

Großfamilie mit Roboter

Die Webers vereinen Milchkühe, Direktvermarktung und Bäckerei

Text und Bilder: Simone Kuhnt



Ganz schön viele sind das bei den Webers (v.l.): Lehrling Johannes Plattner, Felix, Patrizia, Karin, Wolfgang, Franziska, Hannah, Gerlinde, Sebastian und Cousin Simon, sowie Wolfgang Weber Senior..

Auf was es bei den Webers ankommt – Drei Generationen helfen mit

Wenn man an einem Freitag in den Ferien zu Karin und Wolfgang Weber und ihren sechs Kindern auf den Hof in Leipheim (Schwaben) kommt, weiß man gar nicht, wo man zuerst hinsehen soll: Am Kuhstall mäht Altbauer Wolfgang Weber senior (68) den Rasen, im Keller des Wohnhauses schiebt Karin Weber (42) mit ihrer Helferin und ihrer Tochter Hannah (10) einen Laib Brot nach dem anderen in den Backofen. Betriebsleiter Wolfgang Weber (44) und sein ältester Sohn Sebastian (20) sehen nach den Milchkühen. Patrizia (14) hilft im Hofladen, und der Jüngste, Felix, gerade einmal neun Jahre alt, holt ganz selbstverständlich mit dem Gabelstapler Futter herbei. Die zwei älteren Töchter kommen am Samstagmorgen zum Einsatz: Ann-Kathrin (18) und Franziska (16) fahren mit ihrer Mutter und ihrer Großmutter auf dem Markt, wo sie den hofeigenen Käse und ihr Vollkornbrot verkaufen. Den Lehrling und die Bäckereihelferin mitgerechnet, sind es also elf Menschen aus drei Generationen, die den 100-Hektar-Be-

trieb bewirtschaften. „Wenn nicht alle zusammen helfen würden, ginge es nicht. Aber so läuft es wie am Schnürchen“, freut sich Wolfgang Weber.

Wie der Ökolandbau gestaltet ist: Flexibel mit dem Melkroboter

Er hat in seinem 2008 gebautem Laufstall 80 Milchkühe der Rasse Schwarz-Bunt stehen, tolerantes Weidevieh und für die Milchproduktion besonders geeignet. Im Sommer bleiben die trächtigen Rinder und trockenstehende Kühe auf der Weide und kalben dort ab. Das Jungvieh befindet sich in einem eigenen Stall. Zu Fressen gibt erst Heu und Silage, und ab dem Frühling Gras von 35 Hektar Grünland. Gemolken wird seit drei Jahren mit einem Melkroboter. „Damit lassen sich Arbeit und Familie einfach besser vereinbaren“, erklärt Wolfgang Weber, „so können wir abends auch mal beide zum Elternsprechtag an der Schule gehen, ohne dass einer vorzeitig zurück zum Melken muss. Oder ich kann zur Erntezeit länger auf dem Kartoffelacker bleiben.“ Zwar hatte Wolfgang Weber befürchtet, die Kunden könnten es negativ bewerten, wenn auf einem

Biobauernhof soviel Technik eingesetzt wird. Aber wenn er Gruppen über den Betrieb führt, hat er gute Argumente: Die Kühe sind nicht mehr an das Melken morgens und abends am Melkstand gebunden, sondern können, ihrem natürlichen Rhythmus entsprechend, zum Roboter gehen, so oft sie wollen. „Der Computer speichert bei jedem Melken die Daten jeder Kuh, erfasst über die elektrische Leitfähigkeit die Qualität ihrer Milch und berechnet leistungsgerechte Futtermengen. Er meldet, wenn die Werte einer Kuh abweichen. Blindmelken wird durch den Roboter vermieden. Das heißt, jedes Viertel wird abgehängt, wenn keine Milch mehr kommt. Damit wird das Euter weniger belastet, ist seltener gereizt und entzündet. „Man kann sich gar nicht vorstellen, wie gut Tiere und Technik zusammenpassen“, sagt Weber.

Die Milch liefert er zur Landkäserei Herzog. Die Gülle wird dort ausgebracht, wo sie gerade am meisten bringt, etwa auf den Acker. Seit über 30 Jahren haben die Webers Erfahrung mit dem Ackerbau. Wolfgang Weber baut Ackerbohnen und Kartoffeln an, Weizen, Gerste, Triticale und Klee gras. Zur Unkrautbekämpfung wird das Getreide zum richtigen Zeitpunkt gehackt und gestriegelt. Die insgesamt 100 Hektar sind verteilt auf 60 Parzellen und befinden sich im Umkreis von sieben Kilometern. Auf dem Hof gibt es neben Kühen auch noch einen Schäferhund, Pferde, Hasen, und manchmal ein paar Lämmer.

