

## Herbstlehrfahrt nach Mainfranken

**Holzkirchen** Unter Beachtung der 3-G-Regelung sowie der Hygieneregeln konnte die Lehrfahrt unter Leitung von Geschäftsführer Rolf Oehler im Herbst durchgeführt werden.

Erste Station war das Hofcafé der Familie Michael Raunecker im „Q-Hof“ in Frickingen. Nach dem frühen Start freuten sich die Teilnehmer über das zweite Frühstück im Schauraum des 350-Milchkuhbetriebs. Von der Empore über dem Stall können die Besucher die Tiere im gesamten Stall beobachten. Im Advent werden Weihnachtsbäume verkauft und bringen so eine volle Auslastung des Cafés.

Einen ganz anderen Weg hatte Dieter Vogt aus Windisch-Eschenbach gewählt. Der frühere Schweinemäster hatte einen landwirtschaftlichen Reiseservice aufgebaut, mit dem zwischenzeitlich viele vlf's, Maschinenringe und BBV-Gruppen in alle Welt fahren. Im Coronajahr 2020 wurde die Reiseflaute genutzt, um den ehemaligen Schweinestall abzureißen und die Scheune in einen Gruppenraum umzubauen. Die Ehemaligen fühlten sich bei der Brotzeit in der „Heubora“ sichtlich wohl.

Der Obsthof Böhm in Effeldorf hat sich auf die Direktvermarktung von Äpfeln, Birnen, Steinobst und Erdbeeren spezialisiert. Die Ernte vermarktet er regional an Supermärkte und im eigenen Hof-

laden. Eigene gebrannte Obstbrände runden das Sortiment ab.

Arbeitsmäßig gut ausgelastet ist auch der prämierte Landerlebnisreisenbetrieb von Ute und Gerhard Herbert in Zeilitzheim. Der 200-ha-Ackerbaubetrieb hat einen neuen Laufstall mit derzeit 180 Milchkühen gebaut. Mit drei Melkrobotern werden jährlich 12 000 kg pro Kuh gemolken. Stall und Ackerbau ist die Aufgabe vom Sohn, der Vater bewirtschaftet zusätzlich noch einen 5-ha-Weinbaubetrieb und betreibt eine eigene Weinsteube. Problem ist das Finden von Aushilfskräften sowohl für die Landwirtschaft als auch in der Gastronomie.

Als Wanderschäfer ist Dietmar Weckbach in der hessischen Rhön in Ehrenbach gelandet und hat sich dort einen Schafbetrieb mit 600 Rhönmutter-schafen aufgebaut. Der Biobetrieb bewirtschaftet 140 ha Grünland, viele Flächen liegen im Biosphärenreservat Rhön und haben zum Teil naturschutzrechtliche späte Mähtermine. Manchmal sei es mühsam die „praxisfernen Vorstellungen der Naturschützer umzusetzen“ so Weckbach, aber er habe sich mit dem Naturschutz arrangiert. Nebenbei betreibt er noch seine „Schafhütte“ in der er selbst am Herd steht und neben Schafgerichten auch die eige-

nen Zeburinder oder eigenen aufgezogenen Gänse zubereitet. Von seinen Kochkünsten konnten sich die Ehemaligen selbst überzeugen.

### Inspiration und Investition

Die Brennerin Franziska Bischof aus Wartmannsroth am südlichen Rand der Rhön ist durch einen sieben Jahre langen Italienaufenthalt inspiriert worden, ihre eigenen Produkte besser zu vermarkten. Sie baute den elterlichen Brennereibetrieb zu einer Edelbrennerei aus und verkauft ihre Edelbrände hochpreisig direkt und auch übers Internet. Spitzenprodukt ist ihr 10 Jahre alter Whisky.

Ute und Gerhard Schmidt in Biengarten bei Höchststadt an der Aisch haben sich auf Karpfen und Meerrettichanbau spezialisiert. Während die Karpfen über einen Großhändler verkauft werden, wird der Meerrettich überwiegend direkt vermarktet. Beim Legen im Frühjahr werden die Wurzeln mit Folien umwickelt, damit möglichst wenig Seitentriebe gebildet werden. Die Wurzeln werden anschließend gereinigt, gerieben, mit Essig und Gewürzen verfeinert und in Gläser abgefüllt und ausschließlich auf dem Betrieb direkt vermarktet.

