

Woche ist „komplett durchgetaktet“

Bio in Serie – Blick hinter die Kulissen beim „Huber in der Zelle“ von Biohof und eigener Metzgerei

Von Karin Kleinert

Wonneberg. Immer mehr Landwirte vermarkten ihre Erzeugnisse direkt ab Hof, die Konzepte dafür sind unterschiedlich. Am ökologisch geführten Huberhof von Thomas Reese und Nici Braun in Zell bei Wonneberg setzt man seit drei Jahren auf das Modell „Hofverkauf alle vier bis fünf Wochen“: dann gibt es am Freitag und Samstag im Hofladen aus der hofeigenen Metzgerei Fleisch und Wurst vom Bio-Weideochsen sowie vom Bio-Weideschwein. Damit dieses Konzept funktioniert, ist die Woche davor „komplett durchgetaktet“, wie die beiden im Gespräch mit der Heimatzeitung erzählen und einen ebenso interessanten wie spannenden Blick hinter die Kulissen gewähren – exklusiv für „Bio in Serie“.

Der als „Huber in der Zelle“ bekannte Hof steht auf einem geschichtsträchtigen Stück Land, dessen Anfänge weit zurückreichen: die „Huab“, eine Mönchszelle, die zum Erzbischof Salzburg gehörte, wird in Chroniken bereits im 14. Jahrhundert erwähnt. 2012 übernahmen Thomas Reese und Nici Braun den Hof von Thomas' Verwandten. Mit viel Eigenleistung renovierten sie den idyllisch gelegenen Bauernhof und bauten ihn zu einem modernen, biozertifizierten Familienbetrieb um. Den Charme der alten Gebäude konnten sie erhalten, aus dem ehemaligen Melkerhaus machten sie ein Ferienhaus, aus der ehemaligen Miststall wurde ein kleiner Swimmingpool für die Feriengäste. Zum Hof gehören etwa zwanzig Hektar Weideland und rund zwanzig Hektar gepachtete Flächen, von denen hauptsächlich Heu und Silage sowie Ackerfutter für die Schweine gewonnen werden.

Weil für Reese und Braun das Wohl ihrer Kühe, Schweine, Hühner und Pferde an erster Stelle steht, sollen ihre Nutztiere – alte heimische Rassen, die sie zum Verzehr züchten – ein mehr als gutes Leben führen dürfen, bevor ihr Fleisch in der eigenen Hofmetzgerei handwerklich verarbeitet wird. Im Sommer stehen die Pinzgauer Rinder auf den saftigen Weiden rund um den Hof und im Winter in artgerechten, offenen und geräumigen Ställen. Die Herde umfasst Mutterkühe und ihre Nachzucht sowie Ochsen, insgesamt sind es rund fünfzig Tiere. Bis zum zehnten Lebensmonat dürfen die Kälber bei ihren Müttern trinken.

Die Weideschweine zeichnen sich durch ihre Robustheit, ihre guten Muttereigenschaften und eine hochwertige Fleischqualität aus. Sie haben ein ausgeprägtes Sozialverhalten, das sie auf dem Huberhof im Familienverband mit Eber, Muttersauen und Ferkeln ausleben dürfen. Insgesamt sind es etwa vierzig Tiere. Mit ihrem Bewegungsdrang können



Nici Braun und Thomas Reese wählen eine der Lenden für den nächsten Hofverkauf aus. Etwa sechs Wochen war das Fleisch im Salzreifeschrank.



Thomas Reese (links) und Metzgermeister Wolfgang Mayer aus Tengling schneiden Steaks vom Bio-Weideochsen für den bevorstehenden Hofverkauf.



Eine der Hauptarbeiten vor dem Hofverkauf: das Vakuumieren von Fleisch und Würsten.

die Schweine der natürlichen Fütterung nach Klee, Kräutern, Wurzeln und Eiweiß nachgehen oder sich im Schlammbad suhlen.

