

Mensch, Tier & Natur im Einklang

von Viola Krauss | Fotos von Susanne Weimann



Wussten Sie schon?

**„Mit Hörnern“ ist nicht nur die Kuh
besser dran**

Viele Menschen mit Laktoseintoleranz meinen, dass sie Milch von Kühen mit Hörnern besser vertragen. Und das Fleisch gilt oft als hochwertiger, was daran liegen könnte, dass Rinder mit Hörnern weniger Stress haben. Im Stall führen Hörner leicht zu Verletzungen, daher werden sie meistens entfernt, was extrem schmerzhaft für die Tiere sein kann. Milch und Fleisch nur von Rindern, die artgerecht leben dürfen, zu genießen, ist also besser für Mensch & Tier.
mehr Infos: www.hornkuh.de

Traditionell für die Zukunft

Der Arche-Hof Birk in Weitnau

Das gesamte Portrait mit
Interview unter
www.guats.de/blog

Obwohl sich das Wetter an diesem Nachmittag eher grau in grau zeigt, ist es im Kuhstall des Arche-Hofs Birk hell und friedlich. Einige der dunkelbraunen Kühe sind am Futtertisch und kauen zufrieden am Heu. Andere stehen im großzügigen Laufstall wie Freundinnen beim Kaffeeklatsch beieinander, etliche liegen entspannt im Ruhebereich und kauen wieder. Wolfgang Birk ist im Stallgang und lässt den Blick zufrieden über seine Milchkühe schweifen. Er ruft nach „Krokus“. Es dauert nur ein paar Augenblicke, dann kommt ein Bilderbuch-Exemplar nach vorne an den Futtertisch. Unter den Plüschohren und den elegant geformten Hörnern schauen die dunklen, seelenvollen Augen aus einem munteren Gesicht. Offen und gelassen wartet das Original Allgäuer Braunvieh ab, was die Menschen vor ihr wollen beziehungsweise was passiert. Der Agraringenieur tätschelt „Krokus“ kurz und erzählt von den Vorzügen der alten und erhaltenswerten Zweinutzungsrasse.

Barbara und Wolfgang Birk haben sich auf die Haltung von vom Aussterben bedrohten heimischen Haustierrassen spezialisiert. Sie bewirtschaften bei Hellengerst auf 900 Meter Meereshöhe zusammen mit einem Azubi 72 Hektar Betriebsfläche. Drei Hektar davon sind im Vertragsnaturschutzprogramm. Rund 50 Kühe der Zweinutzungsrasse „Original Braunvieh alter Zuchtrichtung“, eine 40-köpfige Jungviehherde, 20 braune Bergschafe und Hühner der vom Aussterben bedrohten Rasse „Augsburger Huhn“ bevölkern den Arche-Hof. Eine Ziege und ein Muli ergänzen die Tierschar. Ein Teil der Milch wird auf dem Hof zu Käse verarbeitet und zusammen mit Fleisch und weiteren eigenen Produkten direkt vermarktet. Der Hof ist Mitglied im Bioland-Verband.

Kühe und Jungvieh haben von Frühjahr bis Herbst reichlich Auslauf auf der Weide. Die hofeigenen artenreichen Wiesen sind die Grundlage für die Versorgung der Tiere. Reichlich Bewegung unter freiem Himmel haben auch die Legehennen, denn sie sind während der gesamten Vegetationsperiode tagüber draußen unterwegs und picken frisches Gras, Würmer, Insekten und Körner. Die gemähten Niedermoore auch Streuwiesen genannt, bieten den hofeigenen Bienen ebenso wie ihre wilden Verwandten, aber auch Faltern, Libelle und Co. einen reichhaltigen Lebensraum. Eine Streuobstwiese rundet die naturnahe Gestaltung des Hofraumes ab. Das Obst landet natürlich auf beziehungsweise in den Kuchen, die die gelernte Technikerin für Hauswirtschaft und Ernährung im Hofcafé anbietet.

Für die Zukunft weitergedacht

Das Ehepaar denkt über die reine Produktion und Vermarktung ihrer Bio-Lebensmittel hinaus. Sie investieren in Naturschutz und Grundlagenarbeit, ebenso wie in verschiedene Netzwerke und Projekte. *Erlebnisführungen für Klein und Groß machen das Leben auf einem Bio-Bauernhof greif- und nachvollziehbar. Immer freitags ist der Hofladen mitsamt Café geöffnet. Dort vertreiben Birks hofeigenen Käse, Eier, Wurst, Fleisch und Felle. Aber auch Produkte anderer Betriebe und Künstler werden angeboten, die mit Rohstoffen vom Arche-Hof neue Erzeugnisse wie Nudeln, Woll- und Filzprodukte, Ledertaschen, Schmuck und anderes herstellen.*

Infos und Bestellmöglichkeiten unter:

www.bio-birk.de, archehof@bio-birk.de,
Adresse: Wolfgang und Barbara Birk,
Helingerstr. 9 in 87480 Weitnau-Hellengerst

Bilder:

Impressionen vom Arche-Hof Birk

