



MOSAIK

Pressemitteilung

Schluss mit Milch! – Ökohof Kuhhorst setzt auf nachhaltiges Bio-Fleisch

Berlin, 13.03.2025 – Nach 35 Jahren Milchproduktion wagt der Ökohof Kuhhorst den Neustart: Statt Milch setzt der Betrieb künftig auf nachhaltige Fleischproduktion durch Mutterkuhhaltung.

Wirtschaftliche Herausforderungen machten diesen Schritt notwendig. „Die kontinuierlich sinkenden Milchpreise und unsere in die Jahre gekommene Melkanlage zwangen uns zum Umdenken“, erklärt Produktionsleiter Dennis Kuck. Zuletzt erzeugte der Ökohof durchschnittlich 500.000 Liter Milch im Jahr, die an regionale Bio-Supermärkte geliefert wurde.

Ende 2024 begann die Umstellung: Die letzte Kuhhorster Milch wurde im Dezember abgeholt. Im Januar wurden die meisten der ursprünglich über 90 Milchkühe verkauft. Seit März laufen die Umbauarbeiten im Stall. Neben einer verbesserten Stalltechnik werden die Ausläufe trockengelegt, das Dach erneuert und eine effizientere Belüftung eingebaut.

Bei der geplanten Mutterkuhhaltung bleiben die Kälber von Geburt an bei ihren Müttern. Sie wachsen in natürlichen Herdenverbänden auf. Auf Melken wird verzichtet. Dennis Kuck, der Leiter der Produktion, verspricht sich viel von dem neuen Konzept: „Die Mutterkuhhaltung ist die natürlichste und damit nachhaltigste Form der Rinderhaltung. Sie ermöglicht uns, ökologisch zu wirtschaften und gleichzeitig eine gefährdete Rinderrasse zu erhalten.“

Denn künftig will man in Kuhhorst auf „Pinzgauer“-Rinder setzen – eine widerstandsfähige Rasse, die sich ideal für die Weidehaltung eignet. Die kastanienbraunen Tiere mit ihrer markanten weißen Fellzeichnung sind optisch ein Hingucker, zählen jedoch zu den vom Aussterben bedrohten Nutztieren. Als anerkannter Arche-Hof hat sich der Ökohof Kuhhorst dem Erhalt dieser traditioneller Rassen verschrieben.

Doch auch einige der ehemaligen Milchkühe und ihre Kälber bleiben auf dem Demeter-Hof. „Diese zutraulichen Tiere sind an den Kontakt mit Menschen gewöhnt und uns sehr ans Herz gewachsen“, berichtet Dennis Kuck und stellt neue Mitmach-Angebote für Besucher in Aussicht: „Wir wollen es kleinen und großen Besuchern ermöglichen, unsere Rinder hautnah zu erleben. Noch sind wir in der Vorbereitung dieser speziellen Angebote. Mehr werden wir auf unserem Maifest am 1. Mai verraten.“



MOSAIK

Pressemitteilung

Der Ökohof Kuhhorst – Eine inklusive Erfolgsgeschichte

In enger Zusammenarbeit mit der Kuhhorster Gemeinde gründete der Berliner Verein „Das Mosaik e. V.“ 1991 den Ökohof Kuhhorst. Er liegt im Norden Berlins zwischen Nauen und Fehrbellin.

Der Ökohof Kuhhorst ist in seiner Form einzigartig in Deutschland. 2006 wurde er mit dem Förderpreis Ökologischer Landbau ausgezeichnet. Seit 2011 ist er Demeter-Vertragspartner. Außerdem ist er durch die Züchtung historischer, vom Aussterben bedrohter Nutztierrassen als Arche-Hof zertifiziert.

In den Ökohof fest eingebunden ist eine Werkstatt für Menschen mit Behinderung der Mosaik-Berlin gGmbH. Mehr als 90 behinderte Menschen arbeiten hier in den verschiedenen Bereichen: Sie bewirtschaften die über 520 Hektar Acker- und Grünland, kümmern sich um die mehr als 2.800 Tiere – von der Legehenne über die Weihnachtsgans bis hin zum Esel – und produzieren Lebensmittel, wie Fleisch- und Wurstwaren oder Nudeln. Damit bietet der Hof seinen Beschäftigten die Möglichkeit, aktiv und selbstständig am Arbeitsleben teilzuhaben. Der gemeinnützige Mosaik-Unternehmensverbund ist an über 40 Standorten in Berlin und Brandenburg tätig.

Mehr Infos unter: www.diekuhhorster.de oder www.mosaik-berlin.de

Ansprechpersonen

Dennis Kuck

Bereichsleiter Arbeit und Produktion

Telefon: 033922 - 6 08 03

Mobil: 0176 - 10 16 07 07

E-Mail: d.kuck@mosaik-berlin.de

Katja Stein

Öffentlichkeitsarbeit Mosaik-Unternehmensverbund

Telefon: 030-21 99 07 66

E-Mail: k.stein@mosaik-berlin.de