Zwei Wochen, bevor die Produktion der Wurst- und Fleischwaren für den monatlichen Hofverkauf beginnt, werden ein bis zwei Rinder, meist so um die zweieinhalb Jahre alt, direkt am Hof von einer mobilen Schlachtereie getötet. Zerlegt werden sie in einem EU-biozertifizierten Schlachtbetrieb in der Region. Geviertelt kommt er dann im Kühlanhänger auf den Huberhof zurück und hängt dort ab.

Die eigentliche Produktionswoche startet dann am Sonntagabend und geht bis Donnerstagabend, wie Thomas Reese erklärt. Der Ablauf erfolgt in einer bestimmten Reihenfolge, die sich im Lauf der Zeit bewährt hat. Ganz wichtig zu erwähnen ist ihm, dass die Tiere von „Nose to tail“ verwertet werden, also komplett von Kopf bis Schwanz. Aus den Knochen wird im Winter Bouillon gekocht und in Gläser abgefüllt. Früher war solch eine Ganztiermut-

zung normal, sie wurde jedoch in den letzten Jahrzehnten immer seltener. Die meisten Kunden interessieren sich eben nur für die Edelteile.

Am Dienstag wird „gewurstet“

Sonntagabend werden drei bis vier schwäbisch-hällische Schweine verladen. Die Tiere dürfen ganz stressfrei mit einer Menge Stroh und Futter im Anhänger übernachten. Um 2 Uhr nachts fährt der Landwirt los, bringt sie in den biozertifizierten Schlachthof nach Lauf. Am Montagmittag holt er die Schweinehälften ab, die danach zerlegt werden. Dienstag wird gewurstet, wie es im Metzgerjargon heißt. Thomas und Metzgermeister Wolfgang Mayer stellen ein umfangreiches Sortiment her, der Ablauf in der Produktion der einzelnen Wurstsorten ist gut koordiniert. Zum Optimieren gibt es freilich immer etwas, aber, so Thomas, „wir wer-

den immer besser“. Am Mittwoch machen sich die beiden an die Feinerlegung und die Spezialstücke für Steak-Liebhaber sowie ans Räuchern von Wurst, Schinken und Speck.

Nici Braun übernimmt währenddessen das aufwendige Vakuumieren und das Etikettieren mit selbst entworfenen Klebeetiketten. Das Vakuumieren würden sie wegen des Plastiks zwiespältig sehen, sagt Nici. Allerdings mache diese Art der luftdichten Verpackung die Waren einfach länger haltbar. Wirklich gute Alternativen aus anderen Materialien hätten sie noch keine gefunden, Fleisch und Wurst frisch anzubieten, gehe wegen mangelnder Platzkapazitäten nicht.

Am Donnerstag werden Bratwürste und Leberkäse gemacht. Außerdem holt Thomas das Dry Aged-Fleisch aus dem Reifeschrank und löst in aufwendiger Handarbeit die Edelteile heraus. Nici beginnt unterdessen den Laden einzuräumen, es wird Bio-Käse von umliegenden Käseereien und Biobrot geliefert. Freitagfrüh

„BIO IN SERIE“

30 Prozent Biolandbau. Das ist seit 2019 ein gesetzlich festgelegtes Ziel der Bayerischen Staatsregierung. Die 27 Ökomodellregionen auf einem Viertel der bayerischen Gemeindefläche sind dafür ein wichtiges Instrument. In loser Folge stellen wir Betriebe aus der Ökomodellregion Waginger See – Rupertwinkel vor, die sich für eine besonders nachhaltige Wirtschaftsweise einsetzen. Die erste bayerische Modellregion zeichnet sich laut eigener Aussage durch vielfältige Netzwerke für mehr Bioanbau und -verarbeitung aus, verfolgt aber auch gemeinsame ökologische Projekte mit allen Landwirten und den Gemeinden. Mehr Infos dazu gibt es auf www.oekomodellregionen.bayern. – red

ist der Hofladen dann für den ersten Öffnungstag perfekt bestückt. Sie machen um 9 Uhr auf, aber der ein oder andere Stammkunde steht schon viel früher vor der Tür, lacht die Landwirtin.

