



# Medienunterlage

Innsbruck, am 10. August 2023

## Betriebsspiegel des „Kapfererhofes“ der Familie Georg und Manuela Kapferer in Zirl

Georg Kapferer bewirtschaftet gemeinsam mit seiner Frau Manuela den elterlichen Kapfererhof in Zirl. Der Jungbauer übernahm nach einem schweren Unfall seines Vaters 2008 mit erst 23 Jahren die Bewirtschaftung des Vollerwerbsbetriebes, 2012 erfolgte die Hofübergabe. Georg und Manuela haben zwei Töchter im Alter von drei und fünf Jahren, am Hof lebt auch noch Mama Pia.

### Landwirt und Energiewirt

2014/15 siedelte der Betrieb mit Kosten von circa 2,2 Millionen Euro aus der extrem beengten Ortslage zwischen Kirche und Schule in die Zirler Auen aus, um Entwicklungsmöglichkeiten zu schaffen. Ohne den Verkauf der alten Hofstelle wäre dies finanziell unmöglich gewesen. 2018 wurde im Sinne der Tiere ein zusätzlicher Auslauf geschaffen. 2016 erfolgte weiters die Investition in eine Photovoltaikanlage mit 64 kWh, eine zweite Anlage mit 190 kWh wird heuer gebaut – die großen Dachflächen bieten sich geradezu an, um Landwirt und Energiewirt zu sein.

### Direktvermarktung

Am Aussiedlerhof hält die Familie durchschnittlich 50 Milchkühe und circa 50 Stück Jungvieh, wobei das Jungvieh in den Sommermonaten auf den ortseigenen Almen „Kristen“ und „Eppzirl“ auf „Sommerfrische“ ist. Insgesamt werden 42 Hektar bewirtschaftet, wovon knapp 15 Hektar Eigenfläche ist. Die Fläche teilt sich in 16 Hektar Acker und 26 Hektar Grünland. Die Milchkühe verbleiben das ganze Jahr über am arbeitsintensiven Aussiedlerhof in einem besonders tiergerechten Freilaufstall mit zusätzlichem Auslauf und liefern pro Jahr circa 450.000 Kilogramm Milch. Dies ist notwendig, da sich der Betrieb neben der Energieproduktion zusätzlich diversifiziert hat: 2019/20 wurde um circa 120.000 Euro in die Direktvermarktung investiert, um Joghurt herzustellen. Zusätzlich beliefert die Familie Kapferer das Krankenhaus Hochzirl mit pasteurisierter Frischmilch und das Altersheim im S'Zenzi mit Milch und Joghurt. Schließlich wird über eine mobile Lohnkäserei, die in regelmäßigen Abständen auf den Hof kommt, Käse produziert, der ebenfalls

direkt an EndabnehmerInnen verkauft wird. Mehr als 40.000 Liter Milch wird somit selbst verarbeitet und vermarktet. Die hofeigenen Produkte sind in mehreren eigenen Selbstabholungs-Automaten, aber auch in Automaten von Partnerbetrieben erhältlich.

### **Anbau von Brotgetreide**

Schließlich bewirtschaftet der Hof auch noch circa 16 Hektar Ackerfläche, die einerseits Futtergrundlage für das eigene Vieh darstellt. Andererseits wird auf etwas mehr als 5 Hektar Brotgetreide (Roggen und Weizen) für die Bäckerei Ruetz angebaut. Die jüngste Investition erfolgte vor kurzem in einen Gülleseparator (Trennung der Rohgülle in die feste und flüssige Phase) und in die bodennahe Gülleausbringung, um einerseits den Ausstoß von klimaschädlichem Ammoniak zu reduzieren und andererseits um Nährstoffverluste in der Düngung zu vermindern.