

EINSICHTEN IN DIE TIERHALTUNG

Projektbroschüre 2020 • Heft 2



Projekt-
vorstellung



8 EinSichten-
Hofprofile



Einblicke hinter
die Kulissen



Inhalt

Editorial

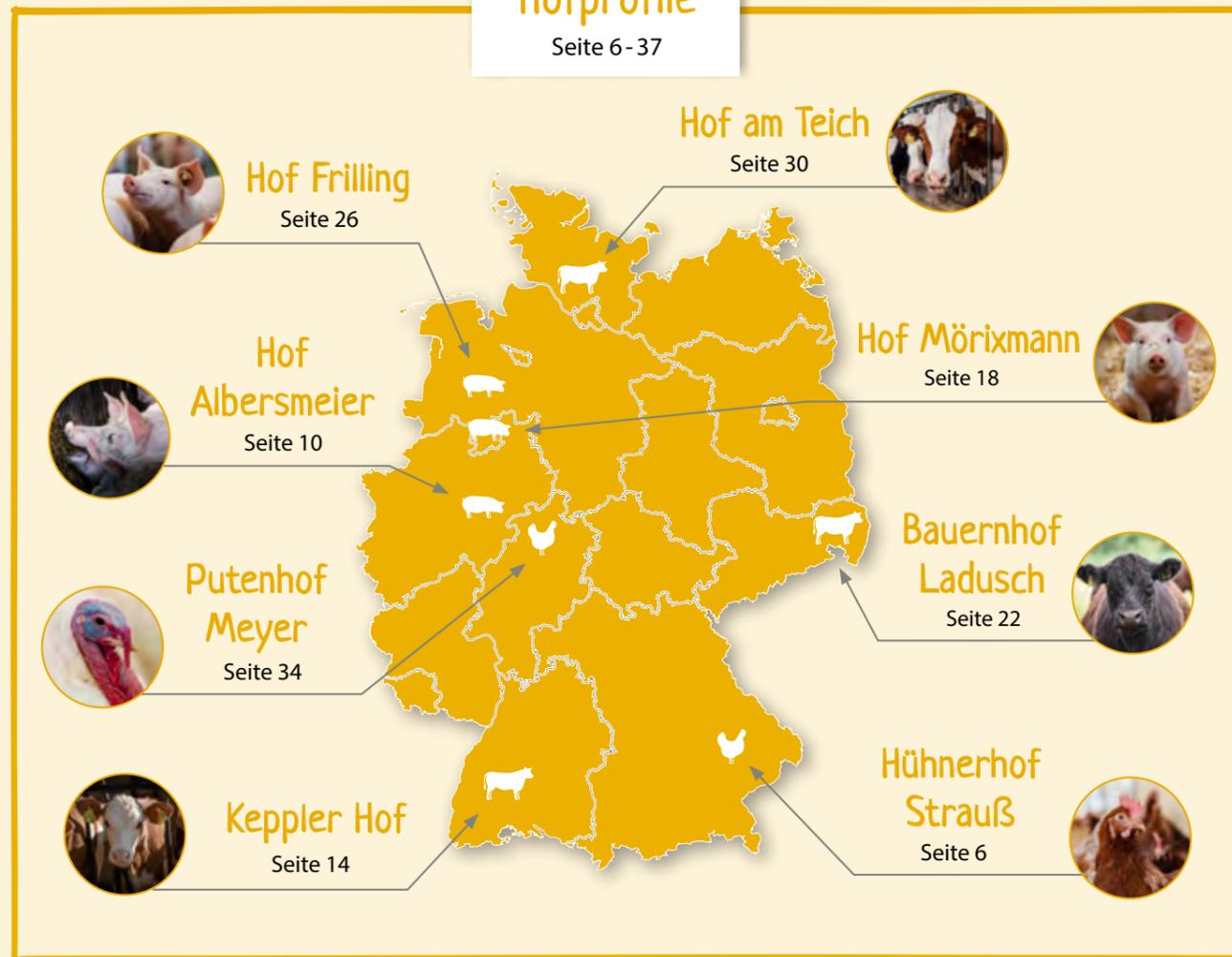
Seite 3

Das Projekt

Seite 4

Hofprofile

Seite 6-37



Hinter den Kulissen

Seite 38

EinSichten nehmen

Seite 40

Tierhalter*innen gesucht

Seite 42

Weitere Materialien

Seite 43

Impressum

Herausgeber:

i.m.a – information.medien.agrar e. V.
Wilhelmsaue 37
10713 Berlin
Tel.: 030 8105602-0
Fax: 030 8105602-15
E-Mail: info@ima-agrar.de
www.ima-agrar.de

Konzeption & Redaktion:

agrikom GmbH
Dana Heyligenstädt – i.m.a e. V.

Texte:

Dana Heyligenstädt – i.m.a e. V.
Mina Kessler – i.m.a e. V.
Stephanie Dorandt – i.m.a e. V.

Gestaltung:

Sarah Kienapfel

Bildnachweis:

Bilder von Timo Jaworr, außer drei Bilder auf Seite 4 und 5 von Christian Gaul (Bild „Frau mit Gänsen“, „Frau mit Eimer“, „Frau mit Schaf“)

Editorial

Landwirtschaft erleben

Galloway-Rinder auf grünen Wiesen, Puten im Stall mit Naturlüftung, Legehennen in Boden- und Freilandhaltung, Milchrinder im Laufstall und auf der Weide, Schweine im Stroh und auf Spaltenböden – die deutsche Nutztierhaltung ist wahnsinnig vielfältig. Auf einer 5.000 km langen Reise quer durch Deutschland versuchten wir, die Vielseitigkeit der Bauernhöfe in Foto und Text einzufangen. Zum zweiten Mal traten wir 2020 diese Reise mit dem Anspruch an, diese Vielfalt zu präsentieren und damit Verbraucher*innen die unterschiedlichen Formen der Tierhaltung zu erklären. Auch wenn es nicht möglich ist, das Spektrum der verschiedenen Haltungsformen in einer einzigen Publikation zu erläutern, war es uns wichtig, einen Überblick zu geben, über das, was sich Besuchende mit eigenen Augen ansehen

können. Die Landwirt*innen der Transparenz-Initiative „EinSichten in die Tierhaltung“ laden Interessierte auf ihre Höfe ein, um mit ihnen über die Landwirtschaft zu sprechen und ihnen die Tierhaltung zu zeigen.

Die acht Höfe, die wir hier vorstellen, könnten unterschiedlicher nicht sein. Sie unterscheiden sich in ihrer Betriebsstruktur, ihrer Ausrichtung und ihrem Haltungssystem der Rinder, Schweine und des Geflügels und doch eint sie eines – die Leidenschaft für ihre Tiere.

Im persönlichen Gespräch mit den Landwirt*innen wird einem bewusst, wie komplex die Tierhaltung ist. Jede Tierart hat ihre eigenen Herausforderungen und stellt andere Ansprüche an die Haltung. Die Landwirt*innen geben ihr Bestes, diesem Anspruch gerecht zu werden und die Begeisterung, mit der sie darüber berichten, ist ansteckend. Erst wenn man auf dem Hof steht, die Tiere beobachtet, die Landluft einatmet und begreift,

was hinter den Kulissen eines modernen Stalls passiert, ist diese Komplexität greifbar. Beginnend mit der Produktion des Futters und der Einstreu auf den eigenen Feldern, über die Fütterung an sich, die Fürsorge und Pflege der Tiere, die Verwendung der Gülle als Dünger und um Wärme und Strom zu erzeugen bis hin zur Erzeugung der tierischen Produkte. Unsere Landwirt*innen müssen viele Aspekte berücksichtigen und bedenken.

Diese Broschüre soll einen Einblick in die heutige Tierhaltung geben, weshalb wir Ihnen diese ausgewählten Höfe vorstellen möchten. Aber vor allem soll sie Lust machen, sich die Tierhaltung und die Landwirtschaft im Rahmen des Projektes „EinSichten in die Tierhaltung“ ganz in Ihrer Nähe anzugucken. Dort können Sie die Tiere hautnah erleben, Ihre Fragen stellen und die Landwirt*innen von nebenan ganz persönlich kennenlernen.



Dialog nützt allen gleichermaßen

Das Projekt „EinSichten in die Tierhaltung“ wurde 2011 vom i.m.a e. V. entwickelt, um Landwirt*innen und Verbraucher*innen zusammenzubringen. Die am Projekt teilnehmenden Betriebe und Höfe bieten die Möglichkeit, Neues über unsere Lebensmittelproduktion und die moderne Tierhaltung zu erfahren, den Landwirt*innen Fragen zu stellen und sie kennenzulernen sowie in einen konstruktiven Dialog zu treten. Dieser Austausch ist sowohl für die Konsumierenden als auch die Produzierenden wertvoll, da die Landwirt*innen ihre Kund*innen kennenlernen und deren Bedürfnisse und Wünsche erfahren.

EinSicht nehmen

Die teilnehmenden Bauernhöfe sind quer übers Land verteilt und wohnsinnig vielfältig aufgestellt. Auch die Nutztierhaltung und die Wirtschaftsweisen reichen von konventioneller über ökologische Nutztierhaltung bis hin zu sehr innovativen Konzepten. Die Höfe bieten deswegen auf unterschiedlichste Arten die Chance, EinSicht in die moderne und tiergerechte Nutztierhaltung zu nehmen, indem die Besuchenden z.B. durch Fenster, Webcams oder Podeste in die Ställe gucken können. Bei einigen Betrieben führen die Hofbesitzer*innen die Besuchenden persönlich über ihren Hof und zeigen ihre Form der Tierhaltung.

