vlf aktuell

www.vlf-bayern.de

Verband für landwirtschaftliche Fachbildung Altötting - Mühldorf
www.vlf-bayern.de

Verbandsmitteilung
03/2021

Geschäftsstelle:
Werkstraße 15, 84513 Töging
Tel. 08631 6107-0
Fax: 08631 6107-2700
E-Mail: vlf@aelf-to.bayern.de

Ehemaliger Behördenleiter Josef Kobler mit seiner Nachfolgerin Angela Vaas

www.vlf-bayern.de

Inhalt

Vorwort 3

Veranstaltungen 4

Heimische Superfoods - Online - Vortrag 4
Lehrfahrt Lüneburger Heide – Hamburg - Altes Land 2022 4

Schule und Amt 4

Meisterbriefe in der Landwirtschaft übergeben 4
Meisterfeier Hauswirtschaft im Max-Joseph-Saal der Münchner Residenz 6
Personalveränderungen am AELF Töging 7

Förderung 8

Auszahlung der Prämien aus dem Mehrfachantrag 2021 8
Agrarumweltmaßnahmen - Antragstellung 2022 8
Satellitenaufnahmen statt Kontrolle vor Ort: Einführung des Flächenmonitoring-Systems (FMS) im Jahr 2022 9

Bildung und Beratung 10

Mit Goldenem Meisterbrief ausgezeichnet 10
Infoabend: „Ausstieg aus der Anbindehaltung“ 11
Termine zur Pflanzenbautagung 12
Qualifizierungsseminar „Landerlebnisreisen“ für Bäuerinnen und Bauern 12
Online-Workshop: 13
Optimierung der Vermarktung mit Automaten und Vertrauenskassen 13
Ernährungsbildung für Junge Eltern/Familien mit Kindern von 0-3 Jahren: 13
Zwischenfruchtanbau für Wildtiere 15
Untersaaten im Maisanbau 16

Kulinarisches zum Jahresausklang 17

Genussvolle Häppchen für eine entspannte und festliche Silvester-Nacht 17
Süßer Abschluss 21

Impressum

Herausgeber	vlf Altötting-Mühldorf
Redaktion	Josef Kobler, Angelika Windsperger-Frühmorgen
Druck	Obergröbner Druck GmbH, Töging
Auflage	ca. 2.300 Stück
Titelbild	Ruth Wittmann

Für die Textbeiträge sind die jeweiligen Verfasser verantwortlich

Vorwort

Liebe vlf Mitglieder

Am 2. Juni 2008 habe ich meinen Dienst am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Töging angetreten und zum 1. Dezember 2021 begann mein Ruhestand. Somit endete meine über dreizehnjährige Tätigkeit als Behörden- und Schulleiter. Seit dem Zusammenschluss des vlf Altötting und des vlf Mühldorf im November 2019 war ich Geschäftsführer des vlf Altötting-Mühldorf. Im Januar 2020 konnten wir noch den ersten gemeinsamen Ball im Stadtsaal in Mühldorf feiern. Dabei hat sich gezeigt, dass die Verbindung zwischen Altötting und Mühldorf gut gelungen ist. Aber dann kam Corona und es wurde schwierig Veranstaltungen durchzuführen. Vieles wurde geplant – Lehrfahrten, Fortbildungen – und musste dann wieder abgesagt werden. Mit der Jahreshauptversammlung heuer hatten wir Glück, weil wir sie auf dem Betrieb der Familie Obereisenbuchner durchgeführt haben. Der Ball 2022 ist abgesagt und weitere Präsenzveranstaltungen sind vorläufig nicht geplant.
Mein aktives Berufsleben in der Landwirtschaftsverwaltung ist zu Ende. Ich begann nach der Referendarausbildung 1986 als Lehrer an der Höheren Landbauschule Rotthalmünster. Dann folgten 5 Jahre am Landwirtschaftsamt Landau. Von dort wechselte ich in die Abteilung Landwirtschaft der Regierung von Niederbayern.
Neun Jahre war ich dort verantwortlich für die Meisterausbildung in Niederbayern. Nach drei weiteren Jahren in Landau bot sich mir die Chance nach Töging zu wechseln.
Für mich war damals alles neu: Das Amt, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Land- und Forstwirtschaft und die Verbände und Organisationen. Aber im Rückblick kann ich feststellen, dass ich diesen Schritt nie bereut habe. Ich hatte das Glück eine schöne, interessante und abwechslungsreiche Dienstzeit am Amt in Töging erleben zu dürfen. Vor allem die Aus- und Fortbildung war für mich ein wichtiger Schwerpunkt meiner Arbeit. Die Zusammenarbeit mit der Vorstandschaft, dem Hauptausschuss und den Mitgliedern empfand ich als Bereicherung. Ich habe großen Respekt vor dem ehrenamtlichen Engagement, das trotz hoher Arbeitsbelastung in den Betrieben gezeigt wurde. In Erinnerung bleiben mir vor allem die persönlichen Beziehungen und der Austausch bei gemeinsamen Veranstaltungen.
Ich bedanke mich zum Abschluss sehr herzlich bei allen Mitgliedern für ihre Unterstützung und wünsche dem vlf-Altötting-Mühldorf eine aktive Zukunft mit vielen interessanten Veranstaltungen. Gerne werde ich auch in Zukunft noch daran teilnehmen. Der neuen Geschäftsführung wünsche ich viel Erfolg.

