

Portrait Naturland Betrieb „Der Reiserer“

WEIDERIND UND WASSERBÜFFEL FÜR DIE ARTENVIELFALT

Josefine und Matthias Reißaus vom Naturland Betrieb „Der Reiserer“ züchten Wasserbüffel und Murnau-Werdenfeler Rinder für ihre Mutterkuhherde. Die Tiere beweiden im Sommerhalbjahr verschiedene Projektgebiete in den Landkreisen Mühldorf und Altötting – dabei entstehen Lebensräume für seltene Tier- und Pflanzenarten. Das Fleisch vermarkten die Landwirte ab Hof an Privatkunden und die Öko-Kindergartenverpflegung.

Matthias Reißaus ruft lockend die Wasserbüffel und Rinder, die das Sommerhalbjahr auf der Weide in

legen auf Grund ihres Suhilverhaltens aktiv Gewässer an und unterstützen damit die Entstehung von Lebens-

lie Reißaus gleich zweimal mit Preisen ausgezeichnet: Beim Wettbewerb „Naturschutzpartner Landwirt 2018“ gehörten die Naturland Landwirte zu den Preisträgern (siehe NN 4-2018) und beim Bayerischen Biodiversitätspreis 2018 errangen sie gemeinsam mit der Kreisgruppe vom BUND Naturschutz Mühldorf den zweiten Platz (siehe NN 5-2018). Die Verleihung war ein toller Tag – Gespräche mit Verantwortlichen des BUND Naturschutz in Bayern e.V. und der Landesanstalt für Landwirtschaft haben uns ermutigt, den eingeschlagenen Weg weiterzuverfolgen.



Josefine und Matthias Reißaus mit ihren Rindern. Quelle: Carolin Pieringer

Im Sommer auf den „Almen“

Im April bringt das Ehepaar Reißaus die Rinder und Wasserbüffel mit ihrem Anhänger auf die sogenannten „Almen“. „Wir überlegen gut, wer mit wem wohin kommt, denn die Tiere bleiben, wenn alles glatt läuft, den ganzen Sommer am gleichen Standort“, erklärt Josefine Reißaus. Zur Schlachtung vorgesehene Ochsen und Färsen oder trächtige Kühe fahren nicht mit – sie verbringen den Sommer auf der Weide rund um den Reiserer Hof. Die Kälber sollen hier geboren werden. „Nicht so bei den Wasserbüffeln“, so Reißaus. „Sie bekommen ihre Kälber alleine draußen auf der Weide.“ Während der Saison fahren die Landwirte dann ein bis zweimal pro Woche alle Weidestand-

räumen für bedrohte Amphibienarten wie die Gelbbauchunke. Jahr für Jahr kamen neue Projekte in Zusammenarbeit mit verschiedensten Partnern in den Landkreisen Mühldorf und Altötting dazu, wie beispielsweise die Untere Naturschutzbehörde Mühldorf, das Umweltamt Burghausen oder die Autobahndirektion Südbayern. In diesem Jahr wurde die Arbeit der Familien

Raitenhaslach bei Burghausen verbringen. Schon bald kommen die acht Tiere über die Wiese getrabt und freuen sich über die mitgebrachten Äpfel vom Reiserer Hof. Die Rinder der vom Aussterben bedrohten Rasse Murnau-Werdenfeler eignen sich mit ihren harten Klauen und ihrer guten Futterverwertung besonders für feuchte Standorte wie Raitenhaslach. Die schwarzen Wasserbüffel kommen an diesem heißen Sommertag direkt aus der Suhle – sie benötigen Tümpel, um ihre Körpertemperatur zu halten. Das 5,4 Hektar große Beweidungsprojekt ist das Zehnte der Familie Reißaus, die seit fünf Jahren Landschaftspflege mit Wasserbüffeln und Murnau-Werdenfeler Rindern betreibt. Gerade die gemeinsame Haltung hat sich bewährt.

„Büffel als Biobagger“

Alles begann damit, dass sie 2013 vier Wasserbüffel vom BUND Naturschutz Mühldorf für die Beweidung des ersten Gebietes in Jettenbach mit dem schönen Projektnamen „Büffel als Biobagger“ übernahm. Wasserbüffel

Der Reiserer, Josefine & Matthias Reißaus

- Betriebsdaten Landwirtschaft:
- Naturland zertifiziert seit 2010
- Betriebsfläche: 50 ha Weideland (unter Beweidung), 9 ha Klee gras und 21 ha Wiesen und Vertragsnaturschutzflächen (teils Pacht, teils von Kooperationspartnern)
- Tierbestand: 20 Wasserbüffel, 93 Rinder (Mutterkühe, Nachzucht, Ochsen und Färsen) überwiegend der Rasse Murnau-Werdenfeler, ein Stier der Rasse Murnau-Werdenfeler, 4 Esel, 12 Legehennen
- Zucht: Murnau-Werdenfeler Rinder und Wasserbüffel
- Landschaftspflege: Weideprojekte, Mahd von Photovoltaikanlagen und Waldwiesen (für die Bayerischen Staatsforsten), Neuansaat mit autochthonem Saatgut
- Vermarktung: Direktvermarktung an Endkunden ab Hof, Lieferung von Fleisch an die Firma Byodo, Kindergartencatering Mühldorf
- Arbeitskräfte: 2 AK

orte ab, kontrollieren die Zäune, prüfen Tränken und Futtermittellieferung. Im Oktober werden die Tiere wieder von den „Almen“ auf den Hof geholt und in den verschiedenen Stallungen untergebracht. Dann beginnt die tägliche aufwändige Stallarbeit.

