

Klassentreffen in Geiselwind

Geiselwind 40, 50 bzw. 60 Jahre nach ihrem Schulabschluss trafen sich 115 Absolventen und Absolventinnen der Haus- und Landwirtschaftlichen Fachschule Kitzingen am ersten Aprilwochenende in Geiselwind. Corona-bedingt mussten die Klassentreffen der beiden letzten Jahre ausfallen und wurden nun nachgeholt. So kamen heuer die Jahrgänge von 1960, 1961 und 1962, 1970, 1971 und 1972 sowie die Absolventen der Jahre 1980, 1981 und 1982 zusammen.

Nach der Begrüßung stellte der 1. Vorsitzende des vlf-Kitzingen Klaus Niedermeyer das Programm und die Aktivitäten des Kreisverbandes im Jahr 2021/22 vor und lud die Anwesenden zur Teilnahme ein. Claus Schmiedel und Dr. Andreas Becker schilderten die Entwicklung im AELF Kitzingen-Würzburg und hoben deren zukünftige Aufgaben im Bereich Land-, Forst-, Hauswirtschaft und Gartenbau hervor. Die Spannung der Teilnehmer war groß, zu erfahren, was aus den ehemaligen Schulkameraden geworden war. Daher stellten sich alle kurz vor und schilderten ihren Lebensweg nach der Schule. Trotz der landwirtschaftlichen Ausbildung haben sich viele beruflich umorientiert und betreiben ihre Höfe im Nebenerwerb oder haben sie bereits seit längerem verpachtet. Hier spiegeln sich die großen Veränderungen und der Strukturwandel in der Landwirtschaft der letzten Jahrzehnte wider.

Im Anschluss erzählte Manuela Strohofer bei einer Führung über das Gelände, wie es zur Gründung des Autohofs kam. Alles fing ganz klein auf dem Grundstück, dem Goldacker, mit einem Bauernhof und einer Ziegelei an. Als dann 1962 die Autobahn direkt durch die Felder der Familie Strohofer gebaut wurde, reifte langsam der Entschluss, einen Rasthof auf die Beine zu stellen.

Nach der Besichtigung der privat gebauten Autobahnkirche kehrte man zurück in die Tagungsräume des Eventzentrums Strohofer und ließ den Abend bei einem guten Essen, einem Schoppen Wein und interessanten Gesprächen ausklingen.

Veranstaltungen

Neustadt/Aisch 15. 6., 19 Uhr, Wulkersdorf, Betrieb Schönleben, Felderbegehung Wintergerste, Erbse, Lupine.

Uffenheim 17. 6., 12 Uhr, Uffenheim, Festplatz, Lehrfahrt zum Milchviehbetrieb RosaKuh in Oberreichenbach. Anmeldung bis 10. 6. unter Tel. 09842 208-0. ■

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



Besuch auf dem Schaubauernhof „Kuh-Villa“: Bergbauer Martin Bläsi erläutert den Holzkirchner Ehemaligen seine Betriebsphilosophie.

Lehrfahrt nach Graubünden

Holzkirchen Die Frühjahrslehrfahrt des vlf Holzkirchen ging mit 45 Ehemaligen nach Vorarlberg und Graubünden in der Schweiz. Unter der Leitung von Geschäftsführer Rolf Oehler wurden vier interessante landwirtschaftliche Betriebe besucht.

Erste Station war der Betrieb von Ingo Metzler an der Bregenzer Käsestraße in Vorarlberg. Von einem Siebenkuhbetrieb hat sich der Familienbetrieb zu einem mittelständischen landwirtschaftlichen Unternehmen mit 7 Mio. € Umsatz pro Jahr entwickelt. Aus der Milch von 100 Milchziegen und 18 Milchkühen sowie weiteren Partnerlandwirten produziert Metzler nicht nur 30 verschiedene Käsesorten, sondern vor allem naturnahe Kosmetikprodukte, die im Hofladen oder online vermarktet werden. Pionier ist Metzler beim Bau seines neuen Hochregallagers überwiegend aus heimischem Holz: Die Wärmeversorgung erfolgt ganzjährig fast ausschließlich über Wärmeaustauscher auf dem Dach und einem ausgeklügelten Wärme-Kiesspeicher unter dem Lager.

