



Die Kühe der Familie Amann aus Fichtenberg-Mittelrot schreiten durch die Furt zum ihrem Weideplatz. Die Wiederkäuer freuen sich nach dem langen Winter wieder draußen weiden zu können.

Foto: Sigrid Bauer

Ab durch die Rot

Landwirtschaft Die Familie Amann in Fichtenberg-Mittelrot beliefert die Dorfkäserei Geifertshofen mit Heumilch ihrer 40 Kühe. Am Samstag durften die Tiere das erste Mal nach dem Winter hinaus auf die Weide. *Von Sigrid Bauer*

Ungeduldig warten die Kühe am Stalltor. Sie ahnen, endlich geht es wieder auf die Weide im idyllischen Tal der Rot. Die 40 Milchkühe gehören der Familie Amann. Aus deren hochwertiger Heumilch stellt die Dorfkäserei Geifertshofen Käse nach Schweizer Rezepten her.

Ein kurzer Anruf von Michaela Amann an ihren Mann. Sie hat sich mit einer Filmkamera auf der Weide postiert, damit sie das Spektakel, das es so nur einmal im Jahr zu sehen gibt, vor der Linse hat. „Es kann losgehen!“, gibt sie das Kommando. Das lassen sich die Kühe nicht zweimal sagen. Ungestüm rennen sie los. Sie kennen den Weg vom Stall zur Furt der Rot. Dort bremsen sie etwas ab, damit sie auf den glitschigen Steinen im Wasser nicht ausrutschen. Aber dann geht es di-

rekt auf die lang ersehnte Wiese. Ungestüm springen und rennen sie, schütteln sich – die pure Freude angesichts der neu gewonnenen Freiheit. Auch kleine Kabbeleien tragen sie mit den Hörnern aus. „Das sind spielerische Rankämpfe, dafür haben sie hier mehr Platz als im Stall. Auch zwischen ihnen gibt es Sympathie und Antipathie“, erklärt die Landwirtin.

Seit 2000 gehört dem Paar der Hof. „Wir wollten Bio machen. Aber die Frage war: Wo gibt es Abnehmer für Bio-Milch? Da hat es mit der Dorfkäserei Geifertshofen gut gepasst“, erinnert sich Michaela Amann. Seit 2004 ist der Hof einer von 14 Betrieben, die Heumilch nach Geifertshofen liefern. „Anfangs waren wir nicht auf Heumilch eingestellt, aber für Käse dieser Art braucht man besondere Milch, hohe Eiweiß- und Fettwerte und eine bestimmte mi-

krobielle Flora. Mit Milch von Silage-Betrieben, auch wenn es Bio-Milch ist, funktioniert das meist nicht“, erklärt Joachim („Jo“) Weber-Amann. Alle zwei Tage wird die bei vier bis sechs Grad gekühlte Milch, rund 1200 Liter, abgeholt und in der Käserei auf ihre Qualität kontrolliert. Eiweiß- und Fettwerte schlagen sich im Milchpreis nieder. „Im Winter, wenn die Tiere Heu fressen und länger wiederkäuen, sind sie höher, weil die Milch gehaltvoller ist, im Sommer, wenn die Tiere viel frisches Grünfutter haben und die Milch nicht so konzentriert ist, ist er niedriger, aber die Kühe geben mehr, so dass es sich ausgleicht“, erklärt Weber-Amann. Zuschläge erhält der Landwirt für die Hörner der Tiere, im Winter für die Heufütterung und im Sommer für die Weidehaltung. „Heu ist in der Herstellung aufwändiger als Sila-

ge. Wir können höchstens drei Schnitte pro Jahr machen, für Silage geht es bis zu fünfmal. Die Qualität des Heus ist nicht immer gleich. Je mehr Blätter, umso hochwertiger. Deshalb füttern wir auch loses Heu, das mehr von diesen wertvollen Bestandteilen enthält als gepresstes Heu“, sagt der Milchbauer.

Zwei Rassen verantwortlich

Amanns Kühe bekommen auch während der Weidezeit morgens und abends zusätzliches Futter, die Weide allein macht sie nicht satt. Nach dem Melken gibt es frisches Grünzeug und Klee, das der Bauer täglich von seinen Wiesen und Äckern holt.

Für die gute Milchqualität sind die beiden Rassen Fleck- und Braunvieh mitverantwortlich. Es sind Zwei-Nutzungsrassen, bei denen nicht nur auf die Milch,

sondern auch auf das Fleisch wert gelegt wird. „Sie geben zwar weniger Milch als reine Milchrasen, aber dafür ist die Milch sehr gut“, so Weber-Amann.

In der Nachzucht hat die Familie Amann in Fichtenberg-Mittelrot gehalten rund 30 Jungtiere verschiedenen Alters. Die Kälber bleiben zehn Tage bei ihrer Mutter und werden danach von Ammenkühen aufgezogen. Wie es der Zufall will, ist während des ersten Weideaustriebs ein Kalb im Stall geboren. Lotte heißt es und wird vielleicht einmal die Milchvieherde verstärken.

Info Zum Bioland-Betrieb der Familie Amann in Fichtenberg-Mittelrot gehören neun Hektar Ackerland und 45 Hektar Grünland. Er hat rund 40 Milchkuhe und etwa 30 Kühe in der Nachzucht. Weitere Standbeine des Öko-Hofs sind Futter- und Getreideanbau sowie eine Brennerlei für eigenes Streuobst.