegt. Das Kerngebiet der Pinzgauer liegt im Ahrntal und ca. 175 Züchter halten diese Rasse. Das Hauptziel liegt momentan auf dem Rasseerhalt und weniger auf der Steigerung der Milchleistung. Somit wird eine früher praktizierte Einkreuzung von Red Holstein nicht mehr durchgeführt.

Auf dem Betrieb wird auch mit einem hornlosen Deckbullen gearbeitet, so dass ein Teil der Nachzucht ebenfalls schon hornlos ist. Die Jungtiere verbringen den Sommer auf einer 40 km entfernten Alm.

Der letzte Betrieb war der Bichlerhof der Familie Tötsch in Tesselberg auf 1450 m Höhe. Familie Tötsch hat sich mit ihrem Archehof dem Erhalt alter Nutztierassen verschrieben. Neben Alpinem Steinschaf, Ungarischen Zackelschafen, einigen Hühnerrassen werden Pustertaler gezüchtet. Hier besteht auch ein reger Kontakt zur Bayern-Genetik.



Vier interessante Tage liegen hinter uns, an denen uns das Wetter trotz gegenteiliger Prognosen hold war. Ein herzliches Dankeschön an alle Betriebe, die uns sehr gastfreundlich empfangen haben.