

Von logischen Ordnern und kreativen Chaoten

Regensburg Landwirtschaftliche Unternehmerinnen in der Oberpfalz trafen sich virtuell zum zweiten Unternehmerinnenfrühstück und tauschten sich über Zeitmanagement aus. Zeit- und Organisationscoach Michaela Tschuschner regte in ihrem Vortrag an, sich die eigenen Stärken und Schwächen bewusst zu machen, zeigte Zeitfallen auf und gab Impulse für ein besseres Zeitmanagement. „Wer seine eigenen Stärken und Schwächen, aber auch die seiner Mitmenschen einschätzen kann, tut sich leichter mit seinen Erwartungen“, so Tschuschner, als Unternehmerin selbst Mitglied im „Netzwerk Bäuerinnen. Unternehmerinnen im ländlichen Raum“.

Die beschriebene Einschätzung fällt leichter, wenn man die Charaktertypen kennt: „Logische Ordner mit Hang zur Logik“ vertrauen auf Daten und Fakten, setzen Prioritäten und arbeiten effizient. Für sie ist Zeit Geld, Small Talk ist Zeitverschwendung. Sie neigen aber auch zu Perfektionis-

mus und verrennen sich gerne in Details. „Logische Ordner mit Hang zum Ordnen“ lieben Listen und Pläne, sind routiniert und pünktlich und erwarten dies auch von ihren Mitmenschen. Sich in Neues einzuarbeiten, ist für sie Zeitvergeudung.

Im Gegensatz dazu sind für „kreative Chaoten mit Hang zum Ideengeber“ neue Ideen wichtiger als sichtbare Ergebnisse. „Kreative Chaoten mit Hang zum Unterstützer“ dagegen sind Meister im Zuhören und stehen mit Rat und Tat zur Seite. Tschuschners Beispiele aus der Praxis zeigten, welche Konsequenzen es haben kann, wenn man mit kreativen Chaoten eine Veranstaltung durchführen oder einen Kreativ-Workshop mit logischen Ordnern bestreiten soll. Sie sprach auch von einem „Zeitalter der kreativen Chaoten“, in dem Empathie oft vor Logik komme oder Geschichten wichtiger seien als Argumente.

Weil die Übergänge zwischen den Charakteren fließend sind, hatte so manche Teilnehmerin ihre



FOTO: REGIERUNG IN DER OBERPFALZ

Schwierigkeiten, sich bei der anschließenden Umfrage eindeutig einem Charaktertyp zuzuordnen. Die Referentin stellte die Ziele des Zeitmanagements vor und rief fünf Werkzeuge des Zeitmanagements in Erinnerung: sich konkrete Ziele setzen, Prioritäten setzen, „TU DU“ – also delegieren, nein sagen und Arbeitsabläufe optimieren. Die Unternehmerinnen diskutierten an virtuellen Stehtischen in Kleingruppen ihre Erfahrungen damit.

Das Netzwerk Bäuerinnen wurde im Februar 2020 an der Regierung der Oberpfalz als Unternehmerinnenfrühstück ins Leben gerufen. Ziel ist ein Austausch unter Gleichgesinnten zu Querschnittsthemen. Um die pandemiebedingte Zwangspause zu überbrücken, entschloss sich Angelika Spitzer, Leiterin des Sachgebiets 61 zu einem digitales Angebot.

**Stefan Bohne, Veronika Schütz
Stefanie Weig, Wolfgang Wilhelm**

Anwarter an der Regierung der Oberpfalz

Milchkuh-Anbindestall und was nun?

Kulmbach Die Gespräche über die Zukunft der Anbindehaltung in der Milchkuhhaltung beängstigen zu Recht. Die Frage, wie lange man noch zu welchem Milchpreis Milch im Anbindestall produzieren und verkaufen kann, bleibt unbeantwortet. Ein Patentrezept für alle betroffenen Betriebe und Familien gibt es nicht. Das AELF Kulmbach veranstaltet zu diesem Thema ein 3-teiliges, kostenfreies Online-Seminar.

Teil 1: Am 10. 5. wird die Ausgangssituation beleuchtet und für die Familienentscheidung wichtige Rahmenbedingungen angesprochen.

Teil 2: Am 17. 5. wird ein „bunter Strauß an

Möglichkeiten“ für mögliche Betriebsentwicklungen vorgestellt. Die für Sie passenden Blumen müssen Sie sich selbst aus dem Strauß herauspflücken.

