

# Tintenklecks



## Sonja und Markus Berl

Letztes Jahr hat mit der Familie Foidl der letzte Hof in Steinach aufgehört Milch zu liefern. In der Gemeinde Steinach kann man keine Milch mehr beim Bauern holen. Aber in der Nähe, am Thanhof kann man seit einigen Jahren Milch selbst abfüllen. Es ist Bio-Heumilch und es gibt Käse hergestellt von der eigenen Milch, und einige Produkte von anderen Biobauern. Der Thanhof gehört zur Gemeinde Ascha, hat aber viele Verbindungen an Steinach. So ist der Hof der Kirchengemeinde Steinach und dem Schulsprenkel Steinach zugeordnet und die Familie Berl bearbeitet Flächen im Gemeindegebiet Steinach. Das Ehepaar Sonja und Markus Berl bewirtschaftet den Bio-Heumilchhof und die Eltern helfen viel mit. Am Thanhof ist seit einiger Zeit viel in Bewegung, so wächst ein großes Gebäude heran. Einen guten Überblick bekomme ich bei einer Führung durch den Betrieb. Der Kreisverband der Grünen mit der Landtagsabgeordneten Rosi Steinberger haben sich angesagt. Sonja und Markus Berl zeigen ihren Betrieb. Ein paar Wochen später kommen auch der Landrat mit dem Wirtschaftsreferenten mit weiteren zuständigen Leuten. Es ist ein aufstrebender Betrieb, bei dem sich die Prominenz gerne umschaute und zeigt. Bio-Heumilch ist etwas Besonderes und aufwändig in der Herstellung. Nach einer mehrjährigen Umstellungsphase liefert die Familie Berl seit 2010 Biomilch an die Molkerei Goldsteig. Seit dem Frühjahr 2016 produzieren sie mit ihrer Milch in einer befreundeten Hofmolkerei Bio-Heumilch-Käse. Sie beschlossen ihre Kühe ausschließlich mit Heu und Grünfutter zu füttern, da die Milch auch einen viel besseren Geschmack hat und Silage für die Käsekulturen schädlich ist.

Es ist ihnen wichtig eine ökologische Landwirtschaft zu betreiben, die im Einklang mit der Natur ist und sich durch eine artgerechte Tierhaltung auszeichnet. Markus Berl macht sich viele Gedanken, wie er das Bodenleben verbessern kann. Wie kann er schonend Heu machen, damit möglichst viele Kräuter im Heu bleiben, aber auch die Milchleistung hoch ist. Die Kräuter sorgen für einen guten Geschmack in der Milch und im Käse. Das „Tierwohl“ ist für Markus nicht nur ein Schlagwort, Kühe können zu den Kälbern, sie können sich frei bewegen und haben Auslauf. Kühe sind auf der Weide, dies ist in unserer Gegend ganz ungewohnt. Ich verabrede mich noch zu einem Gespräch mit Sonja und Markus Berl. Es ist aber nicht so einfach einen Termin zu finden, an dem beide Zeit haben. Markus ist im Sommer von früh bis spät in der



Markus Berl 2.v.l. führt durch das Gebäude, in dem die Käserei, der Reifekeller für den Käse und der Hofladen ihren Platz finden werden.

Nacht am Arbeiten. Sonja ist für die drei Kinder Max, Moritz und Ludwig zuständig. Wenn die Kinder im Bett sind, hat sie Zeit, um z.B. im Kühlraum den Käse zu versorgen. Sonja ist erst in der Beziehung mit Markus in die Landwirtschaft hineingewachsen. Sie ist gelernte Metzgereifachverkäuferin. Sie geht gerne auf dem Markt und stellt ihre Produkte vor. Positive Rückmeldungen von Kunden geben ihr Kraft und helfen über Schwierigkeiten hinweg. Die Kinder sind viel am Hof dabei, wobei beide stets darauf achten, dass sie außerhalb der Reichweite von Maschinen sind. Markus nimmt die Kinder soweit möglich auf dem Bulldog mit. So zeigt er ihnen am Feld, welche Pflanzen dort wachsen oder erklärt ihnen, wie Maschinen funktionieren. Markus ist Landwirtschaftsmeister. Mit bereits neun Jahren ist er Traktor gefahren, sein Vater hat ihm auf das Gaspedal eine U- Schiene geschweißt, damit er es bedienen konnte. Als Schulbus dauerte ihm die Fahrt mit dem Schulbus oft zu lang und er ärgerte sich, dass er nicht schneller am Hof sein konnte, um dort mitzuarbeiten. Auf meine Frage, wieviel Wasser eine Kuh am Tag trinkt, erzählt Markus, dass dies auch eine Prüfungsfrage von ihm war. Der Wasserbedarf hängt von der Milchleistung ab, so kann eine Milchkuh mit 30 kg Milchleistung bis zu 100 L Wasser trinken. Markus arbeitete mehrere Jahre als Betriebsshelfer und ersetzte auf Zeit den Betriebsleiter. Von einem Tag auf den anderen musste er mit unterschiedlichen Geräten und Arbeitsabläufen zurechtkommen. So lernte er verschiedene Betriebe kennen. Ich frage Sonja und Markus, wie sie sich auf dem Hof in 10 Jahren sehen? Sie wollen in zehn Jahren den Großteil ihrer Milch über den Hofladen vermarkten können. Sie möchten, dass die Arbeiten geregelter sind und weniger Unvorhergesehenes dazwischenkommt. Sie möchten den Stall durch einen neuen aus einer Holzkonstruktion ersetzen. Sie wollen Mitarbeiter anstellen, die mitdenken und selbstständig arbeiten können. Die Familie Berl gibt ein schönes Bild ab, sie haben viele Ideen, sind voller Mut und Tatkraft. Sie stehen für eine gute Art der Landwirtschaft.

Text Martin Waubke, Fotos Sonja und Markus Berl, M. Waubke

Film(14s): ENDLICH.... gestern durften unsere Kälber das erste mal auf die Weide!



*Tintenklecks* ist eine Seite für Jugendliche und junge Erwachsene.  
 Wer Lust oder eine Idee hat, etwas zu schreiben, kann sich bei mir gerne melden.  
 Martin Waubke      Tel. 09961 7659      mail@heusingerwaubke.de

