

Staatsehrenpreis für vorbildliche Ausbildung

München Unter dem Motto: „Fördern, Fordern, Voranbringen“ hat Amtschef Hubert Bittlmayer gemeinsam mit den Verbänden VLM und vlf Bayern Anfang Oktober 9 Betriebe in München ausgezeichnet. „Mit Ihren beispielhaften Konzepten setzen Ihre Betriebe hohe Maßstäbe in der Ausbildung junger Menschen und legen damit den Grundstein für die Weiterentwicklung der ganzen Branche“, so Bittlmayer. Mit dem Staatsehrenpreis soll auch das Signal nach außen gesendet werden, dass Landwirtschaft wichtig ist und die landwirtschaftliche Ausbildung Zukunft hat. Die heutige Landwirtschaft sei der Erfolg der Vergangenheit und die Ausbildung sei der Erfolg der Zukunft. Die Ausbildung ist das Fundament des Erfolges der bayerischen Landwirtschaft, betonte Bittlmayer. Neben ihrer Funktion als Vorbild zeichne die Preisträger vor allem Folgendes aus:

- Ihr langjähriger Einsatz als Ausbilder,
- Sie fördern und fordern junge Menschen und
- Sie sind Mutmacher.

Mit den Worten von Benjamin Franklin beendete Hubert Bittlmayer seine Laudatio: „Eine Investition in Wissen bringt noch immer die besten Zinsen“.

In dieser und den nächsten zwei *Wochenblatt*-Ausgaben möch-

ten wir Ihnen die Preisträger des Staatsehrenpreises 2024 vorstellen: **Landwirtschaftsbetrieb Thomas Wegmann aus Pullenreuth (Lks. Tirschenreuth)**, bewirtschaftet einen Milchviehbetrieb mit Rinderzucht. Seine Vision: Künftig werden wir in der Landwirtschaft nicht nur gut ausgebildete Betriebsleiter benötigen, sondern auch fähige Arbeitnehmer, denen man guten Gewissens Aufgaben auf einem großen Betrieb übertragen kann. **Landwirtschaftsbetrieb Martin Sachsenhauser aus Hohenthann (Lks. Landshut)**, ist ein Ackerbaubetrieb mit Zuchtsauenhaltung und Schweinemast. Öffentlichkeitsarbeit ist ihm ein großes Anliegen, z. B. der Besuch von Schul-

klassen. Ein Azubi ist für ihn kein „Arbeiter“, sondern ein „Lehrling für's Leben“. Sein Motto: Immer ein offenes Ohr haben.

Landwirtschaftsbetrieb Robert Koller aus Tittling (Lks. Passau), bewirtschaftet einen Milchviehbetrieb mit Rindermast, Grünland und Ackerbau. Seit 2001 bildet er Lehrlinge und Praktikanten aus und hatte seither 24 Auszubildende. Er ist im Prüfungsvorstand zur Ausbildung Landwirt im Lks. Passau. Hauptgründe für die Ausbildung ist laut Koller: „das gemeinsame Arbeiten mit jungen Leuten, das eigene Wissen weitergeben“. Sein Sohn Simon Koller engagiert sich als Vorsitzender des vlf Passau im Verband.



Foto: vlf Bayern

Zum Staatsehrenpreis gratulierten (v. l.) Brigitte Eisgruber (VLM Niederbayern), Dagmar Hartleb (VLM Bayern), Josef Artmann (Bürgermeister Markt Tittling), Renate Stöckl (Kreisbäuerin), (v. r.) Hubert Bittlmayer (Amtschef StMELF), Hans Koller (vlf Bayern), Fabian Werner (AELF Passau) dem Betrieb Robert Koller.

Hofhelden

Ipsheim Marie Hoffmann, Landwirtin und Agrarinfluencerin hat über 800 000 Follower auf Instagram und postet zu Themen aus der modernen Landwirtschaft. Nun kommt die 27-Jährige am 2. November nach Mittelfranken und berichtet bei dem Abend „Hofhelden“ um 20 Uhr in der Festhalle Ipsheim von ihrer Arbeit. Veranstalter sind vlf Neustadt/Aisch und Uffenheim, der Maschinenring Franken-Mitte und der BBV Neustadt/Aisch. Sie hat einen Master in Agrarwirtschaft und ist letztes Jahr im Ackerbaubetrieb eines Schulfreundes im westfälischen Soest eingestiegen. „Marie Hoffmann bringt das Thema Landwirtschaft wie keine andere in die sozialen Medien – mit großem Engagement, Sympathie und Sachverstand“, so Siegfried Meyer, 1. Vorsitzender des vlf Neustadt/Aisch.

Lehrfahrt des vlf Rottal-Inn nach Slowenien

Rottal-Inn In Ljubljana, der Grünen Hauptstadt Sloweniens, erleben die Reisenden bei einem Stadtrundgang die Schönheiten der römischen Emona und des Jugendstils die slawische Seele. Besonders Wert legen die Slowenen auf die eigenen Lebensmittel von kleinen Landwirten der Region.

Ein Abstecher ins nahegelegene Kroatien führte nach Buje zu einem Olivenölbauern. Der Betriebsleiter erläuterte die Olivenölproduktion vom Anbau, unter den immer problematischer werdenden Klimabedingungen, über Verarbeitung zu verschiedenen kalt gepressten Olivenölsorten bis hin zur Aufbereitung der Olivenkerne als Pellets. Der Anbau von Lavendel konnte in Sezana besichtigt werden. Das

Alpen- und mediterrane Klima sowie der poröse Boden wirken sich günstig auf das Wachstum des Echten Lavendels aus. 2011 hat die junge Familie als Neueinsteiger im Lavendelanbau die ersten Lavendelsetzlinge gepflanzt und stellt aus den selbst destillierten ätherischen Ölen Naturkosmetik her. Anschließend ging es mit einer elektrischen Bahn ins Innere der insgesamt 24 km langen Tropfsteinhöhle in Postonja.

Am 4. Tag stand die Salzgewinnung im Naturpark Secovlje Salinen auf dem Programm. Der Naturpark hat eine Fläche von 6,5 km² und liegt im äußeren Südwesten Sloweniens. Er ist auch ein geschütztes Paradies u. a. für Vögel, Reptilien sowie viele salzverträgliche Pflanzenarten.

Für die nachhaltige Meersalzproduktion genügt es nicht nur das Wasser zu verdunsten und das Salz abzufüllen. Es spielt die gesamte Meeresfauna und Flora mit den Bakterien und Pilzen eine wichtige Rolle. Mit Hilfe der Sonne, durch das Umpumpen der unterschiedlich verdichteten Sole und mit dem Herauskratzen der kristallisierten „Ernte“ wird noch heute Salz gewonnen. Als Produkte werden Speisesalz, das abgeschöpfte Salz „Fleur de Sel“ als höchste Qualitätsstufe, und im Notfall auch nur Streusalz produziert. Im „Salzladen“ werden zudem Badesalze, Cremes und Ölvarianten angeboten.

Am Tag der Heimreise kehrte die Gruppe in San Daniele del Friuli, im Bezirk Friaul, zur Schinkenpro-

be in einer modernen „Prosciutterie“ ein. In einem kleinen Rundgang gab es Geschichten zum Schinken und zu den verschiedenen Verarbeitungsschritten der Erzeugung des berühmten „San Daniele Schinkens“, der ausschließlich aus Molke gefütterten Schweinen produziert werden soll. Im Unterschied zum Parmaschinken werden die Keulen zu ihrer typischen flachen Form gepresst. Eine Keule kostet dann je nach Reifungsgrad zwischen 250 € und 500 €.

Christian Brunner

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