Vorstellung der Höfe

Da die Bauernhöfe unterschiedlicher nicht sein könnten und sich jeder einzelne durch individuelle Details von den anderen unterscheidet, wurde bereits im Jahr 2019 eine EinSichten-Broschüre mit sieben Betrieben produziert, um die Besonderheiten der Höfe herauszuarbeiten und diese vorzustellen. In dieser Broschüre finden sich acht weitere Betriebe wieder, die ebenfalls EinSichten gewähren und sich immer über Besuch freuen. Diese acht Betriebe zeichnen sich nicht nur durch ihre landwirtschaftliche Tätigkeit, sondern besonders durch ihre intensive Öffentlichkeitsarbeit aus und dienen als Vorbild für diejenigen, die ihren Hof ebenfalls für Verbrauchende öffnen wollen.



HÜHNERHOF STRAUß

– mit Engagement für eine
tiergerechte Hühnerhaltung



Familie Strauß lädt ein, ehrliche und moderne Legehennenhaltung zu erleben und zu erfahren, was für eine artgerechte Hühnerhaltung wichtig ist.



Im schönen Labertal in Niederbayern liegt am Rand des Ortes Hadersbach der familiengeführte Hühnerhof Strauß. 10.000 Legehennen leben hier – vermarktet wird direkt, da Kundenkontakt, Transparenz und Tierwohl von der Familie Strauß großgeschrieben wird.

Auf dem Hühnerhof Strauß leben insgesamt 10.000 Legehennen in Bodenhaltung. Der Hof hat eine langjährige Familientradition und besteht bereits seit vier Generationen. Fuhr früher noch der Urgroßvater mit dem Zug nach Regensburg, um dort die Eier zu verkaufen, werden heute die umliegenden Supermärkte, Metzgereien, Bäckereien, Hotels etc. mit den Eiern der Hühner von Kathrin und Thomas Strauß beliefert. Seit fast 50 Jahren vermarktet die Familie jedes auf dem Hof produzierte Ei direkt. Darauf

und auf den engen Kontakt zu den Kund*innen sind die Familie und ihre Mitarbeitenden besonders stolz.

Thomas schätzt die Hühner und es ist ihm besonders wichtig, sie artgerecht zu halten, nicht nur, weil sie für den Lebensunterhalt der Familie sorgen. Die Hennen leben in drei großen, modernen Ställen mit Wintergarten. Das Futter für die Hennen wird zum großen Teil eigens auf insgesamt 40 ha erzeugt, in der eigenen Futtermühle mit Walzenstuhl verarbeitet

und gemischt. Den Hühnern werden Einstreu aus Stroh, Beschäftigungsmaterialien und Sandbäder zur Gefiederpflege geboten, damit sie ihr natürliches Verhalten ausleben können. Den Mist der Hühner bringt Thomas wieder als Dünger auf den Feldern aus. Der Hof nimmt seit 2015 am Bundesprojekt Modell- und Demonstrationsvorhaben Tierschutz (MuD) teil, sodass Thomas und seine Mitarbeitenden die Haltung optimal an die Bedürfnisse der Hühner anpassen können.

„Ich versuche ständig, den Betrieb und die Haltung zu optimieren. Ich schätze die Hühner, denn sie sorgen für unseren Lebensunterhalt.“

Thomas Strauß, gelernter Diplom-Agraringenieur



EinSichten: Interessierte können die Hennen draußen im Wintergarten oder durch zwei große Fenster im Stall beobachten.



Mit geübtem Blick sortieren und verpacken die beiden Mitarbeiterinnen die frisch gelegten Eier nach Gewicht.



Aus den nicht vermarktungs-fähigen Eiern stellt eine Mitarbeiterin über 20 verschiedene Nudelsorten her.



Der Hofladen ist Kathrins Revier. Sie ist außerdem für die Entwicklung neuer Rezepturen und neuer Produkte sowie für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig.

„Offenheit und Ehrlichkeit schaffen am meisten Vertrauen. Unsere Besucher*innen gehen mit so viel Wissen und einem positiven Bild der Hühnerhaltung vom Hof – das ist schön und motiviert uns.“

Kathrin Strauß, gelernte Bankkauffrau und Kräuterpädagogin

Auch Dominik, Benjamin und Annika, die drei Kinder der Familie Strauß, gucken gerne mit in den Stall oder bei der Nudelproduktion mit über die Schulter. Eier, die nicht vermarktet werden, verarbeitet eine Mitarbeiterin zu über 20 Nudelsorten oder zu verschiedenen Eier-Sahne-Likören. Diese können die Verbraucher*innen u. a. im Hofladen der Familie Strauß kaufen. Kathrin kümmert sich um die Vermarktung, das Marketing und die Öffentlichkeitsarbeit des Hofes. Es liegt der Familie am Herzen, ein ehrliches Bild der Hühnerhaltung zu zeigen und den Verbraucher*innen zu zeigen, worauf es ihnen bei der Haltung ankommt. Familie Strauß heißt regelmäßig Besuchergruppen willkommen. Sie erhalten eine Hofführung und können durch zwei große Stallfenster direkt in den Stall gucken. Auch über Instagram und Facebook können Interessierte erfahren, was auf dem Hof passiert.

Mit anderen Höfen aus dem Landkreis entwickelte Kathrin die „Schmankerlkiste aus Gäu und Wald“. Sie arbeiten zusammen, um gemeinsam ihre Produkte zu vermarkten, sich gegenseitig zu unterstützen und das regionale Angebot in den Hofläden zu erweitern. Das Paar bekleidet mehrere Ehrenämter und legt Wert darauf, bereits den Kleinsten die Tierhaltung zu zeigen, weshalb regelmäßig Kita-Gruppen und bald auch im Rahmen des Projektes „Schule fürs Leben“ Schulklassen auf den Hof kommen. Sie wünschen sich, dass das noch häufiger passiert und die Landwirtschaft sowie die Tierhaltung auch durch ihre Arbeit wertgeschätzt wird und an Akzeptanz gewinnt.



1



2



3



4



5

1. Das Futter wird in der eigenen Futtermühle gemischt und darf nicht zu grob- oder feinkörnig sein.
2. Damit die Hühner scharren und picken können, stehen ihnen Einstreu, Briketts aus Dinkelspelzen und Picksteine zur Verfügung. Regelmäßig werden auch Körner von Hand zur Beschäftigung eingestreut.
3. Eine regelmäßige Tier- und Gefiederkontrolle ist wichtig, um zu überprüfen, wie es den Tieren geht.
4. Zum natürlichen Verhalten der Hühner gehört ein regelmäßiges Sandbad – so reinigen sie ihr Gefieder und schützen sich vor Parasiten.
5. Mindestens viermal jährlich kommt der Tierarzt. Er untersucht die Tiere, gibt Tipps und steht für aktuelle Fragen zur Verfügung.

Fakten zum Betrieb



10.000
Legehennen

1 7

Vollzeit-
arbeitskraft Mitarbeiter*in-
nen in Teilzeit

- Direktvermarktung
- hofeigene Futtermühle
- 139 kW Photovoltaik-Anlagen mit Eigennutzung



Hühnerhof Strauß
94333 Geiselhöring
Bayern

www.straussei.de



HOF ALBERSMEIER

– mit innovativen Ideen und Teamarbeit zum Erfolg

„Wir legen Wert auf gesundes Futter, gutes Stroh und tägliche Tierkontrollen, weil wir die Verantwortung für unsere Tiere tragen.“

Klaus Albersmeier, staatlich geprüfter Landwirt



Ein eingespieltes Team: Klaus und Marianne Albersmeier haben klare Aufgabenverteilungen – jeder von ihnen übernimmt das, was er am besten kann. Die Öffentlichkeitsarbeit und die Hofführungen übernehmen sie stets zusammen.

In der Soester Börde liegt bei Lippetal das 1839 erbaute Wochenendhaus eines Apothekers. Seit mehr als 100 Jahren wird es jedoch als Bauernhaus genutzt und auf der dazugehörigen Fläche wird Landwirtschaft betrieben. Heute leben auf dem Hof 3.500 Mastschweine, 50 Iberico-Schweine, Schafe, Alpakas, Esel und verschiedenstes Geflügel.

Klaus Albersmeier bewirtschaftet den Hof zusammen mit seiner Frau Marianne in der vierten Generation. Unterstützt werden sie tagtäglich von sechs Mitarbeitenden und zwei Auszubildenden. Im Fokus der Arbeit stehen die 3.500 Mastschweine. Sie leben in acht Gruppen mit jeweils maximal 450 Tieren zusammen. Ihnen steht ein großzügiger Außenbereich zur Verfügung, der teilweise überdacht ist, damit sich die Tiere unabhängig von der Witterung draußen aufhalten können. Die Schweine werden ausschließlich auf Stroh gehalten. Das ist zwar kostspielig, der Aufwand lohnt sich aber, denn Tierwohl steht für die Albersmeiers an oberster Stelle. Auch die Mitarbeitenden schätzen die Tiere, im Vorbeigehen werden die Schweine oft gestreichelt. Das teilweise sehr junge Team kümmert sich um die Schweine, mistet die Ställe aus und betreibt zusammen mit Klaus den Ackerbau.



Markus und Seif sind ein starkes Team. Zusammen holen sie gerade das Stroh vom Feld. 3.500 Strohballen werden auf dem Hof Albersmeier Hüttinghausen pro Jahr verbraucht.



Die Schweine können es kaum erwarten, bis Klaus den Ballen ausgerollt hat und sie das neue Stroh spielend im Auslauf verteilen können.

1. Zusammenarbeit ist gefragt, um die Tiere nach Gewicht zu sortieren. Im eingespielten Team wird das aber zügig und ruhig erledigt.

2. Die Schweine wühlen liebend gern im Stroh.

3. Die Tränke erlaubt es mehreren Schweinen gleichzeitig aus offener Fläche zu saufen.

4. Die alten Stallgebäude wurden durch Ausläufe ergänzt, sodass alle Schweine einen Innen- und Außenbereich zur Verfügung haben.

