



Cafe mit Blick in den Laufstall

Von Stephanie GROSSPÖTZL, Sigharting

Am Hof der Familie Schmaußer in der Oberpfalz machen sich Konsumenten jede Woche ein Bild davon, wie und wo Milch produziert wird, denn eine immer größer werdende Zahl an Gästen des Kuhstallcafes lässt sich von Familie Schmaußer verwöhnen. „Die Plätze an den Fenstern zum Kuhstall sind fast immer schon im voraus reserviert“, erzählt Anna Schmaußer.

Der erste Biertisch im Stall

Nachdem Familie Schmaußer 1997 mit den Kühen in den neuen Laufstall eingezogen war, hatten sie über dem 2 x 5 Tandemmelkstand eine großzügige Fläche zur Verfügung. Kurz nach dem Einzug besuchte eine Gruppe Landwirte den Betrieb, um den neuen Stall zu besichtigen. Anna Schmaußer stellte über dem Melkstand Biertische auf, um die Gäste zu bewirten. Der gute Ausblick in den Stall, kombiniert mit einer guten Brotzeit, begeisterte sowohl Familie Schmaußer, als auch die Gäste – die Idee des Kuhstallcafes war geboren.

Platz für 180 Gäste

Mittlerweile ist das Kuhcafe schon zweimal erweitert worden, da der Ansturm immer mehr wurde und die Plätze immer wieder knapp waren. „Wir haben mit 60 Sitzplätzen begonnen. Mittlerweile finden im Kuhcafe 180 Leute Platz“, schildert Anna Schmau-



Anna und Alois Schmaußer sind gemeinsam mit Sohn Anton das Team für den Stall. Im Kuhstallcafe hilft auch die Verwandtschaft mit.

ßer. Die „Sonntagswirtin“ öffnet das Cafe an Sonn- und Feiertagen ab 13 Uhr und auf Vorbestellung auch während der Woche für Gruppen. Die Samstage hält sie sich zum Kuchen backen frei. „Ich will die Kuchen soweit als möglich selbst backen“, erzählt die Bäuerin. Hilfe bekommt sie dabei von allen Familienmitgliedern, die sich Zeit dafür nehmen können. Am Sonntag packt dann sowieso die ganze Familie mit an – alle vier Söhne und die Schwiegertöchter, Schwiegermütter und auch die Schwägerin.

Während der Woche ist der Betrieb Schmaußer ein ganz normaler Fleckviehzuchtbetrieb. Sonntags kommen die Besucher scharenweise, um sich im „Kuhstallcafe“ kulinarisch verwöhnen zu lassen und um den Blick aus den Panoramafenstern in den Laufstall zu genießen.

Landwirtschaft live erleben

Viele Gäste kommen aus dem 35 km entfernten Regensburg. „Wir schätzen, dass die Leute aus einem Umkreis von 100 km zum Kuhstallcafe anreisen“, freut sich Anna Schmaußer. Sie selbst hat an Sonntagen wenig Zeit, um den Ausblick in den Kuhstall genießen zu können. Die Gäste hingegen schätzen es sehr, Landwirtschaft live zu erleben. Für die Schmaußers ist das Kuhstallcafe auch eine Imagepflege für die Landwirtschaft, da die Besucher einen Einblick bekommen, wie Nahrungsmittel produziert werden. Ein Blick durch

die Panoramafenster in den Kuhstall lohnt sich nicht nur für Konsumenten, sondern auch für echte „Kuhleute“, denn unten sieht man eine Herde von 70 sehr guten Fleckviehkühen.

Bewährte F-Linie

Bei der Auswahl der Besamungsstiere legt Alois Schmaußer besonderen Wert auf Fundament und Euter. Derzeit werden die Kühe mit den Stieren Didimus, Losam, Rawalf, Vanstein, Ermut und Malhaxl belegt. Da sowohl Vater Alois als auch Sohn Anton den Eigenbestandsbesamungskurs absolviert haben, können sie sich bei dieser Arbeit abwechseln. In der Herde der Schmaußers hat sich vor allem die F-Linie gut bewährt. Die Horb-Tochter Fabi begründete diese Kuhfamilie. Fabi ist die Mutter des bekannten Zuchtstieres Hulok und viele ihrer Nachkommen waren auf Tierschauen erfolgreich. „Dank Embryotransfer haben wir sehr viele Nachkommen von Fabi bekommen“, freut sich Alois Schmaußer.

