

vlf/VLM-Sternfahrt ins südliche Oberallgäu

Kaufbeuren Rund 60 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Sternfahrt des vlf/VLM Schwaben besuchen den 5-Sterne- Bauern-Wellnesshof der Familie Soyer in Rettenberg. Bereits seit den 50er Jahren bietet der Betrieb Gästen eine Erholung an, damals noch unter dem Namen „Sommerfrische“ bekannt. Doch hat sich das Angebot von damals mit einer Kanne warmen Wasser vor der Zimmertür bis heute deutlich gewandelt. Dies wird insbesondere im Wellnessbereich sichtbar, in dem auch verschiedene „Beauty-Angebote“ in Anspruch genommen werden können. Eine Gästebefragung zeigt jedoch, dass die Urlauber ihre Entscheidung für den Betrieb Soyer in erster Linie wegen der Tiere auf dem Hof treffen. Deutlich wird dies am „Hoimatgiatla“, das einem kleinen Bauernhof mit Stube, Stall und Tieren nachempfunden ist. Damit kann sich der Gast als „Bauer auf Zeit“ fühlen.

Das alles kann nur funktionieren, wenn bestimmte Regeln von den Gästen beachtet werden. Dazu dient der Begrüßungsabend am Samstag, wobei besonders auf den Ton zu achten ist, der die Musik macht. Außerdem werden die vielfältigen Angebote vorgestellt, die vom Grillabend über Ponyreiten, Basteltage für Kinder bis über den Wellnessbereich hinaus reichen. Die Auslastung

von rund 300 Belegungstagen erfordert weiterhin eine gewisse Entwicklung des Betriebs. Aktuell geht die Überlegung in Richtung Ladestationen für E-Autos.

Ausgangspunkt ist der landwirtschaftliche Betrieb, der sich bis ins beginnende 18. Jahrhundert zurückverfolgen lässt. Im Jahr 2019 neu bezogenem Laufstall werden 30 Milchkühe und 25 Stück Jungvieh gehalten. Bewirtschaftet werden 34 ha Grünland und 5 ha Wald, der die Hackschnitzel für die Wärmeversorgung des gesamten Betriebs liefert. Gemolken werden die täglich auf der Weide stehenden Kühe mit einem gebrauchten Melkroboter, während das Jungvieh den Sommer über auf der Alpe verbringt. Die Milchleistung liegt mit knapp 8000 kg Milch nicht im Vordergrund, Ziel sind vielmehr robuste und langlebige Kühe. Selbstverständlich steht der Kuhstall den jüngeren wie älteren Gästen jederzeit offen.

Nachmittags führte die Sternfahrt in die Breitachklamm, die mit 2,5 km Länge und bis zu 150 m als tiefste Klamm Mitteleuropas gilt. Sie ist das Relikt der Gletscherschmelze der letzten Eiszeit, als sich die Breitach tief in das Felsmassiv gegraben hat. Ein atemberaubendes Naturschauspiel, das seinesgleichen sucht! ■



FOTO: VLF CHAM

Starkoch Ludwig Maurer (3. v. l.) berichtet von seinen Erfahrungen mit der Zucht von Wagyu-Rindern.

Im Gourmet-Stall von Starkoch Lucki Maurer

Cham/Scherengrub Die Frauengruppe vom vlf Cham war bei Starkoch Ludwig Maurer in Scherengrub eingeladen. Maurer berichtete über seinen beruflichen Werdegang, seinem Gründergeist sowie seinen landwirtschaftlichen Erfahrungen bei der Zucht von Wagyu-Rindern. Vor Ort begrüßte die Frauenvorsitzende Brigitte Staudner den Starkoch sowie die rund 40 Interessierten und die Studierenden der Teilzeitschule Hauswirtschaft Cham. Ludwig „Lucki“ Maurer stellte seinen Betrieb vor, ehe den Gästen ein „Pulled Beef Burger“ auf der Sonnenterrasse vor dem umgebauten Bauernhaus serviert wurde. „Woanders gibt's Essen erst zum Schluss, oba mia fang ma midn Essn o“, so der bekannte Koch.

Nach der Stärkung folgte die Besichtigung des Anwesens in Scherengrub. Lucki Maurer wuchs in Höllhöhe auf und erlernte mit 15 Jahren den Beruf Koch. Nach verschiedenen beruflichen Stationen im In- und Ausland übernahm er mit 26 Jahren, gemeinsam mit seiner Frau Stephanie, den über 300 Jahre alten Hof seiner Großeltern. 2007 begannen sie als erste in Europa mit der Zucht von Wagyu-Rindern auf ökologischer Basis. Inzwischen befinden sich auf dem 40 Hektar großen Betrieb eine Herde mit rund 60 Wagyu- und Angusrindern.

Lucki Maurer berichtete über die aufwendigen Umbaumaßnahmen am alten Bauernhaus, wo sich heute ein Pop-Up-Restaurant mit Kochschule und Wagyu-Manufaktur befindet. „Darüber hinaus betreibt Lucki Maurer ein Catering-Unternehmen, schreibt Bücher, veranstaltet Kochkurse und ist Gast in zahlreichen Fernsehsendungen. Im Lockdown entschied sich Maurer mit seiner Frau für den Einstieg in die Direktvermarktung und eröffneten 2020 die BBQ & Wine Boutique „Stoi Shop“ mit dazugehörigen Online-Shop. Zu seinem Team zählen mittlerweile 16 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Beim Betriebsrundgang durften die Besucherinnen auch einen Blick in die Räumlichkeiten des Hauses werfen, wo die moderne Küche, der elegante Aufenthaltsraum und der Weinkeller beeindruckten. ■

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Dr. Isabella Schneweis-Fleischmann, Landesgeschäftsstelle Bayern, 85368 Moosburg a. d. Isar, Telefon: 0876 1-3909-954, Fax: -952, E-Mail: Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de



FOTO: AELF UFFENHEIM

Sommer.Sonne.Schulfest: Die Studierenden und Lehrkräfte der LWS Uffenheim, Abt. Hauswirtschaft, organisierten zum Abschluss vor den Sommerferien ein Fest. Dabei stand v. a. die Zubereitung eines 3-gängigen italienischen Buffets sowie die Dekoration und der fachgerechte Aufbau eines Buffets im Mittelpunkt. Weitere Impressionen des Sommerfestes sowie Eindrücke des Schullebens können auf dem Instagram-Kanal der Studierenden „uffdiehauswirtschaftsschule“ angesehen werden. Nach den Ferien geht es weiter mit dem Schulprojekte zum Thema „Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung“.



FOTO: AELF ROTH-WEISSENBURG

Hohe Auszeichnung für Elisabeth Forster: Im Rahmen eines Festaktes hat Landtagspräsidentin Ilse Aigner im Juni verdiente Persönlichkeiten mit dem Bayerischen Verfassungsorden 2021 ausgezeichnet. Mit dem Orden würdigt der Bayerische Landtag Bürgerinnen und Bürger, die sich in besonderer Weise um die Verwirklichung der Grundsätze der Bayerischen Verfassung verdient gemacht haben, d. h. die sich herausragend für das Gemeinwohl engagieren und damit die Werte der Bayerischen Verfassung „mit Leben füllen“. Unter den Ausgezeichneten befand sich auch Elisabeth Forster, VLM-Vorsitzende aus Mittelfranken und BayLaH-Vorstandsmitglied.