

7. Dreher Jutta + Hubert, Risiberger Hof, Dürbheim

Ansprechpartner:

Jutta + Hubert Dreher
Risiberger Hof
Risiberg 8 a
78589 Dürbheim



Tel. 07424/501141

Fax: 07424/601745

Email: info@landmetzgerei-dreher.de

www.landmetzgerei-dreher.de



Nähe zu öffentlichen Verkehrsmitteln:

- Wanderung
- Privatbus oder Fahrgemeinschaften

Beschreibung des Lernortes:

Unser Hof liegt oberhalb von Dürbheim auf der Hochfläche des Risibergeres. Die Hofstelle kann bis auf das 17. Jahrhundert zurückverfolgt werden. Heute leben auf dem Betrieb sieben Personen in drei Generationen. Den Bauernhof betreiben wir im Nebenerwerb. Haupterwerbszweig ist unsere Direktvermarktung in der Hofmetzgerei. 1996 übernahm Hubert Dreher den landwirtschaftlichen Betrieb von seinem Vater und vergrößerte ihn. 1999 wurde ein neuer Stall gebaut. Auf das Stalldach wurde eine Photovoltaik-Anlage installiert. Ein altes Schlachthaus existierte bereits seit 1979. 1998 erfolgte dann der Neubau und Anbau eines modernen Schlachthauses und einer Wurstküche. Wir sind Ausbildungsbetrieb für die Berufe Metzger, Verkaufsmetzger und Fleischereifachverkäuferin.

Wir halten eine Mutterkuhherde mit ca. 80 Tieren. Die Herde umfasst die Mutterkühe, Färsen, Jungrinder und Kälber. In der üblichen Milchviehhaltung werden die Kühe gemolken, in der Mutterkuhhaltung eben nicht. Die Tiere stehen von Mai bis November auf der Weide. Im Winter füttern wir Silage und Trockenfutter aus ökologischem Anbau. Das Getreide, das wir für die Fütterung brauchen, kaufen wir zu. Außerdem halten wir noch ca. 20 Bullen aus der eigenen Zucht, die wir im Freilaufstall als Mastbullen aufziehen. Auf unserem Hof leben noch zwei Warmblüter-Pferde und ein Haflinger. Im Gehege beim Hasenstall können zehn Hasen gestreichelt werden. Wir haben auch einen Hofhund mit dem Namen Maxi und drei bis vier Katzen. In den Ställen brüten im Sommer einige Rauchschnäbel.

7. Dreher Jutta + Hubert, Risiberger Hof, Dürbheim

Beschreibung des Lernortes (Fortsetzung):

Wir bewirtschaften ca. 70 ha Grünland, wobei die Flächen als Wiesen und Weiden genutzt werden. Wir halten die Rinderrassen Limousin und Deutsches Fleckvieh. Das Limousinrind ist ein Einnutzungsfleischrind und einfarbig hellrot bis dunkelrot. Unsere Tiere werden alle ausschließlich in der eigenen Hofmetzgerei geschlachtet und anschließend in unserem Hofladen vermarktet.

Da die Tiere den Großteil des Jahres frei auf der Weide leben, können wir sie nur über den Weidezaun hinweg beobachten. Ein direkter Kontakt ist mit den Weidetieren nicht möglich. Die Tiere sind sehr scheu und wenn Mutterkühe ihre Kälbchen haben, dulden sie oft niemanden in ihrer direkten Umgebung. Die Wintermonate verbringen alle Tiere im Stall, doch das ist auch von der Witterung abhängig, wann wir sie eintreiben.

Doch der Hofrundgang hat auch unabhängig von den Weidetieren einiges zu bieten. Wir führen durch die Lager für das Futter, den Stall und an der Bullenaufzucht vorbei. Wir lernen die verschiedenen Futtersorten zu unterscheiden, die die Tiere als Winterfutter oder wenn sie nicht auf der Weide grasen, bekommen. Wir zeigen anhand einer Musterkarte, was ein Rinderpass ist. Dieser Personalausweis eines Rindes begleitet das Tier von der Geburt an bis zu seiner Schlachtung. Wir erklären auch, was es mit den großen Ohrmarken auf sich hat und was die Nummern bedeuten.