Wenn man beim „Huber in der Zelle“ bei der Produktion zuschaut, fällt auf, dass es weder hektisch noch laut zugeht. Alle sind konzentriert bei der Sache, es wird zügig gearbeitet, die Atmosphäre ist unaufgeregt. „Inzwischen sind wir ein gut eingespieltes Team“, so Thomas Reese, „trotzdem versuchen wir nach jedem Verkauf den Ablauf weiter zu optimieren“. Beide sind Gründungsmitglieder im Verein „Ökogenuss Waginger See-Rupertwinkel“, in dem sich die Biodirektvermarkter aus der Region zusammengeschlossen haben, und sind dort im Beirat aktiv. Außerdem engagieren sie sich in der Ökomodellregion.

Damit der landwirtschaftliche Betrieb auch in der Produktionswoche gut weiterläuft, haben sie zu dieser Zeit einen Helfer für die Versorgung der Tiere. Den Acker bestellen, Heu machen, Gülle ausfahren und was sonst noch alles anfallt auf einem landwirtschaftlichen Betrieb, erledigen Thomas und Nici, wenn es das Wetter nicht anders zulässt, auch in der Produktionswoche selbst. Mittlerweile seien sie routiniert, wobei sie oft jonglieren müssten, wie beide mit einem Schmunzeln erzählen. Man sieht ihnen an, dass sie das, was sie tun, mit ganzem Herzen machen. Thomas betont, dass er die vielfältigen und abwechslungsreichen Arbeiten, die auf einem Hof anfallen, als Herausforderung sieht. „Das liebe ich“, sagt er aus voller Überzeugung.



Waging am See

Petting

Gartenbesuch in der Furth Mühle

Petting. Der Gartenbauverein Petting besichtigt heute Abend den Garten von Stefanie Pastötter. Treffpunkt ist um 18.30 Uhr in der Furth Mühle.

Gartler nehmen an Prämierung teil

Petting. „Der bunte und gesunde Gemüsegarten“ lautet das Motto für die diesjährige Kreisprämierung, die der Landkreis Traunstein gemeinsam mit den Kreisverband und den Gartenbauvereinen vergibt. Alle Haus- und Gartenbesitzer im Landkreis Traunstein sind teilnahmeberechtigt. Wer einen Gemüsegarten besitzt der durch Vielfalt, einer reichen Sortenverwendung, durch Größe oder wegen außergewöhnlicher Nutzpflanzen auffällt, soll sich melden. Eine Anmeldung setzt keine Mitgliedschaft beim Gartenbauverein voraus. Anmeldung möglich bei Elvira Kraller bis Sonntag, Tel. 24. Juli, unter 08686/8558.

Ab jetzt gibt es ein gelbes Band für Obstbäume und Sträucher um Obst vor dem Verfaulen zu bewahren. Das Band soll anzeigen, dass ein Baum für andere Nutzer zum Abernten freigegeben wurde. Dies gilt für Gemeindebäume und im Privatbereich. Mitgenommen werden sollen nur haushaltsübliche Mengen. Also in Zukunft auf das gelbe Band achten. Wer selbst ein Band bräuchte für so einen Baum bitte bei der Gemeinde melden oder bei Elvira Kraller, Telefon 08686/8558.

Südostbayerische Rundschau

Lokalredaktionen: Neue Presse Redaktions GmbH, vertreten durch Geschäftsführer Martin Wanninger, Medienstraße 5, 94036 Passau. Redaktion Landkreis Traunstein: Herbert Reichgruber (Redaktionsleitung), Thomas Thoits (Stellvertreter), Trostberg. Lokalredaktion Trostberg: Am Waltersshamer Feld 20b, 83308 Trostberg, Tel. 08621/508912-25, E-Mail: red.heimatzeitung@vpp.de. Redaktion Landkreis Berchtesgadener Land: Sabine Zehring (Redaktionsleitung), Im Angerl 12, 83435 Bad Reichenhall, Tel. 08651/981-128, E-Mail: red.reichenhall@vpp.de. Lokalredaktion Freilassing: Hauptstraße 27, 83395 Freilassing, Tel. 08654/69260, E-Mail: red.freilassing@vpp.de.

