

Wyjazd studyjny - Innowacje w chowie i hodowli bydła na przykładzie austriackich gospodarstw

W dniach 18-21 września Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego zorganizował wyjazd studyjny „Innowacje w chowie i hodowli bydła na przykładzie austriackich gospodarstw”. Podczas wyjazdu uczestnicy odwiedzili sześć innowacyjnych gospodarstw, zajmujących się chowem i hodowlą bydła.

Austria od lat jest jednym z krajów o najwyższych standardach dobrostanu zwierząt. Hodowla bydła ma tam długą historię i tradycję, a od 2024 roku zarówno mleko, jak i produkty wołowe z austriackim znakiem jakości AMA, nie będą mogły pochodzić z gospodarstw, stosujących uwięziowy system utrzymywania zwierząt.

Krzyżówka Galloway

Pierwsze z odwiedzonych gospodarstw, należące do państwa Hickelsberger, położone w miejscowości Gamesreith, to wielopokoleniowe gospodarstwo rodzinne o powierzchni 60 ha, w którym grunty orne stanowią 17 ha, pozostałe to użytki zielone i lasy. Oprócz produkcji roślinnej prowadzona jest także produkcja zwierzęca. Początkowo była to hodowla bydła rasy Gallaway. Właściciele kładą nacisk na genetykę zwierząt, dlatego z czasem zdecydowali się na krzyżówkę z rasą Angus. Lekka rasa doskonale sprawdza się na podmokłych terenach, na których leży gospodarstwo. Obecnie posiadają 60 sztuk bydła, docelowo chcieliby hodować 100 sztuk. Bydło jest wypasane i trzymane w otwartych oborach, a jedyna dostępna pasza to trawa i siano z własnego gospodarstwa.

Oprócz bydła w gospodarstwie jest hodowana trzoda chlewna oraz około 800 sztuk drobiu. Od 1995 roku gospodarstwo prowadzi sprzedaż bezpośrednią własnych produktów w sklepiku z lokalnymi produktami. Właściciele korzystają z usług ubojni bydła oddalonej o 30 km i ubojni trzody oddalonej o 10 km. Rozbiór mięsa wykonują we własnym gospodarstwie.

Zadbać o promocję

Dla właścicieli ważne jest, aby produkty były kojarzone z gospodarstwem, dlatego dbają o ich promocję. Ubój odbywa się raz w miesiącu, a klienci są

informowani o tym na stronie internetowej, pocztą elektroniczną, a także na lokalnym ryneczku. W gospodarstwie prowadzona jest sprzedaż surowego mięsa, jaj, a także wyrobów wędliniarskich. Specjalnością jest mięso dojrzewające przez trzy tygodnie w gazowanej wodzie o temperaturze 2 °C, wędzone na zrębkach drewna bukowego oraz chleb wypiekany przez właścicielkę. Oba te produkty zdobyły wiele nagród.

System jakości żywności

Gospodarstwo uczestniczy w austriackim systemie jakości Gutes vom Bauernhof, opracowanym przez Austriackie Izby Rolnicze we współpracy z ekspertami z Ministerstwa Zdrowia oraz przedstawicielami konsumentów i organizacji branżowych, gwarantującym najwyższą jakość żywności. W systemie uczestniczy ponad 1 700 austriackich gospodarstw.

Bydło, zboże i jaja

Drugie z odwiedzonych gospodarstw prowadzi rodzina Edhofer. Zboże i jaja – to pierwsze główne kierunki gospodarstwa. Właściciele stawiają na dywersyfikację dochodów, dlatego równolegle z hodowlą bydła mięsnego prowadzą dodatkowe rodzaje działalności. W gospodarstwie o powierzchni 40 ha utrzymywane jest bydło mięsne rasy Angus, wypasane całorocznie na pastwiskach, 3 000 sztuk ekologicznego drobiu, a także całorocznie utrzymywana na zewnątrz trzoda chlewna ras mangalica i duroc. Oprócz produkcji zwierzęcej, prowadzona jest ekologiczna produkcja zbóż z przeznaczeniem na paszę. Z uprawianej w gospodarstwie soi jest pozyskiwany cenny olej.

Restauracja, catering, internet

Mimo, że właściciel przejął gospodarstwo po rodzicach, a drugie odkupił od sąsiada, jego powierzchnia tylko w części pozwala na zachowanie wymagań gospodarstwa ekologicznego (na 1 kurę utrzymywaną w systemie ekologicznym przypada 10 m² powierzchni). Wszystkie produkty wytwarzane w gospodarstwie są sprzedawane w ramach sprzedaży bezpośredniej klientom indywidualnym i restauracjom.

