

Veranstaltungen

Kitzingen 18. 9., 19 Uhr, Kitzingen, Mainbernerheimer Str. 103, AELF-Schulküche, „Tapas, Mezze, Fingerfood und Antipasti mit Bianca Tröge; es gibt allerlei Vorspeisen, farbenfroh zusammengestellt, appetitlich angerichtet, geschmacklich grundverschieden – aber alle lecker!“, mitzubringen sind: Schürze, Geschirrtücher, Spüllappen, verschließbare Mehrwegdosen, Stift; Kosten: 16 € werden bei der Veranstaltung bezahlt, Anmeldung unter Tel. 09321-3009-0 bis 14. 9.

Rothenburg 6. 9., 7.15 – 20.15 Uhr, Ansbach „Aquila“ oder Rothenburg, „Zentro“, „Frauenlehrfahrt nach Kulmbach und in den Frankenwald“, Anmeldung unter Tel. 0981-8908-100. ■

Neues Mitglied im vlf-Landesvorstand

Moosburg Bei den Wahlen zum Landesvorstand im vlf Bayern wurde erstmals auch eine Vertreterin der jungen Mitglieder in den Vorstand gewählt. Mit diesem Bericht wollen wir eine kleine Serie starten und Ihnen in den nächsten Wochen die neuen Mitglieder des Landesvorstands sowie die Vorstände der Bezirksverbände in Bayern vorstellen. Den Auftakt macht Veronika Stanglmayr.

Frau Stanglmayr ist auf dem Milchviehbetrieb ihrer Eltern im Landkreis Landshut aufgewachsen. Nach dem Fachabitur an der FOS Agrar in Landshut-Schönbrunn studierte sie Landwirtschaft an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Ihren Master im Studiengang Agrarmanagement absolvierte Veronika Stanglmayr anschließend an der Technischen Universität München. Seit Juli 2015 hat die studierte Landwirtin den elterlichen Betrieb übernommen und diesen dann 2016 nach den Richtlinien von Naturland auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Die Schwerpunkte des Betriebes liegen heute in der Fersenmast und im Ackerbau.

Stanglmayrs Gründe für ihre vlf-Mitarbeit: „Der vlf ist das Bindeglied zwischen land- und hauswirtschaftlichen Bildungsstätten, den ÄELF, der Politik und land- und hauswirtschaftlicher Fachpraxis. Der Verband bietet die Möglichkeit, mit Berufskollegen in Kontakt zu treten, sich auszutauschen und weiterzubilden. Bewährtes soll beibehalten und Innovationen, wie beispielsweise die Digitalisierung im Verband, vorangetrieben werden. Es ist mir ein Anliegen, vor allem auf die Bedürfnisse der jungen Mitglieder einzugehen, z. B. in Form von speziellen Exkursionen oder vergünstigten Mitgliederbeiträgen. Dafür möchte ich mich im vlf engagieren!“ ■

FOTO: PRIVAT



Veronika Stanglmayr ist Vertreterin der jungen Mitglieder im Vorstand des vlf Bayern.

Neue Eindrücke und Ideen für den heimischen Hof

Schwandorf-Nabburg Die viertägige Lehrfahrt des vlf Schwandorf in die Rhön und nach Hessen fand mit 43 Teilnehmern großes Interesse. Zuerst wurde in Fladungen ein Betrieb mit 250 ha Nutzfläche, Rindermast und 850 kW Biogasanlage besucht. Die Betriebsleiter führen darüber hinaus noch landwirtschaftliche Lohnarbeiten aus und betreiben eine Bauernhofgastronomie. Ferner ist auch Urlaub auf dem Bauernhof möglich. Die Ehemaligen waren erstaunt, wie perfekt hier alles gesteuert wird, sodass möglichst wenige Arbeitskräfte erforderlich sind.

Nachmittags besuchte die Gruppe das Museum im Haus der Langen Rhön und danach das weitläufige Freilandmuseum in Fladungen. Bei der Fahrt über die Hochebene der Langen Rhön staunten sie über die Kargheit des Naturschutzgebiets. Es gibt hier nur einschurige Mähwiesen und Weideflächen. Allerdings hat sich eine große Artenvielfalt an Blütenpflanzen und Bodenbrütern eingestellt.

Am nächsten Tag folgte eine Führung im hessi-



FOTO: HERMANN HAAS

Highlight der Fahrt war beim Schmitt' n Hof in Knetzgau die Kutschenfahrt mit Oldtimer-Schleppern durch die Weinberge.

sch Nationalpark Kellerwald. Nachmittags wurde die Talsperre Edersee besichtigt, die bereits 1908 erbaut wurde. Der Stausee ist 27 km lang und fasst 200 Mio. m³ Wasser. Für seinen Bau mussten damals 900 Personen umgesiedelt werden. 1944 wurde der Staudamm von den Engländern bombardiert und schwer beschädigt.

