BIOLANDHOF KROLL-FIEDLER

Wenn man im Sommer über die Haar radelt und am Biolandhof Kroll-Fiedler vorbei-kommt, dann sieht es ein bisschen aus wie Bullerbü: Dort stehen Kühe auf der saftigen grünen Wiese und zwischen ihnen wuseln Kälbchen herum – gut genährt und glücklich. Denn hier wird das Projekt „Geschwisterkalb“ gelebt: Ammenkühe ziehen den Nachwuchs auf – vor allem die Bullenkälber. Denen möchte Sophie Kroll-Fiedler das Leben so schön wie möglich machen. Dabei ist das gar nicht so selbstverständlich.

Ein Bullenkalb, das von einem Milchvieh-Betrieb kommt, hat es nämlich normalerweise nicht leicht: Direkt nach der Geburt wird es von der Mutter getrennt, zieht in ein kleines Iglu und wird zwei Wochen später an einen Händler verkauft. Dann kommt es in einen Kälbermaststall, wohin genau, wissen die Milchviehbetriebe häufig gar nicht, meistens geht es in die Niederlande. Mehrere Monate lang wird der kleine Bulle dort auf Spaltenboden, mit wenig Platz und ohne Stroh gehalten, bis er schließlich geschlachtet wird. Nur wenige Milchviehhalter mästen ihre Bullenkälber selbst. Denn so groß ihr Herz für Tiere auch ist: Sie müssen wirtschaftlich denken. Um ein Bullenkalb selbst aufzuziehen, werden viele 100 Liter Milch benötigt, die sonst an die Molkerei verkauft werden würden. Oft fehlt es an Platz im Stall für die Aufzucht der zusätzlichen Tiere. Ein Manko: die Milchrassen setzen nicht so viel Fleisch an wie die Fleischrassen.

Sophie Kroll-Fiedler möchte aber beides: Ein schönes Leben fürs Tier und wirtschaftlich rentabel kalkulieren. Im Zuge des Generationenwechsels hat sie auf dem Betrieb, der seit 1989 nach strengen Bioland-Richtlinien bewirtschaftet wird, das Projekt „Geschwisterkalb“ gestartet. Seit Anfang 2020 hat sie kein Kalb mehr abgegeben. Die kleinen Racker leben im Herdenverband mit ihren Müttern oder Ammenkühen von Frühjahr bis Herbst auf der Weide und im Winter toben sie in einer geräumigen Halle mit viel Heu und Stroh. Mit etwa sieben Monaten werden die jungen Bullen dann geschlachtet, dann sind sie keine niedlichen Kälbchen mehr, sondern schon richtig große Tiere.

Geschlachtet wird in Lippstadt. Direkt nebenan gibt es einen auf Direktvermarktung spezialisierten Zerlegebetrieb. Hier wird das feinfaserige und magere Kalbsfleisch u.a. zu klassichen Schnitzeln, köstlichen Braten, Osso Buco, Flanksteaks, Bratwurst und Patties verarbeitet, pariert und vakuumiert sowie sachgemäß herun-

BIOLANDHOF KROLL-FIEDLER SEIT 1989

tergekühlt.
„Milch kommt nicht einfach so“, sagt die 28-Jährige. „Dafür muss immer ein Kalb dagewesen sein.“ Man könne also nicht sagen: Lass das doch mit den Kälbern. Außerdem seien die Tiere wichtig für den Kreislauf, sind sie doch Düngerlieferant für die Felder und machen Grünlandpflege – und nebenbei sind die vielen Wiesen und Weiden ein großer CO_2-Speicher. Aber die 75 Milchkühe, die auf dem Hof Kroll-Fiedler leben, bekommen nicht mehr jedes Jahr ein Kalb, die Zwischenkalbezeit wurde auf etwa eineinhalb Jahre verlängert, also gibt es weniger Nachzucht als früher. Für die Kühe, mit denen weitergezüchtet werden soll, nutzt die Familie gesextes Sperma, bei dem die Kälber sehr wahrscheinlich weiblich sind. Für die anderen Kühe haben sie mittlerweile einen Fleischrinder Deckbullen der Rasse Angus, sodass die daraus entstehenden Kälber Angus- Kreuzungskälber werden.
Als Amme werden die Kühe ausgewählt, die zum Beispiel Euterprobleme haben. Da Kälber das Euter leerer ziehen, als die Melkmaschine, verschwinden die Euterprobleme dadurch sogar.
Vor gut einem Jahr hat sie nun den ersten Bullen zum Schlachter gebracht und anschließend das zarte Fleisch beim Hofverkauf angeboten. Mittlerweile gibt es etwa einmal im Monat solch einen Hofverkauf – mit wechselndem Programm, mal Musik, mal andere Aktionen. „Das wird sehr gut angenommen“, berichtet die 28-Jährige. Seit einigen Wochen gibt es auf dem Hof einen Verkaufsraum, der 24/7 als Selbstbedienungsladen geöffnet ist. Über die Homepage gelangt man seit kurzem zur Online-Bestellliste. Dort gibt es die Produkte, die die Familie selber anbaut: neben Fleisch-Teilstücken, Innereien und Wurstwaren auch Apfelsaft, Dinkelmehl, Dinkelnudeln, Dinkelburger-Buns, Haferflocken und Hanföl. Um das Sortiment zu ergänzen, gibt es mittlerweile auch Produkte von Kooperationspartnern, ausgefallene Senfe und Saucen von der Senfmanufaktur Münchner Kindl, Tomatenmark und Tomaten von Rapunzel sowie Kräuter und Teesorten von Sonnentor.
"Schnitzel vom Kalb sind der Renner, die sollten frühzeitig bestellt werden", informiert Sophie. "Der nächste Ab- Hofverkauf ist der 11.Dezemmber."

BIOLANDHOF KROLL-FIEDLER SEIT 1989

BIO-KALBFLEISCH

AB-HOF-VERKAUF:
11.12. von 11 – 16 Uhr

Biolandhof Kroll-Fiedler
Haarweg 42
59581 Warstein-Belecke

02902 76706
/ 0151 17238348
www.biolandhof-kroll-fiedler.de

Bei uns können Sie **bestes Kalbfleisch** von Kälbern aus unserem Aufzuchtprojekt „Geschwisterkälber“ kaufen. (Außerhalb unserer Ab-Hof-Verkaufs-Termine sind wir täglich für Sie da und bieten das Fleisch in Selbstbedienung ausschließlich tiefgefroren an.)

Dazu **Apfelsaft, Hanföl**, **Dinkelmehl**, **Dinkelnudeln, Haferflocken** und **Dinkelburger-Buns** in Bioland-Qualität aus eigenem Anbau.

Bestellungen gerne über:
@
Lieferservice auf Anfrage im Umkreis von 25 km.