Najnowszą inwestycją jest restauracja, w której serwowane są potrawy przygotowywane z surowców z gospodarstwa oraz duża sala, w której są organizowane różne wydarzenia. W ofercie znajduje się również zimna płyta w ramach usługi cateringowej. Przysmaki z gospodarstwa są dostępne całodobowo,

w sklepie samoobsługowym. Można je także kupić na stoisku ze świeżymi produktami w restauracji. Klienci sklepu internetowego składają zamówienia za pomocą formularza dostępnego na stronie www. Sklep prowadzi sprzedaż i na bieżąco informuje klientów o możliwości odbioru produktów.

Od nosa po ogon

Właściciele kierują się zasadą od nosa po ogon – nie marnujemy, wszystko wykorzystujemy z zachowaniem najwyższych standardów jakości. Oprócz właścicieli w gospodarstwie pracuje dwoje dorosłych z pięciorga dzieci oraz 11 osób w restauracji i 3 w sklepie.

Nieopodal Lasu Wiedeńskiego

Kolejne gospodarstwo, które odwiedzili uczestnicy wyjazdu jest położone w malowniczej wsi w regionie Lasu Wiedeńskiego. Właściciel zajmuje się hodowlą bydła rasy Angus i Galloway. Stado liczy 50 sztuk, w tym 12 mamek i przez cały rok przebywa na zewnątrz, bądź pod zadaszeniem. Krycie mamek odbywa się naturalnie, bądź przez inseminację. Dodatkowo w gospodarstwie jest hodowana trzoda, owce i kozy. Całą powierzchnię o wielkości 50 ha stanowią użytki zielone. Właściciel sam prowadzi gospodarstwo, a w sezonie pomagają mu rodzice, którzy również są rolnikami.

Ubój co dwa tygodnie

Na terenie gospodarstwa funkcjonuje ubojnia zbudowana przez dziadka, którą właściciel ponownie uruchomił i wykorzystuje na własne potrzeby lub wynajmuje na czas uboju innym rolnikom. Ubój bydła, trzody i jagniąt odbywa się co dwa tygodnie, a mięso i inne produkty oraz wyroby z gospodarstwa są dostępne w piątki i soboty, w gospodarczym sklepiku.

Facebook i poczta pantoflowa

Właściciel ukończył szkołę rolniczą oraz masarską, dlatego sam wytwarza wszystkie wyroby. Klienci mogą składać zamówienia przez formularz na stronie internetowej. Produkty z gospodarstwa są promowane w mediach społecznościowych, ale też za pomocą poczty pantoflowej. Gospodarstwo korzysta z dopłat bezpośrednich i z doradztwa oferowanego przez izby rolnicze.

Czwarte gospodarstwo wielopokoleniowe prowadzi rodzina Dammer. Właściciel przejął hodowlę bydła mlecznego po rodzicach, co było trudne do połączenia z

pracą zawodową, która jest jego głównym źródłem dochodu.

Dziś wraz z żoną hodują 60 sztuk bydła opasowego. Bydło jest karmione niemodyfikowaną genetycznie paszą, wytwarzaną w gospodarstwie o powierzchni 21 ha, z czego 15 ha to grunty orne, a reszta użytki zielone. Jałówki są kupowane w wieku 4 miesięcy w gospodarstwie, z którym współpracują od lat, a po 16 miesiącach są sprzedawane do rzeźni.

Od obory do stołu

Gospodarstwo musi spełniać szereg wymagań, ponieważ uczestniczy w utworzonym pięć lat temu krajowym systemie AMA, dbającym o dobrostan zwierząt. Kontroli podlega cały proces produkcji od obory do stołu. Aby spełniać kryteria systemu, zwierzęta muszą być urodzone, hodowane i ubijane w kraju. Udział w systemie daje możliwość uzyskania dodatkowych dopłat do utrzymywanych zwierząt, dzięki czemu produkcja jest opłacalna.

Sklep i edukacja

Wysoka jakość mięsa przekłada się na wyższe ceny. Jest ono sprzedawane do restauracji objętych systemem AMA Genuss oraz w sklepie przy gospodarstwie, oferującym również produkty od lokalnych rolników i rękodzielników. Sklep powstał pięć lat temu dzięki dofinansowaniu w ramach działania LEADER. Oprócz dodatkowych dopłat do zwierząt, system AMA oferuje uczestnikom udział w ogólnokrajowej bazie, szkoleniach, konferencjach, konkursach i targach, ale także wsparcie w promocji czy pomoc w uruchomieniu strony internetowej. Właściciele korzystają również z doradztwa rolniczego, świadczonego przez izby rolnicze w zakresie wypełniania wniosków czy obsługi prawnej.

Oprócz produkcji pierwotnej i przetwórstwa, właściciele prowadzą w gospodarstwie zajęcia edukacyjne dla dzieci. Ciekawostką jest, że od niedawna, we wszystkich miejscach żywienia zbiorowego w Austrii wprowadzono obowiązek informowania o pochodzeniu mięsa, mleka i jaj.

