



FOTO: VLF/VLM SCHWABEN

**Zu Besuch in der Bergkäserei Diepolz:** Dort erfuhren die Teilnehmer alles über die Käseherstellung aus erster Hand.

## Sternfahrt ins Ober- und Westallgäu

**Kaufbeuren** Nach zwei Jahren konnte der vlf/VLM Schwaben erstmals wieder im September eine Sternfahrt anbieten. Diesmal ging es ins südliche Oberallgäu und Westallgäu. Erstes Ziel war die Bergkäserei Diepolz, die verschiedene Käsespezialitäten und frische Butter aus Heumilch herstellt und in diesem Jahr ihr 125-jähriges Jubiläum feiern kann. Insgesamt neun Genossenschaftslandwirte aus der Umgebung liefern dazu täglich etwa 4000 l Milch. Die Käseausbeute liegt bei etwa 1:10, das heißt, für 1 kg Käse werden 10 l Milch benötigt. Bis zum verkaufsfertigen Käse müssen bis zu 2000 Käselaike über einen Zeitraum von zwei bis zu 24 Monaten in den Reifekellern alle zwei Tage von Hand geschmiert und gepflegt werden.

Nachmittags wurde eine kleine Allgäuer Manu-

faktur namens „sell gmacht's“ in Weiler im Westallgäu besucht. Entstanden war dieses kleine Unternehmen aus der Frage heraus, wohin mit den vielen Birnen? Daraus entwickelte sich die Idee, Chutneys und Kräuter-Pestos herzustellen. Das Geheimnis ihrer Pestos ist, bewusst auf eine thermische Behandlung zu verzichten. Die verwendeten Kräuter stammen von regionalen Biogärtnereien oder aus eigener Wildsammlung. Die Lebensmittel in den Chutneys werden dagegen eingekocht. So werden innovative Chutney-Kreationen aus den verschiedensten Produkten neu kombiniert. Die Lebensmittel aus Diepolz und Weiler werden direkt vor Ort bzw. über Wiederverkäufer in der Region verkauft. Ein Verkauf erfolgt mittlerweile auch im Onlineshop.

## Niederfallfest zum Ende des Jubiläumsjahres

**Rothenburg/T.** 100 Jahre wurde der vlf Rothenburg/T. in diesem Jahr. Musste der im Wildbad geplante Festakt corona-bedingt noch abgesagt werden, war das vor den Toren der alten Reichstadt angelegte Feld der Ackervielfalt das ganze Jahr und bei vielen Führungen ein Anziehungspunkt. vlf – das Kürzel stand und steht für das Jubiläum des Rothenburger vlf für visionär-lebendig-fördernd und beschreibt die Aufgaben des Verbandes als Bildungseinrichtung im land- und hauswirtschaftlichen Bereich.

Über 20 Feldkulturen wurden ausgesät und mit entsprechenden Hinweistafeln versehen, sodass sie Besuchern jederzeit wertvolle Informationen lieferten. Sind die Getreidearten Weizen, Roggen, Gerste oder Hafer noch vielen geläufig, kennen Triticale als eine Kreuzung aus Weizen und Roggen oder Dinkel schon weniger. Exoten wie Emmer kennt heute kaum einer mehr, obwohl hier eine gewisse Renaissance zu verzeichnen ist. Bei den Eiweißpflanzen gab es zum Beispiel Sojabohnen, Erbsen, Ackerbohnen oder Weiße Lupinen zu sehen. Leguminosen wie Rotklee und Luzerne gehören heute wieder zum gewohnten Bild. Dazu

FOTO: ERNA KORIN



**Ein Feld der Ackervielfalt:** Über 20 verschiedene Feldfrüchte konnten sich die Besucher anhand von Infotafeln informieren.

kommen Zuckerrüben als eine der wichtigen Feldfrüchte im Raum Rothenburg und der Landwehr. Futterfrüchte und Energiepflanzen, zu denen der Mais gehört, nahmen einen entsprechenden Platz ein. Abgerundet wurden die Kulturen durch Kartoffeln und Sonnenblumen sowie Blühpflanzen und Zwischenfrüchte.

