Auf dem Klausehof in Birstein-Oberreichenbach im Main-Kinzig-Kreis leben drei Generationen unter einem Dach (v.l.: Viktoria, Tristan, Marius, Andreas, Magnus, Irmgard und Arno Winter). Die Familie hat kürzlich einen Außenklimastall für Schweine errichtet. In der eigenen Metzgerei werden daraus hochwertige Produkte erzeugt. *Fotos: Büsse*

Einen Stall für die Zukunft gebaut

Hofschlachtung, Direktvermarktung und ein Außenklimastall

Die eigenen Tiere auf dem Betrieb aufzuziehen, zu schlachten und die Produkte direkt zu vermarkten, ist für Familie Winter aus Birstein-Oberreichenbach nichts Neues. Bereits seit 1994 wird Fleisch von auf Stroh gehaltenen Schweinen und Weide-Rindern ab Hof verkauft. Seit 2000 schlachten die Winters im eigenen Schlachthaus und verarbeiten das Fleisch zu hochwertigen Produkten, die auf Wochenmärkten, im regionalen LEH und im eigenen Hofladen vermarktet werden. Vor einigen Wochen wurde der Bau eines neuen Außenklimastalls mit automatisiertem Einstreusystem für 600 Mastschweine abgeschlossen und die ersten Ferkel eingestallt. Das LW hat den Betrieb besucht.

„Eigentlich hatten wir einen Vollspalten-Stall geplant. Aber die Zeiten ändern sich, mehr Tierwohl wird immer wichtiger. Darum haben wir uns entschieden, bei Stroh zu bleiben und umgeplant“, erzählt Betriebsleiter Andreas Winter. Bereits die 250 Mastschweine im alten Stall standen auf Stroh.

Der neue Stall ist an den Seiten offen und bietet dadurch einen Außenklimareiz. Ein Gitter schützt vor Vogeleinflug, außerdem kann ein sensorgesteuertes Windnetz heruntergelassen werden, um die Tiere vor Regen und Wind zu schützen. Bei starker Sonneneinstrahlung ist auch eine manuelle

Die drei Getreidesilos an der Front des Neubaus lagern Getreideschrot aus eigener Erzeugung und bedienen ein Dreiphasen-Fütterungssystem.

Ein durch einen Wind-Regen-Sensor automatisch – aber auch manuell – steuerbares Windnetz an den beiden langen Seiten des Stalles sorgt bei Bedarf für Schutz vor Wind, Regen oder zu starker Sonneneinstrahlung.

Bedienung möglich, um Schatten zu spenden.

Der Stall verfügt über vier Abteile mit je sechs Buchten, in denen momentan jeweils 25 Tiere pro Bucht eingestallt werden. Dadurch ergibt sich rund 1 Quadratmeter Platz pro Tier. „Sollten die Vorgaben mehr Platz erfordern, dann können wir die Besatzdichte nach unten korrigieren“, erklärt Winter. Außerdem gibt es eine Krankenbucht. Die innenliegenden Wände der Buchten, die den Ruhebereich begrenzen, können flexibel versetzt werden, um auch dem Platzbedarf der größeren Tiere gerecht zu werden.

Im Außenklimabereich sorgt ein Gitter dafür, dass keine Vögel hereinfliegen können. Ein Umgang erleichtert die Tierkontrolle.

N-reduzierte Dreiphasen-Fütterung

Gefüttert wird Stickstoff-reduziert in einem Dreiphasen-Fütterungssystem. Ein Futterautomat bedient jeweils zwei Buchten. Das Getreide wird auf rund 45 Hektar Ackerland selbst angebaut und auf dem Betrieb geschrotet. Der Stall verfügt über ein automatisches Einstreusystem. Einmal am Tag wird frisches, gehäckseltes Stroh eingestreut. Neben dem Stroh, das auch als Beschäftigungsmaterial und Raufutter dient, stehen in den Buchten noch Spielzeuge zur Verfügung.

„Die Tiere nehmen das ganze System und das Stroh sehr gut an. Die Älteren nehmen viel Stroh mit in den Außenklimabereich und haben sich gut an die Buchtenstruktur gewöhnt“, so Winter. Am Anfang komme es noch hier und da vor, dass die Tiere Kot im Stroh absetzen, das spiele sich aber schnell ein. Die Buchten haben ein leichtes Gefälle, wodurch eine Kot-Harn-Trennung möglich ist. „Dadurch konnten wir die Geruchsbelastung nochmal gut reduzieren“, erklärt Winter. Der Hof liegt in der Ortsrandlage von Oberreichenbach und der neue Stall ist nochmals etwas weiter abseits vom eigentlichen Hofgelände auf einer leichten Anhöhe errichtet worden.

Der Neubau, dessen Investitionssumme sich auf rund 1,3 Mio. Euro beläuft, wurde mit 300 000 Euro gefördert durch EU-Mittel aus dem ELER-Fond, Mitteln des Landes Hessen im Rahmen des Entwicklungsplanes für den ländlichen Raum des Landes Hessen und Bundesmitteln im Rahmen der Verbesserung von Agrarstruktur und Küstenschutz (GAK).

Den Leuten erklären, was der Landwirt macht

Die Planungsphase und auch die Zusammenarbeit mit den Behörden sei problemlos gelaufen. „Die Beratung durch das Serviceteam Alsfeld war sehr gut und auch mit den Ämtern hatten wir keine Schwierigkeiten“, erzählen Betriebsleiter Andreas Winter und sein Vater Arno, der mittlerweile im Ruhestand ist, während der Planungs- und Bauphase aber noch als Senior-Betriebsleiter aktiv war.

