

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses



Natur-nah?

Warum forcieren wir nicht einfach die biologische Freilandhaltung

Von Alexandra Binder, zu lesen auf Seite 3

www.bauernladen.at

Zeit der Lämmer

Am Kollnighof in Osttirol herrscht Hochstimmung im Stall.



Matthias Kollnig kümmert sich auf dem Bergbauernhof in Obnussdorf, auf der Sonnenseite des Lienzer Talbodens, um die Pflege seiner Lacaoune-Schafe: Dass sie genügend Heu zu fressen haben, dass es ihnen an nichts fehlt. Schließlich ist bis Ende Februar die Zeit, um die Lämmer auf die Welt zu bringen. Für Matthias und seine Frau Theresa, die mit viel Leidenschaft ihren 4,5 ha großen Bergbauernhof bewirtschaften, geht damit die Arbeit nie aus.

Zurzeit umfasst die Herde stolze 68 Milchschafe und zwei Widder. „Täglich bekommen wir Nachwuchs am Hof.“

Begonnen hat das Projekt Kollnighof im Jahr 2017 mit einem Berufswechsel, um den Traum von der Landwirtschaft zu leben: Matthias ist gelernter Tischler, Theresa Archäologin. Gemeinsam haben sie den Hof umstrukturiert.

Artgerechte Haltung

Statt Kuh- und Kälbezucht bauten sie auf Schafhaltung um und konnten dadurch die perfekte Grundlage zur Milchschaftung schaffen. „Uns liegt es sehr am Herzen, dass unsere Schafe so natürlich wie möglich aufwachsen und gehalten werden.“ Die Jungbauern

@bauernladen.at

Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at

haben sich dazu entschieden, ehrlich zu arbeiten, auch ohne Biozertifizierung. Gern geben Matthias und Theresa im Rahmen einer Hoftour Einblicke in das Leben auf einem Bergbauernhof und hinter die Kulissen. „Wir zeigen auch, wie wir unsere Joghurts mit dem süßen Obst aus Osttirol und anderen österreichischen Regionen vereinen und wie aus der Milch unserer Schafe der frische Käse entsteht.“ Ob der Vertrieb der Produkte mit einem Biozeichen leichter wäre? Da ist sich Matthias nicht sicher. Später vielleicht, meint er. Weiterlesen auf bauernladen.at, „So ein Glück“.