Milch ad libitum für die Kälber

Die Kälber ziehen die Schmaußers sehr unkonventionell auf. In den ersten 10 bis 12 Lebenstagen erhalten die Kälber Milch ad libitum. Sie trinken dann bis zu 14 Liter Milch über den ganzen Tag verteilt – auch kalt. Mit diesem „System Schmaußer“ will die Familie die Tageszunahmen ihrer Kälber maximieren, um ihnen einen guten Start



Durch die praktische Anordnung der einzelnen Komponenten sind die drei Mischrationen in etwas mehr als einer Stunde gemischt.

Die Liegeboxen der Kühe sind mit Stroh und Kalk eingestreut. Der Kalk hilft, die Fliegenpopulation im Stall gering zu halten.

ins Leben zu gewährleisten. „Die Kälber haben so gut wie nie Durchfall, und das, obwohl wir die Milch nicht ansäuern. Unser Hoftierarzt meint manchmal, dass er kein Geschäft mehr machen würde, wenn alle Betriebe so wenige Probleme mit ihren Kälbern hätten wie wir“, erzählt Alois Schmaußer schmunzelnd. Nach 2 Wochen in Kälberglug kommen die Kälber in den Boxenlaufstall für das Jungvieh. Das Tränken übernimmt dort der Tränkeautomat.

Grascobs in der Ration

Die laktierenden Kühe füttern die Schmaußers mit ihrem Faresin-Futtermischwagen. In gut einer Stunde mischen sie drei Rationen: Eine für die Kühe in Milch, eine für die Trockensteher und Kalbinnen und eine für die Stiere. Neben Grassilage, Maissilage, Körnermais, einer Eiweißmischung, Getreide und Melasse, kommen auch Grascobs in den Futtermischwagen. Der Betrieb Schmaußer ist Mitglied der Trocknungsgemeinschaft Lengenfeld. „Wir müssen das Gras für die Trocknung nur mähen und schwaden, es wird dann abgeholt und in Form von Grascobs wieder geliefert“, berichtet Alois Schmaußer. Die Cobs ersetzen einen Teil des Eiweißergänzungsfutters. Da der Landwirt bereits seit 1985 auf eine ganzjährige Silagefütterung setzt, schätzt er vor allem den hohen Beta-Carotin-Gehalt der Grascobs, da diese Vitamin-A-Vorstufe in der Ration immer knapp war.

Wenig Fliegen durch Kalk

Die Tiefbuchten der Kühe werden mit Stroh eingestreut. Um eine gute Eutergesundheit zu gewährleisten, streut Familie Schmaußer zusätzlich Magnesium-Branntkalk ein (z.B. DüKa). Als angenehmen und für das Kuhstallcafe im Sommer essenziellen Nebeneffekt gibt es kaum Fliegen im Stall. Wenn die Zahl der Fliegen im Stall dennoch zunimmt, streut Schmaußer auch mit einem Streuwagen Magnesium-Branntkalk auf die Spalten. Fliegen im Stall finden mit Garantie auch den Weg zum Kuchen im Kuhstallcafe, und dies gilt es zu vermeiden. Das Cafe trägt durch den großen Besucheransturm mittlerweile kräftig zum Betriebseinkommen bei. „In einem Jahr mit einem so schlechten Milchpreis wie 2009 hat das



Kuhstallcafe einen größeren Anteil an unserem Gesamteinkommen als in einem normalen Jahr“, schildert Alois Schmaußer. Er hofft, dass sich der Milchpreis bald erholt und sich dieses Verhältnis wieder in Richtung Milch verschiebt. Doch auch dann wird er sonntags gemeinsam mit seiner Familie die Gäste bewirten und den Kindern erklären, wie ihre Schulmilch produziert wird – denn er ist nicht nur gerne bei den Kühen, sondern auch gerne bei den Gästen. ■

Der Betrieb



Rinderzuchtbetrieb Schmaußer
Beratzhausen, Oberpfalz
www.kuhstallcafe.de
Anna (50), Alois (54), Anton (21)

70 Milchkühe der Rasse Fleckvieh
weibliche Nachzucht
Masttiere
600.000 kg Quote

Einsatzstiere: Didimus, Losam, Rawalf, Vanstein, Ermut, Malhaxl

Herdendurchschnitt 2008:
10.237 kg Milch, 4,07 % Fett,
3,52 % Eiweiß

Fütterung: Grassilage, Maissilage, Grascobs, Gerste, Mais, Rübenschnitzel, Melasse, Soja-Raps-Gemisch, Körnermais

Fläche: 115 ha landwirtschaftliche Nutzfläche; 13 ha Wald