



Ein Hof zwischen
Tradition und Zukunft

Barbara und Wolfgang Birk ihren Kindern Helena und Ludwig.



Als Barbara im Alter von zwanzig Jahren ihre Habseligkeiten auf einen Anhänger packte und aus dem oberbayerischen Dorf Dünzelbach zu ihrem Wolfgang auf dessen Hof ins Allgäu zog, hatte sie einen Traum: Bald eine Familie zu gründen. Der ersehnte Kindersegen jedoch ließ nach der Hochzeit ganze zehn Jahre auf sich warten.

Die Zeit bis zur Geburt der ersten Tochter Helena 2015 – ihr Sohn Ludwig kam 2017 auf die Welt – nutzte die gelernte Hauswirtschafterin für zahlreiche Aus- und Weiterbildungen im ländlichen Bereich. Darunter waren verschiedene Lehrgänge zu Natur- und Klosterheilkunde, Wildnis- und Naturpädagogik sowie eine Ausbildung als Wildkräuterführerin und als Allgäuer

Moorerlebnisführerin. Zusätzlich qualifizierte sie sich für Bauernhofgastronomie und für Landerlebnisreisen.

Entwicklung des Hofes

Wolfgang Birk hatte den Hof 1998 nach seinem Studium zum Agraringenieur übernommen. Von Anfang an hatten die beiden große Ambitionen zur Entwick-

lung des Hofes. Als ersten Schritt bauten sie 2002 zunächst einen Laufstall für die 50 (inzwischen wieder behornten) Milchkühe und deren Nachzucht. Insgesamt bewirtschaftet die Familie eine Fläche von 67 Hektar Grünland und 3,5 Hektar Wald.

2007 stellten sie den Hof auf biologische Bewirtschaftung um und schlossen sich dem Bioland Verband an. Später machten sie sich mit dem Arche-Hof Konzept der Gesellschaft alter und gefährdeter Nutztierassen (kurz GEH) vertraut. Bedingung für einen Archehof ist die Haltung von drei gefährdeten Haustierrassen verschiedener Arten – eine kleine wie Hasen oder Geflügel, eine mittlere wie Ziegen oder Schafe und eine große wie Rinder oder Pferde. Mindestens zwei Tiere jeder Rasse müssen beim jeweiligen Zuchtverband eingetragen sein.



Original Allgäuer Braunvieh, mehrere Hühnerrassen und braune Bergschafe leben auf dem Archehof.

Auf dem Arche-Hof Birk sind die Rinder die tragenden Säulen des Betriebs. Die Familie züchtet »Original Allgäuer Braunvieh« des alten Schlags ohne Einkreuzung von Brown Swiss Anteil. Die im Allgäu beheimatete Rasse ist ein kräftiges, robustes Zweinutzungsrind. Man sagt ihnen Schwierigkeiten bei der Kalbung nach, nach den Erfahrungen der Birks verlaufen die Kalbungen bei den Kühen normalerweise gut. Bei den zum ersten Mal kalbenden Färsen kommt es jedoch eher zu Problemen. Als mittelgroße Tierart werden auf dem Hof die im Alpenraum heimischen braunen Bergschafe gehalten. »Früher gehörte zur Tracht der Männer neben der Lederhose auch eine gestrickte Weste aus der Wolle vom braunen Bergschaf«, weiß Barbara Birk. Als Vertreter des »Kleinviehs« tummeln sich Hühner der Rassen Augsburger, Grünleger, Maran, Sperber, und Vorwerk auf dem Hof.

Ein Muli, eine Ziege, Katzen und Enten komplettieren die Menagerie. Im landwirtschaftlichen Haupterwerb strebt die Familie einen möglichst geschlossenen Betriebskreislauf an. Bei der gesamten Bewirtschaftung ist ihnen der Erhalt der Artenvielfalt wichtig. »Deshalb pflegen wir seit Jahrzehnten unsere Streuwiesen/Niedermooere und haben letztes Jahr eine Streuobstwiese angelegt. Für eine gute Befruchtung helfen unsere eigenen Bienen«, erläutert Barbara Birk. »Soweit es uns möglich ist, versorgen wir uns selbst. Neben Fleisch, Wurst, Käse, Milch und Eiern buttern wir selber und wenn ich genügend Zeit habe, backe ich unser Brot. Mein Garten versorgt uns über den Sommer«, ergänzt sie.

Direktvermarktung ab Hof

Nach der Umstellung auf biologische Landwirtschaft begannen die Birks mit der Direktvermarktung ab Hof. Inzwischen ist die Produktpalette recht umfangreich geworden – neben Fleisch und Wurstwaren gibt es Schaf- und

Kalbfelle, Wolle, und Nudeln, die mit hofeigenen Eiern produziert wurden. Zwei- bis dreimal im Jahr kommt eine mobile Hofkäserei und macht Bergkäse und Tilsiter, der dann auf dem Hof weiter gepflegt wird.