5. Klaus und Marianne führen die Fachfleischverkäufer*innen über den Hof, die später an der Theke das „Strohwohl-Fleisch“ verkaufen.

Die durchschnittlich 25 Kilo schweren Ferkel erhalten die Albersmeiers von dem benachbarten Ferkelerzeuger „Hof Spellerberg“, sodass die Transportwege für die Tiere kurz sind. Klaus entwickelte eine Tränke, bei der die Schweine, wie in der Natur, aus offener Fläche saufen können. Diese Tränke ist somit tiergerechter und spart im Vergleich zu anderen Tränken bis zu einem Drittel Wasser.

Das neueste Projekt auf dem Hof ist der sogenannte „Agroforst“, eine Kombination aus Ackerfläche und tausend Paulowniabäumen (Blauglockenbaum), die sie erst kürzlich gepflanzt haben. Sie sollen den Iberico-Schweinen Schutz bieten, da die Tiere im Freiland leben.

Das Getreide bzw. das Stroh, das die Albersmeiers und ihr Team auf einer Teilfläche der insgesamt 125 ha landwirtschaftlichen Nutzfläche ernten, wird regenerativ produziert. Die Umstellung der Schweinehaltung auf Strohhaltung erfolgte 2018 und 2019 im laufenden Betrieb mit der Hilfe der Mitarbeitenden und Geflüchteten. Die Geflüchteten wurden schnell Teil des Teams, verbesserten ihre Deutschkenntnisse und haben inzwischen langfristig Arbeit gefunden. Einer von ihnen ist bis heute auf dem Hof angestellt. Er motiviert das Team, hat ein sehr gutes Auge für die Tiere und scherzt gerne.

„Mit Klaus und Marianne kann man super arbeiten. Und wenn man auch privat mal Hilfe braucht, kann man immer mit ihnen reden.“

Markus Kleikemper,
gelernter Landwirt und
langjähriger Mitarbeiter



Mariannes Aufgabenfeld sind die Öffentlichkeitsarbeit, das Marketing des Betriebs sowie die Direktvermarktung der Iberico-Schweine. Ihre große Leidenschaft aber ist die Pflege ihrer Alpakas und der Esel.

Die Zusammengehörigkeit im Team wird auf dem Hof großgeschrieben: so gibt es jeden Morgen eine Teambesprechung und mittags wird gemeinsam gegessen. Dass man sich aufeinander verlassen kann, weiß jeder Mitarbeitende. An Besuch und Gäste auf dem Hof sind nicht nur die Tiere, sondern auch die Mitarbeitenden gewöhnt. Regelmäßig kommen Interessierte sowie Fachfleischverkäufer*innen auf den Hof und erleben die Tierhaltung hautnah. Alle zwei Jahre laden Klaus und Marianne Albersmeier zum Hoffest „Kultur am Stall“ ein, bei dem der vor- und nachgelagerte Bereich sowie Partnerbetriebe ausstellen und die Gäste über die Landwirtschaft informieren. Abends findet immer ein Konzert statt.

Öffentlichkeitsarbeit ist dem gesamten Team wichtig, da sie hinter ihrer Arbeit stehen. Gerne informieren sie,

denn sie möchten einen positiven Gegenpol zur negativen Meinung und der großen Unwissenheit setzen. Die Albersmeier motiviert es besonders, wenn sie sehen, dass Interessierte mit neuen Erkenntnissen und neuem Wissen vom Hof gehen. Der Austausch mit Gästen ist für sie sehr wertvoll und wird vermisst, wenn es einmal ruhiger auf dem Hof zugeht.



6. Neben Geflügel und weiteren Tieren leben auf dem Hof noch Alpakas – sie sind Mariannes Lieblinge. Aus der Wolle lässt sie Decken herstellen, die sie dann verkauft.

7. Auf dem Hof leben neben den 3.500 Mastschweinen auch die Iberico-Schweine. Ihr Fleisch vermarkten die Albersmeiers direkt.

Fakten zum Betrieb



3.500
Mastplätze
125 ha

landwirtschaftliche Nutzfläche

- Schweinemast auf Stroh
- Eigenlabel „Strohwohl“
- Exklusivvermarktung über REWE Köln
- regelmäßige Besucherführungen
- Entwicklung einer tiergerechten Schweinetränke



Hof Albersmeier
59510 Lippetal
Nordrhein-Westfalen

www.huettinghausen.de



KEPPLER HOF

– Landwirtschaft zum Anfassen



„Man muss zu den Tieren eine Beziehung aufbauen, genau wie zu den Menschen.“

Claudia Kepler, Bauernhofpädagogin



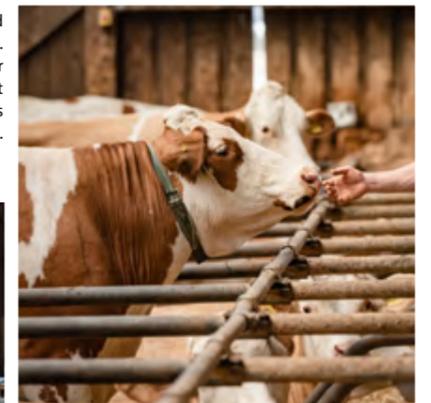
Bei Familie Kepler packen alle mit an – auch die beiden Söhne helfen gern, wenn sie aus der Schule kommen.

Der Kepler Hof liegt am Rande des nördlichen Schwarzwaldes auf einer Höhe von 610 m ü. NN am Ortsrand von Unteriflingen. Familie Kepler betreibt den Hof seit drei Generationen. Ihre 80 Milchkühe leben in einem Boxenlaufstall direkt neben dem Wohnhaus der Familie.

Daniel Kepler, gelernter Landwirtschaftsmeister und Maurer, übernahm den Hof von seinem Vater im Jahr 2002. Wo früher 25 Milchkühe in Anbindehaltung standen, leben heute 80 Fleckvieh-Kühe in einem Boxenlaufstall mit Außenbereich. Die Nachzucht zieht Familie Kepler selbst groß, dafür bauten sie die alte Maschinenhalle zu einem Abkalbe- und Kälberstall um. Die trockenstehenden Kühe dürfen auf die umliegenden Weiden zum Gras.

Zweimal täglich melkt Daniel die Kühe in einem Fischgrätenmelkstand mit zwölf Plätzen. Er kennt seine Tiere gut, jede Kuh hat einen Namen. Mithilfe seines Azubis, mehreren Familienmitgliedern und vier weiteren Teilzeitkräften bewirtschaftet er insgesamt 90 ha Land. 95 Prozent des benötigten Futters produziert der Hof selbst. Unterstützung erhält Daniel außerdem von Ehefrau Claudia, die sich u. a. um die Buchhaltung und die anfallenden Arbeiten im Büro kümmert, und den zwei Söhnen Joel und Micha. Auf den familiären Zusammenhalt sind sie sehr stolz.

Jede Kuh ist anders und hat ihre Eigenarten. Daniel nennt jedes Tier beim Namen und kennt den Charakter jedes einzelnen Tieres.



„Ich habe ein Gespür für meine Tiere. Ohne eine Beziehung zu den Tieren funktioniert das nicht. Meine Tiere haben alle einen Namen.“

Daniel Kepler



Die Versorgung der Kälber übernehmen Claudia und Daniel gerne zusammen. Sie erhalten erwärmte Vollmilch.



1



2



3



4

1. Auf dem Feld erleben die Kinder, wie Kartoffeln und Getreide wachsen und wann man die einzelnen Kulturen ernten muss.

2. Die Kinder überlegen zusammen mit Claudia, welche Produkte aus Milch hergestellt werden. Anschließend stellen sie selbst Joghurt oder Butter her.

3. Die selbst geschüttelte Butter wird abgespült und anschließend natürlich gekostet.

4. Im Fischgrätenmelkstand erklärt Daniel den Kindern, wie gemolken wird. Dabei dürfen sie auch immer versuchen, selbst zu melken.

„Wir müssen die Akzeptanz der landwirtschaftlichen Erzeugung stärken, nur dann erzielen wir auch einen besseren Preis für unsere Produkte.“ Daniel Keppler

Den Kepplers ist es besonders wichtig, dass Verbraucher*innen wissen, woher Lebensmittel kommen und wie sie produziert werden. Claudia absolvierte 2016 die Ausbildung zur Bauernhofpädagogin. Zusammen erarbeiteten Daniel und Claudia ein ausgefeiltes und umfangreiches Bildungs- und Erlebnisprogramm. Dabei folgen sie dem Prinzip „Vom Urprodukt zum Endprodukt“. Landwirtschaftliche Prozesse werden hier für die Schüler*innen wieder erlebbar. Die Kinder melken die Milch selber, verarbeiten sie und verzehren die Lebensmittel anschließend. Die Kepplers starteten die Bauernhofpädagogik mit einer Bauernhof-AG. Einmal wöchentlich kam eine Schülergruppe einer Sprachheilschule aus

dem Nachbarort auf den Hof und erlebte das Leben auf dem Bauernhof im Jahresverlauf. 2018 baute Familie Keppler ihre Scheune zu einer Heuherberge um, in der Schulklassen, Vereine und andere Gruppen im Heu übernachten können. Zahlreiche Kindergartengruppen und Schulklassen nutzen tageweise das vielfältige Pädagogik-Programm und haben die Möglichkeit, in jedem Bereich auf dem Hof mitzuhelfen.

Die Kepplers genießen den Austausch mit den Gästen, der immer wieder zu einer Erweiterung des eigenen Horizonts führt, sehr. Viele Gäste kommen wieder und sind über die Jahre zu Freund*innen geworden.

