

Liebe Kundinnen und Kunden,

Vor einem Jahr habe ich hier auf dem Hofgut Rimpertsweiler die Fleischvermarktung übernommen. Eigentlich bin ich Landwirtin und liebe es mit lebenden Tieren zu arbeiten, aber in der Milchwirtschaft gehören eben auch die Schlachttiere und die Vermarktung des Fleisches dazu. Eine Milchkuh muss etwa einmal im Jahr ein Kalb bekommen, dass sie Milch gibt. 50% dieser Kälber sind männlich und somit in der Milchkuhherde nicht zu gebrauchen. Auch ein Teil der weiblichen Rinder muss geschlachtet werden, da nur fünf bis zehn Rinder pro Jahr als Kühe in die Herde aufgenommen werden können.

Aktuell haben wir 45 Milchkühe und somit 45 Kälber, also ca. 35 Tiere die wir im Alter von 24 Monaten schlachten. Die Tiere die wir direkt vermarkten können, dass waren im letzten Jahr 26 Tiere, fahren wir zu einer kleinen Familienmetzgerei. Dort werden die Bullen und Rinder geschlachtet, zerlegt und zum Teil zu Wurst weiterverarbeitet.



Unsere Tierhaltung

Natürlich ist es uns ein großes Anliegen, dass es allen Tieren gut geht und sie ein schönes, artgerechtes Leben führen können. So ist eine Besonderheit bei uns, dass die Kühe ihre



Kälber in einem abgetrennten Bereich auf die Welt bringen und nach etwa zwei Tagen beide in die Milchvieherde integriert werden (auf den meisten Höfen werden die Kälber direkt nach der Geburt oder nach wenigen Tagen von ihren Müttern getrennt. Dann werden die Kälber mit Nuckeleimern in Gruppen oder in Einzelhaltung aufgezogen).

Zwei Monate dürfen die

Kälber in der Herde mitlaufen, bis sie anfangen auch bei anderen Kühen Milch zu trinken, sodass wir sie dann in einen Kälberkindergarten aufnehmen. Da kommen dann zweimal am Tag die Mütter dazu, damit die Kälber weiterhin bei ihnen trinken können, bis sie dann mit vier Monaten abgesetzt werden.

Ab dann kommen sie wieder in eine andere Gruppe in der weibliche und männliche Tiere getrennt werden, da die Tiere nach 6-8 Monaten geschlechtsreif werden. Im Winter halten wir sie im Stall und im Sommerhalbjahr Tag und Nacht auf einer unserer Weiden.



Diese Aufzucht ist aufwendig, da im Sommer sehr viele Zäune gebaut, frei gemäht und kontrolliert werden. Es gibt mehrere Tiergruppen zu denen täglich Wasserfässer gefahren und aufgefüllt werden und dazu kommt die Futterwerbung, die immer wieder die ganze Nacht hindurch dauert. Auch das Ausbringen von dem wertvollen Mist und der Gülle

erfordern einen hohen Einsatz an Maschinen und Zeit.

Unsere Herausforderungen

So entstehen hohe Personal-, Maschinen- und Energiekosten. Wenn wir unsere Tiere nicht direkt vermarktet bekommen, kriegen wir diese Kosten nicht gedeckt und zahlen sozusagen bei jedem Tier drauf.



Durch sinkende Preise, steigende Kosten, weniger Absatz und hin und wieder Wetter bedingte, schlechte Ernten in den letzten Jahren, stehen viele Bäuerinnen und Bauern vor der Frage, wie es weiter gehen kann? Dadurch dass wir ein Gemischtbetrieb sind und somit mehrere Standbeine haben, ist bei uns die Existenzfrage nicht ganz so brennend wie bei

einigen anderen Kollegen. Trotzdem müssen auch wir schauen, dass wir nicht auf unsere Produkte draufzahlen müssen, sonst können wir es uns, wenn die Witterung es uns schwermacht und die Kosten weiter steigen, nicht mehr leisten unseren Beruf auszuüben!

Wie Vermarkten wir bis jetzt?

1. Wir haben unsere Website über die man von jedem Teil einzeln etwas bestellen kann und es gibt bisher 3 verschiedene Fleischpakete mit den beliebtesten Teilen
2. Wir liefern an Rick's Biomarkt und den Lehenhofladen
3. Wir verkaufen in unserem Hofladen aus der Theke und auf unseren Wochenmärkten
4. Wir lassen Wurst herstellen

5. Über das Hofcafé und unsere Hoffeste

Warum möchte ich etwas verändern?

1. Bis jetzt verkaufen wir immer noch Tiere nach außen, weil wir nicht alle selbst vermarkten können
 - Mein Ziel ist es, dass wir alle Tiere direkt vermarkten
 - Dass wir einen fairen Preis erzielen um alle Kosten zu decken und Neuinvestitionen planen zu können
2. Von den Tieren die wir über den Hof verkaufen bleibt immer ein gewisser Teil übrig, den frieren wir ein oder lassen ihn zu Wurst weiterverarbeiten
 - Wenn wir das Tier komplett als Fleisch verkaufen können, dann würde es für die Kundinnen und Kunden, sowie für uns, billiger werden, da die Grundkosten die gleichen sind, wir aber nichts einfrieren oder weiterverarbeiten lassen müssen (was auch wieder Kosten verursacht)
 - Wir haben genug Altkühe, deren Fleisch meistens zu zäh für Frischfleisch ist, die können wir zu Wurst verarbeiten. Auch die würde ich gerne in Zukunft alle direkt vermarkten

Meine Idee

In Absprache mit unserem Metzger habe ich ein 5Kg und ein 10Kg Fleischpaket zusammengestellt, das Stücke von allen Teilen des Tieres beinhaltet. Aus einem durchschnittlich großen Tier würden wir 19 Mischpakete bekommen.



Ich würde mich sehr freuen, wenn auch sie diese Pakete toll finden und Freude haben, sie zu bestellen!

Würden wir so unseren Fleischabsatz steigern, müssen wir unsere Preise erst einmal nicht weiter erhöhen, unsere Bauern würden einen fairen Lohn für ihre Arbeit bekommen und könnten schauen, wie

sie in noch mehr Tierwohl und damit auch in noch bessere Fleischqualität investieren können!

Mit freundlichen Grüßen,

Clarissa Giebler