

## „Ein gutes Leben für die Tiere“

### Betrieb in Wonneberg vermarktet Bio-Weideschweine und -Pinzgauer

*Artikel von Hans Eder vom 28.11.2019*

**Wonneberg.** „Wenn sich der Mensch das Recht herausnimmt, Nutztiere zum Verzehr zu züchten, dann sollte er ihnen ein „Luxusleben“ bieten“: Das sagt Thomas Reese, der zusammen mit seiner Frau Nici Braun den Huber-Hof in dem kleinen Weiler Zell in der Gemeinde Wonneberg betreibt. „Sonst könnt' ich das gar nicht machen“, fügt er an. Und dass diese Bemerkung mit dem Luxusleben stimmt, das sieht der Besucher auf Schritt und Tritt, schon wenn er sich dem Hof in dieser abgeschiedenen Ecke der Welt nähert.

Da grasen auf der einen Seite friedlich die Pferde in ihrer geräumigen Koppel mit Stallanschluss, auf der anderen Seite wiederkäuen die Pinzgauer-Rinder in ihrem offenen Stall gemütlich vor sich hin. Die schwäbisch-hällischen Weideschweine, die den ganzen Sommer auf der Weide verbringen dürfen, fühlen sich samt Nachwuchs und Eber auch in ihrer geräumigen Unterkunft im Stallgebäude sauwohl. Vor dem Haus pickt eine bunte Hühnerschar samt Gockel eifrig nach Fressbarem, und vervollständigt und abgerundet wird dieses idyllische Landleben von den beiden Hunden und der ebenso schwarzen Hauskatze.



*Die schwäbisch-hällischen Landschweine haben eine große Weide zur Verfügung. Foto: Braun*

Thomas Reese und Nici Braun hat es aus Aschaffenburg beziehungsweise Bad Aibling in diese gesegnete Gegend am Rand der Gemeinde Wonneberg verschlagen. Den alten Huber-Hof haben die beiden geerbt – und aus diesem Glücksfall einen bio-zertifizierten Modellbetrieb gemacht. Seit sieben Jahren wirtschaften sie auf dem Hof, dessen Gebäulichkeiten sie in den ersten Jahren mit sehr viel Eigenleistung vom „Charme“ der 60er- und 70er-Jahre in einen modernen Betrieb verwandelt haben - ohne dass der altherwürdige Hof etwas von seinem Charakter eingebüßt hätte. Neben ihrem enormen Fleiß und handwerklichen Geschick haben die beiden Betriebsinhaber auch einen ausgeprägten

Sinn dafür, wie man ein altes Gebäude so in die moderne Zeit überführt, dass es auch weiterhin ein integrativer Teil der Landschaft bleibt.

Als Thomas Reese und Nici Braun mit den grundlegenden Umbauarbeiten einigermaßen abgeschlossen hatten, begannen sie das, was von Anfang an ihr Ziel war: eine Landwirtschaft zu begründen, die auf einer artgerechten Offenstallhaltung weit über die vorgeschriebenen Standards hinaus aufgebaut ist. Die Basis waren rund 20 Hektar eigener Grund, fast ausschließlich Weide, und weitere rund 20 Hektar Pachtgrund, von denen hauptsächlich Heu und Silage in ökologischem Anbau gewonnen werden. Kraftfutter bekommen die Kühe überhaupt nicht, für die Schweine muss ein Teil des Futters zugekauft werden.

Begonnen hat die Landwirtschaft mit sechs Kälbern, einer zugelaufenen Fleckviehkuh und drei Mutterkühen von einem Demeterbetrieb, der aufgehört hat, sowie sechs Schweinen, zu denen später ein Eber dazu kam. Die hier betriebene Mutterkuhhaltung ist eine extensive Art der Fleischrinderhaltung, bei der die Kälber bis zu ihrem zehnten Lebensmonat beste Kräutermilch direkt aus dem Euter saufen dürfen. Je nach Witterung beginnt die Weidesaison im April und dann genießen die Rinder in der warmen Jahreszeit die saftigen Weiden rund um den Hof. Den Winter verbringen sie im lichtdurchfluteten Strohstall mit großem Außenbereich und Schneekoppel. Die Fütterung erfolgt aus Heu und Silage. Diese naturnahe Fütterung, ein hohes Schlachalter von bis zu 36 Monaten bei den Ochsen und die besondere Rasse sind Garant für eine außergewöhnliche Fleischqualität.