Helmut Siller und Erna Korn, Vorsitzende des vlf Rothenburg/T., luden mit ihrem Helferteam zum Niederfallfest ein. Niederfall wurde in alter bäuerlicher Tradition als Abschlussfest der Getreideernte gefeiert. Erst wenn früher das Getreide in den Scheunen war, war das Überleben der Familien und des Viehs über den Winter gesichert. Zu einem Niederfallfest gehören ein Gottesdienst oder eine Andacht, die direkt auf dem Feld gefeiert wurde, Schmalzgebäck sowie Musik, die die Ohrenbacher Blaskapelle lieferte.

**Jürgen Eisen**

## Nachhaltigkeit und Alltagskompetenz

**Tirschenreuth** Die Studierenden der Landwirtschaftsschule, Abteilung Hauswirtschaft in Tirschenreuth präsentierten ihr abgeschlossenes Projekt zum Thema Nachhaltigkeit und Alltagskompetenz im Semester. Dabei stellten sie heraus, wie es gelungen ist, durch Umstrukturierung und genaue Planung gemeinsam mit der ganzen Familie im Haushalt mehr Zufriedenheit und Nachhaltigkeit zu erreichen.

Das fächerübergreifende Projekt begann im letzten Februar mit allgemeinen Überlegungen und der Formulierung von Zielen im Unterricht. Im Unterricht im Fach Unternehmensführung wird der Ablauf eines Projekts durch die Lehrkraft und Schulleiterin Doris Eckl besprochen und die Themensuche sowie die Planung und Umsetzung des Projektes begleitet. Zu Hause mussten sich die Frauen dann Hilfskräfte suchen und das Projekt umsetzen. Dabei wurde mit Bildern dokumentiert sowie Zeit- und Geldaufschreibungen gemacht. Anschließend konnten die verschiedenen Projekte mit den Kolleginnen diskutiert werden. „Die Vielfalt der Projektideen hat mich sehr erstaunt“ sagt Doris Eckl. „Die Frauen konnten in ihren Projekten viel aus dem bisherigen Unterricht umsetzen.“

### Von der Idee bis zur Umsetzung

In den Präsentationen berichteten die Studierenden vom Ablauf und den Endergebnissen ihrer Projekte. Die Kosten und der Zeitaufwand wurden verglichen und diskutiert. Die Möglichkeiten der Umnutzung vorhandener Materialien und der besseren Gestaltung von Arbeitsplätzen regen zum Nachdenken über den eigenen Haushalt und die eigene Lebensweise an. „Dadurch haben die Frauen den Gedanken der Nachhaltigkeit hervorragend umgesetzt“ meint Hauswirtschaftsdirektorin Doris Eckl. „Ohne das Studierendenprojekt hätten wir das nicht so gezielt planen und verwirklichen können“ freuen sich die Studierenden. Durch die Diskussionen miteinander kamen viele Ideen, was zu Hause verbessert werden kann. Mit wenig Geld und guter Planung sind zeitsparende und nachhaltige Lösungen entstanden.

**Doris Eckl**

## Veranstaltungen

**Bad Neustadt a. d. Saale** Am 27. 10. ab 13.30 Uhr bietet das AELF gemeinsam mit dem vlf die Veranstaltung „Zwischenfruchtanbau = Auflage in roten und gelben Gebieten“ auf dem Betrieb Gerhard Fella (Seeshofer Str. 97, 97762 Hammelburg) an. Nach einem Rundgang durch die Zwischenfrucht-Kulturen erläutert Frau Dr. Jäger von der Regierung Unterfranken im Gasthaus Stern (Obererthal) anhand von Auswertungen regionaler Bodenproben deren Wirkung auf das Nährstoffmanagement im Boden. Es gelten die aktuellen Corona-Regeln.

## Berichtigung

Bei dem Kastenfoto „Sommerblüten gebunden und gesteckt“ im *Wochenblatt* Nr. 41 ist uns bei der Internetadresse ein Fehler unterlaufen. Die richtige Adresse lautet: [www.aelf-ds.bayern.de](http://www.aelf-ds.bayern.de). Wir bitten um Entschuldigung.

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Dr. Isabella Schneweis-Fleischmann, Landesgeschäftsstelle Bayern, 85368 Moosburg a. d. Isar, Telefon: 08761-3909-954, Fax: -952, E-Mail: [Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de](mailto:Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de)