



Der Familienbetrieb von Norbert (rechts), Heike (auf der Bank rechts), Marco (links) und Christina Emig (auf der Bank mit Marie und Leon) aus Wald-Michelbach-Kocherbach im Odenwald hat einen besonders tiergerechten Bullenstall errichtet (mit im Bild v.l. Raphael Altenburger, Max Ballmann, Julian Mann, Philipp Rieger, Tim Dreißgacker). Interessierte können sich diesen am Sonntag, dem 30. August ab 11 Uhr im Rahmen eines Tages der offenen Tür anschauen. Fotos: Emig, Adams

Wohlfühlstall für Bullen im Betrieb Emig

Tag der offenen Tür in Wald-Michelbach-Kocherbach

Einen außergewöhnlich tiergerechten Offenstall für Bullen hat der Betrieb Emig in Wald-Michelbach-Kocherbach im vergangenen Jahr errichtet. Der Einzug hat Ende Dezember stattgefunden, am Sonntag, dem 30. August ab 11 Uhr wird er im Rahmen eines Tages der offenen Tür der Öffentlichkeit vorgestellt.

Der Betrieb von Norbert, Heike, Marco und Christina Emig ist vielseitig aufgestellt. So werden 100 Fleckvieh-Milchkühe gehalten, Ackerbau sowie Grünlandwirtschaft betrieben und Weihnachtsbäume erzeugt. Dienstleistungen wie die Ausbringung von Flüssigdünger, Mähdrusch, die Vermarktung

von Stroh und unter anderem warmluftgetrocknetem Heu sowie eine Pferdetrücknahme werden angeboten. Zu tun gibt es also reichlich, deshalb war es Marco Emig bei der Planung des neuen Stalls wichtig, dass die Arbeitswirtschaft zumindest in Teilen automatisiert wird. So gibt es einen Einstreuautoma-

ten, der schienengeführt an der Decke entlangläuft und mehrmals täglich gehäckselt Stroh verteilt. Der dafür notwendige Vorratsbehälter, muss lediglich einmal täglich gefüllt werden. Die Entmistung des Stalls erfolgt per Faltschieber, der Mist wird in der hofeigenen Biogasanlage veredelt. Eine weitergehende Automatisierung wäre umsetzbar: Der Stall wurde so geplant, dass der Einbau eines Fütterungsroboters problemlos möglich wäre.

Ein Betriebszweig, den es seit langer Zeit gibt, ist die Bullenmast. 180 Bullen je Jahr werden erzeugt. „Wir ziehen alle bei uns geborenen Tiere auf und bringen sie selbst zum Schlachtbetrieb“, so Marco Emig. Einige wenige werden zugekauft, jedoch lediglich von einem einzi-

gen Landwirt, um die Tiergesundheit auf dem vorhandenen hohen Niveau zu erhalten. Die Zusammenarbeit mit „Dieters Wurstladen“ in Modautal-Lützelbach macht es möglich, dass die Transportwege kurz sind. Drei bis vier ausgemästete Bullen werden je Woche dort hin vermarktet. Angeliefert wird abends, die Tiere stehen in eigens errichteten Vorwartebuchten und werden dann morgens zuerst geschlachtet. „So können wir sichergehen, dass unsere Tiere wenig Stress haben“, sagt Marco Emig.

Hohes Tierwohl

Dass die Tiere sich in dem neuen Stall wohlfühlen, bemerkt man sofort: Es herrscht



Eine Längsseite des Stalls ist offen (linkes Bild), an den Stirnseiten befinden sich je zwei Netz-Rolll Tore. An der anderen Längsseite des in den Hang gebauten Stalls wurde ein überdachter Auslauf geschaffen (rechts). Dieser ist innen mit einem zweischichtigen Windschutznetz ausgestattet, das im Bedarfsfall bis zu 98 Prozent Windstopp möglich macht. Auf beiden Längsseiten gibt es einen Futtertisch, das Futter ist durch das Dach auch außen stets geschützt. Die Baubetreuung erfolgte durch die Hessische Landgesellschaft.

