

## **Ja! Natürlich Milchschaaf Standard**

### **Gesamtbetriebsumstellung**

Der gesamte Betrieb wird nach den Regeln des biologischen Landbaues geführt. Dazu gehören mögliche Haupt und Nebenbetriebe wenn diese vom gleichen Betriebsleiter als wirtschaftliche Einheit betrieben werden. Werden rechtlich getrennte Betriebe von Partnern (verwandtschaftlich oder gesellschaftsrechtlich) gemeinsam als wirtschaftliche Einheit bewirtschaftet gelten diese ebenso als ein Gesamtbetrieb.

**AT Herkunft: Alle Tiere werden in Österreich geboren und aufgezogen.**

**Gruppenhaltung: Die Tiere werden in Gruppen mit ständiger Bewegungsfreiheit (Laufstall) und Sozialkontakt zu Artgenossen gehalten.**

Ja! Natürlich Milchschafe haben ständig Bewegungsfreiheit. Sie können sich in sogenannten Laufställen frei bewegen und selbst entscheiden, wann und wo sie bestimmte Verhaltensmuster (bspw. Liegen, Bewegen, Wiederkauen) ausleben möchten.

**Stall: Die Stallungen weisen weiche, saubere und trockene Liegeflächen mit ausreichend Einstreu auf. Ein entsprechendes Stallklima (bei Vermeidung von Zugluft) und ausreichend Licht sind sichergestellt. Die Stallfläche ist ausschließlich von fester Beschaffenheit. Der Liegebereich muss mind. ein Drittel der Mindeststallfläche betragen.**

Ausreichende Bewegungsfreiheit und Platz auf weichen und bequemen Liegeflächen zum Einnehmen aller Ruhe- und Schlafhaltungen sind für Schafe ebenso wichtig wie zugfreie Stallungen, welche Schutz vor ungünstigen Witterungsbedingungen bieten.

**Heufütterung: Der überwiegende Teil der Futtermittelration besteht aus strukturiertem Grün- oder Raufutter und steht möglichst ganztägig zur Verfügung. Der Kraftfutteranteil beträgt max. 300g/kg Milch. Es wird ganzjährig keine Silage verfüttert. Milchaustauscher bei der Lämmerfütterung sind nicht zulässig.**

Um eine möglichst Wiederkäuer gerechte Fütterung zu gewährleisten bekommen Ja! Natürlich Milchschafe nur bestes Grünfutter oder Heu. Ergänzend kann etwas Getreide zugefüttert werden. Diese Art der Fütterung hat nicht zuletzt auch positive Auswirkungen auf die Milchqualität und den Geschmack der daraus hergestellten Produkte.