

Bioziegenhof Wellinger

Josef Wellinger^{1*}

Familie

Karin (31) und Josef (33) mit Katharina Maria (7) und Lukas Josef (2)



Abbildung 1: Familie Wellinger

Region

Der seit 2006 biologisch geführte Ziegenzuchtbetrieb Wellinger liegt in St. Marienkirchen am Hausruck, Bezirk Ried im Innkreis, Oberösterreich. Die jährliche Niederschlagssumme beträgt durchschnittlich 930 mm/m² auf einer gemessenen Seehöhe von 530 m. Das Gebiet ist ein für das Innviertel typisches, klassisches Milchviehgebiet mit gemischter Acker- und intensiver Grünlandnutzung. Der Betrieb wurde in den Jahren 2006 - 2008 vom klassischen Milchviehbetrieb mit eigener Nachzucht zum Ziegenzuchtbetrieb mit Neubau eines Milchziegenstalles mit Heutrocknung umgestellt.



Abbildung 2: Der 2007 gebaute Milchziegenstall

Betrieb

Betriebsschwerpunkt ist die Ziegenmilchproduktion. Im Milchziegenstall ist Platz für bis 250 Milchziegen. Betriebsdurchschnitt LFL 365 Tage (219 Tiere) 2014 = 854 l Milch zu 52,9 FE kg. Bewirtschaftete Fläche 39,5 ha davon 17 ha Grünland. Als Ackerkulturen werden Klee gras (ca. 50 % der Ackerfläche) Gerste, Triticale, Ackerbohne, Silomais, Roggen (Speise), Weizen (Speise) und Dinkel (Speise) angebaut.

Fütterung

Sommer: Feldfutter und Wiesenaufwuchs (Grünfüttervorlage), strukturreiches Heu, Ausgleichsgetreidemischung (Hof eigen)

Winter: Belüftungsheu, Silage, Silomais, Getreide (Hof eigen).

Deckplan

Der Betrieb produziert ganzjährig Milch. Um dieses Ziel zu erreichen, wird folgender Deckplan angewandt: ca. 30 % der Tiere werden nur alle 2 Jahre gedeckt, 35 % ab Anfang August (Ausnutzung eventueller Schlechtwettertage mit künstlicher Unruhe, erreicht durch entmisten, umgruppieren...). Die zweiten 35 % werden ab Mitte Oktober gedeckt. Die Nachzucht (ca. 25 % der Muttertieranzahl) wird je nach Kondition ab Mitte August gedeckt. Die Kitzzeit beginnt demnach Anfang Jänner und zieht sich in der Regel bis in den Mai hinein.

Aufzucht

Ein besonderes Augenmerk gilt der Aufzucht. Wie bei vielen Betrieben wird diese in den bestehenden Altgebäuden durchgeführt. Da diese meist platztechnisch unpraktisch bzw. in der Hauptsaison immer zu klein sind, wurde (wird) ein eigener Aufzuchtstall für Zuchttiere gebaut. Die Aufzucht der Masttiere erfolgt im angeschlossenen Altgebäude. Ein weiterer Grund für den Neubau, und das ist das Entscheidende, ist die Tiergesundheit und das Tier wohl! Nur bei perfekten Aufzuchtbedingungen kann man vom Tier die dementsprechende Leistung verlangen und erwarten. Der Aufzucht wird generell viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt! Hier wird aber der Grundstein des Betriebserfolges gelegt, um bei der Mast dementsprechende tägliche Zunahmen zu erreichen, sowie bei der Zucht perfekt gewachsene und leistungsbereite Tiere zu bekommen.

