

Superfood

Moosburg Im zweiten Vortrag am 27.5. um 19 Uhr der neu initiierten Online-Vortragsreihe „Hauswirtschaft im Trend des vlf und VLM Bayern“ steht das Thema Superfood im Fokus. Angela Dietz vom Kompetenzzentrum für Ernährung stellt heimisches und exotisches Superfood gegenüber. Was Marketing und Werbung suggerieren, nämlich dass manche Lebensmittel besser und gesünder sind als andere, führt jedoch in die Irre. Das Kompendium des KERN mit dem Titel „Bayerisches Superfood – Lokale Superhelden wiederentdeckt“ erläutert den Begriff Superfood und nimmt die Zusammensetzung und Bewerbung exotischer Superfoods genauer unter die Lupe. Es rückt viele heimische Produkte mit einem vergleichbaren Nährwert in den Mittelpunkt.

→ **Anmeldungen** sind möglich unter www.vlf-bayern.de/bildungsangebote.



Foto: vlf

Der Praktikertreff Hauswirtschaft des vlf Fürstenfeldbruck und Dachau besuchte das Q-Café in Orthofen.

Praktikertreff Hauswirtschaft im Q-Café

Dachau Nicht locker ließ Martina Trout, ihren Traum von einem Hof-Café zu verwirklichen. Aber die Bürokratie legte ihr viele Steine in den Weg. Umso größer ist die Freude über das eröffnete Q-Café in Orthofen bei Sulzemoos im Landkreis Dachau. Der Praktikertreff Hauswirtschaft des vlf Fürstenfeldbruck und Dachau traf sich, um sich über das neue Unternehmen und die Umnutzung des Wirtschaftsgebäudes zu informieren. Nach einem ausgiebigen Brunch mit einer großen Palette an Köstlichkeiten berichtete Martina Trout humorvoll über den Werdegang ihres Cafés. Früher diente das Gebäude als Kuh- bzw. Schweinestall. Von dem „Kuh“-Stall leitet sich auch der Name des Cafés ab – Q-Café. Ein großes Problem bei der

Planung war der Flächenabstand zum Nachbarn wegen vorgeschriebener Brandschutzwand, den sie nicht einhalten konnte. Weder Bauamt noch Berater wussten ihr einen Rat. Nur ein zufälliges Treffen mit dem Altbürgermeister brachte ihr die Lösung: Brandschutzwand in das Gebäude verlegen. Das Problem mit der Brandschutzwand verzögerte den Baubeginn nicht nur um ein Jahr, sondern das Unternehmen wurde um vieles teurer. Erst öffnete das Café nur nachmittags an den Wochenenden. Inzwischen wird auch ein Frühstücksbuffet angeboten. Martina Trout versucht möglichst viele saisonale und regionale Produkte zu verarbeiten. Es ist allerdings auch eine Kostenfrage. Ebenso ist es ein Spagat zwischen Lebensmittellie-

ferung und -abholung. Die Hausfrau versucht möglichst viele regionale und saisonale Produkte zu verarbeiten. Aber auch internationale Spezialitäten, wie der Datteldip und der mediterrane Dip begeisterten. Sie ließ uns auch einen Blick in ihre Küche werfen und erklärte uns die Besonderheiten der Küchengeräte. Martina Trout ist gelernte Hauswirtschafterin, war Mitarbeiterin bei der Dachauer Bäuerinnen-Backstube und besuchte den Lehrgang zur Bauernhofgastronomie und absolvierte den Wirtebrief. Ihre Familie unterstützt sie tatkräftig und war auch schon bei den Umbauarbeiten fest mit eingebunden. Wir wünschen der Familie weiterhin viel Freude an der Bewirtung und viele zufriedene Gäste! **Josefine Spannrafft**

Lehrfahrt in die Hofläden im Schwabachtal

Gustenfelden Nach Gustenfelden startete die Lehrfahrt des vlf-Abensberg. Dort sind vier Direktvermarkter in einem Dorf vereint. Sechs Tage die Woche können die Kunden dort einkaufen.

- **Winkler Mühle:** Bereits in der 4. Generation betreibt die Familie Winkler die Getreidemühle und das dazugehörige Sägewerk. Am Tag werden 8 – 10 t Mehl gemahlen. Das Getreide dafür stammt von Landwirten aus der Region, wobei der Müller die angebauten Sorten vorgibt. Im Mühlenladen wird das Mehl verkauft. Zum Sortiment gehören noch Backmischungen, selbst gemachte Marmeladen, Säf-

te, Öle, Wein und viel mehr für den täglichen Bedarf. Im Mühlen Café konnten sich die Teilnehmer Kaffee und Kuchen schmecken lassen.

- **Wagner – Milch- und Geflügelhof:** Der Betrieb Wagner hält 140 Milchkühe im Verbund mit zwei weiteren Betrieben im Kompoststall. Die Milch wird in der Hofmolkerei verarbeitet. Zum Betrieb gehört auch noch eine Hofschlachtereierei in der die Hühner, Gänse und Puten geschlachtet werden. Milch, Milchprodukte, Eier und Fleisch wird in Verkaufsautomaten und im Hofladen vermarktet.
- **Direktvermarktung Roskopf:** Die Familie Roskopf bewirtschaft-

tet einen Schweinemastbetrieb mit Ackerbau. 2018 wurde in einen neuen Schweinestall investiert. Die Tiere werden in der eigenen Metzgerei geschlachtet und vermarktet. Rinder werden zugekauft aber auch am Hof geschlachtet und vermarktet.

- **Obstbau Winkler:** Nachhaltigkeit ist für den Betrieb Winkler ein großes Thema. Ein Wasserspeicherbecken mit einem Fassungsvermögen von 15 000 m³ sowie eine PV-Anlage sorgen für eine effiziente Nutzung der Ressourcen. Das Wasser wird nicht nur zur Bewässerung, sondern auch zur Frostschutz-Beregnung für rund 10 ha verwendet.

Angebaut werden Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Trauben, Erdbeeren und Haselnüsse. In der Brennerei werden die Früchte teilweise zu Schnaps verarbeitet. Im Hofladen wird neben den Spirituosen und Obst regionales Gemüse aus dem Knoblauchsland angeboten.

→ **Weitere Informationen** zum Direktvermarkterdorf unter www.gustenfelden.com.

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