Die Kepplers wünschen sich durch ihre Öffentlichkeitsarbeit nicht nur eine höhere Wertschätzung der Produkte, sondern vor allem auch für die Landwirt*innen und deren Arbeit. Dabei präsentieren sie ein reales Bild der Landwirtschaft, klären und diskutieren gerne auch kritische Fragen mit den Gästen. Auch ihre Söhne packen kräftig mit an und unterstützen die Eltern bei der Arbeit auf dem Hof und mit den Besuchskindern.

Für ihre Familie wünschen sie sich, mehr Zeit außerhalb des Betriebes verbringen zu können. Auf ihre Mitarbeitenden und die Familie können sie sich verlassen, daher ist auch mal ein entspannter Urlaub möglich.

„Der Kontakt zu Menschen war uns schon immer wichtig und macht uns viel Freude.“

Claudia Keppler



6



5

5. Die Kühe auf dem Hof Keppler werden nicht mehr künstlich, sondern ganz natürlich vom eigenen Bullen besamt.

6. Im Kuhstall der Kepplers ist jeder Besuch willkommen. Die Kühe sind den Kontakt zu großen und kleinen Besucher*innen gewohnt.

7. Auf der Weide können sich die Kühe nicht nur austoben, sondern auch sonnen, wiederkäuen und sich ausruhen.



7

Fakten zum Betrieb



80 Milchkühe

2 Esel

90 ha

landwirtschaftliche Nutzfläche

- Ausbildungsbetrieb, Zusammenarbeit mit ausländischen Studierenden
- Heuherberge für Schulklassen, Bauernhofpädagogik
- 30 kW Biosgasanlage und Photovoltaikanlage



Keppler Hof
72296 Unterirflingen
Baden-Württemberg

www.keppler-hof.de



HOF MÖRIXMANN

– Kreativität für aktive Schweine



„Der Ringelschwanz ist die Königsdisziplin in der Schweinehaltung.“

Gabriele Mörixmann, Diplom-Agraringenieurin



Gabriele Mörixmann ist auf dem Hof Mörixmann für den Bereich der Schweinemast verantwortlich.

Der familiengeführte Betrieb „Hof Mörixmann“ liegt in Melle in Niedersachsen. Familie Mörixmann betreibt dort Ackerbau, Geflügelhaltung, Schweinemast und erzeugt erneuerbare Energie. Hier geben wir Einblick in den Betriebszweig der Schweinemast. Die Schweine leben in einem Aktivstall und genießen die Vorzüge verschiedener Haltungsformen kombiniert in einem System.

Auf dem Hof von Familie Mörixmann sind Besuchende fast alltäglich. Sie können vom Hof aus direkt in die Ausläufe des Aktivstalls gucken und die Schweine im Stroh wühlen sehen. Die 700 Ferkel kommen mit 6 kg auf den Hof und werden in einem System gehalten, bei dem Aufzucht und Mast fließend ineinander übergehen. Dabei wächst der Stall mit – zu Beginn haben die Ferkel einen Teil des Stalls zur Verfügung. Werden sie größer, wird auch die Stallfläche größer, denn Gabriele öffnet neue Bereiche für die Schweine. Jedes Schwein hat hier doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben. Im Aktivstall leben die Tiere in einer Art WG zusammen und haben verschiedene Bereiche, die sie frei wählen können. In den Aktivitätsbereichen mit Stroh können sie wühlen, die Spaltenbodenbereiche suchen sie auf, um kühl schlafen zu können. Die Familie legt Wert darauf, den Schweinen ein Umfeld zu bieten, indem sie sich beschäf-

tigen und ihr natürliches Verhalten ausleben können. Deswegen bieten sie ihren Tieren, auch wenn es viel Arbeit ist, Holz, Luzerne-Raufen und Heu sowie warme Nester für die kleinen Läufer und ein „Bällebad“ zum Spielen. Der Stall ist durch Scheuerbürsten, Ausläufe, Strohbuden und verschiedene „Leckerlis“ abwechslungsreich gestaltet. Alle Schweine haben einen Ringelschwanz.



Mit den Bällen spielen die Schweine sehr gerne.



Die Schweine leben in einer Art großer WG zusammen.

„Ich bin so glücklich mit diesem Stall, da er den Tieren zu jeder Tages- und Jahreszeit gerecht wird. Das hatte ich bislang weder in der reinen Strohhaltung noch im konventionellen Standard auf Spalten.“

Gabriele Mörxmann

1. Beim Kontaktkuscheln liegen die Schweine gerne dicht an dicht und spüren die Wärme der anderen. Gleichzeitig bevorzugen sie den kühlen Untergrund an warmen Tagen.

2. Über das Display der Duftvernebelung kann Gabriele die Dosierung des Duftes einstellen.

3. Im persönlichen Gespräch erklärt Gabriele Projektkoordinatorin Dana Heyligenstädt das Konzept „Aktivstall für Schweine“.

4. Die Bürste können die Schweine nutzen, um sich zu schubbern oder massieren zu lassen.

5. Gabriele ist gerne inmitten ihrer Schweine.

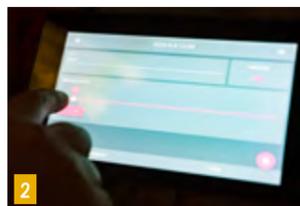
6. Strohuden sorgen für Abwechslung und bieten Versteckmöglichkeiten.

7. Stroh- und Spaltenbodenbereiche grenzen direkt aneinander und sind für die Schweine immer frei zugänglich.

Das Getreide und das Stroh sowie Heu und Luzerne, Mais und Raps baut Familie Mörxmann selbst an. Unterstützt werden die Mörxmans von zwei Arbeitskräften. Gabriele kümmert sich um die Schweine, während ihr Mann Stefan die Geflügelhaltung, den Ackerbau und den Zweig der regenerativen Energien betreibt. Die Betriebszweige greifen ineinander, der Mais wird als Silage teilweise verfüttert, wird aber auch für die Biogasanlage als Substrat verwendet. So produzieren die Mörxmans, neben Solar- und Windenergie, auch Strom, der ins Netz gespeist wird. Das Gärsubstrat aus der Biogasanlage wird auf den Feldern wiederum als Dünger verwendet.

Die Familie wollte die konventionelle Schweinehaltung im Hinblick auf das Tierwohl verbessern. Sie probierten zunächst eine reine Strohhaltung aus und erweiterten das Konzept dann zu dem heutigen Aktivstall, da sie aus beiden Systemen, also Strohhaltung und konventionelle Haltung, die Vorteile für die Schweine kombinieren wollten.

Ständig entwickelt Gabriele den Aktivstall weiter. Im Moment experimentiert sie mit einer Duftvernebelung im Schweinestall – Lavendel soll die Schweine zusätzlich beruhigen und den Schweinegeruch abmildern. Bei der Schlachtung wiegen die Tiere



durchschnittlich 120 kg, wobei die Schwersten ein Gewicht von bis zu 160 kg erreichen können. Bewegung und abwechslungsreiche Fütterung sorgen für eine sehr gute Fleischqualität. Vermarktet wird das Schweinefleisch über „Glückssatt“, „Kalieber“ und unter dem geschützten Logo „Aktivstall für Schweine“.

zum Thema „Aktivstall“ und was beim Halten von Schweinen mit Ringelschwanz zu beachten ist. Außerdem empfängt sie EinSichten-Besuchende auf dem Hof. Im Jahr heißt Gabriele um die 150 Besuchergruppen willkommen, dabei ist von Studierenden bis zur Firmenweihnachtsfeier jede Art von Gruppe vertreten. „Zwei Gruppen kann ich jede Woche gut schaffen, diese Woche sind es fünf Gruppen“, sagt Gabriele und lacht. Öffentlichkeitsarbeit und Bildung sind ihr eben besonders wichtig.

Auf dem Hofgelände befinden sich auch Schulungsräume, die Gabriele für Verkäufer*innen-Schulungen nutzt. Hier berät sie auch Landwirt*innen

8. Das Einstreuen der Ausläufe gehört zu den täglichen Aufgaben von Gabriele.

9. Die Schweine können es kaum erwarten.

10. Heu und Luzerne-Stroh (roter Ball) sind wichtige Raufutter für die Tiere.

11. Aus der Tränke können die Schweine aus offener Fläche – wie in der Natur – trinken.

Fakten zum Betrieb



700
Aufzucht- & Mastplätze

150
Besuchergruppen/ Jahr



- familiengeführter Betrieb
- regenerative Energien, Ackerbau, Geflügelhaltung
- Aktivstall für Schweine



Hof Mörxmann
49326 Melle
Niedersachsen

www.aktivstall-fuer-schweine.de

BAUERNHOF LADUSCH

– geschichtreicher Hof
mit gutmütigen „Riesen“



„Wir leben unseren Beruf und das mit Herz und Freude!“

Ramona Ladusch, Ingenieurin für Binnenfischerei



Stolz stehen die beiden vor dem Fell ihres ersten Galloway-Bullen „Gallius vom Heuberg“ – „Er ist daran Schuld, dass wir heute Galloways halten“, scherzen Ramona und Steffen Ladusch.



1. Die Galloways beweideten die großen Flächen im Biosphärenreservat und sind aufgrund ihrer mittleren Größe bestens für die Landschaftspflege geeignet.

2. Galloways sind robuste und widerstandsfähige Rinder, weswegen sie ganzjährig auf der Weide gehalten werden.

Im Biosphärenreservat „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“ grasen die Galloways der Familie Ladusch auf den grünen Weiden. Auf dem denkmalgeschützten Bauernhof im Landkreis Görlitz lässt sich deutsche Nachkriegsgeschichte und die Landwirtschaft hautnah erleben und authentisch nachvollziehen.

