



GUTE BETREUUNG UND HERDENFÜHRUNG SICHERN DAS WOHLBEFINDEN DER TIERE, DENN: VERANTWORTUNG FÜR GUTE LEBENSMITTEL DURCH GESUNDE TIERE ENDET NICHT AN DER STALLTÜR.



MIT DER KUH AUF DU & DU

AUSBILDUNG UND ERFAHRUNG

Mit persönlichem und liebevollem Einsatz werden die Rinder täglich versorgt. Auch zahlreiche Absolventen des „Freiwilligen Ökologischen Jahrs“ leben und arbeiten auf dem familiären Biohof der Familie Mies. Täglicher Kontakt mit den Tieren, Reparaturarbeiten rund um den Hof und alles, was sonst so anfällt, gehört zu ihrem Lern- und Aufgabenbereich. Denn nicht nur die Betreuung der Tiere, sondern auch die hofeigene Kompostierungsanlage ist ein weiterer Schwerpunkt des ganzheitlichen Konzepts. So gehört eine Holzhackschnitzelheizung und eine umfangreiche Photovoltaikanlage als weiterer Beitrag für den Umweltschutz dazu.

Der zertifizierte Bioland-Hof der Familie Mies in Hachenburg wird seit 1996 inzwischen in der zweiten und dritten Generation betrieben. Christoph und Iris Mies sowie die beiden Söhne Philipp und Tobias bewirtschaften gemeinsam nach strengen Bioland-Richtlinien mit ihrem Team rund 180 ha extensives Grünland in und um ihre Heimatstadt Hachenburg im Westerwald. Hier grasen die Bioland-Hof Mutterkuhherden der französischen Rinderrasse Limousin ganzjährig im Familienverbund im Freien. Sie ernähren sich ausschließlich von biologischem Futter, ohne Gentechnik und ohne Antibiotika.

Diese artgerechte Haltung ist eine wichtige Voraussetzung für das Wohlbefinden der Tiere, denn dies äußert sich in der Widerstandsfähigkeit und Gesundheit der Tiere und somit auch der Fleischqualität. Alle Tiere bleiben von der Geburt bis zur stressfreien Schlachtung direkt auf der Weide, mit positiven Auswirkungen auf die hohe Fleischqualität. In Zusammenarbeit mit der Unteren Jagdbehörde und der Genehmigung des zuständigen Veterinäramtes des Westerwaldkreises, der Kreisverwaltung Montabaur, wird es dem Biohof der Familie Mies ermöglicht, auf der Weide zu schlachten – direkt vor Ort, ohne verstörende Tiertransporte sowie stress- und schmerzfrei. Besser kann ein Beitrag zum von so vielen geforderten Tierwohl nicht aussehen. Weiter erklärt Christoph Mies: „Es ist für uns ein selbstverständlicher Wunsch, dass lange Tiertransporte, Massentierhaltung und Großschlachthöfe abgeschafft werden und Weidehaltung mit Weideschlachtung in ‚BIO-Qualität‘, wie auf unserem Biohof Hachenburg, mehr als logisch wird!“

Das Rindfleisch hat somit eine eigene Geschichte: Mit den hohen Ansprüchen an Tierwohl und Fleischqualität reift das Biofleisch mindestens 14 Tage, bis es per Hand zuge schnitten und küchenfertig für die „Hachenburger BeefBox“, die in den Versionen Classic (3kg) oder Premium (7kg) angeboten werden. Besser kann biologische Tierhaltung nicht praktiziert werden. (AF)

„In der artgerechten Haltung geben wir den Tieren die Möglichkeit, ihre natürlichen Verhaltensweisen auszuleben.“ Iris Mies



Die Verwendung von Bio-Saatgut sowie selbst erzeugter Kompost in der hofeigenen Kompostierungsanlage für den Düngereinsatz sind eine Selbstverständlichkeit auf dem Biohof Mies.

Ein ganzheitliches Vorzeigekonzept

Für Christoph Mies ist es auch wichtig, mit anderen Partnern zusammenzuarbeiten: „Unser Betrieb war 2005 bis 2007 Grundlage für eine wissenschaftliche Arbeit der Justus-Liebig-Universität in Gießen. Die ‚Arbeitsgruppe Grünland und Futterbau‘ untersuchte die Futterflächen bei Freilandhaltung von Rindern mit ökologisch äußerst positiven Ergebnissen. Weiterhin stellen wir Hackschnitzel für unseren Eigenbedarf und für Westerwälder Blockheizkraftwerke her, erzeugen Strom mit unseren Photovoltaikanlagen und betreiben einen eigenen Bio-Kompostplatz.“ Keine langen Lieferwege, eigene ökologische Erzeugung von Futtermitteln und Dünger sowie regenerative Energie machen den Biohof Hachenburg mehr und mehr zu einem autarken Unternehmen.

Anzeige

www.biohof-hachenburg.de

BeefBox

Hachenburger Beefbox

100% Beef | 100% Bio | 100% von hier!

Jetzt bestellen!

Fotos: Biohof-Hachenburg