In Marburg genossen die Oberpfälzer die Altstadtführung durch die engen Gassen mit ihren historischen Häusern und den Besuch der gotischen Elisabethkirche. Am Nachmittag steuerte der Bus den Fleckenbühler Hof im benachbarten Cölbe an. Das ehemalige Rittergut mit über 250 ha Fläche wird heute nach den Richtlinien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft geführt. Der Betrieb ist Demeter-zertifiziert und zeichnet sich durch umweltverträgliche und ressourcenschonende Bewirtschaftung sowie artgerechte Tierhaltung aus. So erfuhren die Landwirte, wie man Unkraut ohne Einsatz von Herbiziden bekämpft. Weitere Standbeine sind eine Käserei, ein Cateringservice und sogar ein Umzugsunternehmen.

Zu den Pionieren im Ökohlunderanbau in der Rhön zählt der Biohof Martin Ritter in Ostheim. Im Rahmen des Projekts „Biolandbau Rhön“ engagiert sich der innovative Landwirt für die Produktion der dunklen Beerenfrüchte. Gemeinsam mit einem örtlichen Getränkehersteller hat er den Holunderanbau in der Rhön ins Rollen gebracht.

Das Highlight der Lehrfahrt erlebte die Reisegruppe auf dem Schmitt' n Hof in Knetzgau, einem Lernort-Bauernhof mit erlebnispädagogischem Konzept im Landkreis Hassberge. Nach der Führung durch den Betrieb gab es als Erlebnis tour eine Kutschenfahrt mit Oldtimer-Schleppern durch die Weinberge mit Zwischenstation zur Weinverkostung. Eine deftige Brotzeit im hofeigenen Gewölbekeller rundete das amüsante Erlebnis ab. ■

Coburger Landfrauen im Knoblauchsland

Coburg Riesiges Interesse gab es an der Landfrauenlehrfahrt des vlf Coburg: Rund 480 Landfrauen besuchten mit zehn Bussen drei Betriebe im Knoblauchsland.

Erste Station war der Hof der Familie Rudolph in Oberndorf. Mit Milchvieh, einer Biogasanlage, Karpfenteichen, aber auch Spargelanbau ist der Betrieb breit aufgestellt. In der Region rings um das Knoblauchsland ist ihr Spargel unter der Marke „Morgentau“ bekannt. 2014 eröffnete die Familie auch noch die „Morgentau Wirtsstube“.

Mit Tanja Dworschak-Fleischmann lernten die Landfrauen eine quirlige Unternehmerin kennen, die ihren Familienbetrieb bei Nürnberg bereits in der fünften Generation bewirtschaftet. Die Topfkräuterproduktion begann mit viel Pioniergeist in kleinem Stil. Sie hat sich mittlerweile zu einem innovativen Bioland-Kräuter-Gut entwickelt, für das sie schon viele Auszeichnungen erhalten hat. Über 240 verschiedene Heil-, Wild- und Gewürzkräuter wachsen in ihren Gewächshäusern – vom Klassiker wie Petersilie und Schnittlauch bis zum Superfood wie Powererbse oder Gerstengras. Für die Landfrauen gab es zur Stärkung einen Gerstensaft-Smoothie.

Zu guter Letzt stand ein Gemüsebaubetrieb auf dem Programm. Ursprünglich wurden auf dem Betrieb der Familie Höfler in Nürnberg neben Viehhaltung und Ackerbau nur kleine Mengen Gemüse erzeugt. Verkauft wurde die Ware ausschließlich auf dem Markt der Stadt Nürnberg. Mittlerweile steht der Gemüseanbau aber im Mittelpunkt. Peter und Elisabeth Höfler produzieren gemeinsam



FOTO: CHRISTINE REININGER

Peter Höfler jun. erläutert den Landfrauen den Anbau von Spitzpaprika im Gewächshaus.

mit ihren drei Söhnen im Freiland, aber auch in Gewächshäusern Frischgemüse. Die Palette reicht von Tomaten über Gurken bis hin zu Spitzpaprika und Peperoni. Die Landfrauen konnten sich ein Bild vom ausgeklügelten Anbausystem, der Ernte-technik, der Lagerung und Verpackung machen.

Auf dem Heimweg nutzen die Teilnehmer den Halt in Forchheim für einen Besuch im Eiskaffee oder zu einem Stadtbummel. Eine Abendeinkehr im Gasthof Hennemann in Stublang rundete die Fahrt ab. ■