

So klappt's mit dem Verbraucher

Moosburg Wie junge Landwirt/innen bei Hofladenkunden, Nachbarn und der Gesellschaft für sich werben und punkten, zeigen der vlf Bayern und Südplus, das top agrar Spezial für Bayern und Baden-Württemberg, bei einem Workshop am ersten Dezember in Weichering. Binnen eines halben Tages machen die Veranstalter die Teilnehmer zu Social-Media-Experten und zeigen ihnen, wie mit den eigenen Postings die meisten Menschen erreicht werden.

Das ausführliche Programm kann auf der homepage des Landesverbands unter www.vlf-bayern.de eingesehen werden. Eine Anmeldung ist im Internet unter www.seminare.lv.de möglich. Der Landesverband übernimmt für junge vlf-Mitglieder, die Interesse haben, in unserem Jung-vlf mitzuwirken, die Seminarkosten. Interessenten wenden sich dazu an den Landesverband unter Tel. 08761-3909-953 oder E-Mail: info@vlf-bayern.de. ■

Veranstaltungen

Abensberg 28. 11., 18 Uhr, Kelheim, Donaupark 12, Landratsamt, „Jahreshauptversammlung, Vortrag im Rahmen des „Dialogs im Donaupark“: Gesellschaftlicher Dialog im Spannungsfeld moderner Landwirtschaft, Referent: Georg Mayerhofer; Landwirt des Jahres 2017 und Sieger in der Kategorie Ackerbau“.

Ansbach 23. 11., 19.30 Uhr, Elpersdorf, GH Rangau, „Jahreshauptversammlung vlf Ansbach: Rund um Versicherung in Haus und Hof“.

Altötting 10. – 11. 3. 2019, Wiesburg, Österreich, „2-tägige Lehrfahrt zur Messe Ab Hof“, alle Kosten je nach Teilnehmerzahl ca. 200 €/Person (EZ-Zuschlag: 17 €). Weitere Infos und Anmeldung (bis 30. 11.) unter Tel. 08631-6107-0 oder -115.

Gunzenhausen/Weißenburg 26. 11., 13.30 Uhr, Weißenburg, Wülzburg, „vlf Frauentreff, Führung durch die Berufsfachschule für Altenpflege und Altenpflegehilfe“, Anmeldung unter Tel. 09141-8750.

Hof 27. 11., 19.45 Uhr, Ahornberg, GH Gebhardt,

„Bau und Betrieb von JGS-Anlagen – Was sagt die neue Anlagenverordnung“; 4. 12., 8. 12. und am 13. 12. Seiffen, „Adventslehrfahrt“ Kosten: 27 €/Person, Anmeldung bis 27. 11. unter Tel. 09251-878-142.

Hof/Wunsiedel 5. 12., Hof, Brauereigasthof Falter, „Seminar: Stark im Markt“ Kosten: 20 €/Person, Anmeldung bis 28. 11. unter Tel. 09251-878-0.

Holzkirchen 27. 11., 9 – 16 Uhr, Ellbach, Schützenwirt, Holzkirchener Milchviehtag.

Kitzingen 1. 12., 15 Uhr, AELF Kitzingen, Mainbernheimer Str. 103, Schulküche, „Kochevent für Männer: Heute kocht der Chef leckere Schnitzelvariationen“ Teilnehmerbeitrag: 30 € inkl. Lebensmittel, Anmeldung unter Tel. 09321-3009-0.

Nürnberger Land 17. 11., 20 Uhr, Oberhaidelbach, GH Roter Ochse, „vlf-Zirkel Oberhaidelbach: Fischessen und Ehrungen“; 19. 11., 20 Uhr, Unterrieden, GH Reif, und am 22. 11., 20 Uhr, Oberhaidelbach, GH Roter Ochse „vlf-Zirkel: Aktuelles vom Amt“.

