



**Pressemitteilung 30.10.23**

**Nach anderthalbjähriger Versuchs- und Umbauphase: Auf dem Gut Wilhelmsdorf bleibt ab sofort das Kalb bei der Kuh.**

Gute Milch aus guter Erzeugung. Das ist unsere Philosophie, unser Anspruch. Wir in Gut Wilhelmsdorf vereinen nicht nur Landwirtschaft, Molkerei und Direktvermarktung unter einem Dach. Wir haben auch einen großen Anspruch an uns selbst. Wir wollen nicht nur GUT sein. Sondern BESSER.

Nun ist es entschieden und umgesetzt: Bei uns wachsen die Kälber ab sofort kuhgebunden auf. Kuh und Kalb bleiben zukünftig nicht nur wenige Tage zusammen, sondern verbringen drei bis vier Monate gemeinsam in einem eigen dafür umgebauten großzügig geschnittenen, offenen Stall mit viel Einstreu. Die hohen Tierwohlstandards durch die ohnehin schon bestehende ökologische Zertifizierung nach den Bioland-Richtlinien werden so auf dem Hof noch weiter ausgebaut. Denn die kuhgebundene Kälberaufzucht ist keineswegs Standard, sondern wird bisher nur von wenigen Betrieben in Deutschland umgesetzt. Eine regionale Milch, die mit kuhgebundener Kälberaufzucht erzeugt wurde, findet sich bisher nicht in den Kühlregalen der Märkte in OWL.

Um die Umstellung auf kuhgebundene Kälberaufzucht gut zu kommunizieren, haben wir unsere Milch- und Joghurtverpackungen komplett neu gestaltet. Die Devise auch mit Blick auf die weiter voranschreitende Hofnachfolge ist: jung, frisch und neu! Das neue Verpackungsdesign wird sukzessive im Laufe des Novembers in den Kühlregalen aller Märkte eingeführt, wo es unsere Milchprodukte gibt. Darüber hinaus machen wir umfangreich auf unserer Webseite und unseren Social Media Kanälen für unsere Kundinnen und Kunden erlebbar, was die Umstellung auf kuhgebundene Kälberaufzucht konkret heißt.

Neben der Umstellung auf kuhgebundene Kälberaufzucht wird es ab November außerdem unseren leckeren stichfesten Bio-Naturjoghurt auch im 250g-Becher geben. Dafür wurde in der Molkerei eine neue Abfüllmaschine angeschafft, die zukünftig auch Produktentwicklungen in Richtung Sortenjoghurts zulässt. Mit der im Vergleich zum 500g-Mehrwegglas kleineren Portionsgröße bieten wir nun kleineren Haushalten eine Alternative an, die schneller verbraucht werden kann.

Mehr Informationen: <https://www.gut-wilhelmsdorf.de/uber-uns/kuh-und-kalb.html>

ViSdP: Caroline Barth, Vermarktungsgesellschaft Gut Wilhelmsdorf, Verler Str. 258a, 33689 Bielefeld

Bildmaterial zur freien Verfügung:



Eine Ammenkuh mit ihren vier Kälbern auf der hofnahen Wiese.



Maïke Schumacher (29 Jahre) ist seit dem 01.05.2023 Betriebsleiterin der Landwirtschaft auf dem Gut Wilhelmsdorf und kümmert sich hauptverantwortlich um die Ammenkühe und ihre Kälber.



Bei der kuhgebundenen Kälberaufzucht können die Kälber von Beginn an ihr art eigenes Verhalten ausleben. Die Anwesenheit der Kühe wirkt auf die Kälber beruhigend und sie können von den großen Vorbildern.



Das Kalb bei der Kuh: Im November wird sich das Design der Wilhelmsdorfer Milchprodukte ändern und ein neuer 250g-Becher wird in die Märkte kommen.