

Pressesprecher: Thomas Brandl
Telefon 08342 911-346
Fax 08342 911-565
pressestelle@ostallgaeu.de
Marktoberdorf, den 13.11.2020

M e d i e n i n f o

Öko-Modellregion Ostallgäu startet neue Initiative: Konsequenter regional – Bio-Kalb aus der kuhgebundenen Aufzucht in Hörmanshofen

Wie kann es sein, dass es in der Stegmühle kein Fleisch aus Hörmanshofen gibt? Das fragten sich Landwirt Michael Filser und Gastwirt Clemens Höfle. So entstand die Idee zum Pilotprojekt „Hörmanshofener Bio-Kalb“. Zusammen mit Florian Timmermann von der Öko-Modellregion Ostallgäu entwickelten sie das Konzept zur Aufzucht und Direkt-Vermarktung vor Ort. Mit ins Boot holten sie den Lebensmittelladen „bei Linder's Feine Kost“ und das Ruderatshofener Schlachthäusle mit Metzger Bene Fischer.

Die meisten männlichen Kälbchen werden schon nach wenigen Wochen an einen Mastbetrieb verkauft. Michael Filser lässt den Nachwuchs nun bei der Mutter, kuhgebundene Kälberaufzucht nennt sich das. Dabei bleiben Kuh oder in manchen Fällen auch eine Amme und das Kalb lange beieinander. Schneller als ihre flaschenaufgezogenen Artgenossen fangen sie an Gras und Heu zu fressen, was für ihre körperliche Entwicklung und Gesundheit nur positiv ist. Die ersten Kälber aus der Aufzucht sind nun schlachtreif. Die Tiere werden im Ruderatshofener Schlachthäusle von Metzger Bene Fischer fachgerecht zerlegt und zugeschnitten.

Clemens Höfle, Gastwirt der Stegmühle in Hörmanshofen, nimmt ein ganzes Kalb. „Das ist schon was ganz besonderes, dass ein Koch noch ein ganzes Tier verwertet“, betont Timmermann. Der passionierte Koch Clemens Höfle freut sich auf die Herausforderung. Auch in Corona-Zeiten. Seine Gerichte aus dem Hörmanshofener Bio-Kalb können ab Anfang Dezember „to go“ in seiner Gastwirtschaft bestellt werden. Gerichte und Zeiten sind aktuell auf der Homepage unter www.gasthof-stegmuehle.de zu finden. Ein weiteres Kalb nimmt der Lebensmittelladen „bei Linder's Feine Kost“ in Biessenhofen ab. Hier können interessierte Endverbraucher ab sofort ihr Bio-Fleisch aus Hörmanshofen vorbestellen, die Auslieferung wird voraussichtlich ab dem 30. November stattfinden. Martin Linder bietet verschiedene Kilopakete vom Hörmanshofener Bio-Kalb an, bei denen neben ganzen Fleischstücken auch immer bestimmte Mengen an Hackfleisch dabei sind. So wird die gesamte Fleischmenge verwertet und vermarktet. „Ökologischer und regionaler geht's nicht.“ So bringt es die Ostallgäuer Landrätin Maria Rita Zinnecker auf den Punkt. Für sie ist das Pilotprojekt wegweisend, um so mit der direkten Umsetzung vor Ort etwas Greifbares zu schaffen, eine Bewusstseinsbildung beim Endverbraucher zu erreichen. Auch der Bioland Verband ist begeistert und begleitet das Projekt. „Kürzer kann die Wertschöpfungskette auf jeden Fall kaum sein“, sagt Florian Timmermann vom Landratsamt Ostallgäu und hofft, dass dieses Beispiel viele Landwirte, Gastronomen und Dorf-wirte animiert auch in ihrem Ort solche Initiativen zu starten. Die Öko-Modellregion Ostallgäu steht dabei gerne mit Rat und Tat zur Seite. Alle Infos und Kontaktdaten unter www.oekomodellregion-ostallgaeu.de.



Bio-Bauer Michael Filser vor seiner Weide in Hörmannshofen
(Bildquelle: Landratsamt Ostallgäu)