



Neuland betreten nicht nur die Tiere, sondern auch Landwirt Stefan Tiefel (rechts mit Kangal-Hündin Püppi bei seinen Puten). Die bisherigen Erfahrungen sind ermutigend: Durch die Freilandhaltung hat sich die Gesundheit der Tiere bereits wesentlich verbessert.  
Fotos: Leberzammer

VON ARMIN LEBERZAMMER

## Freiheit für Rinder und Puten

Seukendorfer Landwirtschaftsfamilie Tiefel hat Betrieb auf Weidehaltung umgestellt

Sie sind ein Anblick, den man eher im Voralpenland als in Franken erwartet: im Freien gehaltene Rinder. Die Seukendorfer Landwirtschaftsfamilie Tiefel geht nach der Einstellung der Milchviehhaltung neue Wege. Auf mittlerweile über 30 Hektar züchten sie Weiderinder und -puten in Bio-Qualität.

SEUKENDORF – „Wir haben eine Wiese genommen, einen Zaun darum gebaut und die Tiere mit einem kleinen Unterstand dorthin gestellt“, erklärt Stefan Tiefel. Klingt einfach, war aber zumindest am Anfang ein gewagtes Unternehmen. Schließlich fehlten selbst den alteingesessenen Bauern Erfahrungswerte.

Doch die Alternativen, die Milchviehhaltung entweder deutlich auszuweiten oder die Landwirtschaft ganz einzustellen, behagte keinem der Tiefels. Mit ihrem Weidefleisch haben sie den Betrieb nun auf ein neues Fundament gestellt. Mittlerweile arbeitet der 33-jährige Diplom-Landwirt, Sohn von Bürgermeister Werner Tiefel, wieder im Vollerwerb – seit vor zwei Jahren auch noch die Putenzucht dazu kam.

Begonnen hat Tiefel, der im Alltag von seiner Mutter Karin unterstützt wird, mit 50 Tieren. Aktuell sind es bereits 250. „Bis zu 800 sind möglich“, weiß er. Somit bietet die Putenzucht ungleich größere Wachstumschancen als die Rinderzucht. Aufgrund des

höheren Flächenbedarfs wird die derzeit 30 Kühe und Kälber zählende Herde wohl nicht mehr viel größer werden.

Das Weidefleisch vermarktet die Familie exklusiv von ihrem Hof in Seukendorf. Kunden können persönlich, telefonisch oder per Mail die gewünschten Produkte bestellen und dann zum vereinbarten Zeitpunkt vakuumverpackt und beschriftet abholen. Besonders beliebt seien das Fünf-Kilogramm-Probierpaket (beispielsweise Schmorbraten, Gulasch, Suppen- oder Hackfleisch) oder das Zehn-Kilogramm-Paket (hier gibt es zusätzlich Steaks, Beinscheibe, Rouladen oder Hohe Rippe). Weitere Produkte im Sortiment sind Leberkäse, Bockwürste, Stadt- und Rinderbratwurst. Rinder werden in der Regel einmal im Monat geschlachtet. Dank extensiver Fütterung mit Gras ist das Fleisch sehr mager und hat kaum Fett.

Bio-zertifiziert ist der Betrieb seit 2013. „Da wir unsere Tiere schon nach den entsprechenden Richtlinien gehalten haben, hat dieser Schritt für uns eher im Ackerbau Neuerungen mit sich gebracht“, so Tiefel. Den Großteil des Putenfutters baut er selbst an. Ebenfalls neu ist Kangal-Hündin Püppi.



Mit dem Fokus auf regionale Bioprodukte hat, so sehen es viele, die Vollerwerbslandwirtschaft wieder eine Zukunft.

pi. Sie ist bei Wind und Wetter draußen bei den Puten und schützt die Tiere vor Angriffen von Greifvögeln oder Füchsen. „Meine Eltern waren anfangs eher skeptisch, schließlich hatten wir 50 Jahre lang keinen Hund mehr auf dem Hof“, erzählt Stefan Tiefel. Doch die Anschaffung des aufmerksamsten Hütehundes hat sich längst rentiert: „Seit sie da ist, hatten wir keinen einzigen Wildtierverlust mehr.“ Etwas in Acht nehmen sollten sich allerdings auch Spaziergänger und Wanderer – bei einigen Metern Sicherheitsabstand zum Weidezaun belästet es Püppi jedoch bei warmem Gebell.

Die Rinder auf der Weide nebenan nehmen das gelassen. Dank der großzügigen Flächen können sie sich gegenseitig und vor allem auch dem Menschen aus dem Weg gehen. Überdies sei die Gesundheit der Tiere durch die Freilandhaltung wesentlich besser geworden, berichtet Tiefel. Denn: „Wir sperren sie nicht über den Winter in den Stall, sondern lassen sie draußen.“

Landrat Matthias Dießl, der den Betrieb gemeinsam mit Vertrefern der Regionalinitiative „Gutes aus dem Fürther Land“ besuchte, zollte der Familie Respekt für die mutige Entscheidung, neue Wege zu gehen. Damit seien die Tiefels „ein schönes Beispiel für einen gelungenen Generationenübergang“.

www.weidefleisch-tiefel.de