

Rückblick: 2. Tageslehrfahrt 2025 zu großen Vögeln und leckerem Streuobst

Unsere zweite Tageslehrfahrt führte am heißesten 20. September in Baden-Württemberg, seit Beginn der Wetteraufzeichnungen, auf die Ostalb und in den Kreis Göppingen.

Bei der einstündigen Hofführung durch Sohn Michael auf dem Milchhof Zürn in Börtlingen konnten die Teilnehmenden den Familienbetrieb im Vollerwerb kennenlernen. Die Herde des Ödweilerhofs besteht aus 180 Milchkühen, überwiegend der Rasse Holstein-Friesian sowie deren Kälbchen. Der Hof ist seit dem Jahr 1937 im Besitz der Familie Zürn. Zur damaligen Zeit befand sich der Hof am Fuß der Ödweilerhofsteige. Da dort der Standort nicht zukunftsfähig war, wurde der Hof 1974 abgerissen, auf den heutigen Standort verlegt und in einen zur damaligen Zeit hochmodernen Boxenlaufstall investiert, in welchem heute das Jungvieh untergebracht ist. Ein Anbau für den „Kindergarten“ an den bestehenden Stall erfolgte 20 Jahre später. Im Jahr 2015 wurde ein neuer Milchviehstall als Offenstall mit Abkalbebox, Laufhof, Kratzbürsten und innovativer Stallklimatechnik gebaut. Hier verbringen auch die Kälber ihre ersten Lebenswochen.

Gemolken werden die Kühe 2x täglich in einem Melkstand. Die Kühe erzeugen insgesamt ca. 4.500 Liter Rohmilch pro Tag. Jeden zweiten Tag wird die Milch von einem Milchsammelwagen der Molkerei abgeholt. Die männlichen Kälber werden regional vermarktet und ein Großteil bleibt im Umkreis von 5 km. Herr Zürn beantwortete zahlreiche Fragen und er hätte gerne noch mehr von der Milchviehhaltung erzählt, doch der Zeitplan drängte die Teilnehmenden zurück zum Bus.

Weiter ging die Fahrt auf die Ostalb nach Böhmenkirch zur Straußenfarm Lindenhof. Bei der dortigen Hofführung an den weitläufigen Außengehegen und in den hellen, luftigen Stallungen erfuhren die Teilnehmenden vieles über die einzigartigen Eigenschaften und Verhaltensweisen der Strauße. Von der Eiablage auf den Weiden, der Aufzucht der Küken bis hin zur Pflege der erwachsenen Vögel und deren Schlachtung erläuterte Frau Bosch die Vorgänge auf dem Hof. Die neugierigen Tiere konnten aus nächster Nähe beobachtet und erlebt werden. Auch die ganzheitliche Vermarktung der Vögel wurde aufgezeigt und verschiedene Produkte wie Straußeneier, Straußenfedern und Straußenleder dienten als Anschauungsmaterial. Anschließend konnte noch im Hofladen gestöbert werden, in dem eine Vielzahl von Straußenprodukten wie Filet, Steak, verschiedene Wurst, Dekoartikel, Staubwedel aus Federn und getrocknete Sehnen als Hundekauknochen angeboten werden. Da unser Vorstand Achim Schäfer eine Kühlbox zur Verfügung stellte, konnten die Teilnehmenden auch Fleischartikel kaufen, um das gesunde und schmackhafte Fleisch zuhause zuzubereiten und zu genießen.

Im Landgasthof Rössle in Steinenkirch bekamen wir anschließend ein leckeres Mittagessen kredenzt. Wer neugierig auf das Fleisch der Strauße geworden war, konnte hier ein Straußenfilet vom Lindenhof essen.

Am Nachmittag fuhr der Bus dann durch eine sehr schöne Landschaft hinunter von der Ostalb in das Obere Filstal nach Bad Ditzgenbach-Gosbach. Dort wurden wir von August Kottmann dem Vorstand des dortigen Obst- und Gartenbauvereins über den Streuobstlehrpfad geführt, welcher eine Vielfalt an unterschiedlichsten Obstsorten und Raritäten zu bieten hat. Dabei durchquerten wir auch den schönen Vitalpark mit Sportgeräten, Spielplatz, Kräutergarten, Barfußpfad und Ruheliegen, der am 9. Mai dieses Jahres eröffnet wurde. Eine Erfrischung im Kneipp-Becken war bei Temperaturen um 30°C eine Verlockung der aus Zeitgründen leider nicht nachgegeben werden konnte. Im Schatten von großen Bäumen erzählte Herr Kottmann, wie es zu diesem Park kam und was es mit den Ziegen aus Holz auf sich hat, die den Park schmücken und als Federwippen-Reittier auf dem Spielplatz dienen: der heute für das Obere Filstal geläufige Name „Geißentäle“, der mundartlich auch gerne „Goißatäle“ ausgesprochen wird. Neben den zahlreichen Anekdoten die A. Kottmann erzählte, vermittelte er interessante Informationen zu den verschiedenen Obstsorten und -sorten. Als Gastronom, der mit

Begeisterung die Pflanzen und Früchte der Streuobstwiesen verarbeitet, konnte er selbstverständlich auch mit Verwendungsmöglichkeiten in der Küche oder der Destillerie aufwarten.

Am Endpunkt der Führung wurde die Gruppe an einem schönen überdachten Sitzplatz zwischen den Streuobstwiesen und der Fils von August Kottmann's Sohn Andreas erwartet. Der ausgebildete Küchenmeister und Destillat-Brenner übernahm von seinem Vater 2011 in 6. Generation die Küchenleitung von „Kottmann's Gasthof-Restaurant Hirsch“. Er kredenzte den durch die Hitze etwas Ermüdeten leckere Kleinigkeiten im Weck-Gläschen, Gebäck und zum Nachtisch Ofenschlupfer mit Vanillesauce. Auch an unterschiedlichen Getränken, welche zum Großteil von der Familie Kottmann hergestellt wurden, mangelte es natürlich nicht. Bei Speis, Trank und netten Gesprächen klang so der Tag in einem schönen Umfeld gemütlich aus.

Die Familien Zürn, Bosch und Kottmann gehen mit spürbarer Begeisterung Ihrer Tätigkeit nach und präsentierten diese mit Stolz und Leidenschaft.

Kurz nach 19 Uhr kehrten alle wohlbehalten nach Altbach zurück und dank der Runde, die der Busfahrer durch Altbach machte, hatten es alle nicht mehr ganz so weit nachhause.

Autor: Birgit Masur