Anzeigen: PNP Sales GmbH, vertreten durch die Geschäftsführer Reiner Fürst und Thomas Bauer, Medienstraße 5, 94036 Passau.

In der Region: Rathausplatz 7, 83301 Traunreut, Tel. 08669/90940-0.

Anzeigen gewerblich: E-Mail: anzeigen.chiemgau@pnp.de; Anzeigen privat: E-Mail: anzeigen.taa@pnp.de.

Vertrieb: Neue Presse Zeitungsvertriebs GmbH, Medienstraße 5, 94036 Passau, Tel. 0851/802-239, E-Mail: aboservice@pnp.de.

Bezugspreis monatlich 37,50 Euro durch Träger bzw. Post im Verbreitungsgebiet inklusive gesetzlicher MwSt.. Abbestellungen können nur vier Wochen zum Monatsende ausgesprochen werden und müssen schriftlich im Verlag vorliegen. Während einer vereinbarten Bezugszeit bleiben Preisveränderungen vorbehalten. Bei Nichterscheinen der Zeitung infolge höherer Gewalt, Streik oder Aussperrung besteht kein Anspruch auf Entschädigung. Für unverlangte Manuskripte und Bilder keine Haftung.



Anzeigen-Preisliste Nr. 66 vom 1. Januar 2022. Die Zeitungen der Passauer Neue Presse GmbH nehmen an der Mediaanalyse teil. Verbreitete Gesamtauflage (IVW) II. Quartal 2022: PNP gesamt 148 577 (incl. ePaper) und 135 800 (ohne ePaper). Gedruckt auf Recycling-Papier mit mindestens 75 Prozent Altpapier-Anteil.



Reges Treiben bei dem ersten Storchfrühstück in Petting nach der Zwangspause durch die Pandemie.

32 Mütter und 45 Kinder begrüßt

Erstes Storchfrühstück in Petting nach Pause

Petting. Zum ersten Storchfrühstück nach Hochphase der Corona-Pandemie sind 32 Mütter und 45 Kinder von drei Wochen bis drei Jahren in Petting begrüßt worden. Das Organisationsteam

der Frauengemeinschaft freute sich über die vielen Mütter, die gekommen waren, um neue Bekanntschaften zu knüpfen oder einfach das gemütliche Beisammensein zu genießen. – red

Blumen, Beete und Beerensträucher

Gartenbauvereinsmitglieder aus Petting besuchen Gärten in Schönram

Petting. 38 Gartenliebhaber haben sich nach Schönram, Badleiten, begeben um sich hier verschiedene Gärten anzusehen. Bei Susen Drexler konnten neben den vielen Rosen sowohl Persische Schönheiten, als auch eine Vielzahl von Beeten mit Lilien und anderen Stauden bewundert werden. Auch einige Hochbeete und ein kleines Gewächshaus für Gemüse fanden hier Platz. Sehr einladend sei auch der überdachte Sitzplatz mit Bergblick, befanden die Gartler. Bei Drexlers Nachbar Bernhard Kroiss gab es ein schön-modern gestaltetes Glashaus für Tomaten, einen wie aus dem Bilderbuch gepflegten Rasen und Säulenbäume zu sehen. Der nächste Garten von Franz Hel-



Gartenliebhaber sind in Schönram unterwegs gewesen.

minger wartete mit einem schön gestalteten Eingangsbereich und einem ebenfalls top-gepflegten Rasen ohne Beikräuter auf. Bei Johann Singhammer jun. zieht gleich das in Etagen angelegte Kräuterbeet die Blicke auf sich.

Ein ebenso schön angelegter Gemüsegarten, Beerensträucher und Staudenbeete, aber auch die Nähe zum Wald verleihen dem Garten eine wohlige Weite und Gemütlichkeit. Davon waren sich die Gartenfreunde überzeugt.