¹ Bioziegenhof Wellinger, Unering 7, A-4926 St. Marienkirchen a. Hausruck

* Ansprechpartner: Josef Wellinger, email: josef.wellinger@bioziegenhof.at





Abbildung 3: Plan des neuen Aufzuchtstalles



Abbildung 4: Lage des neuen Aufzuchtstalles (weißer Kreis)

Mutterlose Aufzucht in Phasen

Nach der Geburt werden die Kitze von der Mutter getrennt und kommen in kleine Intensivaufzuchtboxen (Stroh + eventuell Wärmelampe, max. 7 Tiere). In diesen Boxen werden die Tiere in den ersten Tagen intensiv betreut und an die warme Rinnentränke gewöhnt (Ziegenkolostralmilch 38°, die erste nicht lieferbare Milch). Nach ca. 10 Tagen (je nach Kondition der Tiere) wandern die Tiere in die nächstgrößere Gruppe (ca. 10 Tiere, Holzboxen, Stroh ohne Wärmelampe). Diese Gruppen befinden sich ebenfalls noch im „Intensiv“-Bereich, um die bestmögliche Kontrolle und Übersicht über die Tiere beim Anlernprozess und Umstellung auf Kuhvollmilchtränke sauer (33°) zu haben. Nach erfolgreicher Anlernphase werden die Tiere in Mast und Zuchttiere getrennt und in Gruppen bis max. 25 Tiere gehalten. Gruppenphase Tränke Kuhvollmilch SAUER + 10 % Wasser 25°, Vorlage mit Milchtaxi in Rinne, Gruppen bis 10 kg 3 x pro Tag Milch *ad libitum*, bis 12 kg 2 x pro Tag *ad libitum*, 12 - 15 kg 1 x Tag 1 Liter.

Männliche Masttiere bis 16 kg 2 x pro Tag *ad libitum*, Endmast reduzierte Tränke max. 2 Liter am Tag. Parallel werden ohne Beschränkung KitzTMR (2 cm Heu, Soja, Mais, Gerste, Mineralstoffe) und bestes Lüftungsheu angeboten.

Vermarktung

Milch: Andechser Molkerei (90 %), der Rest Direktvermarktung, Frischmilch ab Hof, Frischkäse. Zuchttiere für eigene Bestandsergänzung, Rest über Ziegenzuchtverband OÖ in alle Welt. Masttiere: Mastendgewicht 18 - 20 kg lebend. (Durchschnittliche tägliche Zunahmen aus eigener Schlachtauswertung 2015 = 238 g/Tag) Schlachtung im betriebseigenen Schlachthof. Der Vermarktungsanteil auf eigene Rechnung (inkl. Ziegenzuchtverbandsvermittlungen) beträgt ca. 90 %. Tiere werden lebend, geschlachtet als ganze Karkasse und komplett in Teilstücke auch als einzelne Teilstücke verkauft. Strategie ist es in gleichbleibend hoher Qualität ganzjährig Kitzfleisch in Teilstücke anbieten zu können. Weiteres werden Würste, Rohschinken (Altziegen) und Pasteten angeboten.

Um das Angebot abzurunden und den Zugang zum Konsumenten für Kitzfleisch zu finden, werden, seit 2015 Speisegetreide und Verarbeitungsprodukte daraus angeboten. Vermarktungsschienen: Ab Hof, Bauernmärkte, regionaler Feinkosthandel, diverse Marktfahrer sind in Arbeit, online Handel.

Betriebliche Entwicklung und Meilensteine

- 2006 Umstellung Betrieb auf biologische Wirtschaftsweise
- 2007 Neubau Milchziegenstall
- 2008 Baupreis Land OÖ
- 2010 ÖKL Baupreis
- ab Oktober 2011 Vollerwerb
- 2010/11 Umbau Kitzaufzuchtstall und Düngersammel- und aufbereitungsplatz
- 2012/13 Leader Projekt „EU Schlacht- und Verarbeitungsräume“
- 2013 Bauvollbiologische Pflanzenkläranlage, Photovoltaikanlage
- 2014 L-Träger Kampagne des Ministeriums für ein lebenswertes Österreich
- 2015 Bau Kitzaufzuchtstall, Getreidelager
- 2015 Einstieg in Speisegetreidevermarktung und Verarbeitungsprodukte

