



Die im Bezirk produzierte Menge hat sich verdoppelt

25 Landwirte setzen auf Bio-Heumilch

Seiten 4 & 5



KOMMENTAR

Annika Höller
Redaktion Rohrbach
ahoeller@bezirksrundschau.com

**Kleine Nischen,
große Wirkung**

Angebotsverweigerung, Exportsteigerung, Umsatzplus. Das sind nur drei Schlagwörter, die unsere Zeit charakterisieren. Heutzutage muss möglichst viel in möglichst kurzer Zeit produziert werden – egal, ob es sich dabei um eine Jeans, ein Joghurt oder ein Steak handelt. Alles muss zu jedem Zeitpunkt verfügbar sein. Die Folge: In vielen Bereichen wird mehr hergestellt, als tatsächlich verbraucht. So ist es auch bei der Milch, weswegen der Milchpreis regelmäßig in den Keller stürzt. Gefragt sind daher heute vor allem Kreativität und die Rückkehr zum Denken in kleineren, ursprünglicheren Strukturen. Familiäre Manufakturen, die noch das meiste selbst erledigen und eine gute Qualität garantieren, sind wieder im Kommen. Kein Wunder. Denn nur so kann man sich von der Masse abheben. Die Heumilchbauern haben sich mit ihrer Bio-Heumilch ebenfalls ein Nischenprodukt geschaffen, für welches sie höhere Preise erzielen können. Und wo könnte dies besser funktionieren als auf den grünen Wiesen des Mühlviertels.

3 Millionen Liter

25 Bauernfamilien haben sich im Bezirk der „Interessensgruppe Bioheumilch“ angeschlossen.

BEZIRK (anh). Die Milchproduktion in der Europäischen Union steigt, der Preis für Milchzeugnisse sinkt. Um diesem Ungleichgewicht entgegenzuwirken, setzt die Landwirtschaft vermehrt auf Nischenprodukte wie die Heumilch. Damit können bessere Preise erzielt werden. Eine „Interessensgruppe Bioheumilch“ gibt es auch in der Region. Sie wurde 2012 gegründet, Lieferstart war am 1. Mai 2014. „Wer eine ökologische Landwirtschaft, eine artgerechte Tierhaltung und gutes Grundfutter forciert, der wird sich auch für Bio-Heumilch begeistern können“, sagt Stefan Hofer, einer der Initiato-

ren dieses regionalen Netzwerkes. 13 Bauernfamilien schlossen sich der Gruppe damals an, 1,5 Millionen Liter Bioheumilch produzierten sie pro Jahr. Doch das war eigentlich zu wenig, wie Hofer erklärt: „Normalerweise wird ein Produkt erst mit einer Liefermenge von zwei Millionen Liter gestartet.“ Die Marke „Zurück zum Ursprung“ kooperierte dennoch mit den Bauern. Seither entsteht aus ihrer Milch Buttermilch natur und mit verschiedenen Früchten. „Unser Ziel ist es, ein Frischmilchprojekt der Berglandmilch mit Bio-Heumilch aus dem Mühlviertel für 'Zurück zum Ursprung' und Hofer an Land zu ziehen“, verriet der Begründer.

Hin zum Vollerwerb

Zwei, die dieser Gruppe angehören, sind Erika und Stefan Bindl. Die beiden übernahmen den elterlichen Festl-Hof

in Baureith mit 16 Kühen. Sie setzten auf diese Art von Milch, um den klein-strukturierten Betrieb auch ohne Wachstumsdrang weiterführen zu können. „2015 starteten wir mit der Umstellung von konventioneller Landwirtschaft auf Bio“, erinnert sich der Bauer zurück. Dafür musste Platz für einen neuen Stall und eine Heutrocknungshalle geschaffen werden.

„Wer eine ökologische Landwirtschaft forciert, der wird sich auch für Bio-Heumilch begeistern können.“

STEFAN HOFER

Normal dauert eine solche Umstellung laut Hofer zwei Jahre. Am 1. Jänner 2017 war es auch bei den Bindls endlich soweit und die erste Bio-Heumilch tropfte in die Milchkanne. Mittlerweile wird der Betrieb im Vollerwerb geführt, 120.000 Li-

RUNDSCHAUER

„Zwoa Müch-packal redn mitanonda. Sogt des oane: 'Hey du, wia geht's?' – Sogt des andere: 'Loss mi in Rua, i bin sauer!'“



Biomilch aus Heu

ter Bio-Heumilch produzieren die 25 Kühe. 32 sollen es später einmal werden.

Abheben von der Masse

Einer der Gründe, warum die Bauern aus Baureith diesen Schritt gewagt haben, ist die Differenzierung. „Die Bio-Heumilch ist eine große Chance für uns, um uns von der Masse abzuheben“, sagt der 36-jährige Landwirt. Die Reaktionen aus dem Umfeld seien überaus positiv. Nachgefragt werde die Milch viel von jungen Eltern, die ein qualitatives Erzeugnis für ihren Nachwuchs suchen. Eine funktionierende Kreislauf-Wirtschaft mit Weidehaltung, wenig Kraftfutter und eine hohe Tiergesundheit sind für das Pärchen weitere Vorteile. „Man sieht noch etwas von der Landwirtschaft, wenn die Kühe draußen stehen. Diese Art der Landwirtschaft ist



Stefan und Erika Bindl in ihrem Stall in Baureith in Aigen-Schlägl. Sie produzieren 120.000 Liter Bio-Heumilch jährlich. Foto: A. Höller

greifbar“, betont Bindl. Davon machen sich auch regelmäßig Schüler der Bioschule Schlägl ein Bild. Denn, der Hof ist seit Oktober Partnerbetrieb der Bildungseinrichtung. „Sie können sich praxisnah einen Bio-Heumilchbetrieb ansehen“, freut

sich Bindl, der selbst gerade die Meistersausbildung an der Bioschule absolviert. Bei der Landesgartenschau 2019 in Aigen-Schlägl wird er das Thema Weidehaltung mit zwei Kalbinnen in einem eigenen Bereich präsentieren.

ZUR SACHE

- Die **Interessensgruppe Bio-Heumilch** wurde 2012 gegründet, Lieferstart war am 1. Mai 2014.
- Anfangs produzierten 13 Bauernfamilien jährlich 1,5 Millionen Liter Milch, mittlerweile liefern **25 Bauernfamilien drei Millionen Liter** Milch.
- Kooperiert wird mit der Marke „**Zurück zum Ursprung**“. Aus der Bio-Heumilch der Bauern dieses Netzwerkes entstehen Buttermilch natur und Buttermilch mit verschiedenen Früchten.
- Zur Zeit werden keine neuen Lieferanten aufgenommen.
- Heumilchwirtschaft ist die **ursprünglichste Form der Milcherzeugung**: Die Kühe ernähren sich im Sommer von Gräsern und Kräutern der heimischen Wiesen, im Winter von Heu und Getreideschrot. Gärfutter wie Silage ist verboten.
- In Österreich liegt der **Heumilchanteil** an der Gesamtproduktion bei **15 Prozent**, europaweit bei drei Prozent.