

Milch der Güteklasse S mit FKE

Der Landwirt Walter Ruppnic vulgo Hanslbauerhof betreibt eine Landwirtschaft (Milchviehzuchtbetrieb) sowie eine Buschenschank in Holstein, Kärnten. Herr Walter Ruppnic arbeitet seit 2010 erfolgreich mit FKE (Fermentierter Kräuterextrakt) in der Milchviehzucht.

Philosophie: ältere Milchkühe | mit hohen Lebensleistungen

Leistungen vor dem Einsatz von FKE

- durchschnittliche Lebensleistung: 17.353 kg Milch
- LKV-Leistung Stalldurchschnitt: 9.472 kg Milch

Leistungen nach 3 Jahren FKE

- durchschnittliche Lebensleistung ca. 30.000 kg Milch
- LKV-Leistung Stalldurchschnitt: Durchschnitt letzten 3 Jahre - 11.027 kg Milch
- LKV-Leistung Stalldurchschnitt*: am 14.03.2013 - 10.847 kg Milch
- durchschnittliche Zellzahlen während des FKE-Einsatzes: 151.000

Daher seit FKE-Einsatz ständig Milch der Güteklasse S mit Superqualitätszuschlag

* Jahresmilchbetriebsleistung Landesdurchschnitt Kärnten: 8.851 kg



2013

Wie wird FKE eingesetzt?

- Rundballenpressung mit 2 Liter FKE pro Ballen (ca. 1 ½ m³)
- FKE-Aktiv wird im Stall auf die Laufflächen bei den Rindern und den Schweinen aufgebracht sowie zur Gülle zugegeben (ergibt ca. 1 Liter FKE pro Liter Gülle)

Besonderheiten:

- die Fliegenplage bei der Buschenschank ist merkbar zurückgegangen (wo die Fliegen aufsitzen wird dann mit verdünntem FKE die Fläche abgewaschen. Die Fliegen finden kein verwertbares Futter mehr und sagen adé)
- beim Ausbringen der Gülle freuen sich die Nachbarn und Buschenschankgäste über die geringere Geruchsbelästigung
- der ständige Superqualitätszuschlag der Kärntner Milch Molkerei freut das Geldbörsel
- die Gesundheit der Tiere ist hervorragend
- der Stalldurchschnitt und die durchschnittlichen Lebensleistungen sind über dem Landesdurchschnitt
- die Beigabe von FKE zur Silage bei der Pressung (mit Sprühanlage) ergibt kontinuierlich hochqualitatives Futter
- die Fresslust ist gestiegen
- der Arbeitseinsatz ist durch die FKE-Zugabe schon zum Siloballen gering



Milch der Güteklasse S mit FKE

Rindfleisch ist ein großes Thema:

Die Tiebelstadt Feldkirchen hat viele Geheimtipps. Eine davon ist die Rad- oder Fußwanderung entlang der Tiebel und dann die Einkehr zur Jause bei der Buschenschank Ruppnic auf der Sonnenseite der Tiebel, in Liebetig.

Hier lassen sich Jung und Alt das luftgetrocknete Rindfleisch mit Pfeffergervais, Kärntner Gelundenem und Liptauer schmecken (kostet 7,50 Euro) Die Kärnter Würstl, (Rind- und Schweinefleisch gemischt), der würzige Speck von hauseigenen Schweinen und der super gelungene Käse aus eigener Milcherzeugung werden gerne auch mit nach Hause genommen. Überhaupt ist das Rindfleisch beim Ruppnic ein großes Thema. „Wir haben Holstein Kühe, die liefern ein saftiges Fleisch und Milch der höchsten Güteklasse S“, so Walter Ruppnic.

Das Brot wird von Margit Ruppnic am Hof selbst gebacken. Es wurde von der Landwirtschaftskammer im Vorjahr ausgezeichnet. Bekannt sind auch die (Wurst-, Fleisch- und Käse-) Geschenkkörbe von Familie Ruppnic. Durch eine echte Schankaufbereitung ist der Most das ganze Jahr über von schöner Farbe und köstlichem Geschmack. (0,25 Liter. kosten 1,40 Euro). Seit 3 Jahren wird FKE als Vorbeugung für die Gesundheit der Tiere am Hof eingesetzt. Es gibt durch den FKE-Einsatz beim Jausnen eine merkbar geringere Fliegenbelästigung.