Wunsiedel 20. 11., 19.45 Uhr, Höchstädt, GH Schlossthügel, „Bau und Betrieb von JGS-Anlagen – Was sagt die neue Anlagenverordnung“. ■

Schwandorfer Frauen im Landkreis Cham

Schwandorf 50 Frauen des Kreisverbands Schwandorf erlebten eine sehr interessante und abwechslungsreiche Lehrfahrt in den Landkreis Cham. In der barocken Wallfahrtskirche von Neukirchen beim Heiligen Blut erfuhren die Frauen, wie diese Wallfahrt entstanden ist: Eine mutige Bauersfrau rettete eine Marienstatue vor der Zerstörung durch die Böhmen nach Bayern. Als ein Hussitenführer diese mit einem Schwerthieb zerstören wollte, gelang es ihm nicht und aus dem Haupt der Statue floss eine blutartige Flüssigkeit.

Diese Legende war der Ursprung zu einer der bedeutendsten Marienwallfahrten in Bayern. Eine Besonderheit ist zudem, dass sich direkt hinter der

Wallfahrtskirche Neukirchen die Klosterkirche der Franziskaner befindet, die durch den offenen Altarraum der Wallfahrtskirche zu erreichen ist.

Nach dem Mittagessen im Hotel Waldschlößl erzählte die Seniorchefin Marianne Maurer, wie sie mit ihrem Mann aus einem einfachen Gasthof das heutige Vier-Sterne-Hotel entwickelt hat. Inzwischen haben ihre beiden Söhne branchenbezogene Berufe erlernt. So führt einer das Hotel weiter, während der andere als Koch durch Gourmetveranstaltungen und andere kulinarische Events bekannt ist. Beim Rundgang durch den Wellnessbereich mit Schwimmbad und das riesige Fitnessstudio sowie einer neu gestaltete Suite wurde

bei der einen oder anderen Teilnehmerin Lust auf ein erholsames Wellnesswochenende im Waldschlößl geweckt. Es war sehr interessant zu erfahren, wie innovativ das Unternehmen geführt wird, welche immensen Investitionen getätigt werden müssen, wie wichtig gutes Personal ist und wie fest eine Familie zusammenhalten muss, um erfolgreich zu wirtschaften.

Weiter ging es mit der „Frauenpower“ am Museum „Frauenfleiß“. Dort empfing Gudrun Linn die vlf-Damen vor ihrem Lebenswerk, einem Museum, in dem Leben und Wirken junger Mädchen, starker Frauen und alter Damen ausgestellt ist. Die Gruppe erlebte eine fachkundige, spannende und lebhaftige Führung zum Thema Frauenfleiß. Den Abschluss bildete eine Führung im neuen Konzerthaus von Blaibach. ■

vlf-Sternfahrt zum Nördlinger Ries

Lauingen/Wertingen Mit Schloss Baldern und dem Berg Ipfl waren zwei imposante Geschichtszeugnisse das Ziel der Sternfahrt des vlf Lauingen/Wertingen nach Bopfingen. Der Berg Ipfl überragt seine Umgebung um 200 m. Er hat wohl auch schon die Kelten so sehr beeindruckt, dass sie dort einen Fürstensitz errichteten. Mit seiner vierfachen Wallanlage und Palisaden war er lange vor der Römerzeit für die Zeitgenossen leicht als Machtzentrum zu erkennen.

Wirtschaftliche Grundlage der Macht waren neben den fruchtbaren Böden des nahen Ries auch der Fernhandel zwischen Donau und dem Rhein-Main-Gebiet. Davon zeugen Scherben aus griechischer Keramik, die bei verschiedenen Grabungen gefunden wurden. Als geologische Besonderheit wurden dabei auch „Fläde“ gefunden. Dieser weltweit gebräuchliche Fachausdruck bezeichnet vielmehr Kuhfladen-förmiges, zu Glas geschmolzenes Gestein. Es wurde bei der Entstehung des Rieskraters durch Meteoriteneinschlag in die Höhe geschleudert und hat beim Auftreffen auf den Boden seine flache Form angenommen.