Die Landmetzgerei kann im Rahmen eines Schulbesuches auch besichtigt werden. Dafür brauchen wir jedoch eine Voranmeldung. Der Metzgereibetrieb wird oftmals als kritisch für Schulklassen eingestuft, wer ihn aber ansehen will, dem geben wir gerne eine kleine Betriebsführung. Im Rahmen unserer Schulführung zur Landmetzgerei und Direktvermarktung bieten wir ein Projekt für Kinder an. Bratwurst oder Saitenwurst werden von den Kindern selbst hergestellt und dürfen danach mit nach Hause genommen werden.

7. Dreher Jutta + Hubert, Risiberger Hof, Dürbheim

Auf unserem Betrieb sind folgende Projekte zur Auswahl möglich:

- Hofbegehung und Vorstellung der Arbeiten auf dem Betrieb
- Tierhaltung und Tierbeobachtung auf der Weide und im Stall
- Warum sind manche Tiere auf der Weide, andere im Stall?
- Thema: Rund um die Mutterkuh
- Was frisst eine Kuh, was frisst das Kälbchen?
- Vom Kalb über die Färsen zur Kuh: die Entwicklungsstufen (Namen, Futter, Haltung)
- Ohrmarken und Rinderpass – was sagen sie uns über das Tier?
- Die Rinderrasse Limousin und Deutsches Fleckvieh
- Futterzusammensetzung und Bestimmung: Woran erkennt man Heu, Stroh, Silage und Gras? Was bedeutet Rauhfutter?
- Zusammenstellen einer Futtermischung
- Wo wird das Futter gelagert und wie wird es konserviert?
- Feldbegehung: Wiesen und Weiden (Weidpflege, Zaunbau)
- Grünlandnutzung: Wie macht man Heu? Wie entsteht Silage?
- Moderne Landtechnik: Landwirtschaftliche Maschinen und ihre Funktionsweisen
- Zuschauen bei der Fleischverarbeitung und Wurstherstellung
- Projekt: Wurstherstellung
- Direktvermarktung

Organisation:

Geeignete Jahrgangsstufen:	Alle
Geeignete Teilnehmerzahl:	Klassenstärke
Dauer des Hofbesuches:	ca. 2 bis 3 Stunden
Halbtagesprojekte möglich?	Ja (nach Absprache)
Günstige Jahreszeit:	Februar bis Oktober
Überdachung/Scheune/Halle bei Schlechtwetter vorhanden?	Ja (Vordach und Scheune)
Sitzgelegenheiten vorhanden?	Ja (z. B. Strohballe)

7. Dreher Jutta + Hubert, Risiberger Hof, Dürbheim

Organisation (Fortsetzung):

Können Produkte des Hofes
getestet werden?

Ja (Wurst, nach Absprache)

Wiederholter Besuch auf dem
Betrieb möglich?

Ja (Thema: Wiese, Weide oder Heumahd)

Schulbesuch der Landwirtin/
des Landwirts möglich?

Ja

Unterrichtsvorbereitung
erwünscht:

Ja

Genauere Zielsetzung des Besuchs, Gruppengröße und Anzahl der Begleitpersonen
bitte vorab mit der Landwirtin/dem Landwirt bzw. Metzgermeister besprechen.

Anmeldezeitraum:

4 Wochen

Sonstiges:

Die Dreher Landmetzgerei vermarktet nur Rindfleisch von Tieren aus der eigenen Mutterkuhhaltung. Das Schweinefleisch, das wir in der Metzgerei verarbeiten und verkaufen, kommt von Landwirten aus der Umgebung. Wir bieten ein großes Sortiment von Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie einen Partyservice an. Wir betreiben auch eine Metzgereifiliale im Donauarkt in Tuttlingen und sind auf verschiedenen Wochen- und Bauernmärkten in den Gemeinden der Umgebung vertreten.

Direkt neben dem Risiberger Hof befindet sich der hauseigene Landgasthof „Waldeck“. Der Gasthof hat durchgehend warme Küche und Gästezimmer und verarbeitet unsere hauseigenen Produkte. Er verfügt über einen großen Kinderspielplatz, der mitbenutzt werden kann.

Ein Faltblatt zur Landmetzgerei Dreher „natürlich essen & genießen“ und die Informationsbroschüre „Unser Risiberger Hof“ können Sie bei uns anfordern.