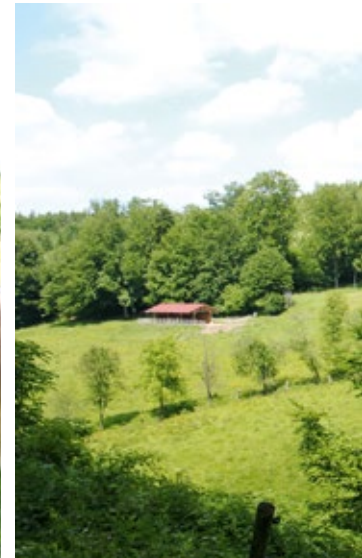




Schwarzwälder Highland-Cattle

Als die Familie Baumann vor 25 Jahren als Quereinsteiger mit der Rinderhaltung im Nebenerwerb anfang, ging es vorrangig um die Grünlandpflege. Heute sind die Baumanns sowohl in der Region als auch überregional gefragte Partner in der Zucht und Vermarktung von Schottischen Hochlandrindern. Durch die ganzjährige extensive Weidehaltung leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft in Baden-Baden. Das Konzept hat nach ihrer Kenntnis bereits eingefleischte Vegetarier wieder vom Fleischkonsum überzeugt. [VON SIMON KEELAN]



Idyllisch liegt der Biohof Baumann am Fuß des Schwarzwalds in einem Ortsteil von Baden-Baden. Streuobstweiden und bunte Wiesen prägen in Kombination mit angrenzenden Waldflächen das Landschaftsbild, ganz in der Nähe des erst im Januar 2014 eröffneten Nationalparks Schwarzwald. Früher wurden die ortsnahen Flächen in erster Linie zur Selbstversorgung der Bewohner genutzt. Nach der Aufgabe der Subsistenzwirtschaft mussten sie aber weiterhin gepflegt werden, um das Landschaftsbild zu erhalten. Für Axel Baumann war schnell klar, dass Weidetiere diese Aufgabe auf den damals vier Hektar Eigentumsflächen effizient meistern können und er begann 1990 mit einer kleinen Herde – vier Mutterkühe, ein Bulle – Schottischer Hochlandrinder. Da weitere Flächeneigentümer im Ort sowie die Gemeinde auch eine Lösung für die mühsame Flächenpflege suchten, konnte sich die Landschaftspflege des Betriebs ausweiten. Inzwischen ist der Tierbestand auf 120 Tiere – vier Bullen, 38 Mutterkühe plus Nachzucht – und die Flächen des immer noch im Nebenerwerb betriebenen Hofes durch Pacht und Zukauf auf 180 Hektar angewachsen.

Die Rinder werden ganzjährig auf der Weide gehalten und bekommen kein Kraft- und Zusatzfutter. Im Winter wird nur mit Heu und Heulage von den eigenen Flächen zugefüttert. „Dafür ist das Highland Cattle als eine alte Haustierrasse bestens geeignet. Mit modernen Hochleistungsrindern wäre diese Haltungsform undenkbar“, sagt Christine Baumann. Als gelernte Fremdsprachensekretärin ist sie zuständig für Hoforganisation, Verwaltung und den eigenen Hofladen. Im Alter von etwa 30 Monaten und nur im Winterhalbjahr werden die Rinder per Weideschuss getötet, anschließend zum nahegelegenen Schlachter gebracht, dort zerlegt und weiterverarbeitet. „Geboren und gestorben auf der Weide“ ist das Motto für die Rinderhaltung. Auch die im Betrieb verfolgten Zuchtziele unterstützen die ganzjährige Weidehaltung. „Gesunde Euter und ein ruhiges Gemüt sind essentielle Eigenschaften bei der Auswahl von Zuchttieren“, erklärt Frau Baumann, während sie einen Zuchtbullen kämmt. Andere Haltungsformen oder der Lebendtransport zum Schlachthof wäre für die Baumanns nicht vorstellbar. Neben den Tierschutzaspekten wirkt sich das stressfreie Töten direkt auf der Weide positiv auf die Fleischqualität aus, so die Baumanns. Das Fleisch der etwa 300 Kilo-

gramm schweren Schlachtkörper erzielt durchschnittliche Kilopreise von etwa 17 bis 18 Euro (ohne Knochen). Im Winterhalbjahr 2014/2015 wurden insgesamt 22 Tiere geschlachtet und vermarktet.

Direktvermarktung fast ausschließlich an Privatpersonen

Die Vermarktung erfolgt fast ausschließlich direkt an Privatpersonen, bisher im eigenen kleinen Hofladen. Dabei wird die Stammkundschaft nicht zuletzt über die eigenen Bio-Eier von insgesamt 320 Hühnern, die in zwei Hühner-Mobilen auf großen Ausläuflächen gehalten werden, gebunden. Auch die Nachfrage nach Suppenhühnern ist häufig größer als das Angebot und so hat sich mit Eiern, Wurstwaren, Fleisch und Nudeln eine kleine – teilweise saisonale – Produktpalette etabliert. Es gibt sogar einen Selbstbedienungsbereich, in dem Eier und Nudeln auch außerhalb der Öffnungszeiten bezogen werden können. Frau Baumann hat dank der heutigen Kühlmöglichkeiten und modernen Logistikunternehmen vakuumiertes Fleisch bis nach Berlin verschickt, als beispielsweise die Vermarktung vor Ort aufgrund einer gesperrten Zufahrtsstraße ins Stocken zu geraten drohte. „Teilweise reist unsere Kundschaft aus 50 Kilometern Entfernung an, da sind uns zufriedene Kunden und auch der direkte Austausch besonders wichtig“. Viel Werbung wird nicht gemacht, das Konzept wird vor allem durch Mundpropaganda verbreitet. „Das Internet ist als Werbefläche allerdings nicht zu unterschätzen“ - davon ist Christine Baumann überzeugt.

