

Ganz viel Käse: Der Bioland Hof Backensholz

Oster Ohrstedt, Schleswig-Holstein

„Ich bin das Geschmacksgewissen und mein Bruder Jasper ist das Ökogewissen auf unserem Betrieb“, sagt Thilo Metzger-Petersen. Der Betriebsleiter bringt damit perfekt auf den Punkt, worum es auf dem Bioland Hof Backensholz geht: Köstlichen Käse so nachhaltig wie möglich erzeugen. Und es wird viel Käse erzeugt. Jeden Tag verarbeiten 40 Mitarbeiter*innen in der hofeigenen Käserei 12.000 Liter Bio-Milch. Über 20 Käsesorten entstehen daraus, viele davon sind für ihren besonderen Geschmack ausgezeichnet worden.

Für den Rohstoff sorgt Mit-Betriebsleiter Jasper Metzger-Petersen. Er betreut auf dem Hof die 450-köpfige Kuhherde, bei der ihm die Tiergesundheit besonders am Herzen liegt. Für den Weidegang stehen den Kühen auf dem Betrieb satte 180 Hektar Grünland zur Verfügung. Um die Gesundheit jeder einzelnen Kuh bei der großen Herde immer im Blick zu behalten, setzt er auf High-Tech. Über Trackingsystem am Transponderhalsband werden zum Beispiel die Bewegungs- und Ruhezeiten der Tiere erfasst und sogar ihre Wiederkautätigkeit. Neben den Standarddaten wie Milchleistung und Krafftutergaben fließen auch diese Infos in ein Programm zum Herdenmanagement ein, auf das er und seine Mitarbeiter*innen jederzeit per Handy oder Rechner zugreifen können. So kann Jasper Metzger-Petersen Auffälligkeiten bei jeder Kuh schnell erkennen und möglichen Erkrankungen frühzeitig vorbeugen. Um bei Tierwohl und Technik immer auf dem neusten Stand zu bleiben, pflegt der Hof Backensholz viele Kooperationen mit anderen Betrieben, auch im nahen Dänemark.

Letztlich streben die beiden Betriebsleiter mit dem Hof Backensholz nach einem „kompletten System“. Dazu gehört auch ein Restaurant mit Goldstandard, bei dem die Besucher*innen Kulinarik vom Hof bis zum Teller genießen können und eine Biogasanlage, die den Hof komplett unabhängig von Heizöl oder Gas macht. Thilo Metzger-Petersen: „Wir haben als Landwirt und Lebensmittelverarbeiter einen ganz großen Hebel für die Umwelt. Und wenn wir das richtig machen, dann können andere das auch.“