Alles Gute und auf Wiedersehen.

Josef Kobler
vlf Geschäftsführer

Veranstaltungen

Heimische Superfoods - Online - Vortrag

Superfoods vor unserer Haustür mit saisonalen Rezeptideen

Goji, Maqui, Moringa und Noni – Superfoods stammen oft aus fernen Ländern und haben exotische Namen. Dabei haben wir auch direkt vor unserer Haustür Superfoods. In einem Vortrag des AELF Töging werden heimische Superfoods zusammen mit saisonalen Rezeptideen vorgestellt. Anschließend gibt es die Möglichkeit zur Diskussion und zum Erfahrungsaustausch.

Referentin:	Franziska Mack, Hauswirtschaftsreferendarin am AELF Töging
Termin:	Dienstag, 08.03.2022, 19:30 - 20:30 Uhr
Anmeldung	per E-Mail bei Sieglinde Eicher: sieglinde.eicher@aelf-to.bayern.de bis spätestens 06.03.2022.

Den Webex-Einladungslink versenden wir spätestens am Veranstaltungstag.

Lehrfahrt Lüneburger Heide – Hamburg - Altes Land 2022

Nachdem unsere große Lehrfahrt nach Norddeutschland Corona-bedingt 2020 und 2021 abgesagt werden musste, wagen wir von

Sonntag, den 15. bis Sonntag, den 22.05.2022

einen dritten Versuch, wobei zur Sicherheit für alle Mitreisenden die 2-G-Regelung gilt, d. h., nur Geimpfte und Genesene können sich anmelden. Reiseroute, Reisepreise und Reisebedingungen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Flyer unseres Reiseveranstalters „Reiseservice Vogt“. Wir haben auch für diese Reise wieder ein „nahezu all-inklusives“ Programm zusammengestellt.

Melden Sie sich bitte bis spätestens 17.02.2022 direkt beim Reiseservice Vogt an (siehe im Flyer enthaltener Anmeldebogen).

Schule und Amt

Meisterbriefe in der Landwirtschaft übergeben

Am 14. Oktober 2021 wurden in Miesbach die Meisterbriefe in der Landwirtschaft durch Regierungspräsidentin Maria Els übergeben. „Ihre Qualifikation kann der Schlüssel für viele Wege sein und ihnen helfen, die richtigen Antworten für ihre Pläne und Vorhaben zu finden. Sie tragen Verantwortung für unser Klima, unsere Böden, unsere Kulturlandschaft, das Tierwohl und die Ernährung der Bevölkerung“, betonte die Regierungspräsidentin.
Aus dem Landkreis Mühldorf erhielten vier Landwirtinnen und acht Landwirte und aus dem Landkreis Altötting eine Landwirtin und zwei Landwirte ihren Meisterbrief. Die Jahrgangsbesten wurden durch Ministerialrat Dr. Michael Karrer vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit dem Meisterpreis ausgezeichnet.

In ihren Grußworten gratulierten den neuen Meisterinnen und Meistern der Bezirkspräsident des bayerischen Bauernverbandes Ralf Huber und die stellvertretende Vorsitzende des Meisterverbandes Oberbayern Christine Schöberl.

Landwirtschaftsmeisterinnen und -meister aus dem Landkreis Mühldorf

1. Reihe von links: Regierungspräsidentin Maria Els, Florian Josef Söll, Johanna Kaltenecker, Veronika Auer, Maria Aicher, Thomas Hobmaier, Johannes Anzenberger, stellv. Landrätin Ilse Preisinger-Sontag
2. Reihe von links: Andreas Knollhuber, Thomas Gradl, Florian Dirnberger, Christoph Hanslmeier, Maximilian Schaumeier,
nicht auf dem Bild: Cornelia Reithmeier

Landwirtschaftsmeisterin aus dem Landkreis Altötting

Veronika Niederhuber
mit Regierungspräsidentin Maria Els
nicht auf dem Bild: Markus Glonecker
und Daniel Österreicher

Meisterpreisträgerinnen und Meisterpreisträger

1. Reihe: 4. v. links Veronika Niederhuber; 6. v. links Veronika Auer; 2. v. rechts Johannes Anzenberger;
2. Reihe: 2. v. rechts Christoph Hanslmeier; rechts Thomas Gradl;
Nicht auf dem Bild: Markus Glonecker

Meisterfeier Hauswirtschaft im Max-Joseph-Saal der Münchner Residenz

Regierungspräsidentin Maria Els überreichte am 1. Oktober in feierlichem Rahmen die Meisterbriefe an die 43 frischgebackenen oberbayerischen Meisterinnen der Hauswirtschaft: „Der Beruf der Hauswirtschafterin ist anspruchsvoll, aber auch abwechslungsreich und erfüllend, weil immer der Mensch im Mittelpunkt des Handelns steht. Durch die Meisterfortbildung haben sich die Absolventinnen umfassend qualifiziert und sind optimal vorbereitet auf eine verantwortungsvolle Tätigkeit als Führungskraft in Einrichtungen und Unternehmen, die für unsere Gesellschaft unverzichtbar sind.“
Wir gratulieren den neuen Meisterinnen Maria Theresia Aimer aus Lohkirchen, die auch einen Meisterpreis erhalten hat und Martina Rosemarie Holz aus Niederbergkirchen sehr herzlich!

