



Ein tierischer „Gemischtwarenladen“

Am Haldahof in Weiler herrscht immer reges Leben. Drei Generationen leben dort mit Dutzenden Ziegen und vielen anderen Tieren.

Eine kleine scharfe Abzweigung auf der Straße zwischen Weiler und Fraxern führt zum Haldahof hinauf. Von dort aus geht es mit dem Auto nicht mehr weiter. Doch es ist keine vermeintliche Sackgasse, in der man fährt, sondern vielmehr offenbart sich am Ende des Weges ein offener Familienbetrieb, in der drei Generationen unter einem Dach leben und in dem Menschen und Tiere fast wie in einer Symbiose zusammengefunden haben.

Das offenbart sich etwa dann, wenn auf der Facebook-Seite ein Schnapsschuss von „Freigeist Charlotte“ gepostet wird, die sich zu „an Bsuauch in die Kuchi“ eingefunden hat. Bei Charlotte handelt es sich um ein Huhn, das sich versehentlich in die Küche verirrt hat. Sie ist eine von 50 Hennen, die am Hof leben und brav ihre Bio-Eier legt. Auch sechs Mutterkühe, Rinder, zwei Ponys, frei laufende Schweine (über den Sommer), zwölf Mutterziegen, 25 Kitz und zu guter Letzt zwei Meerschweinchen zählen zum weiteren Tierreich. Und dann sind da natürlich noch die Menschen, die dafür sorgen, dass es den vielen Tieren entsprechend gut geht. Immer wieder fängt die Familie die Stimmung ein und lässt via Facebook Interessierte daran teilhaben. Sei es, wenn Kitzlein auf die Welt kommen oder sich die Junghennen gerade eingelebt haben.

Fotos: © Weissengruber & Partner, Text: Diemar Hofer



Ein großes Hobby

Den Haldahof gibt es seit dem 17. Jahrhundert. Früher gehörte er zum Kloster Viktorsberg, jetzt ist er die Heimat von Norbert und Berta Längle mit ihren drei Töchtern Bettina, Julia und Alexandra. Zum Hof gehört auch Alexis Tschütscher, der Lebensgefährte von Bettina. „Er hat bei uns Asyl bekommen“, scherzt Hausherr Norbert Längle und blickt dabei auf den jüngsten Zuwachs Lina und Zita. Die beiden Kinder von Bettina und Alexis sind der ganze Sonnenschein der Familie.



Das Paar lernte sich einst beim gemeinsamen Holzhacken kennen. „Wir sind zwar gemeinsam in die Landwirtschaftsschule gegangen, gefunkt hat es aber erst später“, gesteht der 29-jährige Rankweiler. „Gefunkt“ hat es bei ihm auch, als es um die Betreuung der Ziegen ging. „Ein großes Hobby von mir“, sagt der hauptberuflich bei der Firma Stark Spannsysteme beschäftigte Endzwanziger. Alexis Tschütscher ist auch Mitglied beim Ziegenzuchtverein Montfort.



Eine Geiß zum Geburtstag

Auch Hofbesitzer Norbert Längle hat einen „Brotberuf“. Er ist beim Bauunternehmen Wilhelm & Mayer beschäftigt. „Die Landwirtschaft alleine wäre viel zu wenig rentabel. Sie ist mehr zum Hobby geworden.“ Früher wurde am Hof Schweinemast betrieben, jetzt werden nur welche für den Eigenbedarf gehalten. Dass nun gut drei Dutzend Ziegen rund um den Hof herumspringen, hat mit einem Geburtstagswunsch zu tun. „Mein Mann wollte schon immer eine Geiß, und zu seinem 50er bekam er eine mit zwei Kitzen geschenkt“, spricht Berta Längle mit einem Lächeln. „Sie hieß Milka“, kann sich Norbert noch genau an den Namen erinnern. Das war vor sechs Jahren.

Gesundes Ziegenfleisch

In erster Linie wurden die Ziegen für die Landschaftspflege angeschafft. Im zum Teil sehr exponierten und steil emporragenden Gelände sind sie eine wertvolle Hilfe. Seit 2018 ist der Haldahof auch Partner im Ländle Ziegenkitz Gütesiegel Programm.

Ziegenfleisch hat in den letzten Jahren eine Renaissance erlebt. Es gilt als eiweißreich, aber fett- und cholesterinarm und wird unter anderem in der Diätküche verwendet. Im Fleischfett der Kitz ist mit CLA eine ganz besondere ungesättigte Fettsäure enthalten. Sie fördert im menschlichen Organismus den Fettabbau und den Muskelaufbau. Auch die Gastronomie hat Kitzfleisch für sich entdeckt. Ausgewählte Restaurants laden normalerweise im Frühjahr zu den Gourmetwochen vom Ländle Ziegenkitz. Doch in diesem Jahr machte das Corona-Virus der Aktion einen Strich durch die Rechnung.

Das macht die Vermarktung für Alexis Tschütscher nicht einfacher. Alle die Ländle Ziegenkitz zu Hause kochen möchten, erhalten dessen Fleisch an jedem ersten Freitag und Samstag des Monats in allen Interspar-Märkten in Vorarlberg – oder direkt ab Hof auf Vorbestellung.



Reges Leben am Hof

Alexis Tschütscher beschäftigt sich jedenfalls intensiv mit den Ziegen, kümmert sich mit Leidenschaft darum. „Ohne diese Leidenschaft würde es auch gar nicht gehen“, sagt der Maschinenbaumeister und Lehrlingsausbilder. Die Ziegenzucht ist auch so etwas wie ein Ausgleich, auch wenn harte Arbeit dahintersteckt. Zu jeder Jahreszeit herrscht reges Leben am Haldahof. Oder wie es Hofbesitzer Norbert Längle ausdrückt. „Wir haben so etwas wie einen Gemischtwarenladen.“

Haldahof | Familie Längle-Tschütscher

6837 Weiler, Halden 3, T 0664/251 98 31

alexis.tschuetscher@gmail.com, facebook.com/haldahof

Produkte mit Ländle Gütesiegel: Ländle Bio-Ziegenkitz
Weitere Produkte: Bio-Eier

Verkauf:

- Ländle Bio-Ziegenkitz jeden 1. Freitag und Samstag im Monat bei Interspar
- Bio-Eier direkt ab Hof

www.laendle.at/ziegenkitz

