

Milchziegenbetrieb Mühlbacher

Josef Mühlbacher^{1*}

Betrieb

Der Hof „Lacken“ liegt ca. 3 km östlich von Kitzbühel im Berggebiet auf 900 m Seehöhe (Bergbauernzone 3 mit 196 Berghöfekatasterpunkte). Die landwirtschaftliche Nutzfläche beträgt 5,3 ha wovon 4 ha vier schnittig und der Rest 2- bzw. 3-mal gemäht wird. Es gehören auch noch 3 ha Wald zum Betrieb.

Am Betrieb sind derzeit:

- 31 Melkziegen
- 50 Weibliche Jungziegen (8 - 10 Monate)
- 2 Böcke
- 6 Schweine (zur Speck- und Wursterzeugung)
- 90 Hühner
- 25 Bienenvölker

Da mein Vater 50 % Kriegsinvalide war, musste ich schon als Kind am Hof entsprechend mitarbeiten. Im Jahre 1987 übernahm ich den Bauernhof von meinem Vater, vorher hatte ich ihn 5 Jahre auf Pacht. In dieser Zeit wurde auch das Wohnhaus neu gebaut. 1991 erfolgte ein Zubau am Stallgebäude. 2009 - 2010 wurde der gesamte alte Stall- und Tennenbereich komplett umgebaut und mit Hallenkran und Heubelüftung ausgestattet. Heuer im Sommer erfolgte ein weiterer Zubau am Stallgebäude im Ausmaß von 12 x 16 Meter.

Familie

Als Arbeitskräfte sind meine Frau Bernadette und ich, zum Teil auch mein Sohn Johannes, welcher den Hof später übernehmen wird, am Betrieb tätig. Der Betrieb wird im Vollerwerb mit Schwerpunkt „Ziegenzucht und Direktvermarktung“ geführt.

Vermarktung

Im Jahre 1988 begann ich mit der Direktvermarktung und seit 1989 bin ich regelmäßig mit einem eigenen Stand am Kitzbühler Bauernmarkt. Da hier immer nach Ziegenmilchprodukten nachgefragt wurde, kaufte ich 1991 meine ersten 6 Zuchtziegen der Rasse „Gemsfarbige Gebirgsziege“ (*Abbildung 1*). Ursprünglich belächelt von den anderen Bauern, war dies im nach hinein gesehen, für die wirtschaftliche Entwicklung des Betriebes die absolut richtige Entscheidung. Auf Grund der steigenden Nachfrage nach Ziegenprodukten wurden die Ziegen immer mehr bis 1996 die Umstellung abgeschlossen war und die letzte Kuh den Stall verließ.

Die Ziegenmilch wird am Betrieb zu Schnittkäse, Weichkäse, Topfen und Joghurt verarbeitet und ab Hof und am Bau-



Abbildung 1: Ein Teil unserer Melkziegen

ernmarkt verkauft. Unsere Produktpalette umfasst weiteres Speck, Hauswürste mit Ziegenfleischanteil, Eier und Honig.

Zucht

In der Ziegenhaltung habe ich mich sehr stark auf die Zucht spezialisiert.

In den Wintermonaten 2016 werden ca. 80 Ziegen abkitzen.

Ca. 30 Melkziegen benötige ich zur Milchverarbeitung, der Rest wird voraussichtlich bei der Frühjahresversteigerung des Tiroler Ziegenzuchtverbandes in Rotholz zum Verkauf angeboten.

Die weiblichen Kitze werden zu Muttertieren großgezogen, die männlichen, mit Ausnahme jener von gekörnten Bockmüttern, als Schlachtkitze gemästet.

Aufzucht

Die jungen Kitze werden nach der Geburt von der Mutter getrennt und bekommen auch die Kolostralmilch schon mit der Flasche verabreicht. Nach 3 bis 5 Tagen Wärmilch mit der Flasche kommen sie in Boxen (10 - 15 Tiere), wo ihnen angesäuerte Kaltränke *ad libitum* zur Verfügung steht. Die Milch setzt sich je nach Verfügbarkeit aus Ziegenmilch, Kuhmilch und - oder Trockenmilch zusammen. Die Milch wird mit Ameisensäure, bei höheren Außentemperaturen mit „Euro Cit“ Säuerungspulver angesäuert.

Der Großteil der Schlachtkitze wird als Schlachtkörper oder küchenfertig zerteilt verkauft. Deshalb ist es unbedingt notwendig, entsprechend vollfleischige und gute Schlachtkitze zu erzeugen (*Abbildung 2*).

¹ Milchziegenbetrieb Mühlbacher, Ried Zephirau 38, A-6370 Kitzbühel

* Ansprechpartner: Josef Mühlbacher, email: hannes.m1@aon.at





Abbildung 2: Gut bemuskelte Keulen



Abbildung 3: Vielfalt im Pflanzenbestand

Grundfutter

Ab 1.1.2016 wird der Betrieb als Heumilchbetrieb geführt. Ich lege sehr starken Wert auf gutes Grundfutter bzw. auf eine optimale Futterzusammensetzung (Abbildung 3).

Die Düngung erfolgt zum Teil mit verrottetem Festmist, welcher 3 - 4-mal umgesetzt wurde und Gülle aus Wasser und Festmist gemixt. Weiteres wird dem Mist Steinmehl und Amalgerol zugesetzt. Den Sommer über sind die Ziegen tagsüber auf der Weide. Dies bedingt jedoch eine zweimalige Entwurmung über die Weidesaison.