Ganzjährig stehen die dunklen Galloways von Ramona und Steffen Ladusch auf der Weide und leisten auf 235 ha Fläche einen wichtigen Beitrag zur Landschaftspflege. Deswegen bezeichnen sich die beiden sowohl als Landwirt*in als auch als Landschaftspfleger*in. Jeden Tag fährt Steffen zu den Weiden und sieht nach, wie es den Tieren geht und ob die Zäune in Ordnung sind.

Seit 1992 bewirtschaften Ramona und Steffen den Betrieb. Sie holten auch die Galloways auf den Hof. Der Betrieb

selbst hat eine längere Hofgeschichte: Erstmals wurde er 1763 erwähnt. In der DDR wurde der Betrieb 1960 gegen den Willen des Vaters zwangskollektiviert und in die sogenannte landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft (LPG) eingegliedert. Mit der Wende 1989 wurde die eigenständige Bewirtschaftung der Familie wieder möglich und so übernahmen die beiden als „Wiedereinrichter“ den Hof von Ramonas Vater. Sie kauften Flächen hinzu, gingen ab 1996 in den Haupterwerb über und bauten den Hof zu dem auf, was er heute ist.



1



2



3



4



5



6



7

1. Ein Kalb säugt durchschnittlich 6 – 8 Mal Milch pro Tag.
2. Zu seiner Lieblingskuh, die er mit der Hand großziehen musste, hat Steffen eine besonders innige Beziehung.
- 3+6. Steffen und Sohn Holger nutzen das schöne Wetter, um Heu zu ernten, damit ihre Galloways auch im Winter genug Futter haben. Mit zwei Traktoren mähen sie die Fläche schnell und effektiv.
4. Die Kälber haben es faustdick hinter den Ohren – sie schließen sich zu Gruppen zusammen und zeigen ein ausgeprägtes Spielverhalten.
5. Steffen ist studierter Ingenieur für Agrarchemie und hauptverantwortlich für die Galloways. Mindestens zweimal täglich fährt er die Koppeln ab und kontrolliert die Zäune und die Gesundheit seiner Tiere.
7. Ramona ist eigentlich studierte Ingenieurin für Binnenfischerei. Heute ist sie die Chefin im Hofladen und übernimmt die Bauernhofpädagogik auf dem Betrieb.

„Meine Stimme gibt den Tieren Sicherheit. Wenn ihr alleine auf die Koppel gehen würdet, dann wären die Rinder direkt weg. Sie kennen mich.“

Steffen Ladusch

Die 80 Galloway-Rinder inklusive der eigenen Nachzucht stehen ganzjährig auf der Weide in dem Biosphärenreservat. Die Galloways sind für die Landschaftspflege besonders gut geeignet, da sie robust und nicht so schwer sind und so die Fläche nicht stark beanspruchen.

Steffen und Sohn Holger sind für die Feldarbeit und die Rinderzucht zuständig und versorgen die gutmütigen Rinder mit dem lockigen Fell. Die Bewirtschaftung erfolgt extensiv, die Tierhaltung besonders artgerecht und die Vermarktung des Fleisches findet ausschließlich im Hofladen der Familie statt. Hier kann man täglich regional erzeugte Lebensmittel wie Marmelade, Honig, Nudeln etc., das eigene Fleisch der Galloways sowie Kunsthandwerk kaufen.

Stolz sind die Laduschs besonders auf die Rinder und die Qualität des Fleisches, auf den Erfolg des Hofes sowie den Zusammenhalt in der Familie und unter den Mitarbeitenden, die Ramona im Hofladen unterstützen.

Neben dem Hofladen gibt es auf dem Bauernhof Ladusch außerdem ein Kreativzimmer, in dem gebastelt und ge-

töpft werden kann. Zusätzlich kommen zu Ramona in die Schulscheune regelmäßig Schulklassen, auch aus dem nah gelegenen Schullandheim, Seniorengruppen und Interessierte, um sich über die Tierhaltung und die Landwirtschaft zu informieren.

Jedes Jahr lädt die Familie zu einem großen Hoffest ein. Interessierte bekommen einen Einblick in die Tierhaltung und die Bewirtschaftung des Hofes. Die Laduschs wünschen sich für die Zukunft, dass der Hof bestehen bleibt. Mit Sohn Holger als studiertem Landwirt und Sohn Armin in Ausbildung zum Land- und Baumaschinenmechaniker stehen die Hofnachfolger bereits in den Startlöchern. Das Hofmuseum sowie den behinderten- und rollstuhlgerechten Stall möchten sie bald fertigstellen, damit wirklich jeder EinSicht in die Tierhaltung nehmen und eine authentische Landwirtschaft erleben kann.

Fakten zum Betrieb



80
Galloways in
Mutterkuhhaltung
235 ha
landwirtschaftliche
Nutzfläche

- Familienbetrieb im Biosphärenreservat
- extensive Weidehaltung
- Direktvermarktung im Hofladen
- Lernerlebnis Bauernhof, Schulscheune, Kreativzimmer



Bauernhof Ladusch
02906 Kreba-
Neudorf
Sachsen

www.bauernhof-ladusch.de



HOF FRILLING

– Wohlfühltemperaturen im Schweinestall



Drei Generationen leben auf dem Hof zusammen.

Familie Frilling lebt auf einem für die Region „Oldenburger Münsterland“ typischen Bauernhof, gebaut aus Klinkersteinen. Sie halten 260 Sauen, 1.400 Ferkel und 700 Mastschweine im teilgeschlossenen System. Das heißt, die Hälfte der Ferkel wird zur Mast an andere Höfe verkauft.



Anne ist für den Bereich des Abferkelns verantwortlich.

„Wir denken besonders zukunftsorientiert und stützen unseren Hof deshalb auf mehrere Standbeine, um wirtschaftlich zu bleiben.“

Anne Frilling, gelernte Krankenschwester und Diplomkauffrau

Die erste namentliche Erwähnung des Hofes erfolgte im Jahr 1471, seit 1872 bewirtschaftet die Familie Frilling den Hof. Zuerst lag der Fokus auf dem Getreideanbau. Ab dem 18. Jahrhundert erlaubte die Dreifelderwirtschaft durch den Anbau von Hackfrüchten und Futterkohl eine Intensivierung der Tierhaltung, die bis heute ausgebaut wurde. Heute leben die Frillings mit ihren fünf Kindern und Großmutter Ursula auf dem Hof.

Der heutige Hof von Anne und Georg Frilling ist ein konventioneller Schweineaufzuchtbetrieb. Im Zwei-Wochen-Rhythmus werden auf dem Hof neue Ferkel geboren. Der Sauenstall wurde 2002 gebaut und enthält die Buchten für die Sauen mit ihren Ferkeln. Ein externer Ferkelaufzuchtstall grenzt unmittelbar an den Sauenstall. Die Ferkel ziehen um, sobald sie keine Muttermilch mehr trinken.

Der ganze Stall ist so konzipiert, dass eine einzige Person die Schweinehaltung managen kann. Das war der Familie wichtig, damit sie gewährleisten kann, dass die Schweine immer gut versorgt und händelbar sind. Es erlaubt der sieben-köpfigen Familie auch mal ein Wochenende wegzufahren – in dieser Zeit kümmert sich ein Mitarbeiter um die Schweine. Anne

und Georg arbeiten beide im Stall. Anne ist für das Abferkeln und die Buchhaltung zuständig, während Georg sich um den Ackerbau und die anderen Schweine kümmert. Anne arbeitet zusätzlich noch als Diplomkauffrau in einem Krankenhaus. Unterstützt werden die beiden zusätzlich von Georgs Mutter Ursula, die im Stall und rund um den Hof tatkräftig mithilft.

„Unsere Schweinehaltung betreiben wir mit Freude, sie macht uns Spaß. Wir werden und wollen sie verändern, damit wir auch in Zukunft gut aufgestellt sind.“ Georg Frilling



1



2



7



3



4



5



6

1. Georg treibt die Sauen, die kurz vor der Abferkelung stehen, in die Dusche, was sie sehr gerne mögen. Der Sprühnebel an der Decke sorgt dafür, dass es auch an heißen Tagen im Stall kühler bleibt.

2. Die Sauen werden geduscht und eingeschäumt, bevor sie abferkeln, damit sie schön sauber sind. Das ist wichtig, um den Keimdruck für Sau und Ferkel so gering wie möglich zu halten.

3. Die Sauen kommen kurz vor der Geburt in den Ferkelschutzkorb, damit sie die kleinen Ferkel in den ersten Tagen nicht erdrücken, wenn diese noch nicht so flink auf den Beinen sind.

4. Die kleinen Ferkel suchen direkt nach der Geburt mit ihren Geschwistern nach der besten Zitze. Ein Ferkel saugt anschließend immer an derselben Zitze.

5. Die Ferkel erhalten innerhalb der ersten Lebenstage ihre Ohrmarke. Diese ist gesetzlich vorgeschrieben und lässt eine Rückverfolgung des Schweins bis zum Erzeuger, hier dem Hof Frilling, zu.

6. Mehrere Ferkel können gleichzeitig fressen.

7. Die Ferkel leben in Gruppen zusammen. Sie haben freien Zugang zu Wasser, Futter und organischem Beschäftigungsmaterial.

Um das Tierwohl zu steigern, bieten die Frillings ihren Sauen Beschäftigungsmaterial, mehr Platz, Raufutter und viel Licht durch große Stallfenster. Deswegen ist ihre Haltung auch tierwohl-zertifiziert. Georg bewirtschaftet heute eine Fläche von 60 ha, auf der u. a. Getreide angebaut wird. Das Getreide verkaufen sie an umliegenden Futtermühlen und erhalten im Gegenzug nach Trocknung, Lagerung und Verarbeitung fertig gemischtes Schweinefutter.

