

Bauernhöfe in unserer Nachbarschaft

Heute zu Besuch auf dem Winterhalterhof im Zastlertal und bei den feschen Jungs am Stollenbach

Zastler (ch.) Einen Katzensprung von Kirchzarten entfernt, am Eingang zum schönen und subalpinen Zastlertal, liegt der Winterhalterhof. Familie Sandmann bewirtschaftet den Hof bereits in der 5. Generation und schon seit den 1980er Jahren wird hier mit viel Engagement ökologische Landwirtschaft betrieben. Seit 2013 dürfen sich all die feinen Produkte vom Winterhalterhof zusätzlich mit dem streng kontrollierten Öko-Label des „Bioland“ Verbandes schmücken.

Hauptberuflich arbeitet Ewald Sandmann als zertifizierter Baumkontrolleur sowie als Sicherheitscoach in „Sachen Holz“ für den „Forst BW“. Zusätzlich bietet er zertifizierte Motorsägen-Lehrgänge in unterschiedlichen Modulen an. Im Nebenerwerb bewirtschaftet Sandmann ca. 20 Hektar Grünland und hegt und pflegt rund 20 Ochsen. Die natürlichen Bioland-Wiesen rund um den Winterhalterhof zeigen sich als ein Paradies für Blumen und Insekten. Die teils sehr steilen Lagen im Zastlertal bedeuten jedoch auch zusätzliche Erschwernis bei der Bearbeitung. Spezielles Gerät für derartige Steillagen sind auch hier notwendig.

Ewald Sandmann unterstützt die natürliche Artenvielfalt auf seinen Wiesen durch eine späte Mahd und trifft damit nicht immer auf Verständnis. „Eine späte Mahd garantiert, dass jede Blume ihre Samen voll ausbilden kann und damit die enorme Vielfalt auf den Wiesen hier erhalten bleibt. Ich gebe der Natur die Zeit, die sie braucht und werde dies auch in Zukunft tun,“ erklärt Ewald Sandmann. Zusätzlich schon das Mähen am frühen Morgen oder am Abend Insekten, welche zu diesen Tageszeiten weniger aktiv sind.

Qualitativ sehr hochwertiges BIOLAND Rindfleisch

Ewald Sandmann kauft Stierkälber der alten Rasse „Vorderwälder“ von Biohöfen, aus dem Hochschwarzwald und dem Dreisamtal, wie z.B. vom Peterhof und Melcherhof, beide im Ibental. Drei Monate bleiben die Kälber zunächst bei ihrer Mutter, bevor sie auf den Winterhalterhof umziehen. Nach ihrer Ankunft im Zastlertal lernen sie den Hof, die angrenzenden Weideflächen und den Stall kennen und machen auch erste Erfahrungen mit dem Elektrozaun. Nicht angenehm, jedoch

unausweichlich, um später auf den großen Hochweiden am Stollenbach klare Grenzen zu respektieren. Auf dem Speiseplan der Tiere stehen von nun an vor allem jede Menge frisches Grün aus dem Zastlertal, zusätzlich kleine Mengen Schrot aus einer Biomühle in Umkirch. Mit knapp einem Jahr werden die jungen Stiere kastriert und erhalten dadurch die Möglichkeit, die Sommer gemeinsam mit den Kollegen in luftiger Höhe zu verbringen, ohne den Reizen der dort ebenfalls anwesenden jungen Damen zu erliegen.

Auf der Liste der bedrohten Tier- rassen – die „Vorderwälder“

„Vorderwälder“ sind eine Zweinutzungsrasse (Milch und Fleisch) und (einst) typisch für den Schwarzwald. Wie auch die „Hinterwälder“ stehen sie auf der Liste der bedrohten Tierrassen. „Vorderwälder“ kommen durch ihren robusten Körperbau mit den oft steilen Hanglagen und den manchmal rauen Wetterverhältnissen im Schwarzwald hervorragend zurecht. Da sich Ochsen dieser Rasse gut abrichten lassen, zuverlässig, freundlich im Wesen und sprichwörtlich „stark wie Ochsen“ sind, waren sie in vergangenen Zeiten für die Landwirtschaft im Schwarzwald wichtige Zug- und Arbeitstiere und bereicherten zudem als gebratene Schmauserei den sonntäglichen Mittagstisch. Die Ochsen vom Winterhalterhof dürfen hingegen „La dolce Vita“ genießen, bevor sie mit 3 bis 3,5 Jahren und einem Gewicht zwischen 700 und 800 kg geschlachtet werden. „Da wir keinerlei Kraftfutter zufüttern, brauchen die Tiere ihre Zeit, bevor sie schlachtreif sind,“ erklärt Ewald Sandmann. Die Sommer verbringen sie in illustrier Damen- und Herrengesellschaft, sie genießen feinste Bergkräuter, kühles Quellwasser, sonnige und durchaus auch raue Tage sowie jede Menge frische Höhenluft. All dies garantiert den Tieren ein artgerechtes Leben. Ewald Sandmann



Ewald Sandmann schaut regelmäßig nach seinen Tieren am Stollenbach.

verbringt viel Zeit mit seinen vierbeinigen Jungs, besucht sie mehrmals die Woche. „Das Wohl meiner Tiere steht für mich immer an erster Stelle, das ist mir eine Herzenssache,“ so Sandmann beim Blick auf seine stattlich schönen Tiere am Stollenbach.

