

Weidemilch - Vom Gras ins Glas

Unter dem Motto „Vom Gras ins Glas“ öffnete der Bauernhof Thiry in Schouweiler am letzten Samstag seine Stalltüre und Molkereitüren. Rund 35 Besucher aller Altersgruppen kamen und staunten.

Jeff Thiry, der älteste Sohn der Familie, begann mit seiner Hofführung im Milchviehstall, wo nicht nur die gemächlich kauenden Kühe faszinierten. Was die Kühe kauen und warum welche Zutaten im Futter wichtig für die Tiergesundheit sind erklärte Jeff Boonen vom Dairyman-Projekt. Katharina David von der „Ökologesch Landwirtschaftsberodung“ zeigte wie man aus Sonnenblumen Öl und Eiweißfutter herstellt. Marita Hoffman vom Dairyman-Projekt erarbeitete mit den Kindern anhand eines interaktiven Puzzles die wichtigsten Milchviehrassen. Von besonderem Interesse war der Melkroboter, der seit 2011 die 55 Milchkühe automatisch melkt. „Jetzt haben wir mehr Zeit, um uns auf das Wohlbefinden unserer Tiere zu konzentrieren.“, erklärte der Junglandwirt Jeff Thiry.

Nach dem Melken gingen die Kühe direkt auf die Weide und wir zu den verspielten Kälbern und den neugierigen Mastbullen. Die Bullen werden in einem dick eingestreuten Offenstall gehalten, regional also ohne lange Transporte geschlachtet und als „Rëndfleesch vum Lëtzebuerger Bauer“ im Cactus vermarktet. Die Unterschiede der einzelnen Fleischrinderrassen wurden wieder „erpuzzelt“.

Alle Tiere auf dem Hof werden garantiert ohne Gentechnik gefüttert. Das Futter kommt vorwiegend von den umliegenden Wiesen. Gräser, Kräuter, Klee und sogar Butterblumen wachsen auf den saftigen Weiden. Kein Wunder also, dass man für die Produktion von einem Liter Milch gar nicht so viel Fläche braucht, wie Claude Felten vom Dairyman-Projekt anschaulich erklärte.

In der seit März geöffneten Molkerei erklärte Betriebsleiter Claude Thiry, worauf es beim Abfüllen der Milch ankommt. Besonders die Kinder wollten wissen wie genau die Milch nun vom Tank in den TetraPak kommt. Spontan stellte Herr Thiry die Abfüllmaschine an und füllte ein paar Milchtüten ab. TetraPaks falten, mit Stöpseln versehen und füllen, dank der gläsernen Maschine wusste nun jeder wie es funktioniert. Zum Abschluss bekam jeder die frische Weidemilch zu schmecken und konnte im Hofladen den Wochenvorrat an Frischmilch einkaufen.



19, rue du Stade
L-4995 Schouweiler

Tél.: +352 621 261 551

Fax: +352 37 08 97

molkerei.thiry@pt.lu

Bei Interesse gibt Herr Thiry gerne Infos zu den aktuellen Verkaufsstandorten.