



Foto: Rolf Oehler

Stabkirchen, das nachgebaute Vikingerdorf, die Weltkulturerbe Stadt Bergen, Oslo und zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe begeisterten die Teilnehmer der Norwegenreise.

Unterwegs im Land der Fjorde und Vikinger

Wasserburg/Moosburg Nach Norwegen ging die Lehrfahrt des vlf Bayerns unter der Leitung von Rolf Oehler. Teilnehmer aus ganz Bayern konnten die eindrucksvolle Fjordlandschaft, die karge Hochebene Hardangervidda mit Blick auf die Gletscher sowie zahlreiche spektakuläre Wasserfälle genießen. Auch zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe wurden besichtigt. Auf der Alhaugfarm in Nes am Mjosasee erntet Helge Hvoslet auf 1 ha 2500 kg Johannisbeeren. Vermarktet werden die Beeren exklusiv an Restaurants und ans Könighaus für

rund 13 € je kg. Mit neuen Sorten testet er, welche mit der Klimaerwärmung am besten zurecht kommen. Endre Røn hat mit seinem Bruder Rande in Ron einen besonderen Fischzuchtbetrieb aufgebaut. Forellenfischlaich wird zugekauft, in Aufzuchtbecken in einem Jahr bis zu einem Gewicht von 250 g aufgezogen bevor die Forellen dann in Außenbecken bis zum Schlachtgewicht von 700 bis 800 g gemästet werden. Das Besondere ist, dass die Fische nach dem Schlachten und Ausnehmen unter Luftabschluss 4 bis 12 Monate fermentiert werden.

So entsteht der so beliebte Rakfisch. Tim Prestholt von der Käserei Hol Ysteri hält auf 7 ha 200 Milchziegen, die im Sommer auf eine 1250 m hohe Alm geschickt werden. Nur noch einen kleinen Teil der Milch verkauft er an die Norwegische Milchgenossenschaft Tine, den Großteil verarbeitet er zu Käse. Eine Spezialität ist der Braunkäse der durch das Einkochen von Molke seine braune Farbe und den besonderen Karamelgeschmack erhält. Vermarktet wird der Käse im eigenen Hofladen, auf Bauernmärkten und in zwei lokalen Geschäften.

In Ulvik am Hardangerfjord produziert Nils Levke auf 6 ha Apfelsaft und Cidre. Aufgrund des milden Klimas wachsen seine Sorten Aroma, Grafensteiner und Sommerred besonders gut. Die 100 000 l Apfelsaft und bis zu 200 000 l Cidre vermarktet er über die Weinmonopolläden, Hotels und Gastronomie.

Der Betrieb von Linda Løvaas am Stadtrand von Bergen hat mit Landwirtschaft nur noch am Rande zu tun. Haupteinkommen ist die Abnahme von Tunnelaushub und Schotterkies von Bahnstreckensanierungen. Sie hat das Recht damit ein ganzes Tal aufzufüllen und so neuen Gewerbegrund zu schaffen. Da ist die Produktion von Rotwildfleisch sowie von Mangalissa Wollschweinen schon fast Nebensache. Besonders lukrativ ist der Verkauf von Hirschabschüssen in der eigenen Jagd.

Letzte Station war das Hardvanger Akvcenter in Steinstø am Hardangerfjord. In zwei 15 m tiefen Netzbecken im Fjord werden die zugekauften Junglachse mit 250 g in 14 bis 21 Monaten bis zum Schlachtgewicht von 4 bis 6 kg gemästet. Geimpft werden die Lachse gegen fünf Krankheiten, aber nicht mit Antibiotika. Vermarktet wird Norwegischer Lachs zu 90 % in der EU und ist damit nach Öl und Gas der dritt wichtigste Exportartikel für Norwegen. **Rolf Oehler**

Heimisches Superfood aus Unterfranken

Großlangheim Mit großer Resonanz wurde die Einladung des vlf Kitzingen zum Ehemaligentreffen im neu eröffneten Hofcafé bei Christoph Sterk angenommen. Nicht nur die ganz frischen Absolvent/innen waren vertreten, auch die allerersten Teilnehmer/innen der Teilzeitschule für Hauswirtschaft durften wir begrüßen. Es war ein außergewöhnliches Treffen verschiedener Generationen. Die Bedingungen und die Zeiten haben sich komplett verändert. Auch in der hauswirtschaftlichen Praxis hat sich sehr viel getan. Dies hat zu einem sehr modernen Berufsbild geführt. Gerne würden wir das mehr nach außen transportieren, denn gerade dieser Beruf hat Zukunft. Nach einer kurzen Vorstellungsrunde ging es auf den Betrieb von Christoph Sterk. Der Betriebsschwerpunkt, vor 10 Jahren

noch Milchviehhaltung, liegt nun in Sonderkulturen und im Ackerbau (Getreide, Sonnenblumen, Wein). Zum landwirtschaftlichen Anwesen außerhalb der Ortschaft ging es um Aroniaplantagen, Kiwi-Beeren in Spalierziehung, sowie das gut bewachte Areal mit der Trüffel-

plantage zu besuchen. Die Anlage zeigt, wie sich die Pflanzen über die Jahre entwickelt haben und welche Herausforderungen es in Zeiten des Klimawandels zukünftig geben wird. Als zusätzliches Standbein hat sich die Vermehrung von Spargel bewährt. Die Jungpflanzen ver-

marktet der Chef an hiesige Spargelbauern, die alle 6 – 8 Jahre ihr Feld umbrechen müssen. Zum Abschluss durften wir noch die frisch geernteten Burgundertrüffel bewundern, die im eigenen Hofladen verkauft werden. Auch Produkte aus eigenem Anbau, wie frisches Obst und Gemüse, selbst gebrannten Obstler und Likör werden hier vermarktet. Besonderes Highlight ist der Aronia-Saft (Muttersaft ohne Zucker), auch eigener Sanddorn wird veredelt. Zu empfehlen ist der frische Trüffel auf Nudeln, aufs Butterbrot oder gleich verarbeitet zu Trüffelbutter. **Sonja Eichinger**



Foto: Sonja Eichinger

Die Teilnehmer bei der Besichtigung der Kiwi-Beeren-Plantage von Christoph Sterk (Mitte) in Großlangheim.

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