Von einst acht Höfen sind nur noch drei übriggeblieben

Auch der Winterhalterhof pflegt eine für den Schwarzwald typische Tradition, welche mehr und mehr in Vergessenheit gerät. Seit ca. 20 Jahren werden die Tiere des Hofes zu Fuß auf den Stollenbach getrieben. Ewald Sandmann begleitet seine Ochsen früh im Jahr auf die Hochweiden rund um den Stollenbach, stets unterstützt von Familie und Freunden. Im späten Herbst, kurz bevor der raue Winter Einzug hält, wandern die Tiere zurück in den heimischen Stall. Einst gründeten acht Betriebe aus dem Zastlertal die Weidengemeinschaft am Stollenbach, um ihre Tiere auf den hoch gelegenen Bergwiesen die Sommer genießen zu lassen. Heute umfasst sie nur noch drei Höfe, davon einer aus Oberried. Die rund 70 Tiere dieser kleinen Weidengemeinschaft, teilen sich 60 Hektar saftige Kräuterviesen am Stollenbach. Auf nahezu 1.000 m luftiger Höhe tummelt sich eine bunt gemischte Truppe aus Mutterkühen, Ochsen und Jungvieh bis in den späten Herbst hinein auf den Bergwiesen.

Die Beweidung und damit die Offenhaltung dieser Bio-Wiesen erfreut nicht nur Freunde des winterlichen Skivergnügens, sondern gewährleistet auch eine reiche Artenvielfalt an Flora und Fauna am Stollenbach. Laut NABU finden sich bis zu 150 verschiedene Blumenarten auf diesen Wiesen, darunter auch seltene Orchideenarten. Kaum zu glauben aber wahr, viele zarte Pflänzchen wachsen nicht trotz, sondern nachweislich aufgrund der Beweidung.

Zum Wohl der Tiere, hat die Weidengemeinschaft zusätzliche einen Herder angestellt. Täglich kommt dieser aus dem Tal hinauf und schaut nach den Tieren.

Alljährlich im Frühjahr und im Herbst werden ein bis zwei Ochsen von Ewald Sandmann persönlich zum Bio-Metzger nach Freiburg-Witnau gebracht. So kann er sicher sein, dass die Tiere respektvoll behandelt und nahezu stressfrei geschlachtet werden. Der hervorragende Geschmack des Fleisches ist das natürliche Ergebnis artgerechter Tierhaltung, einem freien Leben in der Herde, viel frischer Luft und natürlichem Bioland-Futter und nicht zuletzt auch der Wertschätzung gegenüber einem Lebewesen.

Was ist eigentlich eine „Klotzbeute“?

In der alten Scheune sieht sich die Autorin einem ausgehöhlten Baumstamm mit Deckel und abnehmbarer Vorderwand gegenüber, herrlich nach frischem Holz duftend. Aber was ist das eigentlich? Ewald Sandmann pflegt eine weitere Leidenschaft: das Erstellen sogenannter „Klotzbeuten“. Klotzbeute ist eine von Menschen hergestellte Bienenbehausung, welche aus einem ausgehöhlten Baumstamm besteht. Sie gehören zu den ältesten künstlichen und transportablen Bienenwohnungen. Ursprünglich lebten die Bienen wild in natürlich vorkommenden Baumhöhlen im Wald. In der

Frühzeit begannen die „Zeidler“ die betreffenden Baumhöhlen samt Bienen aus den Baumstämmen herauszusägen und an günstigeren Standorten aufzustellen. Mit Beginn der zunehmenden planmäßigen Bienenhaltung wurden Klotzbeuten aus Baumstämmen eigens hergestellt. Im Inneren der Röhre wurden meist mehrere Holzstöcke quer eingebracht um den Bienen den Wabenbau zu erleichtern. Klotzbeuten dienen der Bienenhaltung als solche, ihr Honig wird nicht geerntet (zum Wohl der Bienen ist Imkererfahrung dennoch Voraussetzung). Ewald Sandmann zeigt den Teilnehmern seiner Kurse, wie man eine Klotzbeute herstellt. Später, im eigenen Garten, mausert sich mit ein bisschen Kreativität die Klotzbeute dann zum wunderschönen Gartenobjekt.



Für eine naturnahe Bienenhaltung: eine handgemachte „Klotzbeute“.

Wer in den Genuss des feinen und hochwertigen Bioland-Rindfleisches kommen möchte (nächste Schlachtermine sind 11. November und 2. Dezember), den leckeren fruchtigerherben Bioland-Apfelsaft von „Streuobstwiesen“ entdecken oder die kleinen feinen Salamiwürste probieren möchte oder wer Informationen zu den Motorsägen-Lehrgängen oder Näheres zur „Klotzbeute“ sucht, der wird hier fündig: www.winterhalterhof.de, Andrea und Ewald Sandmann, Talstraße 1, 79254 Oberried, Tel. 07661-62694, Mobil: 0175-24 76 359.



Der Winterhalterhof am Eingang zum wildromantischen Zastlertal.

Fotos: Christine van Herk