



Ein Putenhof mit viel Sinn für die Familie

Biokreis-Betrieb Sternhof mästet 15000 Puten – am Mittagstisch sitzen oft zehn Leute

Text und Bilder: Simone Kuhnt

Haben genügend Auslauf: Die Puten vom Sternhof Weikersholz.

Landwirtstochter Carmen Mack (36), geb. Frank, arbeitete früher als pharmazeutisch technische Angestellte in einer Apotheke in Rothenburg, ihr Freund Michael Mack (36) war Speditionskaufmann und hätte gut in die Firma seines Vaters einsteigen können. Doch es kam anders: Er fühlte sich so wohl auf dem Hof von Carmens Familie in Weikersholz (Schwäbisch Hall), dass er beschloss, dort einzusteigen. Nach der Hochzeit im Jahr 2000 ging Schwiegermutter Hannelore Frank (60) mit ihm zur Landwirtschaftsschule, und er ließ sich zum staatlich geprüften Wirtschaftler für Landbau anmelden. Er machte den Gesellenbrief und 2005 den Meister.

Heute betreibt er mit Carmen und ihren Eltern Heinz (64) und Hannelore eine Bioputenmast mit Ackerbau und Selbstvermarktung. Weil es auf dem Hof schon in der zweiten Generation die Männer sind, die einheiraten, deswegen die Namen der Betriebsleiter wechselten und für Verwirrung sorgten, nennen Franks und Macks ihren Hof

jetzt einfach Sternhof Weikersholz GbR. Michael Mack ist dort zum Bauer mit Leib und Seele geworden.

„Ich gebe alles“

"Wenn ich arbeite, gebe ich alles. Ein bisschen schaffe geht ned. Das Schlimmste ist, wenn ich krank bin", sagt Michael. "Einen besseren Schwiegersohn und Bauer hätte ich nicht kriegen können. Er ist ein Schaffer, und er bindet uns in seine Arbeit ein", sagt Hannelore Frank, die mit ihrer Tochter Carmen jeden Mittag für die Familie kocht. Dafür muss sie aus ihrem großen Garten ganz schöne Mengen an Gemüse holen: Am Küchentisch sitzen um Punkt 12 Uhr mit ihr, ihrem Mann und der jüngsten Tochter Catharina (19), mit Michael und Carmen und deren vier Kindern Felix (10), Philipp (9), Florian (6) und Leonie (3), manchmal einem Praktikanten und Freunden der Kinder, schon leicht mal zehn bis zwölf Leute. Am Wochenende kommt auch noch Sohn Mario (38) dazu. Eine aber fehlt: Carmens Schwester Melanie, die Lehrerin war und immer gerne zum Helfen, Essen und Ratschen vorbeischaute. Sie kam im Herbst 2011

bei einem Motorradunfall ums Leben - im Alter von 32 Jahren. „Die Trauer ist immer da“, sagt ihre Mutter Hannelore mit feuchten Augen, „aber das Leben muss weitergehen, gerade in der Landwirtschaft, wenn man auch Verantwortung für die Tiere hat.“

1973 teilweise auf Bio umgestellt

Früher hielt Hannelores Vater auf dem Betrieb Schweine und Kühe mit Nachzucht, ab 1963 kamen Legehennen und Hähnchenmast dazu. 1973 wurden der Ackerbau und die Milcherzeugung auf ökologischen Landbau umgestellt, zunächst bei Demeter. Die Hähnchenmast blieb konventionell und wurde 1979 von der Putenmast abgelöst. 2003 stellte der Hof auch die Puten um und mästete im bereits bestehenden Maststall nun 9000 Tiere im Jahr. Die Milchviehhaltung war derweil weitergelaufen, doch da ein Viehstallneubau wegen der hohen Kosten nicht in Frage kam, gaben Macks und Franks 2005 die Kühe auf – und bauten dafür einen zweiten Stall für Bioputen. Der Kuhstall wurde umgebaut und dient seitdem als Aufzuchtstall für die Küken. 2006 wechselte der Betrieb

zum Biokreis. In den beiden Maställen wachsen heute pro Jahr 12000 bis 15000 Mastputen heran. Während konventionell wirtschaftende Betriebe eine Besatzdichte von 5,8 Tiere pro Quadratmeter haben, sind es im Ökobereich auf diese Fläche 2 Tiere. Dabei legt Michael Mack besonderen Wert auf die Sauberkeit in Stall und Hof: „Wenn ein Verbraucher sich hier umsehen möchte, sollte er mit normalen Schuhen kommen können.“

Beim Kaffee wird alles besprochen

Entscheidungen trifft der Betriebsleiter ohnehin nicht alleine. „Bevor ich etwas anfangen, spreche ich es ab. Nach dem Mittagessen räumen die Frauen die Küche auf und ich gehe mit den Kindern nach oben. Nach der Schule sind die Buben meistens so aufgekratzt, dass ich sie erst ein bisschen runterholen muss, damit in Ruhe ihre Hausaufgaben machen und Leonie schlafen kann. Danach gehe wieder runter in die Küche, wo wir Erwachsenen Kaffee trinken. Hier wird alles entschieden, hier kann jeder seine Wehwehchen klagen, hier wird besprochen, wer was wann macht“, erklärt Michael. Um halb zwei mache er sich dann wieder an die Arbeit.



