



Portraits

Milchwerke BGL



Bio-Anbau und mehr: Hier passt alles zusammen

Deutschland

Produkt: Bio-Alpenmilch

Die Milchwerke Berchtesgadener Land sind eine demokratisch organisierte Bauerngenossenschaft, die bereits in den 70er Jahren auf ökologische Landwirtschaft setzte. Als erster Betrieb Deutschlands stellten sie sich 2009 der Naturland-Fair-Zertifizierung. „Fair“ heißt für die Bio-Bauern im Alpenvorland, dass sie für ihre Milch einen Preis erhalten, der ihre Kosten deckt, und sie ihre Höfe auch langfristig ökologisch bewirtschaften können. Die Biomilch für ihre fairen Bio-Schokoladen bezieht die GEPA von den rund 300 Naturland-Bauern der Genossenschaft.

Text: GEPA – The Fair Trade Company



Barbara und Felix Pletschacher

14 Kühe, drei Standbeine, große Zufriedenheit

In Schleching, nah der österreichischen Grenze liegt der „Grafnhof“, den Barbara und Felix Pletschacher gemeinsam ökologisch bewirtschaften. Rundherum ein idyllisches Bergpanorama, wie es auf einer Postkarte nicht schöner sein kann. Als die beiden den Hof von seinem Vater übernahmen, wurden sie belächelt. „Einen Hof mit 14 Kühen, den führt man doch nicht weiter! Und wenn schon, dann muss man ihn vergrößern, Land dazupachten und einen neuen Stall bauen. Doch all das wollten wir nicht“, erinnern sich die beiden.

Stattdessen erschloss sich das Ehepaar weitere Standbeine: Felix Pletschacher hat neben dem Hof eine halbe Stelle als Landmaschinen-Mechaniker, Barbara Pletschacher kümmert sich um die Ferienwohnungen auf dem Hof, die Homepage und die komplette Buchhaltung – ursprünglich kommt sie aus Gräfelfing bei München und ist gelernte Bankkauffrau. Die Arbeit im Stall machen die beiden zusammen.



Seltene Tiere

Darin laufen ihre 14 Kühe frei herum. Barbara Pletschacher züchtet noch traditionelle Rinderrassen wie Braunvieh und die vom Aussterben bedrohten Pinzgauer. Sie erzählt: „Kälber haben mir immer so gut gefallen, mit ihren dunklen Augen. Zur Hochzeit habe ich ein Kälbchen geschenkt bekommen, obwohl mein Schwiegervater nicht verstehen konnte, dass ich mir etwas gewünscht habe, das Arbeit macht.“ Alle Kühe haben noch ihre kompletten Hörner oder „Herderl“, wie man hier in der Gegend sagt. Sobald es das Wetter zulässt, grasen die Tiere ab April auf der Weide beim Haus. Den ganzen Sommer verbringen sie auf der Alm. Dort oben hütet sie ein altes Ehepaar, das ansonsten Getränke und Brotzeit an Bergwanderer verkauft. „Die beiden sind glücklich auf der Alm und freuen sich, dass sie gebraucht werden“, sagt Barbara Pletschacher. Wenn die Tiere krank sind, behandelt sie sie homöopathisch.

Do basst ois zamm (Da passt alles zusammen)

„Wir sind sehr zufrieden mit unserem Leben, damit die drei Standbeine zu haben und zum Glück haben wir uns nicht für einen neuen Stall verschuldet“, freuen sich Felix und Barbara Pletschacher, die jetzt seit zehn Jahren verheiratet sind. Seine Arbeitszeiten sind so flexibel, dass beides zusammenpasst: „Wenn es in der Werkstatt brennt, bin ich dort und wenn es hier brennt, bin ich hier“, sagt er. Durch seine halbe Stelle sind die beiden zudem krank- und sozialversichert. „Mit dem Milchpreis sind wir auch sehr zufrieden“, bestätigt der Bauer.

Dorfladen statt Discounter

Ihre Gäste machen die beiden natürlich auf ihre und andere Produkte ihrer Genossenschaft aufmerksam. Fragen die Touristen nach dem nächsten Aldi, weisen sie auf den Frischeladen im Dorf hin, der Produkte aus der Region verkauft. Oder sie zeigen, dass sie die Kräuterbutter für das gemeinsame Grillen auch auf dem Hof herstellen können. „Die Gäste finden es schön, dass ihre Kinder bei uns echte Kühe sehen und berühren können. Viele kaufen die Milch dann später auch zu Hause“, berichtet Barbara Pletschacher. Auch die beiden Pferde auf dem Hof sorgen immer wieder für große Kinderaugen.

