



Der Wendlerhof in Stephanskirchen

Beitrag

Immer mehr Menschen wollen wissen, wo ihr Essen herkommt. Die Corona-Pandemie hat diese Entwicklung verstärkt. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft schätzt die Zahl der Direktvermarkter auf rund 40.000. Profiteure sind Kunden und Landwirte gleichermaßen, wie ein Besuch bei Familie Kirmeier auf dem Wendlerhof in Baierbach am Simssee zeigt.

Die Jungtiere des Wendlerhof genießen den Sommer auf der Ackeralm im Geigelsteingebiet. Die daheimgebliebenen Kühe leben in einem großzügig gestalteten Laufstall. Die Tore zur Weide stehen immer offen. Der Boden im Stall ist hufschonend mit weichen Gummimatten ausgepolstert. Es gibt viel Licht und Frischluft und allerlei Annehmlichkeiten, wie eine Dusche, die die „Damen des Hauses“ selbst bedienen können oder eine rotierende Bürste zur Pflege des Fells. Auch zum Melken gehen die Tiere selbstständig. Durch ein Fuß-Band erkennt der Melkroboter, wer da zu ihm kommt und übermittelt dem Landwirt alle wichtigen Daten.

Die Milch wird direkt am Hof pasteurisiert, also für 21 Sekunden auf 75 Grad erhitzt. Auf diese Weise behält die Milch ihren natürlichen Geschmack und auf der Oberfläche bildet sich eine Rahmschicht. Zwei Mal in der Woche wird die Milch mit dem hauseigenen Kühlfahrzeug vor die Haustüre der Kunden gefahren. Das Liefergebiet reicht bis hinüber nach Bruckmühl und hinunter nach Kiefersfelden. Auch in Rosenheim gibt es mittlerweile viele treue Kunden, die sich über „Milch direkt“ freuen.

Familie Kirmeier gehörte zu den Pionieren der landwirtschaftlichen Direktvermarktung. Im Jahr 1995 errichteten sie die Pasteuranlage auf ihrem Hof: „Damals war das noch etwas völlig Neues.“ Doch mit innovativen Ideen hatte die Familie schon Erfahrung. Im Jahr 1989 stellte der Betrieb die Bewirtschaftung nach biologischen Richtlinien um. „Damals galt bio noch als exotisch“, erzählt Markus Kirmeier. Im Februar 2020 wurde der Betrieb für 25 Jahre Bioland ausgezeichnet.

Aber Familie Kirmeier war immer schon überzeugt, dass es wichtig ist, die Zeichen der Zeit frühzeitig zu erkennen. Diesen Weg gehen sie konsequent weiter, auch wenn es für Landwirte immer schwerer wird, zu überleben. „Immer mehr Höfe müssen schließen und die Landwirte, die es noch gibt, brauchen meistens noch einen anderen Berufszweig, um überhaupt überleben zu können“, weiß

Markus Kirmeier.

Die Überlebensstrategie der Familie Kirmeier heißt Vielseitigkeit. Neben der Direktvermarktung von Milch- und Milchprodukten setzen die Landwirte auf den Tourismus. Seit 1977 gibt es ein gemütlich gestaltetes Gästehaus, das sowohl von Familien als auch von Schulklassen in Anspruch genommen wird.

Die Arbeit auf einem Hof ist viel. Sonn- oder Feiertage gibt es für Landwirte nicht. Urlaub ist nur selten und auch nur mit Unterstützung von guten Freunden und den Eltern möglich. Dennoch ist und bleibt die Landwirtschaft für Dagmar und Markus Kirmeier ein Traumberuf, den sie für nichts auf der Welt tauschen will. Und das Bestehen des Wendlerhofes, dessen Geschichte bis ins 18. Jahrhundert reicht, ist gesichert. Sohn Dominik tritt in die Fußstapfen seiner Eltern.

Text: Karin Wunsam (Blog: <https://rosenheiminformativ964131957.wordpress.com/>) – **Fotos:** Wunsam / Wendlerhof

Beitrag in Kooperation mit dem Wendelstein-Anzeiger







Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft



Schlagworte

1. Corona
2. Rosenheim
3. Stephanskirchen