

Neuausrichtung der Landwirtschaftsverwaltung

Denkendorf Vorherrschendes Thema der angesetzten Hauptausschuss-Sitzung des vlf Bayern Ende Juli war die Neuausrichtung der Landwirtschaftsverwaltung, mit der auch eine Umstrukturierung der Landwirtschaftsschulen einhergeht. MDirig Dr. Maximilian Wohlgschaft, Abteilungsleiter A des Landwirtschaftsministeriums, folgte der Einladung des Landesvorsitzenden Hans Koller, um mit den Geschäftsführern und Funktionsträgern der vlf Bezirksverbände in Denkendorf über die beschlossenen Neuerungen und den daraus folgenden Konsequenzen zu diskutieren.

Die Landwirtschaftsverwaltung wird inhaltlich und organisatorisch neu aufgestellt, um damit bayernweit einheitlicher und effektiver wer-

den zu können. Für alle wichtigen Themen – von der Förderung, Gemeinwohlberatung (Gewässerschutz, Wildlebensraum, Tierwohl), Ökologischem Landbau, Unternehmensentwicklung und Diversifizierung, Ernährung und Alltagskompetenz bis hin zu Bildung und Hoheitsvollzug – sollen Land- und Forstwirte zukünftig einen Ansprechpartner an ihrem Amt haben. Ziel ist es, wieder eine stärkere Bindung zum Klientel im Einzugsbereich zu erreichen.

Anfang 2021 soll die neue Organisationsstruktur umgesetzt sein. Künftig wird es in Bayern 32 Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten geben. 17 Ämter bleiben selbständig, 30 werden mit einem benachbarten Amt zu künftig 15 neuen und größte-

ren Ämtern zusammengeführt. Es wird aber keiner der bisherigen 47 Standorte aufgegeben.

Auch die Landwirtschaftsschulen müssen auf arbeitsfähige Einheiten verteilt werden, für die aktuellen Standorte gibt es zu wenige Studierende. So sollen die Standorte konzentriert und raumdeckend verteilt werden, so Wohlgschaft. Sogenannte wechselklassige Landwirtschaftsschulen (nur jedes 2. Jahr ein 1. Semester) seien personalarorganisatorisch nicht mehr möglich.

Aus der sich anschließenden Diskussion ergaben sich einige Forderungen der Mitglieder des vlf-Hauptausschusses an das Ministerium. An der Höheren Landbauschule sollten andere Lehrer als an der Landwirtschaftsschule unterrichten. Dem Wunsch, die produktionstechnische Beratung an den Ämtern wieder ins Visier zu nehmen, konnte Wohlgschaft nicht nachkommen. Dagegen soll aber die Gesamtentwicklung der Betriebe in Form einer strategischen Unternehmensberatung intensiver begleitet werden, die den Gesamtbetrieb im Blick hat und für diesen Perspektiven unter bestehenden Rahmenbedingungen entwickelt.

Der vlf ist sich einig, dass ein intensiver Kontakt zwischen Verwaltung und Praxis wichtig ist. Die Landwirtschaftsverwaltung muss sich unabkömmlich machen, Brücken bauen, die Gesellschaft im Auge haben und Theorie und Praxis verknüpfen, so Hans Koller. Der vlf hätte sich bei der geplanten Strukturreform eine stärkere Partizipation und Einbindung der betroffenen Akteure gewünscht. Die geplante Vergrößerung der Beratungsteams an den Ämtern begrüßt der Verband und hofft auf zeitnahe Realisierung. ■



FOTO: VLF BAYERN

Der vlf Bayern tagte zur Neuausrichtung: (v. l.) Isabell Schneweis-Fleischmann, Christine Wutz, Hans Koller, Thomas Mirsch, Raimund Stumpf, Dagmar Hartleb, Fritz Vogt, Wolfram Schöhl, Johann Biener, Maximilian Wohlgschaft.