Da insbesondere Ferkel eine hohe Temperatur im Stall benötigen, beheizen die Frillings ihre Ställe über eine eigene Hackschnitzelheizung. Beheizt

wird diese mit Miscanthusschnitzeln. Miscanthus, ein schnellwüchsiges und winterhartes Schilf, bauen sie mittlerweile auf 18 ha Fläche an. Der Großteil der Schnitzel wird verbrannt und beheizt die Ställe sowie das Wohnhaus der Familie. Außerdem bieten die Frillings ihren Schweinen Miscanthus als Raufutter und für den Nestbau an, verkaufen aber einen Teil auch als Einstreu an Pferdehalter und als Unterlage für den Erdbeeranbau.

Miscanthus (auch Riesen-Chinaschilf) ist eine Low-Input-Pflanze, die ursprünglich aus Ostasien stammt. Die Aufwendungen für Bewässerung, Düngung und Ernte sind gering und der Heizwert ist gut. Außerdem leistet Miscanthus einen entscheidenden Beitrag zum Naturschutz – es bietet dem Wild gerade im Winter einen naturnahen Rückzugsort, da es über den Winter stehen bleibt und erst im April geerntet und gehäckselt wird. So gehen Naturschutz und Landwirtschaft hier Hand in Hand. Für ihr Energiekonzept wurde die Familie 2013/14 im Rahmen des KTBL-Wettbewerbs „Landwirtschaftliches Bauen“ ausgezeichnet.



8



9



10



11

8. Mais und Miscanthus wachsen auf dem gleichen Standort – obwohl Miscanthus ein Schilf ist, braucht es keine feuchten Sumpfgelände.

9. Das Schilf kann bis zu 4m und höher werden.

10. Miscanthus-Hackschnitzel haben auf dem Hof eine Doppelfunktion: Sie dienen den Sauen als Material für den Nestbau und als Raufutter und heizen gleichzeitig über die Hackschnitzelheizung die Ställe.

11. Anne kontrolliert die Hackschnitzelheizung. Lange hält man es davor nicht aus.

Fakten zum Betrieb



- teilgeschlossenes System
- innovatives Energiekonzept
- Miscanthus-Anbau



Hof Frilling
49424 Varnesch-Goldenstedt
Niedersachsen

1.400

Ferkel

260 700

Sauen

Mastschweine



HOF AM TEICH

– mit Liebe zum Detail

„Auf einem Familienbetrieb gibt es keinen Feierabend, wenn es um das Wohl der Tiere geht – sie haben oberste Priorität!“

**Kathleen Timmermann,
gelernte Industriekauffrau
und Bauernhofpädagogin**



Familie Timmermann ist ein unschlagbares Team. Neben Silke, Hauke und Tochter Kathleen gehört Tochter Svenja dazu, die aktuell auf einem anderen Betrieb Erfahrungen sammelt.

Im Holsteiner Auenland liegt der moderne Milchviehbetrieb von Familie Timmermann. Hauke und Silke Timmermann bewirtschaften den Hof in vierter Generation. Sie haben den Stall umgebaut, modernisiert und durch ein vollautomatisches Melksystem ergänzt.

Früher war der Hof der Familie Timmermann mit Kuh- und Schweinestall, der Scheune und dem Wohnhaus mitten im Ort aufzufinden. Im Jahr 2003 vergrößerte die Familie den Betrieb und gliederte die Jungtiere in einem Laufstall aus. Hauke und Silke renovierten und erweiterten diesen 2017 zu einem modernen Kuhstall, in dem heute die 80 Milchkühe leben. Die Kälber und Jungtiere leben auf dem alten Hof direkt am Wohnhaus der Familie.

Der neue Stall bietet den Kühen nicht nur Platz zum Laufen, sondern auch

Weidezugang. Die Kühe genießen Massagen durch Kuhbürsten. Seit 2017 werden sie mit einem vollautomatischen Melkroboter gemolken. Dieser melkt 24 Stunden am Tag und erlaubt es den Kühen selbst zu entscheiden, wann sie gemolken werden möchten.

Betriebsleiter Hauke verbringt seitdem weniger Zeit mit dem Melken und mehr Zeit mit der Datenauswertung des Melkroboters. Am Computer und über eine App kann er die Milchleistung und die Gesundheitsdaten jeder einzelnen Kuh aufrufen. So kann

er frühzeitig erkennen, ob die Tiere gesund sind und eingreifen, noch bevor sie überhaupt richtig krank werden. Auch die Menge an Kraftfutter im Melkstand kann er tierindividuell steuern.

Silke und Hauke verbringen dennoch viel Zeit im Stall, da ihnen der persönliche Kontakt zu den Kühen wichtig ist und sie so die tägliche Tierkontrolle durchführen. Jeden Tag werden die Liegeboxen der Kühe gereinigt und eingestreut und der Spaltenboden sauber geschoben, damit es den Tieren an nichts fehlt.



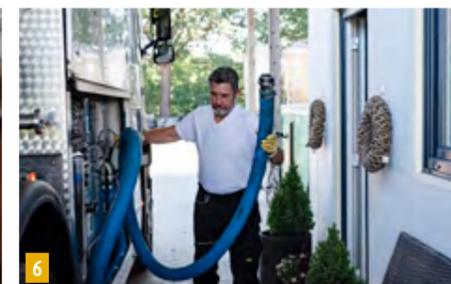
Diese Schwarzbunte genießt – von vorne bis hinten – eine der Kuhbürsten im Stall.

Liebevoll versorgt Silke die jungen Kälber mit frischem Wasser, Kälbermüsli, Heu und natürlich Milch.



„Wir versuchen, es uns so einzurichten, dass sich jeder von uns in unserem Betrieb wiederfindet.“

Silke Timmermann



1. Hauke hat seine Kühe bestens im Griff. Die meiste Zeit verbringt er im Kuhstall.
2. Der vollautomatische Melkroboter findet die Zitzen per Laser und Kamera und speichert die Koordinaten der Zitzen jeden Tag ab – die Position verändert sich nämlich im Laufe der Laktation.
3. Jede Kuh hat einen Futterplatz gefunden und lässt sich die Mischung schmecken. Das Halsband mit dem blauen Transponder sorgt dafür, dass der Melkroboter erkennen kann, welche Kuh gemolken wird.
4. Stallhygiene ist äußerst wichtig, damit die Kühe gesund bleiben. Silke reinigt die Spalten mit einem Schieber per Hand – so ist sie dicht bei den Kühen und übernimmt gleichzeitig die Tierkontrolle.
5. Die Kühe dürfen nach dem Melken auf die „Jogging“-Weide, um frisches Gras zu fressen und noch mehr Auslauf zu genießen.
6. Alle zwei Tage kommt ein Milchwagen der Molkerei und holt die Milch der Timmermanns ab.
7. Hauke streut die Liegeboxen der Kühe ein, damit diese trocken sind. So verletzen sich die Kühe nicht beim Ablegen und das Euter bleibt sauber.
8. Hauke verbringt nun mehr Zeit am Computer, um die Vielzahl der Daten aus dem Melkroboter auszuwerten. So kann er auf das einzelne Tier und seine Bedürfnisse eingehen. Dabei hat er einen Einblick direkt in den Stall.

Stolz sind die Timmermanns besonders auf den Zusammenhalt und das Verhältnis innerhalb der Familie und zu ihren Kühen. Jede hat einen eigenen Namen und ganz besondere Geschichten. Streichel- und Krauleinheiten sind für die Tiere inklusive, wenn Mensch und Tier zusammenkommen. Auch der hohe Standard im Stall und die Arbeitsroutinen sind gut durchdacht, sodass vieles von einer Person, ohne zusätzliche Hilfe, erledigt werden kann.

Tochter Kathleen widmet sich neben ihrem eigentlichen Job als Industriekauffrau, ebenso wie die ganze Familie,



Kathleens Leidenschaft ist die Bauernhofpädagogik: „Wenn die Kinder kommen, füttern wir immer die Tiere. Sie sollen lernen, dass wir die Verantwortung für die Tiere tragen und diese bestens versorgt sein müssen. Spaß haben sie dabei auf jeden Fall.“

der Öffentlichkeitsarbeit. Im Rahmen der Bauernhofpädagogik und ihrer Jahreskurse können vor allem Kinder die Natur und die Landwirtschaft im Jahresverlauf wahrnehmen. Sie erleben die landwirtschaftliche Produktion hautnah, indem sie selbst Gemüse und Obst anbauen, die Kühe füttern und melken und die geernteten Produkte weiterverarbeiten. Im sogenannten „Kuhkino“, einem großen Raum mit direktem Blick in den Kuhstall, empfängt die Familie Gäste, Interessierte und EinSichten-Besucher*innen, um ihnen die Milchviehhaltung zu erläutern. Haukes und Silkes zweite Tochter Svenja studiert Agrarwissenschaften und möchte sich im Anschluss ebenfalls auf dem Hof einbringen.

Seit Neuestem bietet die Familie Erholungssuchenden auch Stellplätze für Wohnmobile im Grünen an. Interessierte sind jederzeit willkommen, tiefe Einblicke in den Stall, die Tierhaltung und das Landleben zu nehmen. Aufkommende Fragen der Besucher*innen werden ausführlich und fachlich geklärt. Über den gemeinsamen Austausch und die Anregungen von außen sind die Timmermanns sehr dankbar.

Viele Ecken des Hofes laden nicht nur die Gäste zum Verweilen und zum Genießen der Natur ein. Auch die Familie selbst könnte sich keinen besseren Wohn- und Arbeitsort vorstellen. Sie schätzen an der Landwirtschaft besonders ihre Vielfältigkeit, Schönheit und Komplexität.

Langeweile kommt bei den Timmermanns nie auf, denn es gibt immer alle Hände voll zu tun. Hauke betreibt nebenbei noch eine Firma, die Photovoltaikanlagen säubert. Die Herstellung der Milch bleibt aber das Hauptgeschäft. Alle zwei Tage wird diese abgeholt und in einer Molkerei u. a. zu Milchpulver und Magerquark weiterverarbeitet.