Soweit möglich, werden alle Produkte des Hofes in Betrieben aus der Umgebung hergestellt.

»Wenn unsere Tiere geschlachtet werden, versuchen wir sie komplett zu verwerten. Deshalb lassen wir auch Leder – ein Teil der Seminarstühle wurde damit bezogen – und Felle gerben. Auch die Wolle findet bei uns Beachtung, in Form von Kissen, aber auch lose zum Filzen oder für andere Verwendungen«, erklärt die Bäuerin.

»Ich würde mir wünschen, dass wir noch viel mehr von unseren Tieren selber vermarkten können, nicht nur in Form von Fleisch und Wurst, sondern auch Käse und Milchprodukte, Leder und Wolle. Unsere Potenziale sind bei weitem noch nicht ausgeschöpft. Der Außenbereich wird noch naturnah und einladend gestaltet,



Der Bauerngarten am Wohnhaus ist mit einem traditionellen Staketenzaun eingefasst. Im Hofcafé erinnern Kuhmotive an den früheren Stall.



dabei wird ein Brotbackhaus integriert, mit dem dann auch für Kunden gebacken werden kann«, erläutert sie weitere Ziele. »Über weitere aufgeschlossene und motivierte Kooperationspartner die unsere Produkte weiter veredeln, verarbeiten oder verkaufen würde ich mich freuen« ergänzt sie. Jeden ersten Freitag im Monat um 15 Uhr bietet sie eine kostenlose Hofführung an, zusätzlich gibt es Führungen für angemeldete Gruppen.

Mut zu großen Schritten

Mit steigender Nachfrage entstand der Bedarf an größeren Räumen für die Vermarktung und die Gruppen. Die Birks wagten sich an eine weitere große Investition – der leerstehende alte Kuhstall und die Tenne wurden abgerissen und das Gebäude neu aufgebaut. Im Keller sind die gesamte Technik und ein Reifekeller für den Käse untergebracht, im Erdgeschoß ein großer Seminarraum/Hofcafé und ein Hofladen mit einer Küche für Seminarbewirtung.

Die befahrbare Tenne darüber dient landwirtschaftlichen Zwecken. Seit Mai 2018 sind der Hofladen und das Hofcafé in Betrieb und jeden Freitag nachmittags geöffnet. Der gemütliche Seminarraum bietet Platz für 60 Personen und wird von verschiedenen Gruppen genutzt. Sogar eine Schulklasse aus China und eine Gruppe aus Island haben den Hof schon besucht.

»Unsere Stammgäste sind Hellerngerster, darüber freuen wir uns sehr«, sagt Barbara Birk. In dem kleinen Dorf gibt es kein Lebensmittelgeschäft und keine richtige Dorfwirtschaft mehr, da wird ihr Angebot gern genutzt.

Arbeitseinteilung

Barbara und Wolfgang Birk sind gleichberechtigte Teilhaber des landwirtschaftlichen Unternehmens. Die großen Entscheidungen treffen sie gemeinsam, ansonsten teilen sie die Arbeitsbereiche auf. Ein solch umfangreicher Betrieb muss gut organisiert sein.

Für den landwirtschaftlichen Betrieb ist hauptsächlich Wolfgang zuständig, der mittlerweile seinen neunten Lehrling ausbildet. Abends geht Barbara ebenfalls in den Stall, morgens kümmert sie sich um die Kinder. Ansonsten ist sie für die komplette Organisation der Veranstaltungen und die Vermarktung zuständig. Für größere Vermarktungsaktionen und bei Seminaren hat sie Unterstützung von einer befreundeten Mitarbeiterin. Und natürlich dürfen auch die inzwischen drei Kinder nicht zu kurz kommen. Die jüngste Tochter Viktoria Josefina wurde im Januar 2020 geboren. Die Sonntage und die Abende gehören der Familie, da gibt es nur selten Ausnahmen.

Gut vernetzt

Die Birks sind Mitglieder in verschiedenen Vereinen wie zum Beispiel Bioland, Landerlebnisreisen, Lernort Bauernhof, Slow Food, Heimat Unternehmen und mehreren örtlichen Vereinen. Das hilft nicht nur bei der Verbreitung ihres Angebots, sondern bietet auch Unterstützung bei Fragen.

Text: Barbara Ehlert;
Fotos: Barbara Ehlert (6), Norbert Hufgard (1);
Notizzettel: kromkrathog/stock.adobe.com &

2 **Arche Hof Birk**
Barbara & Wolfgang Birk
87480 Weitnau • www.bio-birk.de