

„Maßarbeit“ in Sachen Rinderzucht



Susanne und Bernhard Maß haben sich auf die Aufzucht von Mastrindern spezialisiert. Sie setzen dabei auf Mutter- und Ammenkuhhaltung und stellen das Tierwohl in den Vordergrund.

Manchmal braucht es so etwas wie den zweiten Blick, um zu erkennen, was dahintersteckt. Der Bluamahof in Dornbirn ist so ein Beispiel. Denn der Name lässt zunächst auf ein Anwesen schließen, auf dem Blumen gezüchtet werden. Bernhard und Susanne Maß, die beiden Hofbetreiber, wissen dazu eine nette Anekdote zu erzählen. „Unsere erste Verkäuferin haben wir genau wegen dieser irrtümlichen Annahme bekommen. Sie bewarb sich auf ein Inserat, weil sie dachte, es geht ums Blumen verkaufen.“ Dabei steht der Bluamahof für regionale Fleischproduktion und -vermarktung. Übrigens,

die Marktverkäuferin nahm die Stelle dennoch an – und blieb über zehn Jahre lang dem Unternehmen treu. Bleibt noch zu klären, wie der Hof tatsächlich zu seinem Namen kam. „Meine Mutter, Monika Wohlgenannt, hat den Namen einst kreiert. Sie hatte damals viele Blumenfelder und bot als Erstes auch Blumen zum Selberpflücken an“, liefert die Tochter die simple Erklärung. Das war 1994. Seit damals betreibt die Familie auch Direktvermarktung.

Ein Mastbetrieb

Vor drei Jahren übernahmen Bernhard (37) und Susanne (38) den Hof, der in der Nähe des Messestadions in Dornbirn liegt. Die Wandlung zum jetzigen Hauptgeschäft, der Rinderaufzucht, war damals schon vollzogen. Vor sieben Jahren wurde die Milchwirtschaft aufgegeben und stattdessen auf einen Mastbetrieb gesetzt. Gehalten werden neben Masttieren auch Kalbinnen, 16 Mutterkühe, ein Zuchtstier sowie Einsteller. Die Tiere sollen sich bis zur Schlachtung, die ausschließlich in Dornbirn erfolgt, so wohl als möglich fühlen. Heu und Gras stehen auf dem „Speiseplan“ und dazu noch Maissilage und Biertreber, der aus Braumalz besteht. Mehrmals täglich schauen Bernhard und Susanne, ob auch wirklich alles passt.

Den Sommer verbringen die Kühe und Rinder auf drei verschiedenen Alpen in Lech sowie in Dornbirn. Ansonsten befinden sie sich im Laufstall und können sich jederzeit frei bewegen. Dass die Kühe in unterschiedliche Gruppen eingeteilt werden, hängt auch mit den charakterlichen Eigenschaften zusammen, die sehr unterschiedlich ausgeprägt sein können. Es gibt Kühe, die nur ihr eigenes Kalb saugen lassen, aber auch solche, die sich auch um den fremden Nachwuchs kümmern. Diese Tiere sind vor allem für die Ammenhaltung





sehr wertvoll. Es ist wichtig, das Verhalten der Tiere genau zu kennen. Denn damit das Fleisch auch den hohen Qualitätskriterien der AMA und des Ländle Gütesiegels entspricht, müssen bestimmte Voraussetzungen erfüllt sein – wie Schlachalter oder Gewicht. Die Tiere dürfen weder zu schwer noch zu leicht sein und die Fleischfülle sowie die Fettabdeckung müssen sich in einem vorgegebenen Rahmen bewegen. Das heißt, am Hof muss im wahrsten Sinne des Wortes „Maaßarbeit“ betrieben werden.

Landwirte mit Matura

Das Ehepaar, das sich in der Landwirtschaftsschule in Salzburg kennengelernt und dort auch die Matura absolviert hat, versucht alles bestmöglich zu verwerten. Deshalb ist eine genaue Dokumentation unerlässlich. Susanne Maaß ist Managerin, Marktfahrerin und (dreifache) Mutter gleichermaßen – Tochter Katharina ist zwölf, die Söhne Manuel und Raphael zehn bzw. vier Jahre alt.



Ihr aus der Tiroler Gemeinde Wildermieming stammender Ehemann führt wiederum exakt Buch, was die Technik betrifft. Schließlich gilt es, 26 Maschinen zu bedienen und zu erhalten. Zudem setzen sie auf Kooperationen und bauen Ländle Riebel für Richard Dietrich (Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten) sowie Dinkel für den Martinshof an. Eine Spezialität des Bluamahofes ist das selbstgemachte Gulasch, das sich auf dem Markt als echter Renner entpuppt. Äußerst beliebt sind auch die heiße Theke und der Leberkäse.

Überhaupt liebt die leutselige Frau das Marktgeschehen. Deshalb war sie heilfroh, als nach der „Corona-Sperre“ der Marktbetrieb Ende

April endlich wieder seine Pforten öffnete. Ein Gespräch mit den Kunden vertieft die Beziehungen und hilft, „nach Maaß“ produzieren zu können. „Das Feedback ist uns wichtig und Lob freut uns natürlich besonders“, hat Susanne das Ohr ganz nah beim Konsumenten.

Doch auch zu Hause wird viel kommuniziert. Für das Duo geht es auch um eine stete Weiterentwicklung und um zukünftige Strategien. Ein regelmäßiger Besuch von Fortbildungskursen am Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) gehört da ebenso dazu. Bernhard Maaß, der der Liebe wegen im Jahre 2004 ins Ländle kam, ist zudem ausgebildeter Qualitätsmanager.



Mit Leib und Seele

Manchmal braucht es tatsächlich den zweiten Blick, um zu erkennen, was hinter qualitativollen regionalen Lebensmitteln alles steckt. Wer sich dermaßen bemüht und mit Leib und Seele dahintersteht wie Susanne und Bernhard Maaß, hat dafür einen symbolischen Strauß Blumen verdient.



Susanne und Bernhard Maaß

6850 Dornbirn, Lange Mähder 44

T 0664/400 94 88, markt@bluamahof.at, www.bluamahof.at

- Produkte mit Ländle Gütesiegel:
Ländle Rind, Ländle Riebel
- Weitere Produkte:
selbstgemachtes Gulasch, heiße Theke, Leberkäse

Verkauf:

Zustellung oder Abholung ab Hof nach Vorbestellung

Dornbirner Markt Mittwoch und Samstag Vormittag

Ländle Rind bei Spar, Eurospar, Interspar



www.laendle.at/rind, www.laendle.at/riebel