



Kuhmilch als Zins

Biobauer Werner Haase finanzierte eine neue Käserei mit dem Geld seiner Kunden. Dafür bekommen sie Ziegenkäse, Joghurt und ein gutes Gefühl jetzt wissen sie, woher ihr Essen kommt.

In der Phantasiewelt sind die Kühe lila, die Milch stammt aus dem Supermarkt. Zur anderen, realen Welt gehört der Bauernhof von Werner und Martina Haase. Hier, im oberbayerischen Fischbachau, grunzen einige Schweine im Offenstall, spazieren Hühner frei im Gras, toben Ziegen über eine riesige Koppel.

Mittendrin steht Biobauer Haase und schildert in schönstem Bayerisch seine Denkweise

von Landbau. Darin kommt keine Chemie vor, aber umso mehr Hochachtung vor Natur und Tieren. Deren Futter wächst auf den Feldern des Hofes, ihre Milch wird vor Ort verarbeitet. Als Haase, ein gelernter Metzger, seine Käserei erweitern wollte, stieß er auf das Projekt „Städter werden Bauern“ der Organisation Slow Food. Der Verein, der bewusstes und genussvolles Essen propagiert, unterstützt damit Kleinbauern, die auf ihren Höfen nachhaltig wirtschaften.

Mit offizieller
Genehmigung
Liebes Land 2011
Das liebste Amt des Jahres



Heft 9/2011

Das Konzept: Kunden geben dem landwirtschaftlichen Betrieb einen Kredit und bekommen jährlich fünf Prozent Zinsen in Form von hausgemachten Lebensmitteln. So genannte Genuss-Scheine gibt es ab 500 Euro; der Kredit wird nach fünf Jahren an den Kunden zurückgezahlt. So finanzierte Haase den größten Teil der 70 000 Euro, die der Neubau

Auf Haases Hof wohnen ganz besondere Rinder

der Käserei mit hübschem Ladenbereich kostete. „Unsere Investoren können sich im Laden aussuchen, was sie für ihre Zinsen haben möchten“, sagt Haase. Wer weit weg wohnt, bekommt sein Käse-Paket per Post.

So weiß der Biobauer, welche Produkte gern gekauft werden. Der Verbraucher weiß, woher sein Essen kommt. Er kann der Ziege, die für ihn Milch gibt, über die Stupsnase streicheln, und der Kuh, die ihm guten Käse beschert, die Stirn kraulen. Bei Hofführungen erfährt er, wie biologisch-dynamische Landwirtschaft in der Praxis funktioniert. Mit dem Kauf von Genuss-Scheinen, so ist der Bauer überzeugt, setzen die 70 Städter aus ganz Deutschland auch ein Zeichen gegen eine gedankenlose Bewirtschaftung, die Tiere und Boden ausbeutet.

Auf Haases Hof, der als Pilotprojekt der Aktion „Städter werden Bauern“ ausgewählt wurde, wohnt eine besondere Rinder-Art. Die ist sanftmütig, schwarz-braun, in Deutschland äußerst selten und nennt sich Murnau-Werdenfelder-Rind. 30 Vertreter der robusten Rasse leben bei den Haases und käuen derzeit auf den saftigen Wiesen ihrer Alm wieder. Werner Haase gerät ins Schwärmen, wenn er von seinen zwölf Muttertieren und ihren Kälbern erzählt: „Man muss sie nur anschauen und will sofort mit ihnen reden“, sagt er, schickt ein dröhnendes Lachen hinterher und meint es doch ganz ernst.

Neben dem sanften Blick der Tiere ist es die gute Milch, die Haase überzeugt hat. Keine andere Milch enthält, wie er behauptet, so viel Eiweiß, weshalb sie zur Käseherstellung besonders geeignet sei. Außerdem „schmeckt sie einfach saugut.“ Das Fleisch der genügsamen Tiere sei sehr aromatisch, ihre Hal-



Die Milch der Ziegen und das Fleisch der Gänse werden im Hofladen (ganz oben) verkauft. Nur die Hühner haben immer Urlaub, dürfen überall frei herumlaufen und müssen nicht mal ihre Eier abgeben.



