Aufzeichnung Webinar Ideenacker 7 "Alternativen zur Grünlandverwertung" vom 27.09.2022

Im Ideenacker #7 haben uns Gerhild und Thomas Koch vom Shoafbauer über ihre Schafzucht im Vollerwerb und Shoafship erzählt, Christian Höfler über seine Marke "Rotwüd" mit Direktvermarktung im Nebenerwerb und Werner Hofer über seine Bio-Wagyu-Rinder Zucht. Neugierig geworden? Dann sehen Sie sich die Aufzeichnung an!

Folgende Betriebe stellten sich vor:

- Gerhild Koch vom "SHOAF-BAUER" aus Kärnten
- Christian Höfler von "Rotwüd" aus der Steiermark
- Werner Hofer von "Ried am Bichlach" in Tirol

Gerhild und Thomas Koch vom **SHOAF-BAUER** in Kärnten haben sich seit über 20 Jahren auf Qualitätslammfleisch und Produkte aus Schafwolle spezialisiert. Dazu zählen Schafwollpellets als Gartendünger, Lamm- und Schaffelle, Heilwolle und Steppdecken. Um sich ein bankenunabhängiges und zukunftsorientiertes Bauerndasein zu ermöglichen, haben sie SHOAFship ins Leben gerufen. Bei SHOAFship können Mutterschafe gemietet werden. Man erhält Produkte, Informationen zum Schaf und die Möglichkeit, sein eigenes Schaf regelmäßig zu besuchen als Gegenleistung. Wildmasthendl sind ein weiterer Betriebszweig. Sowohl bei den Schafen als auch den Hühnern legen sie Wert auf eine naturnahe Haltung mit viel Freilauf und stressfreier Schlachtung direkt am Hof.

Christian Höfler leitet einen landwirtschaftlichen Betrieb in der Gemeinde Anger im steirischen Almenland mit ca. 20 Almorindern und 8 Milchkühen. Seit 2017 hält er auf vier Hektar rund 40 Stück Rotwild und vermarket diese unter dem Namen „**Rotwüd**“. Stressfreie Schlachtung, effiziente Kühlkette, kurze Transportwege und qualitätsvolles Fleisch sind dem Landwirten sehr wichtig. Auf seinem Betrieb verfügt Christian Höfler über sämtliche Einrichtungen für die Weiterverarbeitung und Fertigstellung seines Produktes. Sein Betriebszweig ist demnach auf Direktvermarktung ausgelegt.

Werner Hofer setzt auf seinem Betrieb „Ried am Bichlach“ in Tirol auf die Produktion von qualitativ hochwertigem Rindfleisch. Als erster Bio-Betrieb in Tirol hat er 2012 mit der Wagyu Zucht und 2015 mit der Vermarktung von Wagyu-Fleisch begonnen. Heute besitzt Werner Hofer 30 Wagyu-Rinder, welche gemeinsam mit Fleckvieh Mutterkühen und Milchkühen auf 17 ha Grünland weiden und im Sommer auf verschiedenen Almen der Kitzbühler Alpen grasen. Er vermarktet das Fleisch ab Hof, an die Grillakademie von Grillweltmeister Franz Gößing, den Grillverein „Grill-ABC", Bio-Regionalmärkte, Gastronomen und die Bio-Metzgerei Juffinger. Darüber hinaus setzt Werner Hofer eine weitere Innovation in der Fleischproduktion um - die „alte Kuh“ und Kalbfleisch “rose“ aus heimischen Tierrassen. 2015 war er mit seinem Betrieb Landessieger beim Nachhaltigkeitspreis für viehhaltende Betriebe der LK Tirol.

Kennen Sie schon unseren "Trendradar"?

Alternativen zur Grünlandverwertung – innovative Wege in eine neue Zukunft ist auch das Thema unserer Trendradar Ausgabe #7 vom 06.09.2022.

ZUM TRENDRADAR

Hier finden Sie die Aufzeichnung:

Das Webinar „Ideenacker“ ist Teil des bundesländerübergreifenden Bildungsprojekts „LK&LFI Innovationsoffensive“ und wird von Bund, Land und EU gefördert und wurde kostenfrei angeboten. Wir danken allen Beteiligten für die Mitwirkung!