v. l. n. r.: Martina Rosemarie Holz, Maria Theresia Aimer, Regierungspräsidentin Maria Els (c) ROB

Personalveränderungen am AELF Töging

Angela Vaas – Neue Behördenleiterin am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Töging a. Inn

Foto: privat

Grüß Gott
Nach fast 10 Jahren bin ich wieder zurück in Töging. Mein Lebensmittelpunkt war und ist im Mühldorfer Raum. Hier bin ich geboren, aufgewachsen und lebe ich. Deswegen freut es mich besonders, dass ich mit meiner neuen Aufgabe Leben und Arbeit wieder heimatnah verbinden kann.
Nach dem Studium der Gartenbauwissenschaften an der Technischen Universität München in Weihenstephan, 3-jähriger Berufspraxis in der Vermarktung und dem Referendariat begann meine berufliche Laufbahn in der Verwaltung im August 1995 an der Regierung von Niederbayern im Sachgebiet Gartenbau.

Von 1996 bis 2002 war ich am Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in der Berufsbildung tätig. Im März 2002 wechselte ich als Leader-Managerin an die Regierung von Oberbayern, Dienstort Töging. Von 2011 bis 2015 war ich erneut am Bayerischen Landwirtschaftsministerium tätig als stellvertretende Referatsleiterin Berufsbildung und Schulwesen in der Agrarwirtschaft. Im März 2015 wurde ich an das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Landshut berufen, wo ich 2019 die Vertretung des Behördenleiters, die Bereichsleitung Landwirtschaft und Leitung der Landwirtschaftsschule Landshut übernahm. Seit Juli 2021 war ich Bereichsleiterin Landwirtschaft des Amtes für Ernährung Landwirtschaft und Forsten Abensberg-Landshut.
Als Behördenleiterin freue ich mich nun die vielfältigen Aufgaben des Töginger Amtes wahrnehmen zu dürfen. Angesichts der aktuellen Diskussion zur Landwirtschaft ist es mir ein hohes Anliegen, die Betriebe im Rahmen unserer Möglichkeiten, insbesondere durch Bildung, Beratung und Förderung, bei den anstehenden Herausforderungen bestmöglich zusammen mit dem Töginger Amts-Team zu begleiten und zu unterstützen. Die Wertschätzung der Leistungen der landwirtschaftlichen Betriebe für unsere Kulturlandschaft sowie die Erzeugung von gesunden, möglichst regionalen Lebensmitteln wollen wir weiter stärker ins Bewusstsein unserer Mitbürger rücken. Ebenso gilt es den Waldbesitzerinnen und Waldbesitzern bei der Herkulesaufgabe „Waldumbau“ mit Rat und finanzieller Unterstützung zur Seite zu stehen.

Ich freue mich auf eine gute und konstruktive Zusammenarbeit.

Ihre Angela Vaas

Florian Hinterschwepfinger – Neuer Leiter der Amtsverwaltung

Foto: Wittmann

Zum 01.11.2021 wurde Herr Florian Hinterschwepfinger vom Landratsamt Mühldorf am Inn - Fachbereich Wirtschaftliche Jugendhilfe – an das AELF Töging versetzt und übernimmt zum 01.01.2022 als Leiter der Amtsverwaltung die Nachfolge von Herrn Demleitner. Er ist für sämtliche Personalangelegenheiten des Amtes, für das Haushalts- und Rechnungswesen sowie für die allgemeine Organisation von internen Verwaltungsabläufen zuständig. Auch fällt das Widerspruchsverfahren im Bereich Forsten in sein Aufgabengebiet.

Florian Hinterschwepfinger

Förderung

Auszahlung der Prämien aus dem Mehrfachantrag 2021

Folgende Zuwendungen werden noch vor Weihnachten ausbezahlt:

AGZ – Ausgleichszulage in benachteiligten Gebieten am 06.12.2021
AUM – Agrarumweltmaßnahmen am 10.12.2021
Maßnahmen mit einem Meldetermin oder einen Stichtag nach Ende der Auszahlung (B25/B26, B35/B36, B39, B42, B47, B50, B60 und W14) werden erst voraussichtlich im März 2022 ausbezahlt.
DZP – Direktzahlungsprämie am 21.12.2021
GWZ – Ausgleichszahlung für Gewässerrandstreifen am 21.12.2021

Die zugehörigen Bescheide werden zentral vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten erstellt und werden erst im Nachgang verschickt. Prüfen Sie bitte die Bescheide und die entsprechenden Beträge auf Ihre Vollständigkeit und auf die Richtigkeit. Bei Unstimmigkeiten wenden Sie sich bitte an den jeweilig zuständigen Sachbearbeiter.

