

# Stets neue Herausforderungen

**Familie Weidmann vom KAGfreiland-Betrieb auf dem Rüebisberg in Bachs/ZH begnügt sich nicht mit einfachen Lösungen, sondern sucht stets das Besondere: alternative Tierrassen, ein Stier in der Herde, behornte Kühe, mit den Hühnern in die Mauser. Als nächstes steht die Realisierung einer Käseerei an.**

■ von Denise Marty

Wenige Kilometer vom Zürcher Hauptbahnhof entfernt liegt das ländliche Bachsertal. Die Gemeinde wirkt äusserlich wie ein Bauerndorf, zählt heute jedoch nur noch 20 hauptberufliche Landwirte. Einer davon ist der 26-jährige Florian Weidmann, der zusammen mit seinen Eltern den Biohof Rüebisberg bewirtschaftet. Neben der Milch- und Eierproduktion werden Beeren gepflückt, ein Kräutergarten gepflegt, Obst von 200 Hochstammbäumen geerntet und 12 Hektaren Wald bewirtschaftet. Ausserdem können Besucher bei Weidmanns übernachten. Sie bieten ein Zimmer mit Frühstück an (Bed & Breakfast).



Das Sussex-Huhn ist robust, schön im Gefieder und geeignet für die Freilandhaltung

## **Bio-Milch wird konventionell verkauft**

«Es stört uns, dass wir gezwungen sind, unsere Demeter-Milch zu einem schlechten Preis in den konventionellen Kanal zu liefern», ärgert sich Florian Weidmann. Seit längerem wird nämlich bei Weidmanns, den einzigen Bio-Milchbauern des Bachsertals, die Milch nicht mehr separat abgeholt, weil sich der lange Anfahrtsweg für keinen Bio-Milchlieferanten lohnt. Aber anstatt zu resignieren, präsentieren Weidmanns ihr neues Projekt: «In Zukunft wollen wir die gesamte Milch zu hochwertigem Bio-Käse und anderen Produkten verarbeiten.»



Florian Weidmann bewirtschaftet den KAGfreiland-Hof Rüebisberg zusammen mit seinen Eltern

## **Alle Kühe tragen Hörner**

Auf dem Rüebisberg leben die 30 Milchkühe in ständiger Begleitung von Igor, dem dreijährigen Stier. «Seit 10 Jahren decken wir unsere Kühe mit Original Braunvieh», erzählt Florian Weidmann. «Diese Kühe sind robust und nicht allzu sehr auf Milch getrimmt, so dass wir praktisch ohne Kraftfutter auskommen und keine Futtermittel zukaufen müssen. Uns ist wichtig, dass die Rasse zu unserem Standort passt.» Alle Tiere haben wunderschöne Hörner. Zu ernsthaften Verletzungen sei es deswegen noch nie gekommen. «Es gibt für mich keinen Grund, unsere Kälber zu enthornen, denn in unserem System hat es immer mit behornten Kühen funktioniert», zeigt sich der gelernte Landwirt überzeugt. Sind die Tiere nicht auf der Weide, müssen sie im Laufstall aneinander vorbeikommen. Speziell für die behornten Kühe wurden verschiedene Tränkestellen eingerichtet. Zwei Brunnenröge sind sogar je vier Meter lang, damit mehrere Kühe gleichzeitig trinken können und Rangeleien vermieden werden. Im Laufhof haben die Kühe viel Platz, um einander auszuweichen. Mehr Respekt als vor den Hörnern der Kühe hat Weidmann vor der Masse und der Kraft des Stiers. Seit Kalbesalter pflegen sein Vater und er eine intensive Beziehung zu diesem Tier. «Es ist wichtig, dass

ein Stier handzahn ist, damit es keine Unfälle gibt. Den letzten Stier konnte mein Vater völlig stressfrei an einem Halfter in den Transportanhänger führen, als er zur Schlachtung musste. Dass dieser Koloss ihm blindlings folgte, rührte meinen Vater damals fast zu Tränen.»

## **Mit den Hühnern in die Mauser**

Für die Hühnerhaltung und Eierproduktion ist Florians Mutter zuständig. Sie entschied sich für die sogenannten Sussex-Hühner, eine wenig verbreitete tschechische Kreuzung. «Mir widerstrebt es, ein Huhn wie üblich bereits nach einem Jahr zu schlachten. Ich brauche Hennen, die auch in der extensiven Freilandhaltung gesund bleiben.» Das Sussex-Huhn erfüllt diese Anforderungen am besten. Bei Weidmanns dürfen die Hühner nach einem Jahr eine Legepause machen, die Mauser, um dann erneut Eier zu legen. Auf dem Rüebisberg werden die Hühner also älter als sonst, was aber den Nachteil bringt, dass sie weniger und grössere Eier legen. Zu grosse Eier können nicht in die Läden geliefert werden. Aber auch hier haben Weidmanns eine besondere Lösung gefunden: Das Bio-Restaurant Neuhof in Bachs verwendet diese Eier für Backwaren, und die Privatkunden sind begeistert von den extragrossen Spiegeleiern. ■





## info

### KAGfreiland-Projekt «Horn auf!»

In diesem Jahr startet KAGfreiland ein neues Tierprojekt. Wir setzen uns für behornte Kühe ein. Denn bereits 90 % der Kühe in der Schweiz sind hornlos. Das muss nicht sein! Mehrere KAGfreiland-Bauern zeigen, dass man auch behornte Kühe in einem Laufstall halten kann.



# Horn auf!

...weil das Horn zur Kuh gehört.