Traditionelle Fleischtrocknung und „Mop-Grasen“ mit Düngeeffekt

Traditionell natürlich arbeitet auch die Fleischtrocknerei Bischi in Vaz/Obervaz. Geschäftsführer Alois Schlager erläuterte das langwierige natürliche Trocknungsverfahren. Wie vor 300 Jahren wird das Rindfleisch ohne technische Beschleunigungsverfahren im Winter luftgetrocknet. Wenn das ausschließlich aus Rindern aus der Region stammende trocknende Fleisch außen hart wird, wird's von Hand in einer Presse gepresst, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt. Sechs bis acht Monate dauert der Trocknungsvorgang, bis das „Bündner Fleisch“ entsteht. 30 Tonnen werden pro Jahr mit den verbliebenen vier Mitarbeitern noch verarbeitet. Problem ist, in der Schweiz neue Mitarbeiter, insbesondere Metzger zu finden, und so ist die Zukunft eines der letzten traditionellen Fleischtrocknungsbetriebes ungewiss. Das „Bündner Fleisch“ hat aber auch seinen Preis: Ein Kilo kostet 120 Schweizer Franken.

In Lenzerheide besuchten die Ehemaligen den Schaubauernhof „Kuh-Villa“ von Martin Bläsi. Er bewirtschaftet auf 1500 m Höhe 30 ha Grünland und hält 21 Milchkühe. Die werden im Sommer 90 Tage auf der Alm gemolken, die Milch geht per Pipeline zur örtlichen kleinen Molkerei, der aktuelle Grundpreis beträgt 75 Rappen pro Kilogramm.

Die Direktzahlungen der Schweizer Betriebe sind sehr hoch und liegen beim vier- bis fünffachen vergleichbarer bayerischer Betriebe. Nur die damit verbundene Bürokratie nervt den Betriebsleiter: „Die wollen alles wissen.“ Besonderheit auf dem Betrieb Bläsi ist das „Mop-Grasen“: Die Tiere werden auf manche Weideflächen erst bei einer Aufwuchshöhe von 30 cm in die Weide gelassen. Da dabei viel Aufwuchs niedergetrampelt wird, gibt's einen „Düngeeffekt“, der dem Biobetrieb hilft, das Nährstoffdefizit zu lindern. Martin Bläsi und seine Frau bringen Schulkinder und Erwachsenen in einem Projekt mit dem Schweizer Bauernverband die Berglandwirtschaft näher. Im Stall und im Gastraum über dem Stall erklärt Bläsi seinen Gästen aus der Stadt, wie Landwirtschaft funktioniert. Um die traditionelle Landwirtschaft im Hochpreisland zu erhalten, zahlt der Schweizer Staat enorm hohe Direktzahlungen.

Viele Standbeine sorgen für ein breit gefächertes Angebot

In Gossau bei St. Gallen direkt an einer Autobahnausfahrt betreibt Christoph Koch seinen landwirtschaftlichen Betrieb mit Hofstadl. Der 17 ha große Betrieb hat sich zwischenzeitlich viele Standbeine aufgebaut: Neben Gemüse, Spargel, Beeren, Steinobst und Holunder produziert er besonders langsam wachsende Poulets-Hühner die er mit einer alten Mais-Landsorte, den Ribelmals, füttert. Dadurch wird das Fleisch besonders schmackhaft und wird komplett direkt vermarktet. Im Hofladen werden vor allem Backwaren aus der hofeigenen Bäckerei verkauft. Der Gastronomiebetrieb hat sich auf Geburtstage, Betriebsfeiern, Hochzeiten und Besuchergruppen wie die Holzkirchner Ehemaligen spezialisiert. Die konnten sich beim Mittagessen vom Service, den die 22 jährige Tochter bereits leitet, überzeugen. Der Sohn hat sich mehr auf überbetriebliche Maschinendienstleistung und Transportservice spezialisiert. Der Betrieb steht damit auf vielen Beinen und hat damit auch die Coronapandemie bestens überstanden.

Schließlich wurden die Ehemaligen noch durch die Hauptstadt des kleinsten Schweizer Kantons Appenzell geführt und staunten über das Procédure bei der Basisdemokratie: Alle Appenzeller Bürger stimmen jährlich auf dem Marktplatz über alle Maßnahmen ab und wählen auch gleich ihre Vertreter direkt.

Rolf Oehler