Josef Wimmer / Markus Popp

Agrarumweltmaßnahmen - Antragstellung 2022

Die Antragstellung für die beiden Agrarumweltprogramme (KULAP und VNP) ist im gewohnten Zeitfenster zu Jahresbeginn 2022 (voraussichtlich bis 25. Februar 2022) möglich.
Im Rahmen des Kulturlandschaftsprogramms (KULAP) mit Verpflichtungsbeginn 2022 können infolge der anstehenden EU-Agrarreform nur einjährige Neu-Verpflichtungen beantragt werden. Es werden praktisch alle bekannten Maßnahmen angeboten, mit Ausnahme von B21/23-Extensive Grünlandnutzung (1,76 GV), B35-Winterbegrünung mit Zwischenfrüchten, B37-Mulchsaat und B48/61-Blühflächen an Waldrändern und in der Feldflur.
Die Maßnahmen aus dem Vertragsnaturschutz (VNP) werden unverändert für eine Laufzeit von fünf Jahren angeboten. Wenden Sie sich hier bitte vor Antragstellung an

die untere Naturschutzbehörde am Landratsamt zur Beratung und zur Ausstellung des Bewertungsblattes.
Weitere Informationen finden Sie im Förderwegweiser:
https://www.stmelf.bayern.de/agrarpolitik/foerderung/001007/index.php .
Gerne können Sie sich auch bei den Mitarbeitern am Amt informieren.

Josef Wimmer

Satellitenaufnahmen statt Kontrolle vor Ort: Einführung des Flächenmonitoring-Systems (FMS) im Jahr 2022

Bereits im nächsten Jahr wird in Bayern ein sog. Flächenmonitoring-System (FMS) eingeführt. Dieses FMS ist durch eine neue Verordnung der Europäischen Union (EU) vorgeschrieben und für alle Flächenfördermaßnahmen anzuwenden. In Bayern wurde das System 2021 bereits getestet. Der Einstieg soll nicht gleichzeitig mit der „EU-Agrarreform 2023“ erfolgen, deshalb geht es bereits 2022 los.
Monitoring bedeutet, dass mit Hilfe von regelmäßig geschossenen, flächendeckenden Satellitenbildern verschiedene Auflagen überprüft werden, z.B.

- Welche Kulturart befindet sich auf der Fläche (Feldstück bzw. Schlag)?
- Sind die Vorgaben der Anbaudiversifizierung erfüllt?
- Wird die Fläche bewirtschaftet bzw. bei Stilllegung gemulcht?
- Liegt ein Grünlandumbruch vor?
- Ist die Fläche beihilfefähig, wird sie landwirtschaftlich genutzt?

Monitoringfähige Auflagen werden also anhand von Satellitenaufnahmen überprüft. Nicht nur bei der Bundesregierung, sondern auch hier kommt bei der Interpretation der Ergebnisse künftig die Ampel zum Einsatz:

Quelle: StMELF

Grün bedeutet „Verpflichtung eingehalten, in Ordnung“. Zeigt die Ampel rot, so heißt das, dass die Verpflichtung nicht eingehalten ist und (ggf.) eine Abweichung vorliegt. Lediglich wenn die Ampel auf gelb (= unsicher) steht, muss der Prüfdienst den Sachverhalt durch eine Vor-Ort-Kontrolle klären.
Im Jahr 2022 ist die Auflösung der gelben Ampeln ausschließlich Aufgabe des Prüfdienstes. Ab 2023 ist geplant, dass auch der Landwirt selbst dazu beitragen kann, gelbe Ampeln (unklare Flächen) aufzulösen. Hierzu soll eine **F**oto-**A**pp für **L**andwirtschaftliche Förderung in **B**a**y**ern (FAL-BY) zur Verfügung gestellt werden. Aber auch 2022 soll der Landwirt bereits „aktiv mitwirken können“, d. h. nachträglich bis kurz vor der Auszahlung Korrekturen bei den Flächenangaben vornehmen können und somit Kürzungen vermeiden können. Sogar das nachträgliche Zurückziehen von Maßnahmen (z. B. Einhaltung Schnittzeitpunkt 1. Juli) soll möglich sein. Eine völlig neue Herangehensweise in der Förderabwicklung!

Mit dem satellitengestützten System lassen sich nicht alle Auflagen (z. B. Verzicht auf Düngung und / oder Pflanzenschutz) überprüfen. Nicht-monitoringfähige Maßnahmen werden folglich (wie bisher auch schon) durch das Prüfteam vor Ort geprüft. Hierzu wird bayernweit eine 5 %-Stichprobe aus allen Betrieben gezogen (risikoorientierte Zufallsauswahl).

Was lässt sich zusammenfassend festhalten?

- Mithilfe des FMS werden keine Flächengrößen überprüft, sondern „monitoringfähige“ Auflagen (z. B. Kulturartenfeststellung, Anbaudiversifizierung, Mindesttätigkeit, Einhaltung Schnittzeitpunkt usw.).
- Der Prüfdienst klärt alle gelben Ampeln („unklare Verhältnisse“) und überprüft die roten. Er misst i.d.R. keine Flächen (mehr).
- Feststellungen aus dem FMS werden dem Landwirt mitgeteilt. Der Antragsteller kann nachträglich Antragskorrekturen vornehmen.
- Die Überprüfung der Flächenabgrenzungen (Feldstücke) erfolgt ab 2022 nicht mehr im Rahmen einer Vor-Ort-Kontrolle, sondern anhand aktueller Luftbilder, welche im 2-jährigen Turnus zur Verfügung stehen.
- Das FMS stellt somit keine 100%ige Überwachung dar.
- Wir bekommen ein anderes („bauernfreundlicheres“?) Kontroll-System: Der Landwirt kann durch Meldungen mitwirken und wird nicht gleich sanktioniert (bestraft).

