



Diese zwei Kälbchen sind erst ein paar Wochen alt, und schon ziemlich neugierig. Gutsverwalterin Olivia Tietz-Pourroy (rechts), ihr Neffe Victor Pourroy und Stefan Mühl (Landwirtschaftlicher Mitarbeiter) mit ihren Charolais-Rindern im Offenstall.

Fotos (2): Uschi Nagl

Erkennungsmaße: Hörner und Frisur

Seit zwölf Jahren züchtet die Familie Pourroy Charolais-Rinder. Die Kinderstube auf Gut Romenthal ist voll. 15 weiße Kälbchen tummeln sich auf der Weide, neun weitere werden in den nächsten Tagen und Wochen geboren

VON USCHI NAGL

Dießen Der Frühling ist auf Gut Romenthal angekommen, und mit ihm der Nachwuchs: 15 schneeweiße Kälbchen tummeln sich gemeinsam mit ihren Müttern in der Kinderstube im Offenstall, neun weitere Kälbchen werden in den nächsten Tagen und Wochen erwartet. „Solange wir gesund bleiben und unsere Tiere versorgen können, geht es uns und den Tieren gut“, sagt Gutsverwalterin Olivia Tietz-Pourroy. Ein Team von fünf Mitarbeitern stemmt die Arbeit auf dem 108 Hektar großen Areal, zu dem auch 55 Hektar Wald gehören. 1,50 Meter Sicherheitsabstand sind hier kein Problem.

In den vergangenen Wochen wurden die Weiden mit der Wiesenegge abgeschleppt. So wurden die Böden durchgelüftet, damit das Gras gut wachsen kann. Voraussichtlich ab Ende April, sobald die Wiesen wieder saftig grün sind, dürfen die rund 80 Charolais-Rinder, die auf Gut Romenthal leben, darunter auch die Mutterkühe, gemeinsam mit ihren Kälbchen, auf die Weide.

Viel Bewegung, frisches Gras und zahlreiche Wildkräuter halten die Tiere gesund und verleihen ihrem Fleisch den beliebten, wildähnlichen Geschmack. „Auf unseren Wiesen und am Waldrand wachsen echte Raritäten, wie zum Beispiel Schafgarbe, Zinnkraut oder Frauenmantel“, erzählt Olivia Tietz-Pourroy, die fast all ihre Tiere beim Namen kennt. „An den Hörnern und an der Frisur kann man sie besonders gut unterscheiden“, sagt sie.

Ihr ist es wichtig, dass die Tiere zufrieden sind. Das habe mit der Haltung, aber auch mit den Genen zu tun. „Für uns war der friedfertige Charakter der Charolais, neben der Fleischqualität, vor zwölf Jahren ein Grund, uns für diese Rasse zu entscheiden“. Sogar die beiden Zuchtstiere Asterix und Filou mit rund 1200 Kilo Lebendgewicht lassen sich – allerdings nur von ihrer Besitzerin – unter dem Pony und auf dem Rücken kralen.

Bis die Wiesen wieder saftig grün werden, bleiben die Tiere im Offenstall, wo sie sich sichtlich wohlfühlen. Ausgestreut wird der Stall mit Streu, die von

der Schutzgemeinschaft Ammersee-Süd auf den dortigen Streuwiesen gemäht wird. Gefüttert wird wohlriechende Grassilage und eigenes Heu.

Während die Mutterkühe die Spielstunde nutzen, um in Sichtweite in Ruhe zu fressen, springen die kleinen Stiere und Kalbinnen, darunter auch das Zwillingsspaar Ida und Ina, fröhlich durcheinander. „Was das Futter angeht, sind wir normalerweise autark“, sagt die Gutsverwalterin. Der starke Ha-

Charolais-Rinder haben einen friedfertigen Charakter

gelschlag im Juni 2019 machte den Romenthalern heuer allerdings schwer zu schaffen. Das Heu von zwei großen Wiesen hat es komplett verhagelt. Zum Glück konnte Heu von einem Nachbarhof zugekauft werden. Im November, wenn sich der Weidesommer dem Ende zuneigt, werden die kleinen Stiere an einen Biobetrieb zur weiteren Aufzucht verkauft. Die weiblichen Jungtiere bleiben auf dem Hof. Sie dürfen ihr Leben

gut zwei Jahre lang in der Herde genießen, dann wird entschieden, ob sie in die Zucht gehen oder als frisches Rindfleisch vermarktet werden. Alle sechs bis acht Wochen wird ein Tier geschlachtet, das, so Tietz-Pourroy, nach Möglichkeit komplett verwertet wird. „Auch für die Innereien und alles andere haben wir Abnehmer“. Das hochwertige Fleisch wird ab Hof verkauft. Noch in diesem Jahr soll auf Romenthal ein schöner, neuer Hofladen eröffnet werden. „Wir verstehen uns als landwirtschaftliche Nahversorger, und wir arbeiten fleißig, um unsere Sache gut zu machen“, sagt Olivia Tietz. Denn insbesondere in Krisenzeiten seien Nahversorgung und Direktvermarktung besonders wichtig. „Wir Landwirte sind für die Menschen da und wir bieten, auch in der Region Dießen, eine große heimische Produktvielfalt“, so Tietz. Und da besondere Zeiten ungewöhnliche Maßnahmen erfordern, lieferte sie ihre Ware nach der letzten Schlachtung unter Einhaltung strengster Hygienemaßnahmen persönlich und kostenlos zu ihren Kunden – sogar bis

nach Wörthsee und München – aus, die wegen Corona nicht vor die Tür wollten oder konnten. „Einige haben sich dafür sehr nett bedankt und ihre Wertschätzung für unsere Arbeit zum Ausdruck gebracht“, freut sich die Gutsverwalterin. Ein Anliegen sind ihr und ihrem Team auch die Biotope und der Artenschutz auf Romenthal, wo seit Jahrzehnten biologisch gewirtschaftet wird. „In unserem Weiher wohnt ein Biber. Und besonders schön ist es, wenn im Sommer der Schwarzstorch über die Wiesen stolziert. Den Wald versuchen wir, wo immer es geht, in Ruhe zu lassen. Auch dort befinden sich kartierte Biotope.“

Wenn Olivia Tietz-Pourroy nicht mit Verwaltungsarbeiten beschäftigt ist, ist sie „Springerin an allen Ecken“. Am liebsten ist sie als Geburtsbeobachterin, als Hebamme und in der Kälberkinderstube im Einsatz. „Im Idealfall schaffen die Mutterkühe die Geburtsarbeit allein und wir überwachen das Geschehen vor der Kamera. Sehr häufig aber steht man mitten in der Nacht im Stall und leistet Geburtshilfe.“ (una)