Gleich in eine ganze Molkerei hat Milchviehhalter Michael Baumer in Obermichelbach bei Erlangen 2020 direkt neben seinem Milchviehstall für 65 Milchkühe investiert. Der gelernte Landwirt hatte eigentlich gar keine Molkereiaus- und ist der klassische „Selfmade“ Mann. Mit seiner „Rosa-Kuh“ hat er sich eine eigene Marke geschaffen, die er in seinen Verkaufsautomaten am Hof aber auch in den umliegenden Supermärkten vermarktet. Neben Frischmilch, Trinkmilchmix und Joghurt verkauft sich das eigene Eis sehr gut. Ob der Betriebsleiter bei der Investitionssumme von allein 1,7 Mio. für die Molkerei noch ruhig schlafen kann, konnten die Holzkirchener nicht in Erfahrung bringen.

Letzter Betrieb war der Ziegenhof von Maria Deß in Freystadt. Der Nebenerwerbsbetrieb hält 200 Ziegen, die 2,5 l Milch täglich geben. Die Biomilch geht an die Bayreuther Molkerei. Nur einen kleineren Teil der Zicklein können regional vermarktet werden, den größeren Teil holt ein französischer Händler fast umsonst ab. Zweites Standbein ist das Hofcafé von Maria Deß, hier finden Geburtstagsfeiern statt und Sonntags ist das Café allgemein geöffnet. **Rolf Oehler**



**Rund um die scharfe Wurzel:** Gerhard Schmidt (r.) erklärt den Meerrettichanbau.

## Von Ackervielfalt bis Hofbilderbuch

**Moosburg** Die Online Fortbildung „Miteinander ins Gespräch kommen“ endet mit tollen Praxisbeispielen! Im Dialog zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft machen wir als Landwirte schon einiges. Das ist uns oft gar nicht so bewusst!“ Mit diesem Resümee eines Teilnehmers endete die viertägige Online Fortbildung, die der vlf Bayern e. V. mit der Trainerin Judith Landes durchgeführt hatte. Bereits von März bis April haben sich Teilnehmerinnen und Teilnehmer damit auseinandergesetzt, wie der konstruktive Dialog zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft gestaltet werden kann.

### Ein Schauacker als Besuchermagnet

Neben theoretischem Hintergrund zu Kommunikation haben einige Teilnehmerinnen konkrete Ideen entwickelt, wie sie diesen Dialog von der Theorie in die Praxis umsetzen können, die leider Co-

rona-bedingt nicht alle realisiert werden konnten. Herausstechend war dabei die Aktion des Kreisverbands Rothenburg, die von der 2. Vors. Erna Korn mitorganisiert wurde. Im Rahmen der 100-Jahr-Feier legte der Kreisverband einen Schauacker an, auf dem sie Führungen und Aktionen anboten. Schulklassen besuchten den Schauacker an ihrem Wandertag und wurden mit einem Getreidememory, Fühlkästen, Schaukästen mit Sämereien und Haferflockenherstellung an das Thema „Pflanzenbau“ herangeführt. An sechs Sonntagnachmittagen konnten interessierte Bürger Ackervielfalt erleben.

Weitere Ideen waren: Von einer Bank mit Infotafel neben der Hofstelle, auf der Fahrradfahrer etwas über heimische Landwirtschaft erfahren, über eine Stoppelfeld-Rallye und Frühstückskörbe für die Familiencamper auf dem ehemaligen Landesgartenschauacker bis hin zu einem handgezeichnetem

Büchlein für Feriengäste. Zum Abschluss waren sich alle einig: Die meisten Verbraucher sind interessiert an unserer heimischen Landwirtschaft und wie der Austausch in diesem Seminar gezeigt hat: Es gibt viele kreative und tolle Ideen, um den Dialog wertschätzend zu gestalten. ■

## Veranstaltungen

**Uffenheim** 7. 12., 19.30 Uhr, online, „Ertragsausfall- und Elementarschadenversicherung – Was ist versichert, was ist sinnvoll?“ Anmeldung unter [www.vlf-bayern.de](http://www.vlf-bayern.de). ■

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)