LZ-Rheinland

Artikel vom 14.08.2024 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 00:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gegen-den-trend

Gegen den Trend



Foto: Annegret Keulen

Bei vielen Bergbauernhöfen in Südtirol wechselt die Bewirtschaftung vom Vollerwerb zum Nebenerwerb. Edith und Helmut Premstaller haben mit ihrem Milchviehbetrieb in den Sarntaler Alpen die umgekehrte Richtung eingeschlagen. Annegret Keulen hat sie auf ihrem 1 600 m hoch gelegenen Hof Ötzer in Durnholz besucht.

Ursprünglich hatten Betriebsleiter Helmut Premstaller und seine Frau Edith jeweils andere Berufe: Er arbeitete als ausgebildeter Musiklehrer im Fach Schlagzeug an einer Musikschule, Edith war Hotelfachfrau. Dennoch kündigten beide ihre Jobs als Angestellte, um den Hof im Vollerwerb und als Biobetrieb in Durnholz zu führen. Sie wollten den Beruf und das Familienleben mit ihren Kindern besser in Einklang bringen.

Zukunftsfähige Käseproduktion

Acht Kühe zu melken und die Milch zur Molkerei zu liefern – das reichte natürlich nicht für ein erfolgreiches Betriebskonzept. Deshalb setzte das Ehepaar auf die Käseproduktion aus der Milch der eigenen Tiroler Grauviehkühe. Das Tiroler Grauvieh wurde schon immer auf dem Hof Ötzer gehalten. Die mittelgroßen Zweinutzungsrinder sind fruchtbar und kommen mit den Gegebenheiten oberhalb von 1 000 m gut zurecht. Die durchschnittliche Milchleistung der Kühe liegt bei knapp 5 000 kg pro Jahr.

„Dass wir relativ einfach und mit sehr überschaubarem finanziellen Risiko in die Käseerzeugung starten konnten, war ein glücklicher Zufall: Unser Nachbar und Berufskollege hatte die Käseherstellung aufgegeben, sodass wir seine Käserei pachten konnten“, schildert Helmut Premstaller die Ausgangssituation. Viermal wöchentlich fährt er nun mit der Milch seiner Kühe zum Nachbarbetrieb und verkäst sie dort. So verarbeitet der Landwirt jährlich rund 40 000 kg Milch zu Frischkäse und Mozzarella sowie zu verschiedenen Weich- und Schnittkäsen.

Rund 60 % des selbst produzierten Käses setzt Edith Premstaller auf dem Bauernmarkt in Sarnhein, dem Hauptort des Sarntals, ab. „Der Verkauf auf dem Markt ist für mich wenig arbeitsaufwendig, außerdem ist das verpackungsarm und somit sehr nachhaltig“, meint Edith Premstaller. Ergänzend hat die Familie einen kleinen Hofladen eingerichtet. Der übrige Anteil der Käseproduktion wird dort verkauft oder direkt an Kunden geliefert. „Wir haben keine festen Öffnungszeiten. Wer vorbeikommt und Käse möchte, dem verkaufen wir auch welchen“, ergänzt die Landwirtin.

Mehr in LZ 33-2024 ab S. 37