Hier gibt es nichts zu meckern: Gleich dürfen die Ziegen raus auf die saftigen Bergwiesen, die zu Haases Alm gehören.

tung problemlos. Der Murnau-Werdenfeler Stier kümmert sich höchstpersönlich um den Nachwuchs und sorgt so für eine vitale Herde, die eine künstliche Be-

Täglich 20 Minuten Paradies sind unser Lohn

fruchtung nicht hervorbringen könne, glaubt Haase. Dafür möchte der Stier gelegentlich Chef auf dem Hof sein. Werner Haase lacht und sagt: „Das geht natürlich nicht.“

Hinter der Idylle auf Alm und Bauernhof steckt jedoch harte Arbeit. „Wir stehen jeden Tag um 6 Uhr morgens auf,“ sagt der Biobauer. Zwei festangestellte Mitarbeiter helfen ihm und seiner Frau. Gerade packt auch Praktikantin Lise Campas mit an. Die zierliche Französin studiert in ihrer Heimat Landwirtschaft und wur-

de vom Murnau-Werdenfeler-Virus angesteckt. Sie schätzt die Intelligenz der Schwarz-Braunen als „sehr hoch“ ein. Schmunzelnd erzählt sie: „Als wir sie gestern zum Melken von der Wiese holen wollten, kamen sie nicht mit. Sie haben sich nur lustig über uns gemacht.“ Viele gute Worte auf Deutsch und Französisch überzeugten die Rindviecher dann doch.

Solche Erlebnisse sind es, die Werner Haase davon überzeugen, dass er und seine Frau das Richtige tun. „Wenn die Kühe nach dem Melken gemütlich auf die Weide trotten, die Ziegen um sie herumtanzen und im Hintergrund der Breitenstein in der untergehenden Sonne leuchtet – so etwas Wunderbares gibt es sonst nirgendwo. 20 Minuten Paradies, jeden Tag. Das ist unser Lohn.“

Heide Grehl



Der Haase-Hof

Milch vom Murnau-Werdenfeler Rind sowie Käse und Butter gibt es bei Martina und Werner Haase, Sandbichl 4, 83730 Fischbachau, Tel. (08028) 20 64, www.ziegenhof-leitzachtal.de.

Bauer werden leicht gemacht

Da der Name „Städter werden Bauern“ manchen Investor zu der irrigen Meinung verleitete, er müsse selbst die Mistgabel schwingen, heißt das Konzept von Slow Food München heute „Städter und Bauern“. Nach dem Pilotprojekt auf dem Haase-Hof wird derzeit ein Hühnerhof in der Nähe des Starnberger Sees unterstützt. Was als rein bayerische Angelegenheit startete, soll demnächst auf Kleinbauernhöfe in ganz Deutschland ausgeweitet werden.

Informationen zum Projekt gibt Johannes Bucej, Ludwig-Richter-Straße 21, 80687 München, Tel. (089) 50 88 51, www.staedterundbauern.de. Oder das Slow Food Convivium München, Ickstattstraße 30, 80469 München, Tel. (0172) 8 16 56 14, www.slowfood.de

Sanfte Schönheiten aus Garmisch

Vor hundert Jahren lebten über 60 000 Murnau-Werdenfeler-Rinder in Bayern. Sie tummelten sich auf den Wiesen zwischen dem Hauptzuchtgebiet Garmisch, Kochel, Starnberg und Landsberg. Vor zwei Jahren war die Zahl der so genannten Oberländer dann auf 250 gesunken. „Heute gibt es auch wegen der Förderung durch den Freistaat Bayern wieder etwa 600 Rinder“, sagt Werner Haase. Als so genanntes Dreinutzungs-rind waren die Braun-Schwarzen sehr beliebt. Das heißt: Sie taten als Arbeitstier ihre Dienste, gaben Milch, ihr Fleisch wurde gegessen. Der Traktor machte jedoch die tierische Arbeitskraft überflüssig. Zudem war ihr Milchertrag im Vergleich mit hochgezüchteten Rinderrassen zu niedrig. Dank ihrer harten Klauen gelten sie als sehr trittsicher, sogar auf



steilem Gelände. Auch sumpfiger Boden und raues Klima kann die edlen Rinder nicht abschrecken. Sie sind genügsam, fruchtbar und brauchen kein Krafftutter. Unter Kennern wird ihr zartes, aromatisches Fleisch geschätzt. Sowohl der Staat Bayern als auch die Europäische Union setzten sich für den Erhalt der alten Nutztier rasse ein, damit die genetische Vielfalt nicht verloren geht.

