

Biobetrieb mit extensiver Haltung von Wasserbüffel

Die robusten und widerstandsfähigen Tiere werden direkt am Hof geschlachtet und als Ganzes verwertet und ab Hof verkauft.

Für uns steht Tierschutz und artgerechte Haltung an erster Stelle, daher haben sie für Ihre Wasserbüffel ein kleines Paradies mit Teichen und Suhlen errichtet. Darüber hinaus eignen sich die Tiere sehr gut für die extensive Beweidung der Weideflächen und haben durch ihre gute Verwertung von extensivem Futter im Biobereich ihre Vorteile.

Unsere Ausgangssituation

Unser Betrieb besteht aus 32 ha Landwirtschaft und 26 ha Wald. Seit 2020 halten und züchten wir Wasserbüffel. Vorher hatten wir auf unserem Betrieb Milchkühe. Die Idee uns neu auszurichten entstand einige Jahre zuvor. Die Dürrejahre 2018/19 stärkten den Wunsch sich zu verändern auf jeden Fall. Durch zahlreiche Gespräche und Betriebsbesichtigungen in Österreich und Deutschland sind wir schließlich auf die Wasserbüffel gekommen.

Mit dem Ziel, die Direktvermarktung auf unsern Betrieb zu starten und ein Konzept zu entwickeln, die Wertschöpfung auf dem Betrieb zu bringen. Nachhaltig, vorausschauend und umweltgerecht. Die artgerechte, natürliche Haltung steht in Mittelpunkt.

Die Tiere eignen sich sehr gut für die extensive Beweidung der Weideflächen und haben durch ihre gute Verwertung von extensivem Futter im Biobereich ihre Vorteile. Aufgrund ihres besonderen Gesundheitsstatus sind die Tiere sehr robust und widerstandsfähig gegen Krankheiten und rauhe Witterung. Wir haben für die Wasserbüffel ein kleines Paradies mit Teichen und Suhlen errichtet. Auch das Fleisch der Wasserbüffel ist bekannt für seinen zarten Geschmack und seine saftige Konsistenz.

Die Projektbeschreibung

Aufbau unserer Wasserbüffelherde, Einstieg in die Direktvermarktung Fleischprodukte, 2022 Zertifikatslehrgang Direktvermarktung. 2022/23 Bau und behördliche Abnahme, Schlacht, Verarbeitung und Kühlräume.

2024 Bau untereres Hofladen und Fertigstellung.

Die Zielsetzung

Unser Anspruch ist es, hochwertige und gesunde Lebensmittel zu produzieren, mit einem besonderen Augenmerk auf Tierwohl und Nachhaltigkeit.

Der Projekterfolg

Die Wertschöpfung haben wir wieder auf den eigenen Betrieb geholt durch die steigende Nachfrage unserer Wasserbüffel Produkte.

Anfrage von Hofführungen.

Medienberichte, Zeitschriften (Kurier, Krone), BIORAMA, Culinarius , ORF Land und Leute,

- **Vorname:** Manfred
- **Nachname:** Forthofer
- **PLZ:** 3691
- **Ort:** Nöchling
- **Bezirk:** Melk
- **Telefon** 0676/9311813
- **Web:** bueffelhof.at
- **Erwerbstätigkeit:** Haupterwerb
- **Produktionssparten:**
Direktvermarktung,
Zuchtviehverkauf,
- **Kategorie:** Tierwohl





Die Innovation

Ausgeklügeltes Weidemanagement für nachhaltige und Klima fitte Bewirtschaftung.
Stressfreie Schlachtung am Hof und direkt auf der Weide.

Unsere Kunden

Abhof Verkauf, Gastronomie österreichweiter Paketversand unserer Fleischprodukte
<https://www.nahgenuss.at/bauernhoefe/bueffelhof-forthofer/>

Unsere Partner

Nahgenuss, Gastronomie

Unsere nächsten Ziele

Fertigstellung unseres Bauprojektes. Adaptierungen im Stall. Produktvielfalt (Erweiterung des Sortiments zum Frischfleisch kommen Wurstwaren und Salzwaren und Fertigprodukte im Glas) Aufbau einem eigenen Onlineshop und Paketversand.