*„Ein guter Umgang mit den Tieren wird durch ein zutrauliches Wesen der Tiere belohnt“: Das Betriebsleiterehepaar auf der Wieder mit ihren Pinzgauern. Foto: Braun*

Die Schweine, die ein ausgeprägtes Sozialverhalten haben, leben auf dem Huber-Hof im Familienverband mit Eber, Muttersauen und Ferkel, im Sommer auf der Weide und dem Sauacker. Hier dürfen die Schweine so leben, wie es ihrer Art entspricht. Mit ihrem Bewegungsdrang können sie der natürlichen Futtersuche nach Klee, Kräutern, Wurzeln und Eiweiß nachgehen oder sich in ihrem selbst gegrabenen Schlammbad suhlen.

Neben zwei eigenen sind die Pferde auf dem Hof Schul- und Pensionspferde, die in Offenstallhaltung – ohne Boxen - möglichst naturnah gehalten werden. Viel Licht, Luft, Bewegung und Sozialkontakt sorgen für einen ausgeglichenen und zufriedenen Charakter der Tiere. Im Winter steht ihnen ein Strohhalm mit zusätzlichem Auslauf zum ausgiebigen Sonnenbaden zur Verfügung. Dann bekommen sie Kleesilage, Getreide und Heu zu fressen. Angeboten werden hier zudem geführte Ausritte und Reitunterricht. Die Pensionspferde waren in der Anfangszeit die einzige Einkommensquelle, ehe dann – erst nach ein paar Jahren – die Landwirtschaft zu laufen begann.

Was auf dem Huber-Hof erzeugt wird, wird fast ausschließlich direkt vom Hof verkauft – bisher eher provisorisch von einem Anhänger aus zu bestimmten Terminen, die über Mundpropaganda und Internet verbreitet wurden. Jetzt aber treffen Thomas Reese und Nici Braun die letzten Vorbereitungen für den Ausbau der Metzgerei und den hübsch gestalteten Hofladen, der am kommenden Samstag, 30. November, in der Zeit von 11 bis 18 Uhr eröffnet wird. Dazu gibt es zu günstigen Preisen auch Essen und Trinken, und der Hof kann besichtigt werden.

Die beiden letzten Termine, zu denen der Hofladen geöffnet ist, sind am Freitag, 13. Dezember, von 14 bis 17 Uhr und am Samstag, 14. Dezember, von 9 bis 12 Uhr.



*Die Weideschweine graben sich ihre Suhle selbst. Foto: Braun*

Die Rinder werden von einem eigenen Metzger auf dem Hof geschlachtet, die Schweine im Schlachthof in Laufen. Während in der Anfangszeit nur Fleisch verkauft wurde, hat sich inzwischen eine breite Produktpalette entwickelt: von Pressack, Leberwurst, Kassler, Kochsalami und Lyoner über geräuchertes Wammerl, gekochten und geräucherten Schinken, Bratwürste, Kaskrainer, Blut- und Leberwürste bis hin zu den besonderen Fleischspezialitäten wie Tomahawk, Porterhouse, T-Bone und ab Dezember auch Dry Age. Das Fleisch und ein Teil der Wurstwaren werden unter dem EU-Biosiegel angeboten, ein Teil

des Wurstsortiments wird nach herkömmlichen Methoden verarbeitet. „Am Wichtigsten ist für unsere Kunden das Tierwohl und der gute Geschmack“, so Thomas Reese dazu.

„Für uns ist ein direkt vermarktender Betrieb wie der Huberhof ein Glücksfall“, meint Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion Waginger See. „Wir sind im nördlichen Teil der Region deutlich besser mit Hofläden ausgestattet als im Süden und freuen uns, dass jetzt in Wonneberg ein interessanter Betrieb dazukommt. Die Haltung von Bioweideschweinen ist bisher eine Seltenheit, auch unsere Bio-Erzeugerliste wird durch das neue Angebot bereichert“.

Zum Betrieb gehört auch das alte Melkerhaus, das die beiden Inhaber mit viel Geschmack zu einem wunderschönen Ferienhaus ausgebaut haben, das gern gemietet wird. Die Aussicht von hier ist ein Postkarten-Idyll mit Blick weit ins Land hinein zu den Bergen – und aus der alten Miststatt ist ein Swimmingpool geworden. Wer hier Urlaub machen will, erlebt eine Landwirtschaft wie aus dem Bilderbuch, nicht aber einen Erlebnis-Hof, wie betont wird, denn die Betriebsleiter brauchen ihre Arbeitszeit in erster Linie für die Versorgung der Tiere und des Hofes.