Ein Juwel des Barocks ist Schloss Baldern, weithin sichtbar auf einem Nachbarberg des Ipfl gelegen. Dort konnten sich die Teilnehmer im Festsaal des Schlosses einen Eindruck von der Pracht und Herrlichkeit des fürstlichen Hauses Oettingen-Wallerstein verschaffen. Vorher wurden die Ehemaligen jedoch durch die dunklen Keller im Untergeschoss geleitet. Vermutlich waren die Gefangenen

damals froh, wenn sie kurze Zeit aus ihrem Verlies durften, um wie Hamster in einem Laufrad Wasser aus dem 83 m tiefen Brunnen zu fördern. Einen Kühlschrank kannte das Barock auch schon. Brachte ein Jäger Fleisch, wurde dies in einer Eichtruhe auf langsam schmelzendem Eis gekühlt.

Angetan waren die vlf'ler außerdem von den „Wolfszähnen“, einem barocken Süßgebäck speziell für die Herrschaft. Nachdem Zucker zu der Zeit noch sehr teuer war, weil die Zuckerrübe noch nicht gezüchtet war, repräsentierten Schnitzereien aus Zucker den Reichtum eines hochherrschaftlichen Haushalts. Genauso sparsam wie mit Zucker mussten die Dienstboten mit der Beleuchtung umgehen. Teure Kerzen waren den Herrschaften reserviert, fürs einfache Volk mussten Kienspäne ausreichen. Geschlafen wurde auf dem Fußboden, der auf Schloss Baldern immerhin mit Fliesen ausgelegt war und nicht wie andernorts aus gestampftem Lehm bestand. Hygiene nach heutigem Verständnis war im Barock unbekannt. Damen von Stand behelfen sich anstelle der Verwendung von mit Wasser und Seife mit bis zu 2 l Rosenwasser täglich. Viel Arbeit hatten die Diener zudem damit, das Schloss warm zu halten, schließlich mussten bis zu 80 Holzöfen befeuert werden. Der Erhalt des mit dem Schloss verbundenen kulturellen Erbes, zu dem auch eine große Waffensammlung mit Stücken aus 5 Jahrhunderten gehört, ist heute für die Eigentümer aus altem Hochadel eine echte Herausforderung geworden. ■

Semesterstart in Nabburg

Nabburg 19 Studierende aus den Landkreisen Schwandorf, Amberg-Sulzbach, Cham und Regensburg haben im Oktober mit der Weiterbildung zum Landwirtschaftsmeister bzw. -meisterin auf der Landwirtschaftsschule Nabburg begonnen. In zwei Winter- und einem Sommersemester qualifizieren sich die Studierenden zum/zur Staatlich geprüften Wirtschaftler/in für Landbau und bereiten sich auf die Prüfung zum Landwirtschaftsmeister/in vor.

Der Besuch der Landwirtschaftsschule vermittelt den künftigen Betriebsleitern und -leiterinnen das Wissen und Können sowie Handlungs- und Entscheidungskompetenz, um ihre Unternehmen umweltgerecht, nachhaltig und wirtschaftlich zu führen. „Erfolg hat, wer sich weiterbildet und die Erkenntnisse in seinem Betrieb auch umsetzt“, so Schulleiterin Elisabeth Beer. Im Unterricht wird daher besonders auf den Bezug zur Praxis und die Umsetzung im eigenen Betrieb Wert gelegt. Dabei werden Aspekte wie Tierwohl, Boden- und Gewässerschutz oder ökologische Landwirtschaft thematisiert. Besonderen Wert legt die Schule darauf, dass die jungen Unternehmer/innen darauf achten, wie es ihren Familien und Mitarbeitern in Bezug auf die Arbeitsbelastung geht. ■