



Der „Seespitz“-Hof thront am Ufer des Hintersteiner Sees.

## Auf vielen Beinen steht es sich gut

In den Vollerwerb mit Vermietung und Direktvermarktung von Fleisch und Fisch

**Hinterstein/Tirol** Seit vier Jahren ist Mark Pirkner nicht mehr berufstätig, sondern bestreitet das Einkommen der Familie ausschließlich über die Land- und Forstwirtschaft sowie die Vermietung eines Appartements. „Ich habe diesen Schritt bewusst gewählt, denn die Land- und Forstwirtschaft haben mir schon immer Spaß gemacht. Ziel war, dass meine Familie vom Betrieb leben kann und deshalb haben wir uns auf mehrere Betriebsstandbeine gestellt“, gibt er Auskunft.

### Zwergzebus sind leicht, robust und genügsam

Der 47-jährige mit kaufmännischer Ausbildung war zunächst als Bankkaufmann tätig und später im Außendienst einer Versicherung. Die Eltern Franz und Annemarie führten im Nebenerwerb den landwirtschaftlichen Betrieb mit 8 ha Grünland und 38 ha Wald im Scheffauer Ortsteil Hinterstein. Der Betrieb wurde schon immer biologisch bewirtschaftet und gehört dem BIKO-Verband an. Ab 1987 wurde Mutterkuhhaltung mit sechs Schottischen Hochlandrindern betrieben. Vor 14 Jahren stellte Mark Pirkner aufgrund der aufwändigen Einzäunung wegen deren Hörnern auf Zwergzebus um.



Die Familie mit (v. l.) Sohn Paul, Mark Pirkner, Sohn Jonas und Gabi Anker möchte vom eigenen Betrieb ihr Einkommen bestreiten.

Die Zwergzebus gehören zu den sogenannten Buckelrindern, die sich genotypisch und phänotypisch, also vom Erbgut wie vom äußeren Erscheinungsbild her, stark von den übrigen in Europa gehaltenen Rinderrassen unterscheiden. Die Zebus, die ursprünglich nur in Asien vorkamen und dort domestiziert wurden, gelangten schließlich nach Amerika, Afrika, Australien und in unbedeu-

tender Zahl auch nach Europa. In Deutschland kamen Zwergzebus bis Ende der 70er-Jahre nur in Zoos und Tierparks vor.

### Ideale Rasse für die feuchten Wiesen

Die Tiere sind relativ klein: die Widerhöhe beträgt rund 80 bis 130 cm, das Gewicht bei Männchen rund

550 kg und bei Weibchen rund 280 kg. Männchen haben einen stärker und Weibchen einen weniger stark ausgeprägten Buckel. Der Buckel besteht neben Bindegewebe und Fett aus sechs verschiedenen Muskeln. Typisch ist eine starke Wammenbildung. Bei der Fellfärbung dominieren weißliche, rötliche, bräunliche oder schwärzliche Farben, es gibt auch gefleckte Zwergzebus.

„Im Vordergrund stand die extensive Nutzung mit einer robusten, genügsamen, leichtkalbenden sowie leichtgewichtigen Rasse, die an den Hanglagen möglichst wenig Trittschäden verursacht“, erläutert er und fügt hinzu, dass er auf seiner Suche schließlich auf die Zwergzebus stieß, die ihm auf Anhieb gefielen. Zunächst besichtigte er diese Exoten auf Betrieben in der Gegend um Schwäbisch Hall, wo mit dieser Rinderrasse ein Landschaftspflegeprojekt „Trockenhänge im Kocher- und Jagsttal läuft. Nach eingehender Information entschloss sich Pirkner zu einem Neustart und mit Unterstützung durch den Verband deutscher Zwergzebuszüchter und -halter konnte er von vier bis fünf kleinen Züchtern auch die ersten Tiere erstehen.

### Fleisch wird ab Hof vermarktet

Aktuell ist sein Bestand auf sechs Mutterkühe mit Nachzucht und einen Zuchttier angewachsen. Die Herde verbringt die Sommermonate von Ende Mai bis Ende Oktober auf der 2 ha großen Weide am Hintersteiner See. „Es ist ein sumfiges und schilfiges Gelände – eine sogenannte Hutweide mit Bäumen als Schattenspender und perfektes Versteck für die Kälber“, präzisiert der Rinderhalter und weist darauf hin, dass die Fläche auf diese Weise optimal verwertet wird. Von den restlichen 6 ha Grünland wird Heu gewonnen. Den Winter verbringen die Tiere auf einem Strohbett im Stall mit Auslauf, einem Teil der Scheune, die nach dem Ausmisten im Frühjahr wieder als Maschinen- und Gerätehalle dient.



Die Fischerhütte direkt am See und an den Saiblingbecken soll nach den Vorstellungen von Mark Pirkner später als Hofausschank dienen.





Die kleine Zwergzebu-Herde besteht aus sechs Mutterkühen mit Nachzucht und einem Zuchttier.

Pro Jahr werden sechs Jungtiere im Alter von maximal 24 Wochen und 180 kg Lebendgewicht vermarktet. Diese werden von einem Metzger in der Nachbargemeinde geschlachtet. Die Kunden kommen aus der Region und schätzen neben der Herkunft die biologische Wirtschaftsweise, den ganzjährigen Auslauf, den Verzicht auf Kraftfutter und das feinfasrige Fleisch bedingt durch das langsame Wachstum.

