



Die Jubilarinnen: (v. l.) Simone Rothe, Tanja Meckler, Birgit Klein, Simone Gerhäuser, Gudrun Kemmethmüller, Michaela Megerlein, Sonja Karl.

30 Jahre Teilzeithauswirtschaft in Dinkelsbühl

Bernau Seit 30 Jahren gibt es jetzt die Teilzeithauswirtschaftsschule in Dinkelsbühl. Inzwischen ist sie, nach einigen Anpassungen, zu einem Erfolgsmodell geworden. Grund genug, im Rahmen der Ehrungen zu 25-jähriger Mitgliedschaft und 25 Jahre Schulentlassung zurückzublicken. Dazu hatten Ruth Maurer, die Vorsitzende des vlf Din-

kelsbühl, und die derzeitige Semesterleiterin Gabriele Herrmann vom AELF Ansbach die Absolventinnen des Entlassungsjahrganges 1997 nach Feuchtwangen-Bernau eingeladen. Gekommen waren sieben von ihnen und deren damalige Semesterleiterin Klara Lausenmeyer. Erinnert wurde auch an die viel zu früh verstorbenen Mitschülerin-

nen Rita Glauber und Birgit Sindel. Rückblickend bleiben lange Koch- und Backabende, gleiche Rezepte, die sich als variantenreiches Spektrum entwickelten, Exkursionen und vor allem die Gemeinschaft in Erinnerung. Alle waren sich einig, dass die Ausbildung das Leben bereichert hat, auch wenn sich Familienbilder und Aufgaben in der Hauswirtschaft veränderten. Ruth Maurer erinnerte daran, dass manche Themen zeitlos seien. Wenn heute Nachhaltigkeit, Selbstversorgung oder Regionalität nicht nur wegen Corona wieder in den Mittelpunkt rückten, wurde dies in der Hauswirtschaft schon immer so gemacht.

Am 6. November waren es 100 Jahre seit Eröffnung der Landwirtschaftsschule in Dinkelsbühl. Ansporn genug, nicht nur zurückzublicken, sondern auch dafür, für die Zukunft gerüstet zu sein. Gabriele Herrmann berichtete von geänderten Anforderungen an die Ausbildung. Gesellschaft und sich wandelnde Ansprüche sowie das Bewusstsein für regionale, gesunde Lebensmittel prägen heute den Lehrplan. Mit einer Reduzierung der Pflichtfächer und einem individuellen Angebot an Wahlpflichtfächern will man in einem gestarteten Pilotversuch noch mehr auf die Anforderungen der Zeit eingehen.

Jürgen Eisen

Lehrfahrt an den Bodensee

Kulmbach 47 Teilnehmerinnen und Teilnehmer machten sich im September auf den Weg an den Bodensee. Auf dem Programm standen ein moderner Milchviehbetrieb mit Bauernhof-Café und ein Obstbaubetrieb mit Selbstvermarktung und Brennerei. Im kulturellen Teil wurden der Rheinfall, die Blumeninsel Mainau und die Gemüseinsel Reichenau besucht. Auch Stadtbesichtigungen in Bregenz, St. Gallen, Überlingen, Meersburg und Konstanz waren geboten. Im Auto- und Traktormuseum erlebten die Teilnehmer eine Zeitreise durch 100 Jahre Stadt- und Landleben. ■

Veranstaltungen

Erding 8. 12., 19.30 Uhr, GH Rauch, 85447 Grucking/Fraunberg; Rede- und Diskussionsabend zum Thema „Umweltschutz, Klimaschutz und Ernährungssicherung – Können wir uns Nutztiere noch leisten?“

