



Medienunterlage

Bad Häring, 7. August 2024

Betriebsspiegel „Lengauerhof“, Familie Ager in Bad Häring

Matthias und Martina Ager bewirtschaften in Bad Häring den „Lengauerhof“ – in der Region auch besser bekannt unter der Direktvermarktungsmarke „Ochs am Berg“ mit Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion.

2016 wurde der Hof als Milchviehbetrieb von den Eltern übernommen, 2020 wurde sodann aus der beengten Ortslage mit Wohn- und Wirtschaftsgebäude direkt unter den Bad Häringer Pölven ausgesiedelt, wo die Jungfamilie mit dem neunjährigen Sohn Marius lebt. Großmutter und Eltern leben vorerst noch auf der alten Hofstelle.

Schon vor der Aussiedlung wurde der Entschluss gefasst, von der Milchwirtschaft auf Mast- und Kalbinnenaufzucht mit Direktvermarktung umzustellen. Die Vermarktung des Rindfleischs und der regional erzeugten Wurstwaren erfolgt einerseits ab Hof unter der Marke „Ochs am Berg“ und andererseits im Rahmen des Projekts „Tiroler Almrind“ der Rinderzucht Tirol bei der Handelskette Spar.

Der neu errichtete Lengauerhof – nur einen Steinwurf vom Pölven entfernt, wo Matthias Ager als Sprengmeister einer außerlandwirtschaftlichen Tätigkeit nachgeht – wurde für **64 Stück Vieh** errichtet, wodurch zwischen **20 und 25 Almrinder** pro Jahr gemästet werden können. Der Stall ist als Tretmiststall besonders tiergerecht ausgeführt, die Tiere werden nicht angebunden auf Stroh gehalten. Im Sommer ist der Stall nur halbvoll, weil die restlichen Tiere auf der Alm am Hahnenkamm gegenüber dem Kitzbüheler Horn die Sommerfrische verbringen. Die Familie bewirtschaftet **20 Hektar Grünland**, davon sind **17 Hektar Eigenfläche**. Hinzu kommen **42 Hektar Waldfläche**, die gepflegt und bewirtschaftet werden muss.