Was den Betrieb besonders macht: Bäckerei und Direktvermarktung

Aus dem Weizen und aus zugekauftem Dinkel- und Roggenmehl bäckt Karin Weber jeden Freitag rund 100 Laib Brot – und am frühen Samstagmorgen etwa 600 frische Semmeln. Zusammen mit ihren Töchtern und den Schwiegereltern Gerlinde und Wolf-

gang Weber senior, die 1993 mit dem Backen angefangen hatten, fährt sie dann zum Markt Günzburg, wo sie neben Brot und Semmeln selbstgemachte Wurst und hofeigene Kartoffeln verkaufen. Auch Käse, Salat und Gemüse haben sie im Angebot, zugekauft von regionalen Herstellern. Die gleichen Produkte und weitere Spezialitäten gibt es im Hofladen, der Freitagnachmittag geöffnet ist. „Es bleibt immer so gut wie nichts mehr übrig“, erzählt Karin Weber. Werbung zu machen braucht sie nicht, 80 Prozent Stammkunden sorgen für genügend Zulauf.

Was die Webers sonst noch so treiben: Die Freizeit genießen

Wolfgang Weber ist neben der Landwirtschaft aktiv in der Kirchengemeinde, ansonsten fährt er im Winter gerne Ski. Der Sonntag ist ihm sehr wichtig, da genießt er es, länger im Bett zu bleiben, ein bisschen Rad zu fahren oder mit Frau und Kindern einen Ausflug zu machen.

Wie alles anfing – schon „immer“ bio

Vor 1977 befand sich die Hofstelle der Familie Weber mitten im Ort Leipheim, dann wurde es ihnen dort zu eng, und sie siedelten aus. Der Hof befindet sich nun zwei Kilometer vom Dorf entfernt. Seit 2008 sind die Webers Mitglied im Biokreis. Wolfgang Weber Senior wirt-

schafte schon seit 1972 biologisch, ab 1978 bei Bioland. 1997 zogen er und eine Frau sich aus der Landwirtschaft zurück und behielten zunächst noch die Direktvermarktung. Die Seniors wohnen jetzt wieder im Ort, die Jungen leben im eigenen Wohnhaus auf dem ausgesiedelten Betrieb.

Wie es mit der Energieversorgung aussieht: Die Kraft der Sonne nutzen

Auf dem Dach des Wohnhauses befinden sich Sonnenkollektoren, um das Wasser für den Haushalt zu erwärmen, auf dem Dach des Stalles ist eine Photovoltaik-Anlage angebracht. Ansonsten wird mit Holz geheizt.

Welche Ziele sie noch haben: Mehr Freiräume schaffen

Während Karin Weber davon träumt, in den Sommermonaten ein Hofcafé zu eröffnen, möchte ihr Mann den Sonntag als einzigen freien Tag behalten. „Ich habe viele meiner Visionen umgesetzt, es läuft jetzt so, wie ich es wollte. Die nächste Generation braucht auch noch Platz für Visionen. Ich sehne mich eher nach mehr Freiräumen“, sagt er, und freut sich auf die Zeit, wenn die Kinder größer sind und er einen Teil der Verantwortung abgeben kann. Wer wirklich in den Betrieb einsteigt, ist noch nicht sicher, aber Wolfgang Weber würde sich sehr freuen, wenn

sein Sohn Sebastian Interesse hat und sich eine Zusammenarbeit ergibt: „Dann würde ich gerne mehr Zeit finden, um mir mit meiner Frau ein gemeinsames Hobby zu erschließen.“

Welche Werte ihnen wichtig sind – Leben im Einklang mit der Natur

„Wir leben im Einklang mit der Natur und sind zufrieden, mit dem, was wir machen“, erklärt Wolfgang Weber. Er findet es gut, dass seine Kinder tagtäglich sehen, wie etwas entsteht, wie etwas wächst und gedeiht. „Vielleicht isst man ein Brot anders, genießt man ein Stück Fleisch mehr, wenn man weiß, wo es herkommt, und wie viel Arbeit damit verbunden war?“, so Weber. Leben und Sterben gehöre zusammen, das würden seine Kinder erleben, ohne dass man es erklären müsste. Den Webers ist es wichtig, ihren Kindern Landwirtschaft als etwas Positives zu vermitteln, so dass sie sich selbstbewusst in der Gesellschaft bewegen können. Sebastian hat eine landwirtschaftliche Lehre abgeschlossen und besucht gerade die Technikerschule, Ann-Kathrin hat ländliche Hauswirtschaft gelernt und möchte Betriebsshelferin werden. Zusammen mit Felix hätten mindestens drei der Kinder eine starke Bindung zur Landwirtschaft, sagt Wolfgang Weber. Das freut ihn. Und gleichzeitig will er seinen Kindern alle Wege offen lassen.

Impressionen



Beim Melkroboter gibt es kein „Blindmelken“, erklärt Betriebsleiter Wolfgang Weber. Seine Frau Karin und die jüngste Tochter, Hannah, bereiten ihr Brot für den Backofen vor. Die Schwarz-Bunten bekommen frisches Gras zum Fressen, auf dem Dach ihres Stalles ist eine Photovoltaikanlage angebracht. Wenn Sohn Sebastian später in den Betrieb einsteigen würde, würde sich Wolfgang Weber freuen. Ährlich bio!-Beauftragte Eva Schuster ließ sich von Wolfgang Weber erklären, welches Getreide er anbaut.