„Nicht das machen, was alle machen“ ist das Credo der Baumanns. Dieser unkonventionelle Weg und die beständige Suche und Entwicklung von Alleinstellungsmerkmalen fielen und fallen den Baumanns als Nebenerwerber und Quereinsteiger in Landwirtschaft und Direktvermarktung vielleicht leichter. „Fachlich hatten wir aber einiges nachzuholen und die Arbeit ist manchmal zeitintensiv, besonders wenn es um Flächenanträge, Ökokontrollen und die immer größer werdende Bürokratie eines landwirtschaftlichen Betriebes geht“. Ansonsten machen Kleinigkeiten, die nicht unbedingt viel kosten müssen, manchmal den Unterschied aus, ist sich Frau Baumann, die früher im Marketing tätig war, sicher. Sie meint damit zum Beispiel den selbst kreierten Eierstempel – die Eier werden übrigens von Hand gestempelt!



- 1 Enklave im Wald
- 2 Christine Baumann an der Klappe des Hühnermobils



Extensive Weidehaltung und Landschaftspflegeverträge erfordern besonderes Management

Um die Tiere auch lebend möglichst nicht bis wenig transportieren zu müssen – die Weiden liegen teilweise ein paar Kilometer von der Hofstelle entfernt auf so genannten Enklaven im Wald –, gibt es ein ausgeklügeltes Beweidungssystem nach dem Motto „lieber ein paar Tiere weniger auf einer Parzelle, als dass uns später das Futter auf der Fläche knapp wird oder wir Tiere und Futter hin und her fahren müssen“, erläutert Christine Baumann. Durch diese geringe Besatzdichte ergeben sich besondere Herausforderungen für die gleichmäßige Entwicklung der Pflanzenbestände, da die Weidetiere den Aufwuchs selektiv fressen. Um diesen Faktor auszugleichen, werden während der Saison Streifen mit einem Scheibenmäher gemäht. Das Mahdgut wird wie bei der Heuproduktion liegen gelassen, welkt an und wird dann von den Tieren gerne gefressen. Die Widrigkeiten durch extreme Hanglagen oder aufgrund der Geländestruktur ehemaliger Kartoffelacker meistern die Baumanns gelassen.

Auf den Weiden erledigen die Rinder einen nicht unerheblichen Teil der Landschaftspflege in dem Gebiet. Etwa die Hälfte der Flächen werden im Rahmen von Landschaftspflegeverträgen bewirtschaftet, davon befinden sich rund 15 Hektar im Fauna-Flora-Habitat- und weitere zehn Hektar im Naturschutzgebiet. Dabei beschäftigt sich Frau Baumann inzwischen auch mit den Naturschutz-Highlights ihrer Flächen, wie beispielsweise den seltenen Orchideen-Arten auf besonderen Magerwiesen. Die vielfältigen Leistungen in der Landschaftspflege und die Offenhaltung der Landschaft werden auch von Behörden, Verpächtern und der Bevölkerung anerkannt, so baut sich der Betrieb auch auf fairen Pachtpreisen auf.

Blick in die Zukunft

Axel Baumann: „Es ist schade, dass solche extensiven Haltungsformen nur mit großer Mühe im Nebenerwerb zu realisieren sind, obwohl es sich um Produkte handelt, die der Verbraucher wünscht: Fleisch und Wurst von glücklichen Tieren sowie Bio-Eier und Suppenhühner transparent produziert“. Ohne seine Tätigkeit als technischer Betriebsleiter

eines Sägewerks und die Bürodienstleistung seiner Frau hätte der Aufbau des Biohofs nicht funktioniert. „Außerdem ist diese Form der Landwirtschaft auch von Kooperation und Kommunikation mit Behörden, Veterinären und der Bevölkerung geprägt, das funktioniert in unserem Fall sehr gut“. Das Ehepaar mit zwei Töchtern ist im Ort fest verwurzelt und in verschiedenen landwirtschaftlichen Gremien aktiv. Im Betrieb hilft die ganze Familie einschließlich Großvater Baumann mit. Inzwischen wurde ein fester Mitarbeiter eingestellt sowie zwei bis drei geringfügig Beschäftigte. Darüber hinaus sind ehrenamtliche Helfer aktiv, die die Arbeit auf dem Bauernhof in ihrer Freizeit genießen. „In den letzten 25 Jahren haben wir den Betrieb von vier Hektar auf 180 Hektar Dauergrünlandfläche kontinuierlich erweitern können. Dadurch waren wir in der Lage, unseren Hauptberuf Schritt für Schritt zu reduzieren“, so der Betriebsleiter.

Derzeit wird ein eigenes Schlachthaus mit Funktionsgebäude gebaut, um die Betriebsform auch langfristig zu sichern und die Wertschöpfung auf dem eigenen Betrieb zu steigern. Christine und Axel Baumann hoffen, dass die beiden Töchter (12 und 15 Jahre alt) den Betrieb einmal übernehmen oder dass das Konzept durch externe Hofnachfolger fortgeführt wird.

Der Hofladen ist bis auf den Selbstbedienungsbereich (Eier und Nudeln) bereits seit dem Frühjahr 2015 geschlossen. Seit August 2015 betreibt Axel Baumann zusammen mit seinem Geschäftspartner Martin Weingärtner einen Naturparkmarkt in der neu entstandenen „Geroldsauer Mühle“, in der ein großes Angebot an regionalen Produkten und selbstverständlich auch das Fleisch des Hochland-Rinds, Suppenhühner und Eier vom eigenen Betrieb angeboten werden. ■