Auch bei den Anwohnern in und um Oberreichenbach kam das Projekt gut

Ein automatisches Einstreusystem der Firma Schauer versorgt die Tiere täglich mit frischem Stroh. Das kommt bei den Mastschweinen gut an. Daneben stehen auch noch Spielzeuge im Außenklimabereich zur Beschäftigung zur Verfügung.

Vom Schlacht- und Zerlegeraum, wo die zerlegten Teile weiter zu Fleisch- oder Wurstwaren verarbeitet werden, geht es direkt in den Verkaufsraum und in die Ladentheke (im Bild).

an. Das hohe Maß an Zuspruch ist aber sicherlich auch auf die offene und einladende Art der Winters zurückzuführen. Wer Fragen hat oder sich den Stall anschauen möchte, ist stets willkommen. „Man muss den Leuten auch erklären, was man hier macht. Transparenz ist wichtig und Teil des regionalen Konzepts“, sind sich der Betriebsleiter und seine Frau Viktoria einig. Als der Rohbau fertig war, gab es deswegen auch eine Art Besichtigungstermin, an dem sich Interessierte anschauen konnten, wie die Tiere später gehalten werden.

Die Corona-Krise spüren die Winters in Form von gestiegener Nachfrage nach regional erzeugten Produkten, aber auch dadurch, dass der nahe gelegene Radweg im Sommer für einige Laufkundschaft sorgte, die sich den Betrieb anschauen wollte. Durch die Corona-Beschränkungen haben die Winters glücklicherweise wenig Probleme. Dank des eigenen Schlachthauses und der direkten Vermarktung über den LEH im Rahmen von „Landmarkt“ und den Hofladen konnte alles fast wie gewohnt weiterlaufen.

Hofeigenes Schlachthaus und ein Hofladen

Neben den bald 600 Mastschweinen stehen auf dem Betrieb 15 Mutterkühe, 7 Zuchtrinder und 24 Mastbullen, die alle im Sommer Auslauf auf den rund 47 Hektar Grünland genießen und im Winter in einem Laufstall untergebracht sind. Auch die Rinder werden im hofeigenen Schlachthaus geschlachtet und verarbeitet.

Alle der im Hofladen erhältlichen Artikel werden auf dem Klausehof hergestellt. Dafür beschäftigt der Betriebsleiter, der selbst ausgebildeter Metzger ist, zwei Metzger, außerdem arbeitet Bruder Steffen Winter im Betrieb mit. Für den Hofladen sind zwei Verkäuferinnen eingestellt. Die Buchhaltung übernimmt Ehefrau Viktoria, die Betriebswirtschaft im Nebenfach studiert hat. Andreas Winter hat neben dem Abschluss als Metzger und Landwirt auch noch eine Ausbildung als Schlosser absolviert.

Frische und vakuumierte Fleisch- und Wurstwaren

In der Theke des Verkaufsraumes, der sich direkt neben den Schlacht- und Verarbeitungsräumen befindet, finden sich allerlei Wurstsorten, Aufschnitt, Wurst im Ring oder im Glas, aber auch frisches Fleisch zur weiteren Zubereitung ist erhältlich. „Wer möchte, bekommt auch eine zerlegte Schweinehälfte. Das ist aber eher selten“, erzählen die Betriebsleiter. Über den LEH werden verschiedene Wurstsorten im Glas und vakuumierte Produkte, wie zum Beispiel Schinken vermarktet. Das System „Landmarkt“, bei dem hessische Direktvermarkter ihre Qualitätsprodukte in teilnehmenden Rewe-Märkten eigenständig vermarkten können, biete eine gute Absatzmöglichkeit.

Die Wochenmärkte und auch den früher einmal angebotenen Catering-Service zu bedienen, schaffen die Winters momentan bei der hohen Nachfrage vor Ort gar nicht mehr. Die Kunden bleiben ihnen dennoch treu. Nicht jeder komme jede Woche vorbei, aber viele deckten sich regelmäßig im Hofladen ein. Das Konzept der Regionalität und das Wissen, wo es herkomme, mache den Unterschied. Für die Winters war es besonders wichtig, ihren Betrieb mit der Erweiterung zukunftsfähig zu machen und so zu gestalten, dass die Kinder ihn irgendwann gerne weiterführen wollen. Der neue Stall und das hohe Maß an Transparenz in der gesamten Erzeugung sind dafür der ideale Grundstein.

Der Grundriss des Stallgebäudes kann auf der LW-Website unter *https://www.lw-heute.de/downloads* eingesehen werden. Für weitere Fragen rund um das Thema Stallbau steht das Serviceteam Alsfeld zur Verfügung, Informationen bei Wilfried Brede, ☎ 0171/3050746, *www.sta-alsfeld.de/*. *kbü*

DER BETRIEB IN ZAHLEN

- Betriebsleiterehepaar Andreas und Viktoria Winter, Bruder Steffen Winter, Senior-Betriebsleiter Irmgard und Arno Winter
- 2 angestellte Metzger, 2 angestellte Verkäuferinnen im Hofladen
- 45 Hektar Ackerland, eigene Futtergrundlage
- 47 Hektar Grünland
- 15 Mutterkühe, 7 Zuchtrinder, 24 Mastbullen, im Sommer Weidegang, im Winter Laufstall
- Direktvermarktung seit 1994
- Neubau Hofladen und Schlachthaus 2000
- Neubau Außenklimastall für 600 Mastschweine mit Stroheinstreusystem 2019

Auktionstermine

Die Termine für die kommenden Auktionen für Rinder und Schafe sind in jeder LW-Ausgabe in der Rubrik Märkte und Preise auf der Seite M5 in der Tabelle „Auktionstermine“ zu finden. *LW*