

„Wien wie es isst“

FALTER November 2023

VON THOMAS WEBER

Herausgeber (Biorama), Autor, Kolumnist

MILCH.KASINO

Milch- und Käseproduktion von Kühen
ganz ohne Getreide- und Kraftfutter?

99 Prozent aller Landwirt*innen,
Biobäuer*innen inklusive,

werden einem erzählen, dass das
wirtschaftlich nicht machbar ist.

Gottfried Rögner und Viktoria Hofbauer
aus Obersdorf bei Wolkersdorf

beweisen seit 2012, dass diese Behauptung
Bullshit ist.

Ihre zehn Kühe sind den ganzen Tag auf der
Weide, bekommen weder Silage, noch Soja,
Kukuruz oder Getreide, sondern nur
Gras und Heu. Mit einem viehlosen
Ackerbauern tauscht man Kuhmist
gegen eiweißreiche Luzerne, die dieser
in der Fruchtfolge aussät, weil es
den Boden auslaugen würde, jedes

Jahr Getreide anzubauen. Die Luzerne wird nicht eingeackert, sondern zu aromatischem Heu. Damit steht die Rinderhaltung des Milchhof Rögner in keinerlei Konkurrenz zur Produktion von Lebensmitteln, die direkt vom Menschen gegessen werden könnten. Die Tiere dürfen ihre Hörner behalten, die Kälber mehrere Monate bei ihren Müttern bleiben („muttergebundene Kälberaufzucht“). „Dadurch schwankt die Menge der Milch, die wir verfügbar haben“, sagt Viktoria Hofbauer, „aber die Kälber sind gesünder und wachsen schneller“.

Im Nachbarort geschlachtet werden nur einzelne ausgewachsene Ochsen, die ganzjährig auf der Weide standen, keine Kälber.

Ginge da in puncto Tierwohl überhaupt noch mehr? „Ein Stier für die Herde statt

künstlicher Besamung“, sagt Gottfried Rögner.

Das würde kostspielige Stallumbauten nötig machen. Ein eigener Stier aber bleibt der Traum des Biobauern.

2120 Obersdorf, Hauptstraße 69

Hofladen: Fr 11–18, Sa 9–12 Uhr

Milchautomat: tägl. 0–24 Uhr frei zugänglich;

Newsletter für Innereien- und Fleischtage

www.roegnermilch.at