FOTO: VLF FÜRSTENFELDBRUCK

Teilnehmer der lehrreichen Fahrt des vlf Fürstenfeldbruck und Dachau.

Lehrfahrt ins Augsburger und Wittelsbacher Land

Fürstenfeldbruck Auf eine Reise in das benachbarte Augsburger Land und das Wittelsbacher Land im Landkreis Aichach machten sich die Kreisverbände des vlf Fürstenfeldbruck und Dachau auf. Erste Station war der überregional bekannte Gemüseanbaubetrieb Pfänderhof in Schwabmünchen. Der vormalige Milchviehbetrieb ist seit 1984 auf die Produktion von Feldgemüse in Bioqualität spezialisiert. Nach 10 lehrreichen Jahren hat Familie Pfänder eine sehr erfolgreiche Produktion und Vermarktung aufgebaut und den Gemüseanbau auf 27 Hektar ausgedehnt. Viele der Produktionsmethoden haben sie selber entwickelt und verfeinert. Interessant ist der Anbau von Ackerbohnen als vorübergehende Zwischenkultur von Gemüse in Direktsaat. Die Ackerbohnen liefern Stickstoff, beschatten die Jungpflanzen, lockern den Boden und schützen vor Verunkrautung und Erosion. Wenn die Ackerbohne halbhoch ist, wird sie gefräst und gemulcht. Beispielsweise wird das Kraut abwechselnd mit vier Reihen Ackerbohnen gesät. Die Düngung erfolgt vor allem durch selbsthergestellten Kompost. Er wird häufig umgesetzt, damit er mehr Sauerstoff und Wasser erhält. Da er sich über 60 Grad erwärmt, wirkt dies automatisch phytosanitär und Krankheiten wird vorgebeugt. Die mechanische Bodenbearbeitung und die fünfjährige Fruchtfolge, ermöglicht durch den Flächentausch mit anderen Landwirten, sind ein weiterer Baustein. Die Vermarktung ist breit aufgestellt, angefangen vom Hofladen, kleine Läden in der Umgebung, Abokisten bis hin zu Gärtnereien, Baumarkt, Großhandel, Ökoring und Unser Land.

Berühmt ist das Speiseeis vom Scheicherhof in Allmering bei Rehling. Weniger bekannt ist, dass hier auch Spätzle nach „Hausfrauen -Art“ produziert werden. „Nur durch beste Qualität können wir uns am Markt behaupten“, sagt Betriebsleiter Jakob. Für das Speiseeis nach selbst entwickelten Rezepturen werden die Eier des Betriebes, die Milch vom Nachbarn und die Früchte von Beerenanbauern der Region verwendet. Das Eis wird in 120 Hofläden und in der Gastronomie vermarktet. Aktuelle Probleme sind die hohen Futterkosten, die Bruderhahnabgabe, welche nur in Deutschland gilt und der sehr hohe Zeitaufwand für die Dokumentation der Zertifizierungen.

Die Familie vom Näßlhof in Burgstall hat im Jahr 2000 mit dem Anbau von 60 Hollerstauden begonnen und heute wird der kostbare Saft von veredeltem, gleichmäßig reifenden Holunder gewonnen und im Hofladen an Kunden aus Nah und Fern verkauft. Der Saft, der bei 80 Grad konserviert werden muss, um Giftstoffe zu deaktivieren, wirkt vorbeugend und aktiv gegen Infektionen und kann Antibiotika ersetzen. Weitere Spezialitäten konnten wir bei leckeren Kuchen mit Beeren und Hollersirup probieren. Das nur vorübergehend gedachte Pressen von Apfelsaft ist nun zum ausgereiften Betriebszweig geworden mit einer Apfelpresse, die selbst Quitten problemlos entsaftet. Bei schönem angenehmen Sommerwetter konnten wir viele gute Eindrücke von mutigen und fleißigen Landwirtsfamilien sammeln und hatten zugleich eine schöne Zeit des Austausches miteinander.

Marianne Heidner

FOTO: VLF WEIDEN

Ehrung zum 50. Jubiläum: Der vlf-Weiden hat seine langjährigen Mitglieder zu einer kleinen Feierstunde auf den Scheidlerhof Harlesberg auf den Scheidlerhof eingeladen. 23 anwesende ehemalige Studierende der Landwirtschaftsschulen Weiden und Vohenstrauß wurden, für ihre 50-jährige Treue zum Verband für landwirtschaftliche Fachbildung des Kreisverbandes Weiden, mit einer Dankurkunde geehrt. Der neue vlf-Vorsitzende Josef Marzi bedankte sich für die langjährige Verbundenheit des Abschlussjahrganges 1973 mit den Ehemaligenverband. vlf-Geschäftsführer Reinhold Witt informierte über den Pilotversuch für eine neue Schulform in der Abteilung Landwirtschaft der Landwirtschaftsschule Weiden, sowie die neue Zugehörigkeit der HLS-Weiden-Almesbach zum AELF Tirschenreuth-Weiden. Das Einzugsgebiet der Schule hat sich verändert und reicht von Tirschenreuth bis in den Landkreis Regensburg und von Oberviechtach bis Sulzbach-Rosenberg und darüber hinaus.

Veranstaltungen

Neustadt 31. 8 .; 20.00 Uhr, Sugenheim, Gasthof Zum Ehegrund, Rat zu Saat.

Immenstadt 3. 9.; 10 Uhr, Parkplatz Moorhütte, Oberjoch, Familienwanderung durch das obere Wertachtal mit Verkostung. Anmeldung online vlf-bayern.de.

Moosburg 5.9.; Busfahrt ab 6.10 Uhr Moosburg (Feuerwehr), 6.30 Uhr Freising (Savoyer Au) Bad Kohlgrub, Almbegehung auf das Hörnle, Anmeldung Abends unter 08168-228. ■

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Dr. Isabell Schneweis-Fleischmann, Landesgeschäftsstelle Bayern, 85368 Moosburg a. d. Isar, Telefon: 08761-3909-954, Fax: -952, E-Mail: Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de