Nürnberger Land 12. 12., 20 Uhr, Heuchling, GH Zur Linde (neu!), vlf Zirkel Schnaittach: Neues aus der Agrar- und Verbandspolitik mit BBV-Präsident Günther Felßner und Geschäftsführer Jochen Loy. 12. 12., 20 Uhr, Schwarzenbach, GH Zum Ludwigskanal, Landfrauenzirkel Altdorf-Rasch: „Küchengeräte auf dem Prüfstand“. 14. 12., 19.30 Uhr, Neuhaus, GH Frankenalb, Landfrauenzirkel Neuhaus/ob. Pegnitztal, „Resilienz – psychische Widerstandskraft stärken“. 15. 12., 20 Uhr, Oberhaidelbach, GH Bauer, vlf Zirkel, „Geldgeschäfte“. ■



Innovative Landwirte: (v. l.) Markus Zott, Jonathan Eller, Armin Hettrich und Marcus Link.

Jungunternehmer mit Mut und Unternehmergeist

Würzburg Am Tag vor der vlf-Landesversammlung waren 120 Vorsitzende und Geschäftsführer der Mitgliedsverbände des vlf der Einladung des Landesverbandes gefolgt und zum Gut Wöllried nach Würzburg gekommen, um an der Kreisvorsitzenden-/Kreisgeschäftsführer-Tagung teilzunehmen. Ein Highlight des Nachmittags war das Podiumsgespräch mit den jungen Unternehmern Jonathan Eller (Auenland-Beef, Hofheim, Ufr.), Armin Hettrich (Biolandhof, Arnstein, MSP), Markus Zott (Bayernglück, Ustersbach) und Marcus Link (Vors. vlf Untermain, Hofstadl Mönchberg, Lks. MIL), das von Joachim Weber (LWS Schweinfurt) moderiert wurde.

Jonathan Eller vermarktet Blonde d'Aquitaine-Rinder im Direktabsatz und betreibt einen Catering-Service. Eller will mit seiner Produktion hohe Fleischqualität mit regionaler Erzeugung, Tierwohl (klassische Mutterkuhhaltung auf Weiden) und Gesundheitsförderung (durch cholesterinarmes Rindfleisch) verbinden. Das Rindfleisch reift für 3 Wochen am Knochen, das macht das Fleisch nicht zarter, es verändert nur den Geschmack.

Armin Hettrich hat den Nebenerwerbsbetrieb seiner Familie auf Haupterwerb umgestellt. Im Zuge der Meisterfortbildung hat er sich mit der Umstellung auf Ökolandbau beschäftigt. Danach wurde ein Stall für 1000 Masthähnchen gebaut. Die

Legehennen werden im Mobilstall gehalten. Hettrich möchte in den Anbau von neuen Kulturen, wie Wassermelonen und Kichererbsen einsteigen.

Markus Zott ist Milchviehhalter und produziert parallel einen regionalen Haferdrink. Er hat eine eigene Rezeptur entwickelt, die nur Hafer, Wasser und Salz enthält. 42 Landwirte bauen nach seinen Vorgaben für ihn auf 250 ha Hafer an. Die Produktion der Haferdrinks ist ausgelagert. Zott macht selbst den Vertrieb und die Auslieferung. Der Vertrieb läuft über Hofläden, aber auch regionale Edeka-Läden. Etwa die Hälfte seiner Partner-Landwirte haben selbst Milchvieh und sehen den Hafer nicht als Konkurrenz zur eigenen Milch an.

Markus Link ist Metzger- und Landwirtschaftsmeister. Er bewirtschaftet 160 ha und hält 150 Mastschweine. Ab 2004 hat er die Direktvermarktung durch eine eigene Gaststätte aufgebaut. Sein Motto ist regional und transparent. Inzwischen baut er viele Kräuter an, u. a. Kümmel, insgesamt neun Körnergewürze. Sie werden alle selbst getrocknet und abgepackt. Daneben baut er noch regionale Wildkräuter und -gräser für Renaturierungsmaßnahmen an. Außerdem hat er vor Kurzem eine Senfmanufaktur übernommen. Marcus Link beschäftigt 11 – 12 Aushilfskräfte und einen fest angestellten Mähdrescherfahrer. Für Link ist die Familie der Schlüssel für den Erfolg! ■