

Sulz a. N.

Landwirtschaft wird zum Unternehmen

Schwarzwälder-Bote, 21.10.2015 19:50 Uhr



Interessiert verfolgten die Besucher die Ausführungen von Markus Steinwand (links). Foto: Vögele Foto: Schwarzwälder-Bote

Von Ingrid Vögele

Sulz-Dürrenmettstetten. Mit dem Büffelhof Steinwand wurde beim Sulzer Wirtschaftsforum diesmal ein Betrieb des etwas anderen Art vorgestellt.

Über den Tellerrand hinausschauend den Wirtschaftsstandort zu pflegen, sei Anliegen der Stadt, betonte Bürgermeister Gerd Hieber in seiner Begrüßung. So seien die Teilnehmer diesmal zu Gast in einem zukunftsweisenden Betrieb für den Ort, denn mit der Wasserbüffelzucht sei hier ein ganz neuer Weg eingeschlagen und bereits im Fernsehen dokumentiert worden.

Jungunternehmer Markus Steinwand begrüßte die interessierten Teilnehmer in seinen modernen Stallungen, die seit September 2014 bezogen sind. In seiner Führung ging er auf die Anfänge der Büffelhaltung im Jahre 2009 mit einer Herde von zehn Tieren ein, die heute 70 Büffel umfasst, sowie 20 Fleckviehkühe. Deren Milch dient der Jungtier-Aufzucht.

Ungefähr die Hälfte der weiblichen Tiere ist ständig trächtig, dafür sorgt der Deckbulle Alfred, also nur die Hälfte der Kühe erbringt die Milchleistung. Ein

Büffel demonstrierte anschaulich seine Kraft. Er hob ein Absperrgitter mal kurz aus den Angeln. Neugierig wurden die Gäste von den Tieren in "Kindergarten" und "Krippe" beäugt, denen man natürlich einen Besuch abstattete.

In Augenschein nahm man ebenso den Präsentationsraum und den Melkstand. Aufmerksam verfolgten die Teilnehmer des Wirtschaftsforums die Ausführungen zur Fleisch- und Milchbeschaffenheit sowie zur Menge. Der Hof ist seit April 2014 als Biohof zertifiziert, das heißt die artgerechte, biologische Haltung entspricht dem geforderten Standard, genauso wie die selbst vermarkteten Produkte.

Die Milch wird selbst zu Mozzarella, Camembert, Käse und Joghurt verarbeitet. Das Fleisch wird zerlegt aus der Schlachtereie abgeholt und mengenmäßig kundenfreundlich verpackt im Hofladen angeboten. Eier, Kartoffeln, Konserven und Hausmacher- Nudeln vom Hof Trick aus dem Ort finden sich im Angebot. Abnehmer seien Privatkunden, Gaststätten und Wiederverkäufer bis nach Tübingen. Ziel sei die Präsenz in Stuttgart. Die innovative Idee des Büffomaten, aus dem Büffelprodukte gezogen werden können, werde sehr gut angenommen, ließ Steinwand wissen. Er betreibt den Hof als Familienbetrieb mit klarer Aufgabenverteilung. Herstellung und umfangreiches Marketing haben aus der traditionellen Landwirtschaft ein Unternehmen gemacht.

Bevor sich die sichtlich beeindruckten Besucher austauschen konnten, stellte Rudolf Spitzmüller nach der Verkostung der Produkte die Spitzmüller AG in Gengenbach vor, die für technische Unternehmensberatung mit Technologieförderung, Wachstumsfinanzierung und Innovationsberatung steht. Der Vortrag motivierte, das "Zentrale Innovationsprogramm Mittelstand (ZIM)" für einen Zuschuss zu nutzen, ebenso das "ERP-Innovationsdarlehen" zur langfristigen subventionierten Finanzierung.