

Die Bio-Gänse vom Köglerhof

Elisabeth und Klaus Bauernfeind züchten seit 20 Jahren feinste Biogänse – und sind bis Ende 2020 ausverkauft!



Wir verkaufen über Geschichten und nicht über Geschichten – ohne quasi, eigentlich oder so weit wie möglich –, erzählt Klaus Bauernfeind beim ersten Kennenlernen, ich öffne meine Stalltür mit echten Argumenten – und der Bedarf danach ist bei den Konsumenten riesengroß. Der Erfolg gibt ihm recht: Die Kögler'schen Weidegänse sind bis Ende 2020 (!) vorbestellt und ausverkauft.

Fleisch & Co durfte bei einem Besuch am **Köglerhof** der Familie Bauernfeind bei der Arbeit über die Schulter schauen.

Erzählen Sie uns über Ihren erfolgreichen Weg

Klaus Bauernfeind: Am Anfang waren es fünfzehn Gänse, dann dreißig und schließlich hundert. Mittlerweile haben wir 400. Wir bekommen 400 Tagesküken an dem Tag, an dem sie schlüpfen. Geflügeltiere sind Nestflüchter und funktionieren ohne Elterntierbindung, das macht man sich und der Aufzucht zunutze.

Unsere Gänse sind Hybridgänse, bestimmte Eigenschaften der Eltern werden so gezüchtet, wie Bemuskelung, Legequalität, Potenz und Leistungsfähigkeit. Eine Gans legt 60–80 Eier im Jahr, die zum Brutbetrieb gebracht werden. Die Bauern sollten sich unbedingt die Möglichkeit, Tiere selbst nachzuzüchten, offen halten. Wir sind schon am Überlegen diesen Kreislauf zu schließen – dann wären wir der erste Betrieb, der die Bioküken selbst züchtet.

Wie ziehen Sie die Gänse auf?

Elisabeth Bauernfeind: Die ersten fünf Kilo Futter sind Biofertigfutter mit erhöhtem Eiweißgehalt, ab dann Wiese und Hafer vom eigenen Grund. Hafer macht sehr buttriges, Mais

dagegen sehr øliges Fett. Wenn die Gans schon bei niedrigsten Temperaturen im Fett schwimmt, wurde sie sicher mit Mais gefþttert.

Gænze können Fett nur auf lagern, nicht in den Muskel einschließén, deswegen brauche ich Fett mit mehr Struktur und höherem Schmelzpunkt, das beim Braten möglichst lang auf dem Fleisch liegt. Da wir die Gænze auch verkochen, sind wir unsere eigene Feedbackgruppe: Das macht den Unterschied! Ich þttere und verkaufe meine Gænze nicht anonym! Unsere Gænze werden im Alter von vier bis þfnf Monaten geschlachtet.

Wie stehen Sie zu Mastgænsen, Lebendrupf und Billigstfleisch?

Elisabeth und Klaus Bauernfeind: Das ist fþr Mensch, Tier und Umwelt unzumutbar und nicht essbar! Die Lebens-, Haltungs- und sozialen Bedingungen belasten die Umwelt, den Boden, das Grundwasser, ganz zu schweigen von den Arbeitsbedingungen fþr die Menschen. Leider wird in Østerreich die Stopfleberproduktion zwar verboten, aber nicht deren Verkauf. Ich kann nicht glauben, dass ich das billigste Futter und die schlechtesten Lebensbedingungen zu gutem Essen machen kann.

Aber wie man aus der Erfahrung leider gelernt hat: Die Feuerstelle leuchtet oft heller als das Fleisch aber der teure Grill macht das Fleisch nicht besser. Die Gans ist heutzutage ein Werbegeschenk, sie ist billig in der industriellen Produktion, und viele Leute finden das sei sogar ein sehr witziges, wertvolles Geschenk.

Seit 2010 haben Sie zusætzlich zur Landwirtschaft auch einen Hofladen, Direktvermarktung und einen gastronomischen Betrieb

Klaus Bauernfeind: Wir schlachten selber, weil wir beim Gefþþgel keinen Anbieter haben, der das in unserem Sinne

professionell macht. Das wöchentliche Schlachten ist aber auch ein super Qualitätsfaktor, und wir schlachten nur das, was wir brauchen. 10.000 Stk dürfen im Jahr geschlachtet werden, da gehören Hühner auch dazu. Ich darf nicht an Fleischwiederverkäufer verkaufen, aber an Gastronomen und Private. Selbstverständlich kontrolliert der Amtstierarzt regelmäßig den Zustand der Herde, die Haltung und Schlachtung.

Produktion und Vermarktung sind für Sie untrennbar miteinander verbunden?

Klaus Bauernfeind: Wir müssen unsere Landwirtschaft samt Vermarktung lebendig halten. Aber wir Bauern lösen traditionell meistens Probleme auf der Produktionsseite: Wenn Milch billiger wird, produzieren wir mehr, damit wir mehr verdienen können. Wenn die Ursache aber Überproduktion ist, ist das völlig sinnlos. Wir Bauern haben einen Punkt erreicht, an dem wir die Lösung auf der Marktseite suchen müssen. Unsere kleine Landwirtschaft hätte am globalen Markt keine Chance. Wenn ich aber so produziere, wie wir eben produzieren, brauche ich einen Markt, der das honoriert, und den muss ich mir selbst schaffen. Wir nutzen hier eben die große Chance der Kleinheit, das ist unsere Philosophie.

Was gibt es denn noch in Ihrem Hofladen?

Elisabeth Bauernfeind: Wenn gerade geschlachtet wurde, dann gibt es Weidegans, Hendl, Lamm, Rind und Schwein. Wurst und Fleischprodukte, Milch, Topfen, Joghurt, Rahm und Käse, auch von der Ziegen bieten wir von anderen Bauern an. Und natürlich auch von uns selbstgemachte Säfte, Kräuter, Tees, Öle, Äpfel und Gemüse der Saison, Honig, Nudeln und Eier. Freitags gibt es selbstgebackenes Brot.

Muss die Mastgans wirklich ein Werbegeschenk sein?
Klaus Bauernfeind, Landwirt & Direktvermarkter

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at