Büffelstall, Tretmiststall und Kompoststall

Josefine Reißaus hatte den kleinen Milchviehbetrieb 1990 von ihrem Vater übernommen. 2010 begann sie dann mit Mutterkuhhaltung auf den hofnahen Weideflächen und stellte gleichzeitig den Betrieb auf Öko-Landbau um. Als 2013 die ersten Büffel auf den Betrieb kamen, begannen die baulichen Veränderungen, um den wachsenden Tierbestand unterbringen zu können. Dabei wandelte die Familie Reißaus geschickt bestehende Ge-



Wasserbüffel benötigen Tümpel, um ihre Körpertemperatur zu halten.
Quelle: Carolin Pieringer



Die vom Aussterben bedrohte Rinderrasse Murnau-Werdenfelser.
Quelle: Carolin Pieringer

bäude um oder baute an. Ein Teil des nicht mehr benötigten Fahrsilos wurde zum Büffelstall, der alte Milchviehstall zum Tretmiststall und der ehemalige Stierstall bekam Außenboxen. Vor einem Jahr konnte schließlich der neue Jungvieh-Kompoststall bezogen werden. Im Innenhof, zwischen altem Hofgebäude und Außenboxen, befindet sich ein Fangkoral mit Behandlungsstand, der bei Wasserbüffel- und auch bei Mutterkuhhaltung unerlässlich ist. Hier erfolgen die notwendigen Blutabnahmen und der Bolzenschuss vor der Schlachtung in der Mobilien Schlachtbox.

Stressarmes Schlachten auf dem Hof

„Alle unsere Tiere sind an den Behandlungsstand gewöhnt, wir führen sie immer wieder hinein“, erklärt Matthias Reißaus ihr Vorgehen. „Wenn es

dann zur Schlachtung geht, ist es für sie nicht anders.“ Der örtliche Metzger kommt mit der EU-zugelassenen Mobilien Schlachtbox, im Durchschnitt werden ein bis zwei Tiere pro Monat geschlachtet. Dabei dürfen zwischen Bolzenschuss und dem Ausbluten in der Schlachtbox nicht mehr als 60 Sekunden vergehen (siehe NN 3-2018, S. 44). „Der Metzger macht das mit Einfühlungsvermögen und professionell – wir sind mit dieser Methode sehr zufrieden“, fasst Reißaus zusammen. Nach drei Wochen Reifung in der Kühlung ist Josefine Reißaus dann auch beim Zerlegen immer zugegen und kann so individuelle Kundenwünsche berücksichtigen.

Fleischpakete, Burger & Kindergartenverpflegung

Beim Reiserer Hof gibt es nicht nur einfache gemischte Fleischpakete,

sondern es werden Vorlieben möglichst berücksichtigt. Die persönlichen Bestellungen werden in Boxen im Kühlanhänger gelagert und von den Kunden abgeholt. Eine besondere Spezialität sind die fertig gewürzten Burger, die bratfertig und tiefgefroren verkauft werden. Seit letztem Jahr beliefert das Ehepaar Reißaus mit ihrem Fleisch auch die Firma Byodo, die alle städtischen Kindergärten in Mühlendorf verköstigt. „Hier müssen schon einmal 50 kg Gulasch in Würfeln von 1 x 1 x 1 cm geliefert werden“, beschreibt Josefine Reißaus den Arbeitsaufwand. Trotzdem ist die Direktvermarktung für beide Landwirte die Zukunft und sie möchten diesen Bereich – nicht nur aus ökonomischen Gründen – weiter ausbauen. Denn damit schließt sich der Kreislauf ihrer Wirtschaftsweise. Privatkunden schätzen ganz besonders das Engagement in der Landschaftspflege und das geschmackvolle Fleisch der ausschließlich mit Gras gefütterten Tiere. Neue Kunden gewinnen sie durch die an den Weideflächen angebrachten Schilder oder wenn Übernachtungsgäste durch den alternativen Stellplatzführer „Landvergnügen“ auf den Reiserer Hof kommen (siehe auch NN 6-2017, S. 15).

