

MEIN TAG AUF...

dem Demeterhof Höllwangen

Wettrennen mit den Kühen

Wenn die Kühe nach und nach vom Melkstand zurück in den Stall kommen, freuen sie sich alle auf dasselbe: Frisches Futter. Meine Aufgabe ist es zunächst, frisch gemähtes Kleegras an das Fressgitter der Kühe zu gabeln. Die Herausforderung dabei ist allerdings, dass man oft mit dem Gabeln nicht hinterherkommt: Was das Fressen betrifft, sind Kühe nämlich unschlagbar. Zum Glück geht das Gabeln mit ein bisschen Übung immer schneller. So bin ich pünktlich zum Frühstück fertig.



Diana Räuber absolviert ihr freiwilliges Ökologisches Jahr in Überlingen am Bodensee

Füttern bei Sonnenuntergang

Bevor ich den Melkstand reinige, füttere ich bestimmten Kühen noch Schrot. Hier empfiehlt es sich, alle Namen der Kühe auswendig zu lernen: Jede Kuh bekommt unterschiedlich viel Kraftfutter! Zum Schluss schaue ich noch einmal nach Daria, die gerade trächtig ist. Ob sie wohl heute Nacht ihr Kalb zur Welt bringen wird?



6:30

Morgentoutine

Schon vor einer halben Stunde wurde ich von wildem Muhen geweckt, das aus dem Kuhstall erklang. Wenn die Kühe morgens zum Melken geschickt werden, herrscht Aufruhr; jetzt, wenn ich in den Stall komme, um die Liegeboxen auszumisten, sind nur noch vereinzelt Kühe anzutreffen. Noch ein bisschen müde verteile ich frisches Stroh in den Boxen der Kühe und Kälber.



7:30



9:15



16:30



18:00



Kühesortieren

Besonders viel Geduld ist beim Kühe-von-der-Weide-holen gefragt. Bei gutem Wetter lassen sich die Tiere nur mit viel Überzeugungsarbeit in den Stall treiben. Hier angekommen sortieren wir die Ammenkühe, die nicht gemilken werden, sondern Kälber säugen, aus. Auch die nachwachsenden Kälber und Rinder haben bereits einen sehr ausgeprägten Appetit.

Kartoffelmeditation

Für einige Stunden gilt meine Aufmerksamkeit nicht den Kühen, sondern unseren Hofkartoffeln. Diese haben wir von Juni bis Ende September geerntet. Jetzt müssen sie vor dem Verkauf noch aussortiert und gepackt werden. So hat man manchmal innerhalb von zwei Stunden 2,5 Tonnen Kartoffeln sortiert! Da freue ich mich besonders, wenn ich mich schließlich in der Gemeinschaftsküche an den gedeckten Tisch setzen kann, um mit rund 20 Hofbewohner*innen das Essen zu genießen. Das Essen wird größtenteils aus eigenen Nahrungsmitteien gekocht und ist eine wunderbare Belohnung für die Arbeit.