Markus Popp

Bildung und Beratung

Mit Goldenem Meisterbrief ausgezeichnet

Jahreshauptversammlung des Verbandes landwirtschaftlicher Meister Obb.
Bei der Jahreshauptversammlung des Verbandes für landwirtschaftliche Meister und Ausbilder in Oberbayern (VLM), die im Kurfer Hof in Bad Endorf abgehalten wurde, erhielten vier Ausbilder und zwei Ausbilderinnen als besondere Anerkennung den Goldenen Meisterbrief. Diese Auszeichnung verleiht der Verband an Meisterinnen und Meister, die sich besonders um die Ausbildung in der Land- und Hauswirtschaft verdient gemacht haben.
Aus dem Landkreis Altötting erhielt den Goldenen Meisterbrief Johann Barth aus Kirchweidach.
Johann Barth hat bisher in der Landwirtschaft 23 Auszubildende auf seinem Milchviehbetrieb ausgebildet. Er ist Mitglied im Prüfungsausschuss für die Abschlussprüfung „Landwirt“ und ehrenamtlich in verschiedenen Verbänden und Organisationen tätig.
„Sie haben sich diese öffentliche Anerkennung durch ihr außergewöhnliches Engagement bei der Ausbildung des Berufsnachwuchses besonders verdient“ sagte der Vorsitzende VLM Oberbayern Hans-Jörg Steinberger in seiner Laudatio.

Foto: Wittmann

V. l.: stellv. Vorsitzende VLM Oberbayern Christine Schöberl, Johann Barth; Vorsitzender VLM Hans-Jörg Steinberger, und Geschäftsführer Josef Kobler,

Infoabend: „Ausstieg aus der Anbindehaltung“

Die Anbindehaltung steht seit Jahren im Fokus von Tierwohldebatten. Nach aktuellen Schätzungen halten ca. 50 % der Milchviehbetriebe in den Landkreisen Altötting und Mühldorf ihre Kühe in Anbindehaltung. In einem nicht unerheblichen Teil der Betriebe sind die Kühe noch ganzjährig angebunden. Milch aus Anbindehaltung wird von den Verbraucher*innen und den Molkereien zunehmend kritisch gesehen. Als betroffener Milchviehbetrieb stehen viele vor der Frage, wie sie darauf betrieblich reagieren können.
Das AELF Töging bietet allen Milchviehbetrieben mit Anbindehaltung, bei denen die Entscheidung über die Zukunft ansteht, den folgenden Infoabend zur Orientierung an:

Termin:	Di. 22.02.2022
Dauer:	19:30 - 21:45 Uhr
Kosten:	keine
Ort:	GH Kreuzerwirt, Mößlinger Str. 2, 84562 Mettenheim

Programm:

- Mögliche Wege aus der Anbindehaltung – Überblick
  Claudia Mühlhauser vom AELF Töging, SG 2.2
- Situation der Anbindehaltung aus Sicht vom Milchwerk Jäger
  Johann Haider, Erzeugerberater vom Milchwerk Jäger
- Wirtschaftliche Rahmenbedingungen
  Martina Kronast, Referendarin am AELF Töging
- Praktiker-Bericht zum Bau eines kleinen Laufstalls
  Sebastian Ross

- Beratungsangebote von Seiten des AELF Töging
  Dr. Bernhard Hübner vom AELF Töging, SG 2.2

Es gelten die zum Zeitpunkt der Veranstaltung aktuellen Corona-Regeln. Bitte die notwendigen Nachweise mitnehmen! Sollte die Veranstaltung in Präsenz nicht möglich sein, findet sie online statt. Wir bitten Sie für beide Fälle um Anmeldung bis spätestens Fr. 18.02.22 über folgende Internetseite:

https://www.alf-to.bayern.de/landwirtschaft/tierhaltung/288079/index.php

Wichtig: Für die eventuelle Online-Veranstaltung erhalten Sie zeitnah eine E-Mail mit dem Webex-Zugang zur Teilnahme.

Claudia Mühlhauser

Termine zur Pflanzenbautagung

Dienstag, der 11. Januar 2022 um 12:30 Uhr in Ampfing, Gasthaus Ampfinger Hof
Dienstag, der 18. Januar 2022 um 12:30 Uhr in Teising, Gasthaus Reiterhof
Es gelten die dann aktuellen Corona – Regeln; diese werden beim Eingang kontrolliert.

Da es aber derzeit nicht absehbar ist, inwieweit Präsenzveranstaltungen überhaupt möglich sind, bereiten wir als Notfallvariante eine Online-Veranstaltung vor. Bitte melden Sie sich dazu unter

https://www.aelf-to.bayern.de/landwirtschaft/pflanzenbau/287475/index.php

an. In diesem Fall würden wir nur eine Veranstaltung – am 11. Januar 2022 um 12:30 Uhr durchführen.

Dr. Bernhard Hübner

Qualifizierungsseminar „Landerlebnisreisen“ für Bäuerinnen und Bauern

Reisegruppen auf dem eigenen Bauernhof

Im Januar 2022 startet das Qualifizierungsseminar „Landerlebnisreisen als profiliertes Angebot für den Busreiseveranstaltungsmarkt“. Es richtet sich an landwirtschaftliche Unternehmer/innen mit Einkommenskombinationen z. B. Direktvermarktung, Bauernhofgastronomie, Urlaub auf dem Bauernhof, Biogas und Anbieter von erlebnisorientierten Angeboten.

