

Koch und Züchter aus Leidenschaft

Moosburg Für die erste Veranstaltung der Online-Reihe „Hauswirtschaft im Trend“ hatten der vlf und VLM Bayern den Starkoch Lucki Maurer eingeladen. Er gab Einblicke in seinen Arbeitsalltag als Koch und in sein Unternehmen.

Mit der Hauswirtschaft und dem Beruf als Koch ist Lucki angewachsen, denn seine Eltern betrieben ein großes Wirtshaus und waren auch als Ausbilder tätig. Zusätzlich zum Wirtshaus hatten sie einen landwirtschaftlichen Betrieb. Mit 25 Jahren entschied Lucki „ich will den Hof übernehmen“. Bald wurde ihm klar: „Ich brauche etwas, wo ich mein Netzwerk als Koch mit einfließen lassen kann.“ So fiel die Wahl auf die Zucht von Wagyu-Rindern. Inzwischen hat er eine Bio zertifizierte Wagyu-Zucht mit 60 Tieren. Die weiblichen Absetzer gehen komplett in die Zucht, da hier die Nachfrage im ökologischen Bereich extrem hoch ist. Die männlichen Absetzer gehen entweder in die Zucht oder werden als Ochsen mit 4 – 5 Jahren geschlachtet. Auch hier ist ihm der Umgang mit dem Tier und eine bestmögliche Qualität sehr wichtig. So werden die Tiere in der eigenen Hofmetzgerei geschlachtet und verarbeitet. „Der Lockdown hat uns finanziell sehr gebeutelt,



Foto: Thorsten Kleine Holthaus

„Regional, wenn möglich, aber vor allem gut und vernünftig erzeugt.“

Lucki Maurer

so startete das Projekt ‚STOI-Shop‘, hier werden unter anderem die Fleischprodukte komplett selbst vermarktet“, so Lucki.

Regionalität spielt eine große Rolle

Was ist regional und was nicht? Superfood, ein spannendes Thema, das durch die Medien extrem gehypt wird. „Wir verarbeiten keine Avocados und kein Thunfisch mehr im Betrieb“ verrät Lucki. Für ihn ist wichtig: Kann man das Lebensmittel bei uns erzeugen? Nur weil es

eventuell regional erzeugt wurde, ist es dann artgerecht und ethisch korrekt erzeugt? Und braucht man die Mandarine an Weihnachten oder nicht? Lucki bestätigt die Antwort von einem Teilnehmer: „Es muss insgesamt passen: regional, wenn möglich, aber vor allem gut und vernünftig erzeugt.“

Ein Fachkräftemangel ist bei Lucki im Betrieb noch kein Problem. „Alle Dinge, die mich in meiner Jugend und in der Ausbildung sowie als Koch selbst aufgeregt haben, habe ich versucht als Arbeitgeber zu ändern.“ So gibt es im STOI eine 4-Tage-Woche. „Das Arbeiten muss bei mir familienfreundlich und sozialverträglich sein“, so Lucki.

Das Image der Hauswirtschaft verbessern

„Ich finde das Image ist gar nicht so schlecht und auf einem guten Vormarsch, wenn man sieht, wie viele Menschen kochen und immer mehr kochen. Schade ist, dass immer weniger junge Menschen eine Ausbildung in der Hauswirtschaft machen. Das ist aber wahrscheinlich der Zeit geschuldet.“

Der nächste Vortrag der Reihe Hauswirtschaft im Trend mit dem Thema „Gegenüberstellung einheimischer Produkte und Superfood“ findet am 27. Mai um 19 Uhr statt.

Schule auf dem Bauernhof

Kaufbeuren Am 15. April starteten wieder die Aktiv-Wochen „Frühjahr.Erlebnis.Bauernhof“. Ziel ist es, dass Programm noch bekannter zu machen und weitere Schulklassen auf den Bauernhof „zu locken“. Beim Lernprogramm „Erlebnis Bauernhof“ können Schulklassen die Landwirtschaft hautnah erleben und sogar selbst mit anpacken. Sie können im Stall mithelfen, den Boden untersuchen, Getreidesorten bestimmen, alte Nutztierassen oder die Maschinerie auf einem Bauernhof kennen lernen und vieles mehr. Am „Erlebnis Bauernhof“ nehmen seit 12 Jahren landwirtschaftliche Betriebe teil – darunter rund 14 Betriebe aus dem Landkreis Ostallgäu und der Stadt Kaufbeuren. Je nach Betrieb stehen dabei die Milchkühe, der mobile Hühnerstall oder erneuerbare Energien im Mittelpunkt. „Ich bin immer wieder davon begeistert, dass die Betriebe ihre Programme zielgruppenspezifisch, interaktiv und mit großer Leidenschaft gestalten“, so Manuela Bier, die seit letztem Sommer das Programm am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Kaufbeuren betreut. Die Teilnahme am Programm ist ganzjährig möglich, die Aktiv-Wochen mit den Sonderaktionen finden i. d. R. einmal im Jahr statt.

Manuela Bier

Lehrgang Natur- und Landschaftspfleger

Einen Fortbildungslehrgang 2024/2025 zum geprüften Natur- und Landschaftspfleger und Landschaftspflegerin führt die Regierung von Oberfranken im Auftrag des Bayerischen Staats-

ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus zusammen mit der Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege Laufen und der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft

in Freising durch. Die Fortbildung bietet aufbauend auf einen Berufsabschluss in einem „grünen“ Ausbildungsberuf eine Zusatzqualifikation auf Meisterniveau. Die Teilnehmenden lernen u. a. die Grundlagen des Naturschutzes und der Landschaftspflege, Umweltbildung und Öffentlichkeitsarbeit, aber auch Grundsätze des Gewerbe- und Steuerrechts oder des Arbeits- und Sozialrechts. Schwerpunkte bilden zudem der Einsatz von Maschinen und Geräten, fachgerechte Pflanzung und Pflege von Hecken und Gehölzen, naturschutzfachliche Grundlagen sowie Umweltpädagogik. Der Lehrgang erstreckt sich über 17 Wochen (September bis Juli) verteilt sind. Beginn: 23. September 2024, Lehrgangs- und Prüfungsgebühren 1350 bzw. 250 €. Anmeldungen bis 30. Juni unter www.reg-ofr.de/gnl.

Sabine Kerner



Foto: Regierung Oberfranken

Die Fortbildung zum Landschaftspfleger bietet viele Möglichkeiten.

Verantwortlich für die vlf-Berichte



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