Teil 3: Am 20. 5. informiert der Baufachberater vom Fachzentrum Rinderhaltung, Wolfgang Wilutzki über bauliche Nutzungsmöglichkeiten. Die Veranstaltungen beginnen alle um 19 Uhr. ■

➔ **Anmeldung bis 5. Mai unter www.weiterbildung.bayern.de/idex.cfm**

Rückfragen an Klaus Schiffer-Weigand, Tel. 0922 1-5007-1220, E-Mail: klaus.schiffer-weigand@aelfku.bayern.de

➔ **Neue Interessentinnen können sich unter ernaehrung-landwirtschaft@reg-opf.bayern.de melden.**

Geht eine Whisky-Probe auch virtuell?

Tirschenreuth Um auch in Coronazeiten ein interessantes Angebot anzubieten, hat der vlf Tirschenreuth für seine Mitglieder eine virtuelle Whisky-Probe durchgeführt. Unter den Teilnehmern war mit Johann Biener aus Regensburg sogar der vlf-Bundesvorstand vertreten. Die Teilnehmer bekamen von der Brennerei sechs verschiedene Whisky-Proben, Verkostungsgläser sowie Informations- und Bewertungsblätter zugeschiedt. Andi Thoma, Betriebsleiter der Brennerei, stellte zunächst die Entwicklung des Unternehmens in Erbdorf vor, das in sechster Generation besteht und als die älteste Whisky-Destillerie Deutschlands gilt. Kurzweilig erklärte er auch die Geschichte des Whiskys sowie die verschiedenen Sorten und Herstellungsprozesse. Besonders erfreulich war, dass mit Martin Fütterer aus Sassenhof bei Erbdorf auch ein Landwirt dabei war, der Gerste und Weizen aus heimischem Anbau an die Brennerei liefert.

Weißbierhefe und Geräuchertes: Jeder Whisky eine Klasse für sich

Der Stonewood 1818 wird seit vielen Generationen in Erbdorf in der Öko-Modellregion Steinwald nach dem gleichen Verfahren gebrannt und in 300-Liter-Fässern aus Limousin-Eiche gelagert. Ergebnis ist ein über 10 Jahre alter bernsteinfarbe-

ner Whisky mit Duft unter anderem nach Getreide, Eiche, Tee und Honig. Er ist mildwürzig, elegant und hat einen langen und vielschichtigen Abgang.

Im direkten Vergleich dazu wurde der Stonewood „Woaz“ verköstigt, wie der Name schon andeutet mit Weißbierhefe vergoren, in blassem Gold leuchtend, mit würzigem Duft, malzig und mit Noten von Holz und Banane. Im Geschmack kraftvoll, auch nach Vanille, Zimt und Mocca und einem sehr langen und facettenreichen Finish.

Als dritter Whisky, deshalb auch der bayerische Name „Drä“, wurde ein goldgelber, in Fässern aus Missouri Weißbier gereifter Single Malt verkostet. Er duftet nach gelben Früchten wie Zitrone aber auch nach Vanille und Zimt. Neben Fruchtigkeit ist im Geschmack aber auch ein Hauch von Malz und Kaffee erkennbar. Dieser 5-jährige, elegante Bayer wurde von den meisten Teilnehmern als der beste bewertet, da er besonders rund und ausbalanciert ist.

Im direkten Vergleich mit ihm wurde ein bayerischer SLYRS Single Malt vom Schliersee verkostet. Dieser Klassiker mit 43 % Vol. Alkoholgehalt fiel durch ein ebenfalls sehr harmonisches Zusammenspiel der Aromen auf. In der Schlussrunde wartete dann noch ein Stonewood „Smokey Monk“ auf die Teilnehmer. Mit Buchenrauchmalz

und stärkerem Toasting der Weißbier-Fässer erhält er optisch ein blässeres Rotgold, ein Röstaroma und Geschmacksnoten nach Rauch und Geräuchertem, bleibt aber trotzdem mild, im Finish ist er pikant und ausgewogen.

Whisky trifft auf Kaffee im Likör: Eine innovative Verbindung

Nicht ganz typisch für eine Whisky-Probe aber als besonders innovatives Produkt aus dem Stonewood wurde noch ein Bayerischer Whisky-Likör vorgestellt und natürlich probiert: Unter dem Motto „Whisky trifft Kaffee“ haben sich der Stonewood Drä und der Schraml Edel-Likör Espresso Arabica zu einem moccabraunen Likör mit Duft nach Malz, Karamell, Schoko und Espresso zusammengefunden. Der Geschmack nach Creme, Röstnoten, Kakao und Vanille führt zu einer langen und ausbalancierten Espresso-Whisky-Verbindung, den man auch gut gekühlt mit halb geschlagener Tonka Sahne als Cocktail genießen könnte.

Insgesamt war es ein sehr interessanter und alles andere als trockener Abend.

Wolfgang Wenisch

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Dr. Isabell Schneweis-Fleischmann, Landesgeschäftsstelle Bayern, 85368 Moosburg a. d. Isar, Telefon: 0876 1-3909-954, Fax: -952, E-Mail: Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de