„Morgens um fünf Uhr – draußen in der Natur auf meinem Traktor – das ist gigantisch.“ Hauke Timmermann

Fakten zum Betrieb



- familiengeführter Bauernhof
- vollautomatischer Melkroboter
- Bauernhofpädagogik



Hof am Teich
24616 Armstedt
Schleswig-Holstein

www.hof-am-teich.de

80

Milchkühe + Nachzucht

100 ha

landwirtschaftliche Nutzfläche



PUTENHOF MEYER

– transparent und offen

„Am liebsten gehen wir mit kleinen Gruppen in den Stall, damit die Gäste erleben, was für eine Dynamik eine Putenherde haben kann.“

Susanne Günther, studierte Philosophin, Redakteurin und Hobby-Bloggerin



Zum Team gehören Familie Meyer / Günther sowie die drei Mitarbeitenden.



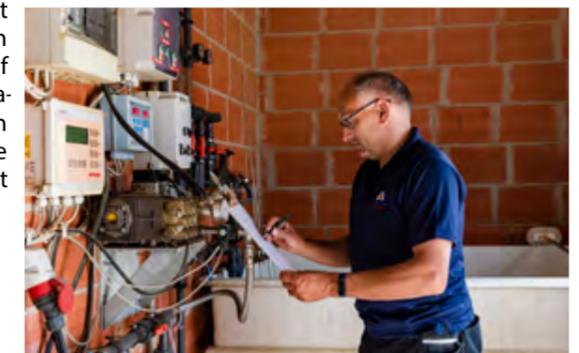
Die Hennen sind kleiner und erreichen ein Schlachtgewicht von 10 kg – Putenhähne werden mit ungefähr 20 kg geschlachtet.

Im Waldecker Land in Hessen nahe Kassel liegt auf einer kleinen Anhöhe der Putenmastbetrieb Meyer. Im Kreislaufsystem bewirtschaftet Jörg Meyer den Hof zusammen mit drei Angestellten, während seine Frau Susanne Günther neben ihrer Tätigkeit als Redakteurin für die Öffentlichkeitsarbeit des Hofes zuständig ist.

Die Familie hält in zwei Ställen 6.000 Putenhähne und in einem neuen, größeren Stall, der 2015 in Betrieb genommen wurde, 8.000 Putenhennen. Sie betreiben klassische Kreislaufwirtschaft, um effizient, regional und nachhaltig zu arbeiten. So verfüttern sie den eigens angebauten Weizen an ihre Puten und mit dem geernteten Stroh streuen sie die Ställe ein. Der Putenmist geht anschließend in die Biogasanlage und mit der Abwärme der Anlage beheizen sie wiederum die Ställe der Tiere. Auch der Strom wird am Hof genutzt, der nicht verbrauchte Strom wird ins Netz eingespeist. Das Gärsubstrat der Biogasanlage wird schließlich als Dünger für die Ackerflächen verwertet.

Alle Ställe verfügen über eine Naturlüftung, sodass sich das Klima im Sommer meist nicht sehr stark von dem Außenklima unterscheidet, lediglich im Winter sind die Ställe wärmer. Früher wurden auf dem Hof Meyer auch eine geringe Anzahl an Milchkühen, Sauen und Mastschweinen gehalten. Seit dem Jahr 2000 hat sich die Familie jedoch auf die Putenhaltung spezialisiert. Die Puten werden nach der Mast über eine Erzeugergemeinschaft vermarktet.

Anlage und Stall werden kontrolliert und Daten dokumentiert. So weiß Jörg zum Beispiel, wie viel die Puten fressen und trinken.



Jörg baut auf seinen Flächen verschiedenen Kulturen wie beispielsweise Silomais, Gerste, Sonnenblumen und Weizen an. Das Getreide wird als Futter in den eigenen Silos eingelagert und getrocknet und mit einem Futterergänzer, der die benötigten Aminosäuren und Mineralien enthält, an die Puten verfüttert. Die anderen Kulturen werden als Substrat für die Biogasanlage verwendet. Zur Nachhaltigkeit gehört für Jörg auch der Einsatz moderner Technik: Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Kunstdünger wird GPS-gesteuert.

Besonders motiviert Susanne und Jörg, dass man das Arbeitsergebnis in der Landwirtschaft jeden Tag sehen und spüren kann, auch wenn die Arbeit anstrengend ist. 20 Jahre lang ist der Betrieb kontinuierlich gewachsen, jetzt wollen die beiden diese Betriebsgröße erst einmal beibehalten.



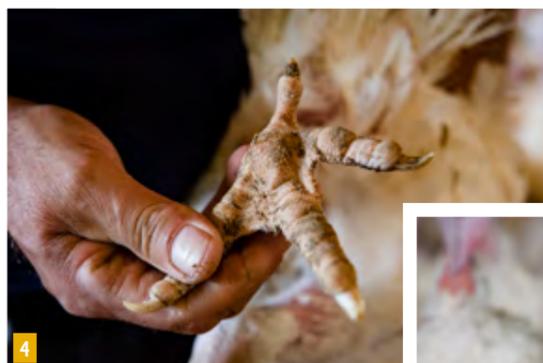
1



2



3



4



5

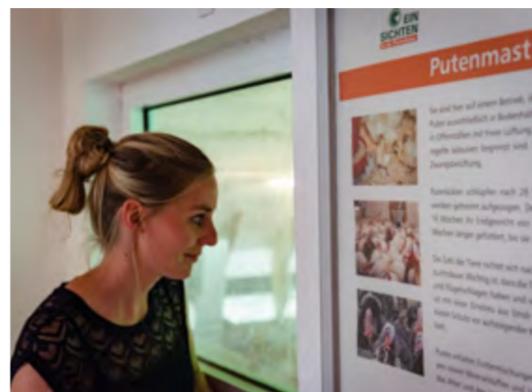
„Jede Herde hat ihren eigenen Charakter und reagiert anders auf Geräusche oder fremde Personen.“ Jörg Meyer



6

1. Getreide wird im eigenen Silo eingelagert, getrocknet und anschließend verfüttert.
2. Susanne und Jörg sind ein starkes Team – auch im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit. Susanne betreibt als Hobby einen Blog, in dem sie über landwirtschaftliche Aspekte diskutiert, über die sonst keiner gerne spricht.
3. Aus dieser Tränke können mehrere Tiere gleichzeitig trinken. Eine ausgewachsene Pute trinkt gut einen Liter Wasser am Tag.
4. Fußballkontrollen sind wichtig, um zu sehen, ob die Tiere gesund sind. Dieser hier ist trocken und sauber, so wie er sein soll.
5. Mithilfe von Infrarot, also nicht invasiv, wird den Puten die obere Schnabelspitze bereits im Kükenalter behandelt. Es gab auf dem Hof bereits Versuche, Puten mit unbehandelten Schnäbeln zu halten – die Ergebnisse waren bislang unbefriedigend.
6. Wichtig ist, dass die Tiere Platz und saubere Einstreu haben, um ungestört zu ruhen.

EinSichten: Über ein Fenster können Besuchende direkt in den Stall gucken. Informationstafeln ergänzen das Angebot.



Die drei Kinder der Familie wachsen mit Tieren auf. So kümmert sich der Sohn der Familie liebevoll um die Galloways, während seine zwei Schwestern gerne mit den eigenen Pferden ausreiten. Zu den Puten gehen sie auch gerne, fahren aber noch lieber auf dem Betriebsgelände mit den großen Maschinen umher.

In Zusammenarbeit mit dem Kreisbauernverband finden auf diesem und umliegenden Höfen Fortbildungen für Lehrkräfte statt. Jörg und Susanne ist es wichtig, ihre Tierhaltung nachvollziehbar zu gestalten. Denn nur durch Offenheit und Transparenz kann die Akzeptanz gegenüber der Tierhaltung und das Verständnis der Besuchenden hierfür gesteigert werden. Für kritische Fragen sind die beiden jederzeit offen und klären gerne Missverständnisse auf. Für diesen Austausch wünschen sie sich lediglich mehr Sachlichkeit und einen weniger emotionsgeladenen Umgang, um gemeinsam mit Verbraucher*innen zu vernünftigen Lösungen zu gelangen. Außerdem hoffen sie, dass die Landwirtschaft als Arbeitsfeld wieder attraktiver wird und an Akzeptanz gewinnt, damit motivierte, junge und gebildete Fachkräfte bewusst eine berufliche Perspektive in der Landwirtschaft sehen.



Absprachen zwischen seinen Mitarbeitenden und Jörg sind wichtig, damit es auf dem Hof rund läuft.

Regelmäßig laden Susanne und Jörg Interessierte ein, sich die Putenhaltung vor Ort anzugucken. Über ihre Webseite, am Tag des offenen Hofes und bei Vorträgen gehen sie intensiv in den Austausch mit Verbraucher*innen. Spazierenden steht der Hof praktisch jederzeit offen: Von einem Extra-raum dürfen sie durch ein Fenster in den Stall gucken.

Fakten zum Betrieb



14.000
Mastputen in 3 Ställen

239 ha
landwirtschaftliche Nutzfläche



- 350 kW Biogasanlage
- vier Galloway-Rinder
- vier Pferde



Putenhof Meyer
34513 Waldeck
Hessen

www.putenhof-meyer.net

Hinter den Kulissen – Transparenz auch bei der Produktion

Die Produktion einer solchen Broschüre ist nicht nur spannend, weil der Prozess komplex ist und viele Menschen mitwirken, sondern auch, weil die Betriebe vielfältig sind und vor Ort geguckt wird, was gut in eine Broschüre passt.