Frankenöl – eine Schönheit landet in der Pfanne

Euerfeld Das leuchtend gelbe „Frankenöl“ ist ein regionales Produkt. Für die Bewohner im Landkreis Kitzingen und der näheren Umgebung könnte man sogar sagen, ein lokales Produkt. Schließlich wachsen dort die High Oleic-Sonnenblumen, aus denen das Öl hergestellt wird. Genauer: Auf den Feldern der Landwirte, die sich zur „Erzeugergemeinschaft für Qualitätsgetreide und Sonnenblumenkerne Kitzingen und Umgebung“ zusammengeschlossen haben.

Die Lagerung erfolgt in Kleinlangheim, die Verarbeitung in der Ölmühle in Rüdenhausen, das Öl wird dort sowie in den Edeka-Märkten verkauft. 40 000 Flaschen Öl werden jährlich vermarktet, so Herbert Pfriem, 1. Vorsitzender der Erzeugergemeinschaft und vlf-Mitglied. Der Presskuchen ist als hochwertiges Eiweißfuttermittel fürs Vieh beliebt oder wird als Biodünger verwendet.

Ende März, Anfang April werden die Sonnenblumen gesät. Die Pflanze mag es warm und sie kommt mit Trockenheit gut zurecht. „Die Sonnenblume braucht ein Weinklima“, sagt Burkard Graber, was erklärt, warum der Landkreis Kitzingen so gut geeignet ist für den Anbau. Hier wachsen alljährlich auf etwa 600 bis 700 ha Fläche Sonnenblumen, berichtet Gerd Düll, Behördenleiter des AELF Kitzingen.

Die Erzeugergemeinschaft Kitzingen und Umgebung ist eine Vereinigung von etwa 400 Landwirten, die sich zur Vermarktung von Getreide und Sonnenblumen zusammengeschlossen haben. Etwa 100 dieser Landwirte stellen Sonnenblumen in ihrer Fruchtfolge aufs Feld. „Wir bauen auf etwa 700 ha HO-Sonnenblumen an“, berichtet Herbert Pfriem. Genau dieses „HO“ ist das Besondere: Die Buchstaben kürzen „high oleic“ ab, was für einen

hohen Gehalt an C18:1 steht – reine, einfach ungesättigte Ölsäure. „Diese Sonnenblumensorte hat über 90 % Ölsäure, die normale Sonnenblume nur 40 %, andere Sorten 80 %“, erklärt der Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft Rudolf Schaller.

Seit 2002 wird das Öl auch als Speiseöl angeboten. „Das Öl ist hitzebeständig, oxidationsstabil und gesund“, zählt Schaller auf. Die leuchtend gelbe Farbe hat es seinem hohen Vitamin E-Gehalt zu verdanken. Die Landwirte sind inzwischen Fachleute in Sachen Sonnenblumenöl geworden. „Man schmeckt den Jahrgangsunterschied“, sagt Rudolf Schaller. Nach Ansicht der Erzeugergemeinschaft ist aber nicht nur das Öl ein großes Plus des Sonnenblumenanbaus. „Auch aus Sicht der Nitratwerte ist er positiv“, erklärt Burkard Graber.

Die Pflanze wurzelt tief, holt ihren Bedarf aus dem Boden, braucht wenig Dünger. Nach der Ernte ist kein Reststickstoff im Boden. Zudem bieten die Sonnenblumenfelder, die länger stehen als Getreide, den Tieren einen Rückzugsort. Geerntet werden die Blumen erst im September oder teils sogar später. Neun Prozent Restfeuchte ist der Wert, nach dem sich die Landwirte bei der Ernte richten. Die Kerne werden in der Ölmühle in einer Schneckenpresse verarbeitet, die das Öl mechanisch aus den Kernen trennt, die dabei unter 40 °C bleiben – sie werden „kalt gepresst“. Das erhält die Vitamine. ■



FOTO: DANIELA RÖLLINGER

Das Frankenöl braucht ein Weinklima – sind sich (v. l.) Burkard Graber, Rudolf Schaller, vlf-Geschäftsführer Gerd Düll und Herbert Pfriem einig.

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