Fotos: Adams

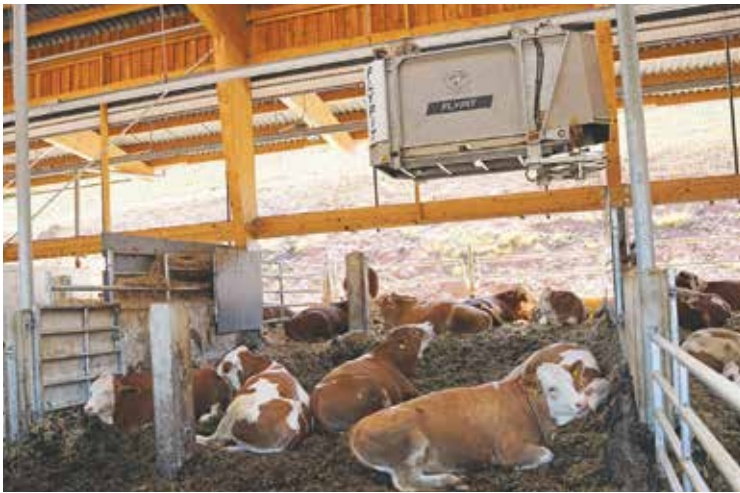
eine große Ruhe. Auch in der Fleischqualität habe sich die verbesserte Haltung bei den Bullen bereits bemerkbar gemacht: Es gibt mehr intramuskuläres Fett, wie sich bei der Schlachtung zeigt – die Fettklassifizierung hat sich um zwei Stufen verbessert. Die zusätzliche Bewegung wirke sich hier positiv aus.

In dem neuen Tretmiststall sind auch die Trockensteher untergebracht. Dass in den Buchten neben den Bullen weibliche Tiere gehalten werden, ist kein Problem, sagt Christina Emig, die für die Milchkühe und Kälber zuständig ist. Unruhe gebe es deshalb nicht. Auch den Trockenstehern tue der neue Stall gut, beispielsweise sei die Biest-

milchqualität merklich gestiegen.

Die Luft im neuen Stall ist hervorragend. Dazu trägt bei, dass eine Längsseite offen und die andere mit zweischichtigen Windschutznetzen versehen wurde. Diese können im Winter bei Bedarf einen Windstopp von bis zu 98 Prozent ermöglichen, sodass Zugluft unterbunden

wird. Die Stallhöhe von neun Metern an der höchsten Stelle erzeugt ein großes Luftvolumen. Viel Platz wird den Tieren gewährt, je Bulle sind es 5,25 m², die Buchten sind 14 mal 6 Meter groß, bis zu 16 Tiere werden darin gehalten. Die Trockensteher haben je Tier doppelt so viel Platz. Aufgestallt werden die Bullen mit sechs Monaten, die



Das Einstreuen wurde automatisiert: Ein schienengeführter Roboter streut mehrmals täglich kleine Mengen Stroh im gesamten Stall ein (linkes Bild). Im Betrieb Emig wird viel für ein hohes Tierwohl getan: Derzeit werden Kuhputzbürsten getestet, die von den Bullen gerne angenommen werden (rechts). Trotz hoher Belastung durch Gewicht und Kraft der Tiere halten sie gut stand. Der Boden vor dem Tretmistbereich wird per Schieber gereinigt.

Fotos: Adams

Vormast findet im alten Stall statt. „Ein Auslauf mit sechs Meter langem Vordach sorgt dafür, dass die Tiere die Wahl haben – innen zu liegen und zu fressen oder sonnengeschützt, aber trotzdem an der frischen Luft den Futtertisch draußen zu nut-

zen“, so Christina Emig. Die Kontrolle der Tiere im Stall ist von beiden Seiten gut möglich, ohne die Boxen betreten zu müssen. Betonwände rundherum wie es sonst in Bullenställen üblich ist, wollte man nicht. „Der Stall ist eigentlich kein klassischer

Bullenstall, sondern geht von der Konzeption eher in Richtung eines Milchviehstalls“, so Marco Emig. Gefüttert wird einmal täglich per Futtermischwagen. Die Futtersituation sei trotz der extremen Trockenheit noch gut, da man Vorräte aus dem vergangenen Jahr habe. Der Betrieb Emig erhielt für den Bau des Stalles eine Förderung und zwar aus Mitteln der Europäischen Union, der Bundesrepublik Deutschland sowie des Landes Hessen.

Dass es stetig eine Weiterentwicklung gibt, ist Emigs wichtig. So ist geplant, dass Verbraucher demnächst wöchentlich abgepackte Fleisch- und Wurstwaren auf dem Hof bestellen und an bestimmten Tagen abholen können. „Wir probieren gerne Neues aus“, so Christina Emig.

Tag der offenen Tür nicht verpassen

Beim Tag der offenen Tür wird für das leibliche Wohl und Unterhaltung bestens gesorgt sein. Mit dabei sein werden die Landjugend/Jungzüchter Starkenburg, Dieters Wurstladen, die Trachtenkapelle Kocherbach und das Odenwälder Eismädchen. Die Familie Emig wird stündlich Führungen über den gesamten Betrieb anbieten. Es wird abgesperrte Bereiche geben, man bittet hier um Verständnis. „Wir wollen die Rinderhaltung in unserem Betrieb der Öffentlichkeit zeigen, aber auch die Gesundheit unserer Tiere schützen“, so Christina Emig. Adresse: Am Kocherbach 76, 69483 Wald-Michelbach-Kocherbach. Ad