„Der Höcker gehört allerdings uns“, verrät der Zebuhalter. Dieser wiegt rund 500 Gramm, Sein Fleisch ist sehr schön marmoriert und daher sehr geschmackvoll. Die Pirkners lassen daraus vom Metzger geräucherten Schinken herstellen. „Wir genießen diese Delikatesse jedes Mal aufs Neue“, erklärt der 47-jährige, der weiß, dass Feinschmecker für ein Kilogramm Zebuhöcker bis zu 1700 € zahlen.

## Idealer Standort für die Saiblingszucht

„Weil die Nachfrage nach Fleisch größer ist als das Angebot, könnte ich durchaus aufstocken, doch mein Ziel ist, kein Futter zuzukaufen, sondern mit den vorhandenen Ressourcen auszukommen“, begründet er sein Konzept. Dafür expandiert er in eine andere Richtung. Seit Frühjahr 2013 beteiligt sich Pirkner als einer von 15 Bauern am Projekt „Kwell-Saibling“, das in Tirol neu ins Leben gerufen wurde.

Er las davon in der Bauernzeitung und entschied sich, mitzumachen. Die Voraussetzungen dafür sind gut.



Vor allem der Stier zeigt den für die Rasse typischen Buckel.

„Mein Grundstück direkt am See mit eigener Quelle und einer Schüttung von 5 Sekundenliter und einer Temperatur von 8 °C eignet sich für den Saibling optimal“, verdeutlicht er. So wurden 2016 zwei 20 x 4 m große Produktionsteiche mit Folien gebaut und nachfolgend die ersten Fische eingesetzt. „Jährlich sollen weitere Jungfische folgen“, informiert er und weist darauf hin, dass es vom Ei bis zum fertigen Speisefisch zweieinhalb bis drei Jahre dauert.

## Hofausschank ist in Planung

Die Fische werden täglich von Hand mit einem speziellen Fertigfutter gefüttert. Es ist geplant, dass pro Jahr 500 kg Fisch geerntet werden. Die verkaufsfertigen Fische werden mindestens 72 Stunden ausgenüchtern, am Hof mithilfe der ganzen Familie geschlachtet und noch am selben Tag verkauft. Die Kunden holen

die vorbestellte Ware selbst ab. Die Direktvermarktung startete in diesem Jahr und im Durchschnitt ist alle zwei bis drei Wochen Schlachttag, wobei bis zu 100 Fische auf einmal bewältigt werden. Zusätzlich zum Ab-Hof-Verkauf liebäugelt Pirkner mit der Vermarktung im Rahmen eines Hofausschanks direkt am See in der selbst gebauten Fischerhütte aus Lärchenholz aus dem eigenen Wald. Pirkner kann sich vorstellen, dass das sehr gut angenommen wird. „Die Lage am Wasser ist ideal und der Hintersteiner See ist ein Erholungsparadies für viele Wanderer und Radfahrer, die genau an dieser Stelle vorbeikommen.“

## Ferienwohnung als weiteres Standbein

Als drittes Standbein setzt die Familie auf die wochenweise Vermietung des 70 m<sup>2</sup> großen Appartements im 1. Stock ihres Wohnhauses. Seit vier Jahren wird es gerne gebucht – in erster Linie von Urlaubern aus Deutschland.

„Bisher haben wir noch nichts bereut und zum Glück mussten wir auch noch kein Lehrgeld zahlen“, zieht Pirkner Bilanz, der die Ausrichtung auf mehrere Betriebszweige als richtige Strategie empfindet. Für die Zukunft wünscht er sich, dass der Hofausschank und die Bewirtung mit hofeigenen Produkten vom Zebu und Saibling bald starten können. Dann könnte er sich durchaus vorstellen, zudem in die Freilandhaltung von Tiroler Alpenschweinen einzusteigen und mit selbst erlegtem Wildbret die Produktpalette zu erweitern.

Helga Gebendorfer



Das Ferienappartement zum Vermieten im Obergeschoss bietet einen wunderschönen Ausblick auf den Hintersteiner See.

# Alle lieben O B S T - K U C H E N

Knallrote Beeren, saftige Birnen, aromatische Quitten, knackige Äpfel, feine Zwetschgen, süße Kirschen oder säuerliche Exoten – in diesem Backbuch finden sich 90 köstliche Rezepte rund um das Thema Obst. Lassen Sie sich von neuen und altbewährten Kuchen und Torten verführen. Von A wie Ananas-Käsekuchen bis Z wie Zwetschgentorte.

Ein Muss für Obstkuchenliebhaber!



nur 8,50 €\*

Gleich bestellen:  
089-12705-228 oder  
[www.landeck.de](http://www.landeck.de)

\*1,- € pro verkauftem Exemplar spendet der dlv Deutscher Landwirtschaftsverlag an eine bäuerliche Hilfseinrichtung.

\* zzgl. Versandkosten 3,95 (D) bzw. 4,95 (Ausland)

Deutscher Landwirtschaftsverlag GmbH  
Leserservice · Lothstraße 29 · 80797 München

[www.landeck.de](http://www.landeck.de)

 Die Medienkompetenz für Land und Natur