

Foto: Sylvia Hiermeier



Die Teilnehmerinnen der Frauenlehrfahrt des vlf Abensberg mit dem Gründer des Altmühltaler KernStodls Markus Hiermeier (mitte) vor dem Hofladen der Hiermeiers.

Frauenlehrfahrt durch den Landkreis Eichstätt

Abensberg Die diesjährige Frauenlehrfahrt des vlf Abensberg führte in den Landkreis Eichstätt. Die Familie Heindl betreibt dort neben einem wunderschönen Hofcafé, einen Hofladen mit überwiegend eigenen Produkten. Das Gemüse wird in den Gewächshäusern angebaut und sowohl frisch als auch verarbeitet angeboten. Eier von den eigenen Hühnern und verschiedenes Geflügel runden die Produktpalette ab. Kleiner Tipp: Jeden Freitag um

14 Uhr führt der Chef höchstpersönlich durch seine Gewächshäuser und steht den Besuchern Rede und Antwort. Anschließend wurde in Solnhofen die Gewinnung und Verarbeitung der beliebten Solnhofener Platten besichtigt. Jede Platte ist durch die Einlagerung von Pflanzen oder Tieren vor über 150 Millionen Jahren ein Unikat und Geschichtenerzähler. Schicht für Schicht werden die Platten im Steinbruch gewonnen und im Werk bearbeitet. Nicht

verwertbare oder kaputte Platten sowie Abschnitte werden im nahegelegenen Betonwerk zum vielseitigen Baustoff verarbeitet. In Böhmfeld wartete die Familie Beck mit dem Mittagessen auf uns. Gekocht wird dort ausschließlich mit Bio-Zutaten und heimischen Kräutern. Dem Motto: „Es gibt nix Besseres als was Guads!“, konnte allgemein nur zugestimmt werden. Die leckeren Gerichte waren mit Kräutern dekoriert und so manche rätselte, was das wohl

sein könnte. Bei der anschließenden Kräuterwanderung mit Johanna Schneider konnte das Rätsel gelöst werden. Die zertifizierte Kräuterpädagogin zeigte uns nicht nur Brennnesselsamen, Thymian, Schafgarbe, Johanniskraut sondern konnte zu allem eine passende Verwendungsmöglichkeit in Medizin und Küche aufzeigen. Die Natur bietet für so gut wie alle Probleme ein Heilmittel, man muss es nur wissen. Zum Abschluss des Tages ging es noch ins Altmühltaler KernStodl. Die Familie Hiermeier in Wellheim verarbeitet die auf den eigenen Feldern angebauten Saaten zu Öl. Neben Raps, Senf und Hanf wird hier auch Mohn und der Steirische Öl-Kürbis angebaut. Den Weg von der Aussaat bis zum fertigen Kürbiskernöl schilderte uns ausführlich der Betriebsleiter Markus Hiermeier. Er hat sich ein umfassendes Wissen zum Anbau des Öl-Kürbis angeeignet und konnte mit Leidenschaft von seiner Arbeit berichten. Wussten Sie, dass in einem Öl-Kürbis bis zu 1000 Kerne sind? Und dass für die typisch dunkelgrüne Farbe die Haut um den Kürbiskern verantwortlich ist? Mit einem enormen Wissenszuwachs und vielen neuen Eindrücken wurde die Heimfahrt angetreten.

Neue Wege in der Milchviehhaltung gehen

Wolfertsried Der vlf Regen-Viechtach besichtigte auf der diesjährigen Sternfahrt einen Biobetrieb mit hochmodernem Stallsystem. Nach der Begrüßung durch vlf-Vorsitzenden Michael Fenzl führte Betriebsleiter Josef Aichinger die Gruppe durch das neue Stallgebäude. Die Familie legt sehr viel Wert auf Tierwohl. Bei der Konzipierung des Stalles löste man sich von einer standardmäßigen Liegeboxenlaufstallung hin zu einem sogenannten Kompostierungsstall. Hier werden auf einer großen Liegefläche für Rinder Hackschnitzel, Sägespäne und Dinkelspelzen eingestreut. Die Fläche wird zweimal täglich gegrubbert, um Sauerstoff in die Liegematte zu bringen. Nur so kann der Kompostierungsprozess aktiviert werden. Der pH-Wert steigt interessanterweise recht schnell in einen neutralen bis basischen Bereich. Die Tiere genießen sichtlich

das Liegen auf der weichen Unterlage. Unter dem Motto „die Weide in den Stall holen“ ist das mehrhäusige Stallgebäude darauf ausgelegt, neben der komfortablen Liegefläche viel Licht und Luft in den Stall zu bringen. Die Laufflächen sowie

der integrierte Laufhof sind aufgrund der hohen Tierfrequentierung planbefestigt ausgeführt. Diese werden von einem Güllesammelroboter gereinigt – nicht der einzige Roboter im Stall. Auch ein automatisches Melksystem



Die Milchkühe liegen entspannt im weichen „Bett“ aus Sägespänen, Hackschnitzeln und Dinkelspelzen.

(Melkroboter) übernimmt die harte Melkarbeit und bietet den Milchkühen die Möglichkeit, zu individuellen Zeiten zum Melken zu gehen. Sowohl Kühe also auch die Nachzucht haben ständigen Zugang zur Weide, welche hervorragend in das Konzept des reinen Grünlandbetriebes passt. Das komplette Stallgebäude ist aus betriebseigenem Holz in Zimmermannsbauweise ausgeführt. Die Teilnehmer waren begeistert von der Stallung und der neuartigen Konzeption. Vorsitzender Michael Fenzl dankte Familie Aichinger für die Führung und die Bereitschaft, ihre Stalltüren zu öffnen.

Josef Niedermeier

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