

„Wir sperren unsere Tiere nicht über den Winter in den Stall, sondern lassen sie draußen“, sagte Stefan Tiefel.

Die Tiere werden nicht intensiv gemästet, sondern nur mit Gras gefüttert – deshalb ist das Fleisch sehr mager und hat kaum Fett. Die Puten wiederum kommen im Alter von sechs Wochen auf den Hof. Sie werden von einem Bio- Aufzuchtbetrieb direkt auf die Weide gebracht. Diese Rassen sind wesentlich robuster als solche die in der intensiven Mast verwendet werden. Das Futter besteht zu 70 Prozent über die Mastdauer aus eigenem Getreide und Gras von der Weide, die anderen 30 Prozent müssen zugekauft werden um den speziellen Nahrungsanforderungen der Tiere gerecht zu werden. Die Puten und Truthähne sind circa 15 bis 30 Wochen am Betrieb, bis sie in der eigenen Schlachtung verarbeitet werden.

Das Weidefleisch vermarktet die Familie exklusiv und nur ab Hof in Seukendorf. Im Jahr 2013 wurde der Betrieb auf „Bio“ umgestellt. „Da wir unsere Tiere schon nach den Richtlinien gehalten



haben, war der Schritt eher im Ackerbau eine Neuerung für uns“, so Tiefel. Das Fleisch von Bio-Freilandrindern kann man über das Jahr verteilt an etwa zwölf Terminen kaufen. Die Vermarktung der Puten fängt ab Mitte August an und läuft bis in den Dezember. Die Termine sind auf der Website www.weidefleisch-tiefel.de oder bei Facebook zu finden. Die Rinder werden im Schlachthof Burgfarrnbach geschlachtet. Der Transportweg dauert selten länger als 15 Minuten.

Die Kunden von Weidefleisch Tiefel

können entweder persönlich, telefonisch oder per Mail die gewünschten Produkte bestellen und dann zum vereinbarten Termin vakuumverpackt und beschriftet abholen. Besonders beliebt sind das Fünf-Kilo-Probierpaket (z.B. Schmorbraten, Suppenfleisch, Hackfleisch und Gulasch) oder das Zehn-Kilo-Paket (Hackfleisch, Gulasch, Schmorbraten, Suppenfleisch, Hohe Rippe, Rouladen, Beinscheibe, Steaks), aber auch weitere Produkte wie Leberkäse, Bockwürste, Stadtwurst und Rinderbratwurst sind im Sortiment.

„Die Nachfrage nach Putenfleisch von Puten aus Freilandhaltung ist bereits sehr groß, weil es so etwas in der Region eigentlich so gut wie gar nicht gibt“, sagte Stefan Tiefel. Er will den Bestand daher nach und nach weiter ausbauen. Die Puten werden ab diesem Jahr in der haus-eigenen Schlachtung verarbeitet.

Landrat und Bürgermeister bedanken sich für den Einblick in die Weidefleisch-Produktion und wünschen Familie Tiefel weiterhin viel Erfolg. (rb)

gen.“ Und die sahen so aus: „Wir haben eine Wiese genommen, einen Zaun darum gebaut und die Tiere mit einem kleinen Unterstand einfach dorthin gestellt“, schilderte Stefan Tiefel. Insgesamt sind mittlerweile fast 15 Hektar Land eingezäunt. „Seitdem haben unsere Tiere keinen dunklen und muffigen Stall mehr von innen gesehen“, betonte Karin Tiefel. Matthias Dießl zollte der Familie Tiefel großen Respekt für den Mut, auf die Freilandhaltung zu setzen. Ein bisschen hat auch die Wahl von Werner Tiefel zum Bürgermeister der Gemeinde damit zu tun: Sein Sohn hatte keine Ambitionen den Milchviehbetrieb zu übernehmen und wollte stattdessen auf Bio setzen. Dabei reiften dann die Idee, zusammen mit Mutter Karin die Vermarktung von Weidefleisch zu starten. „Das ist wirklich etwas ganz Besonderes“, lobte Matthias Dießl.

„Das besondere bei den Rindern ist die ganzjährige Haltung im Freien, die Rinder können sich immer auf einer großen Freifläche bewegen und werden nicht im Stall eingeschlos-

sen, auch nicht im Winter“, sagte Stefan Tiefel.

Das wirkt sich auf das Befinden der Tiere aus: Sie seien ausgeglichener. Außerdem können sie sich gegenseitig und vor allem auch dem Menschen aus dem Weg gehen, wenn sie möchten. Auch die Gesundheit der Tiere sei durch die Freilandhaltung wesentlich besser geworden.

Landwirt Stefan Tiefel und seine Mutter Karin begrüßen die Gruppe auf dem ab-seits gelegenen Weidefeld bei Seukendorf. „Hier sieht es wie in Oberbayern aus“, meinte der Landrat. Denn weiden-de Kühe und freilaufende Puten auf ei-ner abgezäunten, großen Wiese sind im Landkreis selten anzutreffen. Wie Stefan Tiefel berichtete, hat die Familie vor etli-chen Jahren die Milchviehhaltung einge-stellt. „Wir sind danach neue Wege gegang-

Aktuell

„Gutes aus dem Fürther Land“ informiert sich über Weidefleisch: Freilandhaltung von Rindern und Puten im Landkreis Fürth



Integration

Auf dem Weg zum Integrationskonzept: Einladung zum Mitmachen

Bei der Auftaktveranstaltung am 8. Mai 2017 wurden unter dem Motto „Miteinander gestalten – Gemeinsam zum Integrationskonzept für den Landkreis Fürth“ sowohl die Weichen für das Konzept, als auch für ein Netzwerk Integration im Landkreis Fürth gestellt.

Gemeinsam mit interessierten Bürgerinnen und Bürgern sollen in den Arbeitskreisen Sprachförderung, Bildung und Ausbildung, Arbeit und Wirtschaft sowie

Für Ihre Anmeldung oder weitere Fragen können Sie sich gerne an Julia Steger, Integrationsbeauftragte des Landkreises Fürth (Telefon: 0911/9773-1202, Mail: j-steger@lra-fue.bayern.de), oder Manuel Muth, Koordinationsbeauftragter für Neuzugewanderte im Landkreis Fürth (Telefon: 0911/9773-1216, Mail: m-muth@lra-fue.bayern.de) wenden.



Verteilung des Landkreis-magazins

Für den Fall, dass Sie das Landkreismagazin einmal nicht bekommen sollten oder Sie jemanden kennen, bei dem die Verteilung nicht ordentlich klappt: Auf der Landkreis-Homepage (Startseite, rechte Seite, Stichwort „Landkreismagazin“) gibt es ein Beschwerde-Formular. Wir legen die Mitteilungen direkt an die für die Verteilung zuständige Firma weiter.