Ziel der Qualifizierung ist es, das Wissen und Können über die Natur und die Landwirtschaft an Busgruppen in Form von Führungen bzw. Lern- und Freizeitangeboten professionell weiterzugeben.

Die Teilnehmer lernen, worauf sie bei Busreiseveranstaltern und der Vernetzung mit anderen Betrieben achten müssen. Im Seminar wird unter anderem ein eigenes Konzept für eine Hofführung erarbeitet.

Dauer:	8 Seminartage von Januar bis März 2022
Seminargebühr:	300,00 €.
Veranstalter:	AELF Abensberg-Landshut
Anmeldung:	online unter www.diva.bayern.de

Nähere Informationen zur Qualifizierung bei Ursula Zirngibl am AELF Abensberg-Landshut unter Tel. 09443 704-1132 oder per E-Mail: ursula.zirngibl@aelf-al.bayern.de.

Online-Workshop:
Optimierung der Vermarktung mit Automaten und Vertrauenskassen

Zur Optimierung ihres Angebotes bietet das Netzwerk Diversifizierung der ÄELF Bayern am 12.01.2022 einen Workshop für Direktvermarkter an, die bereits eine erfolgreiche Vermarktung über Automaten und/oder über SB-Hofläden/-Verkaufshütten mit Vertrauenskasse betreiben.

- Bezahlsysteme: Welche Erneuerungen gibt es, was wünscht der Kunde?
- Kassenprüfung Vertrauenskasse: Worauf kommt es an?
- Moderierter Erfahrungsaustausch der Teilnehmer
- Vorstellung von CLICK & COLLECT: Vorbestellung der Waren (Online, per Mail oder WhatsApp), elektronische Bezahlung und Abholung der vorbereiteten BOX beim Automaten durch den Kunden

Veranstalter: AELF Ingolstadt-Pfaffenhofen a.d. Ilm / Online-Veranstaltung
Kontakt: Sabine Biberger, Telefon: 0841 3109-2321,
E-Mail: sabine.biberger@aelf-ip.bayern.de
Mitveranstalter: Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V.

Teilnehmergebühr (mit Förderung): 10,00 €
Kalkulatorische Teilnehmergebühr: 13,00 €
(ohne Förderung)

Termin: Mi. 12.01.2022, 09:00 - 12:30 Uhr

Anmeldung: online unter www.diva.bayern.de bis 07.01.2022

Ernährungsbildung für Junge Eltern/Familien mit Kindern von 0-3 Jahren:

Für werdende und alle Mütter und Väter mit Säuglingen/Kleinkindern sind ab Januar 2022 folgende Infoveranstaltungen (bis Ostern) kostenlos im Angebot:

Gesund und fit durch die Schwangerschaft			
25.01.2022, Di	19:00 – 20:30 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
17.03.2022, Do	19:00 – 20:30 Uhr	Haus der Begegnung Auf der Wies 18, Mühldorf	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
Stillvorbereitung: Gut ernährt von Anfang an			
01.02.2022, Di	18:30 – 20:30 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
09.03.2022, Mi	19:00 – 21:00 Uhr	Mehrgenerationenhaus, Hillmannstr. 20, Altötting	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
29.03.2022, Di	18:30 – 20:30 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind

Auch mit Fläschchen: Gut ernährt von Anfang an			
18.01.2022, Di	19:00 – 20:30 Uhr	Haus der Begegnung Auf der Wies 18, Mühldorf	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
15.02.2022, Di	19:00 – 20:30 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
„Mehr Durchblick im Produktdschungel der Babynahrung“ – Einkaufsschulung			
16.02.2022, Mi	09:30 – 11:00 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
22.03.2022, Di	09:30 – 11:00 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
Einführung der Beikost „Der erste Brei – auch selbstgemacht“			
12.01.2022, Mi	09:30 – 11:30 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
09.02.2022, Mi	14:00 – 16:00 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
23.02.2022, Mi	14:00 – 16:30 Uhr	Haus der Begegnung Auf der Wies 18, Mühldorf	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
15.03.2022, Di	09:00 – 11:00 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
06.04.2022, Mi	14:00 – 16:00 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
Was kommt nach dem Brei?			
12.02.2022, Sa	14:00 – 15:30 Uhr	online	Dipl.-Ing. Ernährung +Versorgung Bettina Hobmeier
12.03.2022, Sa	14:00 – 15:30 Uhr	online	Dipl.-Ing. Ernährung +Versorgung Bettina Hobmeier
Auf geht`s zum Familientisch – Übergang vom Brei zum gemeinsamen Essen			
13.01.2022, Do	18:00 – 19:30 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
22.02.2022, Di	14:00 – 15:30 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
05.04.2022, Di	18:00 – 19:30 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
Ernährung des Kleinkindes, Ideen für Zwischenmahlzeiten			
09.03.2022, Mi	09:30 – 11:00 Uhr	online	Diätassistentin Tanja Liebl-Gschwind
Kleine Entdecker in Bewegung – Bewegungsanregungen und Entwicklungsphasen			
19.01.2022, Mi	11:00 – 12:30 Uhr	Online (Säugling: 0 – 12 Monate)	Ergotherapeutin Cindy Daka
26.01.2022, Mi	11:00 – 12:30 Uhr	Online (Kleinkind: 12 – 24 Monate)	Ergotherapeutin Cindy Daka
02.02.2022, Mi	11:00 – 12:30 Uhr	Online (Kleinkind: 24 – 36 Monate)	Ergotherapeutin Cindy Daka
Entwicklung braucht Bewegung – gezielte Bewegungsförderung von 0-3 Jahren in Abschnitten			
16.02.2022, Mi	11:00 – 12:30 Uhr	Online (Säugling: 0 – 5 Monate)	Ergotherapeutin Cindy Daka
23.02.2022, Mi	11:00 – 12:30 Uhr	Online (Säugling: 5 – 8 Monate)	Ergotherapeutin Cindy Daka
23.03.2022, Mi	11:00 – 12:30 Uhr	Online (Säugling: 8 – 12 Monate)	Ergotherapeutin Cindy Daka
30.03.2022, Mi	11:00 – 12:30 Uhr	Online (Kleinkind: 12 - 24 Monate)	Ergotherapeutin Cindy Daka
06.04.2022, Mi	11:00 – 12:30 Uhr	Online (Kleinkind: 24 - 36 Monate)	Ergotherapeutin Cindy Daka