Angusy nad Dunajem

Położone nad Dunajem piąte gospodarstwo prowadzi rodzina Bitter. W gospodarstwie o powierzchni 5 ha były hodowane owce, a obecnie bydło rasy Angus. Gospodarze dbają o dobrostan utrzymywanych zwierząt. Zwierzęta w dwóch stadach przebywają przez cały rok na pastwiskach, gdzie mają dostęp do wody ze studni oraz zadaszanej wiaty. Okres krycia trwa trzy miesiące – od

kwietnia do czerwca. W gospodarstwie co roku rodzi się około 60 cieląt, część z nich jest sprzedawana. Wszystkie wycielenia odbywają się na pastwiskach.

Obszar gospodarstwa to 55 ha gruntów ornych i 45 ha łąk i pastwisk położonych na 180 działkach, z czego 12 ha stanowi własność. Dorosłe opasy są ubijane w rzeźni oddalonej o 10 km. Mięso trafia do restauracji i indywidualnych klientów, w postaci obiadowych porcji.

Oprócz mięsa w ofercie znajdują się wyroby wędliniarskie, soki jabłkowe i gruszkowe oraz cydr.

Ziemia nie dla wszystkich

Również w tym gospodarstwie właściciele kierują się zasadą, że niczego nie wolno marnować, dlatego z pozostałych elementów produkowana jest karma dla psów. Gospodarze współpracują z lokalną restauracją, do której dostarczają swoje produkty. W okolicy znajduje się jeszcze jedno gospodarstwo o podobnym profilu. Nie ma możliwości dokupienia lub dzierżawy ziemi, ponieważ większość okolicznych gruntów należy do rodzin szlacheckich i kościoła. Właściciele korzystają również z bezpłatnego doradztwa, uczestniczą w realizacji programów rolnośrodowiskowych i poprawy dobrostanu utrzymywanych zwierząt. Za te działania otrzymują wsparcie finansowe.

Limousine i Jersey

Ostatnie odwiedzone gospodarstwo to BioFruhwald, prowadzone przez właścicieli wraz z dziećmi. W latach dziewięćdziesiątych właściciele zaczęli od hodowli bydła rasy Limousine i Jersey. Córka gospodarzy ukończyła szkołę rolniczą. Dziś oprócz pracy w gospodarstwie prowadzi zajęcia edukacyjne dla dzieci. Natomiast syn ukończył szkołę rzeźniczo-masarką i pomaga ojcu w przetwórstwie mięsa. Na terenie gospodarstwa działa bowiem ubojnia.

Na słomie

W gospodarstwie o powierzchni 75 ha, 50 ha jest dzierżawionych. Oprócz bydła mięsnego, prowadzony jest również chów trzody, kur, gęsi, kóz oraz indyków. Wszystkie zwierzęta są utrzymywane na słomie.

W Austrii rolnicy produkujący w systemie ekologicznym mają obowiązek wypasu i bydła, i trzody. Gospodarstwo BioFruchwald, ze względu na położenie na podmokłych terenach, zostało zwolnione z tego wymogu. Trzoda jest utrzymywana w czterech boksach po piętnaście sztuk.

Sprzedaż w gospodarstwie

Ubojem zajmuje się właściciel wraz z synem i pracownikiem. Co dwa tygodnie ubijana jest sztuka bydła, w każdą sobotę trzoda, a we wtorki drób. Właściciele również kierują się zasadą od nosa po ogon, oprócz świeżego mięsa mają w ofercie wyroby wędliniarskie, wędzone, dojrzewające, a także karmę dla psów.

Właściciele sprzedawali swoje produkty na lokalnych targowiskach, ale od czasu pandemii wzrosło zainteresowanie ekologicznymi produktami rolnymi. Dziś sprzedaż jest prowadzona tylko w gospodarstwie, a część ubojni w dniu targowym jest przekształcana w sklep. Cała produkcja jest sprzedawana klientom indywidualnym, a zamówienia można składać przez formularz na stronie internetowej. W gospodarstwie pracuje dwanaście osób, w tym właściciele, dzieci, uczeń, mistrz, pracownik sezonowy i pracownicy zatrudnieni przy przetwórstwie i sprzedaży bezpośredniej.

Uczestnikami wyjazdu byli dolnośląscy rolnicy prowadzący gospodarstwa rolne z chowem lub hodowlą bydła, a także przedstawiciele doradztwa, którzy mieli możliwość poznania dobrych praktyki w zakresie innowacyjnych rozwiązań stosowanych w austriackich gospodarstwach rolnych, prowadzących chów lub hodowlę bydła. Wyjazd umożliwił wymianę wiedzy i doświadczeń, rozmowy, identyfikację bieżących problemów, a także zdobycie dodatkowej wiedzy w zakresie dobrostanu w chowie lub hodowli bydła, ze szczególnym uwzględnieniem bydła mięsnego.











- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

2023-09-29

[Wszystkie relacje](#)