

## **Bericht BDG Mitgliederversammlung Samstag, den 13.04.2024**

Am Samstag, den 13.04.2024 hat uns am Hotel Lieb und Wert in Raesfeld der Doppeldecker Reisebus abgeholt. Es ging zum ersten Betrieb des Tages – der Bioland Milchziegenbetrieb von Eckhard Holloh in Schermbeck. Da der Bus für die Straßenlage zu groß war, gingen wir Besucher zu Fuß zum Betrieb, wo wir von Eckhard Holloh herzlich empfangen wurden. Zuerst haben wir uns hier mit hygienischen „Stiefelüberziehern“ ausgestattet, denn der Gang zu den Tieren sollte ja einwandfrei sein.

Im Jahr 2006 hat Eckhard Holloh mit Übernahme des elterlichen Betriebes auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Der Hof wird jetzt von ihm in der 6. Generation bewirtschaftet. Mit Unterstützung seiner Lebensgefährtin versorgt der Landwirt die 1200 Ziegen inkl. Nachzucht, die im neugebauten Stall mit Auslauf gehalten werden. Um den Arbeitsaufwand überschaubar zu halten werden z.B. die Tiere mit einem Futtermischwagen, der auf einer Magnetbahn fährt und das Futter verteilt, gefüttert. So wurde die Fütterungszeit reduziert und die Futterration ist von einer gleichbleibenden Qualität, was wichtig für eine gute Milchproduktion ist. Gemolken werden die Ziegen, überwiegend deutsche Edelziege, in einem Melkkarussell für 90 Tiere. Eine Ziege gibt im Durchschnitt 3,2l/Tag. Die Milch wird regelmäßig abgeholt und wird überwiegend in Babynahrung verarbeitet.

Humorvoll hat uns Eckhard während unseres Besuches mit Wissen rund um die Milchziege unterhalten. Er ist mit dem Stallbau noch nicht fertig, es soll z.B. noch eine Klettermöglichkeit für die Ziegen zur Empore im Stall geschaffen werden. Der große Sandhaufen, der eigentlich nur eine Zwischenlagerung war, wurde begeistert von den Ziegen als Kletterberg angenommen und wird nun dauerhaft in den Ziegenauslauf integriert. Endlose Fragen wurden beantwortet und wir mussten von Jana zurück zum Bus getrieben werden – der Zeitplan!

Nach kurzer Fahrt mit dem Bus kamen wir auf dem Hof von Jan und Jana Fengels in Brünen/Hamminkeln. Was für ein Empfang – die gesamte erweiterte Familie hat uns im einheitlichen Outfit begrüßt. Nach kurzer Erfrischung stand zuerst das große Mitglieder-Fotoshooting auf dem Plan. Und dann wurde das Grill Buffett freigegeben. Die Pulled-Beef Burger und gegrillten Rinderwürstchen, natürlich aus eigener Galloway Fleischproduktion, fanden reißenden Absatz. Anschließend hat uns dann Jan zu seinem Offenstall geführt, der Anfang 2022 fertig gestellt wurde. Ursprünglich mit ausschließlich schwarzer und damals auch dun Genetik, haben die weißen Galloway mittlerweile ihren festen Platz in der Herde. Aber auch rote Mädels haben mittlerweile Einzug erhalten. Die Kühe, teilweise schon mit Nachwuchs, waren mit je einem Herdenbullen Kodiak vom Winzelbach, Herkules, Nikki vom Winzelbach, Paddy vom Alfsee in den großen Abteilen untergebracht. Gegenüber liefen die männlichen Jungtiere und wir konnten die unterschiedlichsten Genetiken bestaunen. Neben den Deckbullen ist Jan immer züchterisch aktiv und so kommt auch Sperma von unterschiedlichen Bullen zum Einsatz. Auf der Weide hinter dem Stall war die weibliche Nachzucht zu sehen. Alle Tiere haben sich in einem sehr guten Zustand präsentiert. Als Highlight konnten wir noch die Färse „Tule vom Winzelbach“ begutachten, die zum „Best Of Färsenchampionat 2024“ angemeldet ist.

Nach vielem Fachsimplen haben wir uns alle zurück zur Halle begeben. Dort gab es das Küchenbuffet zum Nachtisch - sehr lecker und es wurde begeistert angenommen.

Abschließend bleibt festzuhalten, dass wir Teilnehmer an diesem abwechslungsreichen Tag alle viel dazu gelernt haben!

Einen riesigen und herzlichen Dank an Ekhard Holloh und seine Helfer sowie Familie Fengels für die Ausrichtung dieses tollen Tages.

Anja Harder