Weitere Kursinformationen und Anmeldung unter www.aelf-to.bayern.de/ernaehrung/familie bzw. für den schnellen Zugriff https://www.alf-to.bayern.de/ernaehrung/familie/264792/index.php
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:
Anna Wimmer Tel. 08631 6107-2162 - E-Mail: anna.wimmer@aelf-to.bayern.de oder
Susanne Berger Tel. 08631 6107-2129 - E-Mail: susanne.berger@aelf-to.bayern.de
Änderungen sind möglich. Zusätzliche Termine siehe Homepage.

Anna Wimmer

Zwischenfruchtanbau für Wildtiere

Mit der Maßnahme B 36 – Winterbegrünung mit Wildsaaten im Kulturlandschaftsprogramm (KULAP) können antragsberechtigte Landwirte die Ansaat einer „Äsungs- und Deckungsmischung“ mit einer wildtiergerechten Zwischenfrucht auf Ackerflächen fördern lassen. Die Höhe der Förderung beträgt 120 € / ha, bei Kombination mit der Maßnahme Ökologischer Landbau B 10 ist die Förderhöhe 90 € / ha. Für Ökobetriebe gibt es eine eigens zugelassene Mischung. Die Saatgutkosten betragen ca. 80 € / ha. Für die Winterbegrünung mit Wildsaaten dürfen nur spezielle Mischungen verwendet werden. Diese Mischungen müssen das Siegel „Qualitätsmischungen Bayern“ (QBB) besitzen. Pro Betrieb sind nur max. 10 ha förderfähig. Im Grundantrag ist der jährlich in die Maßnahme einbezogene Flächenumfang anzugeben. Dieser beantragte Flächenumfang darf jährlich um max. 20 % (jedoch max. 10 ha) überschritten bzw. um 20 % unterschritten werden. Beispiel: 9 ha im Grundantrag entspricht einer Untergrenze von 7,2 ha und einer Obergrenze von 10 ha. Die Aussaat muss bis spätestens 01.10. erfolgen. Bis Vegetationsende muss ein für eine erosions- und nitratmindernde Wirkung ausreichender Pflanzbestand vorhanden sein. Das heißt im Umkehrschluss, dass die Aussaat bis Mitte August erfolgen sollte. Nur dann kann die Zwischenfrucht ihre Aufgabe als Deckung und Äsung erfüllen. Ab der Aussaat der Zwischenfrucht ist kein chemischer Pflanzenschutz zur Behandlung der Zwischenfrucht zulässig. Die Beseitigung des aus der Zwischenfrucht entstanden Aufwuchses darf nur mechanisch erfolgen.

Fotos: Prinz

Derzeit werden zwei verschiedene artenreiche Mischungen angeboten. Einmal die Wildsaaten B 36 – Winterbegrünung „Fruchtfolgeneutral“ mit einem Leguminosen-Anteil von 61,5 % und zum andern die B 36 – Winterbegrünung mit Wildsaaten „Zuckerrübenfruchtfolge“ Leguminosen Anteil 72,5 %, alle mit abfrierenden Arten. Diese zwei Mischungen können bei unseren Demonstrationsbetrieben Franz Bichlmeier in Mößling und Lorenz Baisl in Reischach besichtigt werden. Anfahrtsbeschreibung zu den Versuchsparzellen ist auf unserer Homepage abrufbar.
Spezialisierte Mischungen mit teilabfrierenden und frostunempfindlichen / spätsaatverträglichen Arten sind auf Anfrage erhältlich.

Die in die Maßnahme einbezogene Fläche kann im Rahmen des Greenings für ökologische Vorrangsflächen (ÖVF) als „Zwischenfrucht“ beantragt werden. Dabei sind für ÖVF folgende zusätzliche Auflagen zu beachten:

- Im Antragsjahr ist nach der Vorkultur kein mineralischer N-Dünger und keine Anwendung von Pflanzenschutzmitteln zulässig.
- Eine Kürzung der Zuwendung bei Kombination mit ÖVF erfolgt entsprechend dem Gewichtungsfaktor in Höhe von 75 €/ha.
- Die Fläche der „CC-Landschaftselemente“, die für ÖVF angerechnet wird, wird bei der Maßnahmenfläche in Abzug gebracht.