Bio-Bauern halten zusammen

Kooperationen sind für das Ehepaar ein wesentlicher Bestandteil ihrer Arbeit – natürlich mit den vielen Partnern in der Landschaftspflege, engagierten Verarbeitern und anderen (Bio-) Landwirten. „Bio-Bauern halten einfach besser zusammen“, beschreibt Matthias Reißaus. So werden Erfahrungen und Hofprodukte zum

Landvergnügen sucht neue Gastgeber
Vom Wohnmobiltourismus profitieren

Seit fünf Jahren erscheint der etwas andere Stellplatzführer Landvergnügen mit derzeit rund 550 Gastgebern, darunter Bio-Höfe, Weingüter, Brauereien oder Brennereien. Landvergnügen wählt die Gastgeber-Höfe anhand verschiedener Qualitätsmerkmale aus. Sie sollten mittels naturnaher Anbauverfahren möglichst regionale Spezialitäten produzieren, ruhig gelegen sein und gegebenenfalls über historische Ar-

chitektur oder traditionelles Handwerk verfügen. Platz für mindestens ein Wohnmobil muss vorhanden sein sowie die Freude daran, als Gastgeber Reisende auf dem eigenen Hof willkommen zu heißen. Die Idee: Reisende mit Wohnmobil und Wohnwagen dürfen nach vorheriger Anmeldung für eine Nacht kostenlos bei den gelisteten Gastgebern stehen, wenn diese freie Kapazitäten haben. So treffen

Landwirte mit Reisenden und potentiellen Hofladenkunden zusammen. Die Registrierung ist für Bauern kostenlos. Wer in der Saison 2019 dabei sein möchte, kann sich noch bis zum 15. Januar 2019 anmelden.

Mehr Informationen und das Anmeldeformular gibt es unter <https://landvergnuegen.com/pages/hof-anmelden>

Titelthema

gegenseitigen Vorteil ausgetauscht: „Wir benötigen viel Stroh und haben dafür Mist und Kompost übrig.“ So freuen sich zwei Öko-Ackerbauern aus der Umgebung, die Stroh im Überfluss haben, über die Nährstoffe für ihre Äcker. Mit der Solidarischen Landwirtschaft Lenzwald tauscht „Der Reiserer“ Mist gegen eine Gemüsekiste und der Murnauer-Werdenfelder Zuchtstier war zum Zeitpunkt des Besuchs gerade auf einem Nachbarbetrieb, um dort seine Arbeit zu verrichten...

Durch Tritt und Biss entstehen neue Lebensräume

Zurück zum Beweidungsgebiet Raitenhaslach: Es wird vom Umweltamt Burghausen betreut, die Stadt Burghausen möchte im Umwelt- und Artenschutz Vorreiter sein. Sie hat rund um die beweidete Fläche einen Spazierweg mit Lehrtafeln angelegt,



Die seltene „Gestreifte Zartschrecke“
 Quelle: Dr. Andreas Zahn

nächstes Jahr soll auch noch ein Aussichtsturm gebaut werden. Besucher

können dann auch von oben Tiere und Naturschutzfläche beobachten. Denn hier entstehen jetzt durch Verbiss und Tritt der Wasserbüffel und Rinder neue Lebensräume für verschiedene Tier- und Pflanzenarten. Der Biologe Dr. Andreas Zahn, 2. Vorsitzender der BUND Kreisgruppe Mühldorf, konnte sich vor kurzem davon überzeugen, dass bereits nach wenigen Monaten der Beweidung auf den offenen Flächen seltene Heuschreckenarten wie die „Gestreifte Zartschrecke“ zu finden sind. Matthias Reißaus ist ebenfalls begeistert von dieser Dynamik: „Die Büffel haben bereits selbst eine erste Suhle angelegt: sie sind tolle Bio-Bagger!“

Weitere Informationen:
www.der-reiserer.de

*Carolin Pieringer,
 Fachberatung für Naturland*

NATURLAND WELT – MENSCHEN, THEMEN UND VERBAND

Neu im Naturland Shop:

VERPACKUNG FÜR BIO-EIER AUS MOBILSTÄLLEN

Mobile Legehennen-Haltung boomt, deshalb haben wir nun die Verkaufshilfen im Naturland Online-Shop um die neue Eierverpackung „Mobilstall-Eier“ erweitert. Die Eierschachteln sind für zehn oder sechs Eier erhältlich und wirken mit dem aktuellen Naturland Design frisch. Über ein Zusatzetikett können die Eierschachteln mit dem Kontrollstellencode Ihrer Kontrollstelle und der Herkunftsangabe Ihrer Produkte individualisiert werden. Naturland bietet hierfür einen Vordruck für Etiketten an, der bei Pa-



scale Sarah Naumann (p.naumann@naturland.de) angefragt werden kann. Die Preise der Eierschachteln liegen bei den zehner Schachteln bei 30 Euro (176 Stück) und den zwei Mal sechser Schachteln bei 39,20 Euro (192 Stück).

*Pascale Sarah Naumann,
 Naturland e.V.*