

Regionale Lebensmittelreise mit Sosa & Michael

Wegmanns BJ Ranch mit Ochsenmast und Regionalmarke ´echt erding´

Große Bekanntheit erlangte die BJ-Ranch in Weg (Gde. Taufkirchen/Vils) sicherlich durch die Pferdehaltung. Zur Geschichte des Hofes: Im Jahr 1405 wurde ´Da Mo am Weg´ das erste Mal urkundlich erwähnt, seit 1575 ist die Familiendynastie Wegmann verzeichnet und 1602 wurde eine handgeschriebene Familienschrift angefertigt. Der Vater der Brüder Bertl und Hans Wegmann war bei der Gründung des Reitvereins in Taufkirchen dabei. Von den Gründungsmitgliedern waren auch einige Einsteller bei den Wegmanns. Bertl ist aktuell Mitglied in der Vorstandschaft. In „BJ-Ranch“ stecken die Initialen von Bertl und Johann.

Als Hauptziel des Besuches im Rahmen der Regionalen Lebensmittelreise hatten Kreisrätin Sosa Balderanou und Vize-Kreisobmann Michael Hamburger die Ochsenmast auf dem Betrieb ausgemacht. Hans Wegmann bewirtschaftete den Betrieb von 1984 an mit Milchkühen in Anbindehaltung. Im Jahr 2008 übergab er den Hof an seinen Bruder Bertl und dessen Frau Uta. Die Beiden setzen dabei auf Regionale Vermarktung. Hans kümmerte sich aber weiterhin um seine Kühe, bis die Milchviehhaltung im letzten Jahr eingestellt wurde. Unmittelbar nach dem Verkauf der Milchkühe wurde der bestehende Stall in einen Laufstall mit Strohliegefläche für Ochsen umgebaut.

Balderanou wollte wissen: „Warum braucht man eigentlich Fleisch aus Argentinien?“ Vize-Kreisobmann meinte dazu: „Es gibt bei uns genügend bestes heimisches Rindfleisch und überhaupt keinen Bedarf für Importe aus in Feedlots gemästeten Rindern“. „Die Reifung dieses Rindfleisches erfolgt über drei Wochen auf dem Seeweg, es gibt aber auch regionale Metzger, die dem heimischen Fleisch genügend Reifezeit geben, damit für den Verbraucher beste Qualität angeboten werden kann.“, so Wegmann. Deshalb arbeitet er vertrauensvoll mit Flore´s Schlacht- und Zerlegebetrieb aus Klaus bei Sankt Wolfgang zusammen. Dort werden alle Ochsen des Betriebes geschlachtet. Der zerlegte Ochse kommen dann wieder zurück in den Hofladen. Am liebsten sind Bertl Kreuzungstiere, etwa aus Fleckvieh und Weißblauer Belgier, da diese ein ruhigeres Gemüt besitzen. Die Ochsenmast wird bereits seit 20 Jahren betrieben, das Ziel ist ein vermarktetes Tier je Monat bei einem Bestand von etwa 20 Tieren. Entscheidend für den Verbraucher ist heutzutage „Wo kommt mein Essen her?“, so Wegmann. Er bietet den Käufern die Möglichkeit, dies vor Ort, auf seinem Betrieb selbst heraus zu finden. Immer Donnerstag, etwa alle vier Wochen, ist großer Verkaufstag für sein Ochsenfleisch.

Sosas Frage nach der Mastdauer wurde mit 24 bis 25 Monaten – je nach Genetik und Wachstum der Ochsen beantwortet. Dabei sind die Tiere von der Früh bis zum Abend auf der

Weide. An heißen Sommertagen erfolgt der Gang auf die Weide teils über Nacht. Für die beiden Besucher durfte ein Weideabtrieb nach Wild-West-Manier mit Pferden natürlich nicht fehlen. Im Stall wurden die Rinder schon von zahlreichen Schwalben empfangen.

Der Nachhaltigkeits- und Kreislaufgedanke ist für Bertl Wegmann sehr wichtig. Die Fütterung der Rinder erfolgt komplett mit heimischen, hofeigenen Futtermitteln, bis auf etwas Mineralstoffmischung zur bedarfsgerechten Zufütterung. Bei der Düngung wird hofeigener Mist für einen gesunden, betrieblichen Nährstoffkreislauf eingesetzt.

Wichtiger Parameter für qualitativ hochwertiges Fleisch ist für Wegmann eine gute Marmorierung mit hohem Anteil an Intramuskulärfett, damit der Käufer das optimale Geschmackserlebnis genießen kann. Sosa meinte dazu „Qualität hat ihren Preis“. „Auch die Weidehaltung und der kurze, stressfreie Weg zur Schlachtung haben ihren Anteil an der Qualität dieses hochwertigen Nahrungsmittels“, ist sich Wegmann sicher, der zeitnah ein Projekt zur Fleischbestimmung starten möchte.

Verbraucherin Balderanou wollte wissen: „Woher kann ein Neubürger erfahren, dass es bei Bertl Wegmann hervorragendes Ochsenfleisch zu kaufen gibt?“. Dieser führte seine Homepage, Facebook- und Instagram-Seite sowie regelmäßigen Anzeigen im Kompass und in der Holzlandzeitung an. Seit kurzem ist er auch Mitglied bei der Regionalmarke „echt erding“. Vielen Menschen sollte sein Fleisch auch von der Weißbierhütt´n auf dem Volksfest Taufkirchen ein Begriff sein, die er vor einigen Jahren betrieb. Sein Kundenstamm kommt aus einem Umkreis von ca. 20 Kilometern, auch junge Verbraucher schätzen seine Burgerpaddies und Steaks.

Schon als kleiner Junge wollte Bertl Cowboy werden. Seiner Frau Uta gefiel dies sehr gut. Somit war es logisch, dass Tochter Elena, die kürzlich ihren Bachelor in der Pferdewirtschaft abgelegt hat, in diese Fußstapfen tritt. Sie führt seit April eine Reitschule auf der BJ-Ranch. Herzlich willkommen bei Elena sind Reitschüler von 7 Jahren an bis open End. Wichtig ist ihr auch die Vermittlung von theoretischen Grundlagen, wie z.B. der Anatomie eines Pferdes. „Ein fairer und verantwortungsvoller Umgang mit Tieren ist mir sehr wichtig – ob mit Pferden oder Ochsen“, meinte Elena Wegmann, denn „Pferde sind meine wichtigsten Arbeitskollegen“. Sohn Anian, ein gelernter Mechatroniker, unterstützt die Familie bei allen technischen Aufgaben, sowie bei der Heu- und Strohernte.

Dies war bereits die dritte Station der Regionalen Lebensmittelreise von Sosa Balderanou und Michael Hamburger. Ihr Ziel dabei ist es, den Verbrauchern die Landwirte aus der Region näher zu bringen und für regionale Lebensmittel zu sensibilisieren. Sie freuen sich schon darauf, beim nächsten Mal über einen anderen Landwirt aus dem Landkreis mit ganz anderen Betriebsschwerpunkten berichten zu dürfen.

gez. Michael Hamburger