

FAMILIE TIEFEL VON WEIDEFLEISCH TIEFEL:

G'sichter und G'schicht'n

Artgerecht, Bio und regional. Diese Werte sind Familie Tiefel bei ihrer Arbeit mit Weidefleisch wichtig. Der Familienbetrieb geht neue Wege, damit die Tiere wieder so gehalten werden, wie es ihrer Natur entspricht. Das fanden wir so spannend, dass wir den Landwirten für unser Format „G'sichter und G'schicht'n“ einige Fragen gestellt haben.

Wie entstand die Idee, von Milchviehhaltung auf Weidefleisch umzustellen?

Für uns waren die bestehende Anbindehaltung und die mageren Aussichten in der Milchwirtschaft die Hauptgründe, diesen Weg zu verlassen. Eine weitere Investition in die Milchwirtschaft kam auch wegen der Betriebsgröße nicht mehr in Frage. Wir haben dann beschlossen, ein paar unserer Tiere auf die Weide zu stellen und diese hauptsächlich zur Eigenversorgung mit Fleisch zu halten. Mit der Zeit kamen von vielen Spaziergängern immer mehr Nachfragen, wie und wo sie das Weidefleisch denn kaufen könnten so dass wir beschlossen haben die Weiden zu vergrößern und unser Fleisch auch an Endkunden zu vermarkten.

Und wie war das bei den Puten?

Bei den Puten hat es ähnlich begonnen. Die Umstände der konventionellen Putenmast hielten mich immer davon ab dieses Fleisch zu konsumieren. Wir haben zuerst zur Eigenversorgung mit fünf Tieren begonnen und aufgrund der hohen Nachfrage von bestehenden Kunden und Spaziergängern hat sich dieser Betriebszweig aktuell zu unserer Hauptbeschäftigung entwickelt.

Und jetzt sind sogar Gänse dazugekommen, richtig?

Ja, seit neuestem haben wir uns auf den Weg der Gänse gewagt und versuchen hier unserer

Linie, möglichst alles auf dem eigenen Betrieb zu nutzen, treu zu bleiben. Wir wollen den Tieren zwar Schutz vor natürlichen Fressfeinden und schlechter Witterung bieten, sie aber keinem unnötigen Stress wie häufigem Umtreiben oder dem Einsperren über Nacht aussetzen. Unsere Tiere können sich zu jeder Zeit aussuchen ob sie in den Stall wollen oder nicht.

Was gefällt euch an der Arbeit mit den Tieren besonders gut?

Die Arbeit mit den Tieren ist entspannend und fordernd zugleich. Man entdeckt täglich neue Verhaltensweisen, Marotten und Charaktereigenschaften. Es erstaunt uns immer wieder, wie raffiniert und scharfsinnig die Tiere sein können.

Weshalb habt ihr euch auf die Umstellung zu Bio Landwirtschaft entschlossen?

Der Schritt war die logische Konsequenz aus der damals neuen Betriebssystem. Wir wollten es für unsere Tiere möglichst artgerecht und naturnah haben; dies beim Rest des Betriebes auszublenden ist meiner Überzeugung nach nicht möglich. So versuchen wir heute unseren Hof als möglichst geschlossenen Kreislauf zu betreiben. Um die Transportwege für die Tiere



G'sichten
und G'schicht'n

#heimat
landkreis
fürth

Familie Tiefel von Weidefleisch Tiefel

Foto: Familie Tiefel

so kurz wie möglich zu halten schlachten und zerlegen wir unser Geflügel selbst nach zertifizierten EU-Richtlinien, die Rinder werden im nahegelegenen EU-Schlachthof in Burgfarnbach geschlachtet.

Was schätzt ihr persönlich und als hier ansässige Unternehmer an unserer Heimat, dem Landkreis Fürth?

Der Landkreis Fürth bietet uns eine große Nähe zu den Kunden und trotzdem die Möglichkeit in einem ländlich geprägten Umfeld zu leben. Als Unternehmer schätzen wir den Landkreis als unterstützende Institution, bei der die Kommunikation mit Ämtern und Einrichtungen sehr gut funktioniert und auch auf individuelle Fragestellungen stets eine praktikable Lösung geboten wird. Persönlich schätzen wir die, trotz der Stadtnähe, noch ländliche Prägung und die Nähe zur Natur.

Heimatg'schicht'n gesucht

Weiter läuft auch die Aktion Heimatg'schicht'n. Alle Hobbyschreiber aus dem Landkreis sind zum Mitmachen eingeladen: Gesucht werden Heimatg'schicht'n mit maximal 2000 Zeichen

und einem Foto. Der Einsendeschluss ist der 30. November 2021. Die Texte und Fotos bitte an die E-Mail info@heimat-landkreis-fuerth.de schicken.

Alle eingereichten G'schicht'n werden unter anderem auf dem Blog <https://www.heimat-landkreis-fuerth.de/> sowie bei weiteren Aktionen im Rahmen der Heimatkampagne veröffentlicht.