

## Betriebsvorstellung

### Landwirtschaftsbetrieb von Andreas Lohner

Mein Betrieb befindet sich im Berner Oberland, am Fusse des Wetterhorns, auf 1`200 M.ü.M.

Auf meinem Betrieb habe ich hauptsächlich zwei Bodentypen; einerseits den trockenen, und andererseits den sehr nassen. Der Standort ermöglicht es uns jedoch trotzdem, gute Erträge zu erzielen und genügend Futter für unser gesamtes Vieh zu produzieren. Das Vieh trägt durch eine ausgeglichene Ration, sowie beträchtlichen Mengen an betriebseigenem Dünger dazu bei, die gute Fruchtbarkeit meiner Böden zu erhalten.

Die Arbeitskräfte bestehen aus mir als Betriebsleiter, einem Landwirtschaftsmitarbeiter sowie meinen Geschwistern mit Familien.

Der Betrieb ist hauptsächlich auf die Milchproduktion ausgerichtet. Ich bewirtschafte 21 ha NL. Im Sommer befinden sich die meisten Kühe und Rinder auf der Grossen Scheidegg zur Sömmerung, wo Alpkäse, Butter und Ziger produziert werden. Diese Produkte können direkt bei uns auf dem Hof in Grindelwald oder im Hotel Blümlisalp gekauft werden. Eine kleine Anzahl Kühe und Stiere bleiben in dieser Zeit in den Vorsassen, damit ich für mein Hotel-Restaurant Blümlisalp – welches gleich angrenzend an meinen Betrieb liegt – und für den privaten Gebrauch genügend Milch zur Verfügung habe.

Wir produzieren nur Konsummilch, die jeden Tag von der Crema aus Freiburg bei uns im Tal abgeholt wird. Unser jährliches Produktionskontingent, das mit durchschnittlich 18 Kühen über das Winterhalbjahr erfüllt wird, beträgt 60'000 kg. Wir melken das ganze Jahr mit einer Standeimeranlage von Alfa Laval. Ungefähr 13'000 kg Milch sind für die Aufzucht und die Mast unserer Stierkälber bestimmt, welche auf dem Betrieb verwertet und direkt vermarktet werden. Ein Teil davon geht in mein Hotel, um meine Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Meine Milchkühe, die alle den Sektionen SF/RH/HF angehören, sind in einem Anbindestall mit Strohbett gehalten.

Das gesamte Jungvieh verbringt den Winter in einer dazugehörenden Nebenscheune die ca. 1 km entfernt ist. In beiden Scheunen wird das RAUS-Programm angewendet.

Die Winterration meiner Milchkühe besteht aus Belüftungsheu und -emd, Grassilo und Maissilo. Das Kraftfutter wird individuell am Leistungspotential der einzelnen Kuh gefüttert und nach jeder Kontrolle aktualisiert.

Alle weiblichen Tiere werden konsequent aufgezogen und kalben meistens im Betrieb ab. Bei der Selektionierung sind wir sehr streng. Im Speziellen achten wir auf das Exterieur, den Milchgehalt und die Milchmenge. Der Tierabsatz läuft über den eigenen Viehhandel.

Wir erstellen keinen Paarungsplan, da wir einen exzellenten Stier im eigenen Betrieb halten, mit dem wir immer am Zuchtstiermarkt in Thun teilnehmen. Jedes Jahr ziehen wir zudem Jungtiere auf, welche wir jeweils auch in Thun zum Handel anbieten.



Ein spezieller Betriebszweig ist sicherlich, dass die Mastkälber in dem an die Scheune direkt angrenzenden Metzgeraum zu verschiedenen Fleisch- und Wurstwaren verwertet werden. Auch die Hammen, Speckseiten, Würste und Lachs etc. werden in der betriebseigenen Räucherei zur Delikatesse gemacht.

Dazu kommt, dass ich die Scheune im Sommer wenn das gesamte Vieh auf der Alp, bzw. den Vorsaßen ist, für private Feiern oder auch Betriebsanlässe, Parties etc. zur Verfügung stelle, respektive diese Gäste dann auch dort bewirte.

Was mir sehr am Herzen liegt ist, dass die Tradition der Landwirtschaft ein fester Bestandteil der Schweizerbevölkerung wird. Demzufolge bieten wir die Betriebsführungen, Stallvisiten etc. an.

Lohner Andreas und Angestellter