Die Küken wachsen im umbauten Kuhstall auf.



Hannelore Frank in ihrem Element beim Pfannkuchen-Backen.



Ihr Paradies ist der große Bauerngarten.



Drei Generationen unter einem Dach: Michael und Carmen Mack (hinten v. l.) mit Catharina und vorne Heinz, Florian, Hannelore, Philipp und Felix.

Die Puten sind noch lang nicht alles

Auf 48 Hektar bauen er und Schwiegervater Heinz Wintergerste, Sommergerste, Triticale, Mais und Weizen als Futtergetreide für die Puten an. Auf 24 Hektar macht er Heu, Siloballen/Grascops für andere Betriebe. Dann gibt es da noch 5 Hektar Wald, dessen Holz er als Bauholz oder als Hackschnitzel zum Heizen des Hofes verwendet. „Ich will breit aufgestellt sein“, sagt der Landwirt, der auf den Dächern Photovoltaikanlagen betreibt. Er zusätzliches Gewerbe verkauft er Hackschnitzel und vermietet einen Teleskopklader. Bei den Puten – nach den Küken wird in den ersten Wochen alle 4 Stunden geschaut – hilft die ganze Familie zusammen.

Alle helfen zusammen

Die Puten kommen als Eintagsküken alle 9 Wochen direkt auf den Hof. Sie schlüpfen in der Brüterei frühmorgens und werden gegen Abend mit dem Lkw angeliefert. Michael und Hannelore kümmern sich dann die ersten 6 Wochen im Aufzuchtstall um die Küken. Danach kommen sie in einen der Mastställe mit Grünauslauf, wo sie bis zum Alter von 20 Wochen von Carmen und Heinz betreut werden. Ein kleiner Teil der Tiere wird dann im hofeigenen EU-zugelassenen Schlachthaus geschlachtet, der Großteil der Puten vermarktet jedoch in eine Schlachtereie. Vermarktet wird das Fleisch an die Süddeutsche Truthahn AG, Abokisten, Naturkostläden, Hofläden und direkt ab Hof. Hier wird auch immer nach neuen Kunden gesucht.

Entspannung im Bauerngarten

Das Putenfleisch kommt natürlich auch auf den eigenen Küchentisch. „Wir ver-

werten, was wir haben“, sagt Michael, „das kann dann auch mal ein Reh vom örtlichen Jagdpächter sein oder Rindfleisch vom eigenen Betrieb“. Obst, Salat, Gemüse und Kräuter baut Hannelore in ihrem Gemüsegarten an, „das ist mein Paradies, in dem mich abends entspannen kann“, sagt sie. Das Kochen und das gemeinsame Essen mit der Großfamilie liegen ihr am Herzen. „Der Betrieb soll sich gut weiterentwickeln, der Hof und die Familie sollen ein Platz sein, an dem sich Mensch und Tier wohl fühlen“. Da Jung und Alt unter einem Dach wohnen, ist es Michael und Carmen auch möglich, abends noch Zeit fürs Ehrenamt oder Hobby zu finden, und die Kinder sind bei Oma und Opa derweil gut versorgt.

Jeder Tag ist wie ein kleines Fest

Mit ihnen spielen die Großeltern manchmal noch eine Runde Karten, oder sie springen ein, um sie zum Fußballtraining oder Musikunterricht zu fahren, wenn die Zeit der Eltern wieder mal knapp ist. „Wenn die Kinder ein Schulfest haben, gehen wir immer geschlossen hin. Wir zeigen als Familie: Das, was du machst, ist wichtig“, berichtet Hannelore. „Die Kinder sind auch gern beim Putenverladen dabei“, fügt Michael hinzu und schmunzelt, „aber wichtiger ist das Essen danach.“ „Wenn 10 oder 14 Leute am Tisch sitzen, ist das einfach toll“, findet auch Hannelore. „Mein schönstes Erlebnis war, als zur Mittagszeit mal jemand an der Haustür klingelte und ich die Tür öffnete. Der Besuch sah die vielen Leute und sagte, ‚Oh, wenn hier gerade eine Familienfeier ist, möchte ich nicht stören.‘ Da sagte ich ganz stolz: ‚Das ist keine Feier, das haben wir jeden Tag‘.“