

Langjährige Ehrungen

Wiederholungstermine der Mühldorfer Märschungsgruppen

BAUER SEIN HEUTE

Bewusstsein für die Tiere

Als Quereinsteiger führen Karin Müller und Achim Linder seit ein paar Jahren den Biohof Attenberg. Sie halten Schweine, Rinder, Enten, Gänse, Puten und Hühner und vermarkten das Fleisch im Hofladen.

VON RAPHAELA LOHMANN

Heldenstein – Eine dicke Strohschicht bedeckt den Boden, die Schweine knabern an den Halmen, ein leises Gurren der Tiere ist zu hören. In einer großen Box liegt eine Muttersau mit ihren vier Ferkeln, in der Box daneben stehen einige ältere Ferkel, die Gras fressen. In dem großen Auflauf sind die Schweine durcheinandergemischt – alte

Muttersauen und jüngere Schweine. Einige vergraben sich im tiefen Stroh, um sich zu wärmen, andere spazieren nach draußen. Die Schweine sind entspannt, Aggressionen unter ihnen gibt es nicht.

„Die Tiere haben was zu beißen und sind daher auch beschäftigt“, erzählt Karin Müller. Dass sich die Schweine gegenseitig die Schwänze abbeißen, das gibt es bei ihnen am Hof nicht. Gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Achim Linder führt sie seit ein paar Jahren den Biohof Attenberg. Neben den Schweinen gibt es noch Rinder, Enten, Gänse, Puten und Hühner.

Auch im Kuhstall bietet sich ein ähnliches Bild. Die Kälber liegen im Stroh neben ihren Müttern, die Kühe können jederzeit nach draußen oder in einen anderen Bereich gehen, ein Stier steht unter den Kühen. Das Jungvieh steht auf der Weide. Direkt dahinter haben die Puten und Hähne ihren Stall samt angeschlossenem Auslauf.



Seit ein paar Jahren führen Achim Linder und Karin Müller den Biohof Attenberg, im Hofladen vermarkten sie das Fleisch von Schwein, Rind und Geflügel.

FOTOS HI



Viel Platz, viel Stroh und wenig Langeweile gibt es bei den Ferkeln in der Auslaufbox.



Im Kuhstall liegen die Kälber neben ihren Müttern im Stroh.

Gelernte Landwirte sind beide nicht: Karin Müller ist Molkereitechnikerin und Achim Linder Molkereimeister, beide haben jahrelang unter anderem bei Weihenstephan gearbeitet. „Wir sind quasi Quereinsteiger und haben viel Lehrgeld bezahlt“, erzählt Achim Linder. Sie haben sich in das Thema biologische Haltung eingelesen, Schulungen absolviert und viel ausprobiert. Aber sie

profitieren auch von ihrer früheren Arbeit in der Molkerei.

Den Hof – zertifiziert über Biokreis – hat Karin Müller von ihrem Vater übernommen. Von Karin Müllers Brüdern wollte keiner den Hof im Sinn des Vaters weiterführen, also haben sie 2009 die Chance genutzt. „Die Landwirtschaft lag mir immer schon am Herzen und ich habe auch gerne mitgearbei-

tet“, erzählt Karin Müller. Auf „Bio“ umzustellen, diese Pläne hatte schon ihr Vater, die beiden haben es dann letztendlich in die Tat umgesetzt. Gemeinsam haben sie die Landwirtschaft und die Tierbestände langsam wieder aufgebaut. Sie setzen bewusst auf alte, robuste Tierrassen. Seit etwa zwei Jahren gibt es bei ihnen im Hofladen die Fleischerzeugnisse zu kaufen – auf Vorbestellung. Ge-

schlachtet wird erst dann, wenn genügend Bestellungen vorliegen. „Wir orientieren uns an den Gewohnheiten der Kunden und richten entsprechend das Fleisch her“, sagt Karin Müller. Es geht beiden auch darum, dass die Kunden einen Bezug zum Tier bekommen. Wie werden die Tiere gehalten, wie wachsen sie auf. Es geht aber auch ums Bewusstsein für das ganze Tier. Die Kunden sollen



Auch Exoten wie Brahma-Hühner gibt es auf dem Biohof Attenberg.

sich klar sein, dass Schweine und Rinder aus mehr Teilen als nur den Edelteilen wie Lende und Filet bestehen.

Ihre Zielgruppe sind Familien. Denn: „Bio muss nicht teuer sein. Das sollte sich jeder kaufen können“, sagt Achim Linder. Leisten können sie dies, weil sie das Fleisch im Hofladen selbst vermarkten.

Karin Müller und Achim Linder lassen sich nicht vom Preisdruck lenken. Sie geben ihren Tieren kein Mastfutter oder Soja-Schrot, aber die nötige Zeit, die sie brauchen. „Wir entscheiden, wie lange die Tiere bei uns sind“, sagt Achim Linder. Und sie achten zum Beispiel auch auf die Lagerzeit beim Rindfleisch. „Das Fleisch muss mindestens drei Wochen abhängen, das ist das A und O“, sagt Achim Linder. Das bedeutet aber auch Gewichtsverlust. Angesichts des großen Preisdrucks darf das Fleisch oft nicht reifen – ungeachtet der vielen Arbeit. „Den Tieren wird der Geschmack genommen“, beklagen beide.

Dass ihre Tiere mit Antibiotika behandelt werden, ist am Hof von Karin Müller und Achim Linder die Ausnahme. Karin Müller arbeitet mit einer Tierheilpraktikerin zusammen, es gibt kaum Tierarztrechnungen zu bezahlen, Kunstdünger wird nicht eingesetzt. Eines ist beiden wichtig: „Wir halten lieber weniger Tiere und vermarkten diese selbst. Damit bleibt alles für den Kunden sichtbar.“