In intensiver Zusammenarbeit mit den Betriebsleiter*innen und dem Fotografen entstehen nicht nur schöne

Bilder, sondern auch aufschlussreiche Gespräche über die Landwirtschaft und die Umsetzung des Projektes, die für die Entwicklung der Transparenz-Initiative essenziell sind. Auf einer Tour mit über 5.000 km durch Deutschland lernten Projektkoordinatorin Dana Heyligenstädt und Fotograf Timo Jaworr die Betriebe ausführlich kennen. Auf den Höfen führte die Koordinatorin die Inter-

views, während der Fotograf die Fotoschoss. Da kann es schon mal vorkommen, dass Fotograf und Projektkoordinatorin außergewöhnliche Fortbewegungsmittel nutzen, der Fotograf am Boden liegt oder sich inmitten von Tieren wiederfindet. Aber auch das sorgt für das besondere Bauernhof-Erlebnis und kann EinSichten-Besuchenden nur wärmstens empfohlen werden.

„Als Fotograf habe ich das Privileg, Einblicke in andere Welten zu erhalten. Aber das Projekt ‚Einsichten in die Tierhaltung‘ ist besonders, denn dabei stehen für mich die Begegnungen mit engagierten Menschen, die für ihre Sache brennen und andere Menschen – auch Fotografen – mit ihrer Begeisterung für Landwirtschaft anstecken können, im Vordergrund.“

Timo Jaworr, Fotograf



1



2



3



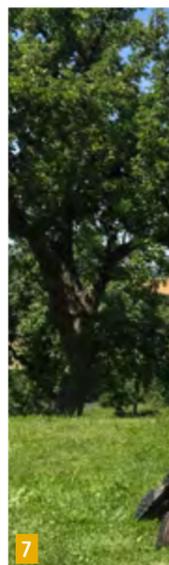
4



5



6



7



8



9



10

1. Während die Erwachsenen arbeiten, lassen sich die Kinder ein Eis schmecken. (Hof Frilling)
2. Umzingelt: Was so leicht aussieht, ist harte Arbeit, wenn die großen Schweine neugierig sind und den Fotografen anknabbern. (Hof Albersmeier)
3. Kleine Massage gefällig? Was gut für die Kühe ist, tut auch dem Landwirt gut. (Hof am Teich)
4. Ein kleiner Sprint für das richtige Motiv. (Hof Albersmeier)
5. Durch die Blume fotografieren: Hier versteckt sich Timo, um tolle Fotos von den Kindern zu schießen. (Hof am Teich)
6. Im Gespräch mit den Landwirt*innen erfuhren wir viel Neues aus der Landwirtschaft. (Hof am Teich)
7. Auf den richtigen Winkel kommt es für das perfekte Foto schon an, weshalb sich der Fotograf in außergewöhnliche Positionen begibt. (Keppler Hof)
8. Equipment-Transport zum Stall. (Putenhof Meyer)
9. Ein bisschen Spaß muss sein: Mit den Ketcars geht es zur Kuhweide. (Keppler Hof)
10. Der Blitz im Kuhstall – ein ungewöhnlicher Anblick, vor allem für die Tiere. (Keppler Hof)



1



2



3



4



5

1. Wegweiser zeigen Besuchenden den Weg zum Stall.
2. Plakate und Informationstafeln geben Besuchenden weitere Informationen zur Nutztierhaltung.
3. Podeste und Stege sorgen dafür, dass man am oder durch den Stall gehen kann.
4. Durch bauliche Maßnahmen wie z. B. Stallfenster ermöglichen Landwirt*innen Einblicke in die Tierhaltung.
5. Hinweisschilder empfangen Gäste und weisen auf das richtige Verhalten auf dem Hof hin.



EinSichten-Plakette



Die Flyer geben EinSichten-Besucher*innen zusätzliche Informationen zu der jeweiligen Tierart und der -haltung an die Hand.

Wie erkenne ich EinSichten-Betriebe?

Koordiniert wird das Projekt von dem i.m.a e. V., der als „Brücke zur Stadt“ vor 60 Jahren gegründet wurde und sich seither für den Dialog zwischen Produzierenden und Konsumierenden einsetzt.

Die teilnehmenden Betriebe erhalten im Rahmen des Projektes „EinSichten in die Tierhaltung“ Medien und Materialien, die sie für die Öff-

entlichkeitsarbeit nutzen können, wie Poster, Flyer und Plakate. Diese informieren immer über die jeweilige Tierart und -haltungsform.

Außerdem können die landwirtschaftlichen Betriebe einen finanziellen Zuschuss für bauliche Maßnahmen beim i.m.a e. V. beantragen, wenn sie den Besuchenden Einblicke in die Tierhaltung ermöglichen. Alle teilnehmenden

Höfe sind mit einer Stallplakette ausgestattet, sodass diese gleich zu erkennen sind. Die Landwirt*innen freuen sich über jeden Besuch. Bei einigen kann jederzeit durchs Fenster geguckt werden, andere möchten vorher gerne mit Besuchenden in Kontakt treten, um Termine zu verabreden und sich genügend Zeit für den Besuch nehmen zu können.

Lust auf mehr erlebbare Landwirtschaft?

Wer noch mehr Höfe und Landwirt*innen kennenlernen möchte, kann auf der Website des Projektes „EinSichten in die Tierhaltung“ weitere Bauernhofprofile entdecken. Zusätzlich kann im i.m.a-Webshop die Broschüre 2019 kostenfrei bestellt oder heruntergeladen werden.

Broschüre jetzt bestellen:


www.ima-shop.de

Weitere Hofprofile entdecken:


www.ima-agrar.de


Wie finde ich EinSichten-Betriebe?

Als zuständige Projektkoordinatorin helfe ich Ihnen gerne bei der Vermittlung an einen unserer EinSichten-Betriebe und stelle für Sie den Kontakt her.

Kontaktieren Sie mich, wenn Sie Fragen oder Anregungen zum Projekt haben oder EinSichten-Teilnehmer*in, Besucher*in, Partner*in oder Unterstützer*in werden möchten.

Projektkoordinatorin

Dana Heyligenstädt
Tel.: 030 8105602-11
E-Mail: dana.heyligenstaedt@ima-agrar.de



information.
medien.agrar e.V.



TIERHALTER*INNEN GESUCHT



Machen Sie doch auch mit!
Sie möchten Ihren Hof für Interessierte und Verbraucher*innen öffnen, um ihnen Ihre Tierhaltung zu zeigen?

Dann werden Sie Teilnehmer*in der Transparenz-Initiative „EinSichten in die Tierhaltung“. Es lohnt sich!

Telefon: 030 8105602-11

www.ima-agrar.de/einsichten

Kontaktieren Sie uns gerne direkt oder Ihren zuständigen Verband, der Ihre Anfrage an uns weiterleitet. Für die langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit möchten wir uns bei allen Land- und Kreisbauernverbänden herzlich bedanken.

Badischer Landwirtschaftlicher Hauptverband e. V.	Deutscher Bauernverband e. V.
Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau e. V.	Deutscher LandFrauenverband e. V.
Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e. V.	Hessischer Bauernverband e. V.
Bauernverband Hamburg e. V.	Landesbauernverband Brandenburg e. V.
Bauernverband Mecklenburg-Vorpommern e. V.	Landesbauernverband in Baden-Württemberg e. V.
Bauernverband Saar e. V.	Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V.
Bauernverband Sachsen-Anhalt e. V.	Rheinischer Landwirtschafts-Verband e. V.
Bauernverband Schleswig-Holstein e. V.	Sächsischer Landesbauernverband e. V.
Bayerischer Bauernverband KdöR	Thüringer Bauernverband e. V.
Bremischer Landwirtschaftsverband e. V.	Westfälisch-Lippischer Landwirtschaftsverband e. V.

Weitere Materialien, um noch mehr über die Nutztierhaltung und die Landwirtschaft zu erfahren, finden Sie auf der Website des i.m.a e. V.



www.ima-agrar.de



Lernort
Bauernhof



Für das erlebnisorientierte Lernen auf einem Bauernhof bieten das Forum Lernort Bauernhof und der i.m.a e. V. verschiedene Materialien an, die Sie bei der Vor- und Nachbereitung des Hofbesuches unterstützen. Weitere Informationen, Unterstützung und Materialien erhalten Sie unter

www.lernenaufdembauernhof.de



DAS LEHRMAGAZIN
lebens.mittel.punkt

Natur, Landwirtschaft & Ernährung in der Primar- und Sekundarstufe

Das Lehrermagazin lebens.mittel.punkt des i.m.a e. V. erscheint viermal im Jahr und ist bei Lehrkräften aller Schultypen beliebt. Durch Reportagen und Unterrichtsbausteine werden Lehrkräfte über die heutige Tierhaltung informiert.

www.ima-lehrermagazin.de





i.m.a – information.medien.agrar e. V.

„EinSichten in die Tierhaltung“ ist ein Projekt des Vereins i.m.a e. V. und wurde 2011 ins Leben gerufen. Als gemeinnütziger Verein informieren wir über die Landwirtschaft und ihre Bedeutung für die Gesellschaft. Weil immer mehr Menschen seltener Gelegenheit haben, sich selbst ein reales Bild von der Landwirtschaft zu machen, stellt der i.m.a e. V. Kindern und Jugendlichen sowie Lehrkräften Materialien zur Verfügung. So vermittelt der Verein Einblicke in die heutige Welt der Landwirtschaft. Die i.m.a-Arbeit wird von den deutschen Landwirt*innen getragen und von der Landwirtschaftlichen Rentenbank finanziell gefördert.



information.
medien.agrar e.V.

Adresse: i.m.a – information.medien.agrar e. V.
Wilhelmsaue 37, 10713 Berlin

Website: www.ima-agrar.de



www.instagram.com/information.medien.agrar



[www.facebook.com/ima – information.medien.agrar](https://www.facebook.com/ima-information.medien.agrar)



BPC-165FF



printed by
OFFSET COMPANY
SCC-13