Franz Prinz

Untersaaten im Maisanbau

Eine Variante, um eine Fruchtfolge Mais nach Mais aufzulockern, wäre zum Beispiel die Etablierung einer Grasuntersaat. Zu den Vorteilen einer Grasuntersaat gehören die Speicherung von Nährstoffen über den Winter, Begrünung über den Winter, biologische Lockerung des Bodens, Förderung des Bodenlebens, Humusaufbau durch viel Wurzelmasse, bessere Befahrbarkeit bei der Ernte und bei der Gülledüngung im Frühjahr, Möglichkeit die Grasuntersaat zu ernten und die Anrechenbarkeit als ökologische Vorrangsfläche (ÖVF) mit einer Gewichtung von 0,3.

Fotos: Prinz

Wenn die Untersaat im Mais als ÖVF genutzt wird, gilt zu beachten:

- Es sind nur Gräser und/oder Leguminosen zulässig
- Es muss ein ausreichender Bestand bis Vegetationsende hinsichtlich Bodenbedeckung vorhanden sein (Erosionsschutz, Vermeidung von Nährstoffauswaschung)
- Im Antragsjahr nach der Hauptkultur bis zur Vorbereitung/Aussaat der nächsten Hauptkultur ist keine mineralische N-Düngung, keine Anwendung von Pflanzenschutzmittel und kein Aufbringen von Klärschlamm zulässig. Eine Weide ist nur für Schafe und Ziegen erlaubt.
- Im Folgejahr ist auch das Beweiden mit Rindern erlaubt.
- Nach dem 15. Januar ist jegliche Nutzung des Aufwuchses möglich

Unser Demonstrationsbetrieb Helmut Lebacher in Tyrlaching hat heuer 6 verschiedene Untersaatmischungen (auch für Ökobetrieb zugelassene Mischungen) angebaut. Diese wurden im Maisbestand bei einer Wuchshöhe von ca. 40 cm mit einem pneumatischen Streuer ohne weitere Bodenbearbeitung eingebracht.

Die Mischungen sind beschildert und können am Feld besichtigt werden. Anfahrtsbeschreibung zu der Versuchsparzelle ist auf unserer Homepage abrufbar. Ein besonderes Augenmerk ist dabei auf den Pflanzenschutz zu richten, um die Untersaat nicht zu schädigen. Empfehlungen für Pflanzenschutz mit Untersaaten ist unter der Landesanstalt für Landwirtschaft https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/ips/dateien/empfehlungen_13.pdf abrufbar.

Franz Prinz

Kulinarisches zum Jahresausklang

Genussvolle Häppchen für eine entspannte und festliche Silvester-Nacht

Datteln im Speckmantel

200 g Datteln getrocknet
100 g Schafskäse oder Fetakäse aus Kuhmilch
100 g Wammerl hellgeräuchert in Scheiben

Datteln mit Schafskäse füllen und mit einer halben Scheibe Speck umwickeln. Bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten grillen.
Schmeckt kalt und warm sehr lecker.

Zucchini-Röllchen

2 mittlere Zucchini
100 g Schafskäse oder Fetakäse aus Kuhmilch
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Thymian, Salz, Pfeffer

Zucchini waschen und der Länge nach in 0,5 cm dicke Scheiben hobeln. In heißem Öl auf beiden Seiten kurz anbraten. Knoblauch schälen und fein hacken. Zucchini-Scheiben salzen, pfeffern und mit Knoblauch und Thymian belegen. Schafskäse in Streifen schneiden und auf die Zucchini-Scheiben legen. Von der kurzen Seite her aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren.
Tipp: kann auch mit Kräuterfrischkäse gefüllt werden.

Gemischter Salat mit Roter Bete und geriebenem Apfel

Salate nach Saison
1 Rote Bete
1 Apfel

Balsamico-Holunderblütendressing:

3 EL	Rapsöl
4 EL	Holunderblütensirup
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Balsamico hell
2 EL	Wasser
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Salate nach Saison waschen und etwas kleiner zupfen. Rote Bete dämpfen und abkühlen lassen, anschließend in kleine Würfel schneiden. Apfel waschen und fein reiben mit etwas Zitronensaft beträufeln, sonst wird er schnell braun. Salat, Rote Bete und Apfel in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing vermischen. Gemischten Salat in kleine Schüsseln/Gläser abfüllen.

Körnige Blätterteigstangen

2	Schalotten
150 g	Schinkenspeckwürfel
20 g	Pflanzenöl
40 g	Ajvar
200 g	Schmand
2 Rollen	frischer Blätterteig
200 g	geriebenen Käse
1	Ei
1 EL	Sahne
100 g	Saaten gemischt (Mohn, Chia, Sesam, Flohsamen, etc.)

Schalotten schälen und kleinwürfeln. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten- und Schinkenspeckwürfel andünsten. Danach abkühlen lassen.
Den Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.
Ajvar, Schmand und die gedünsteten Schalotten- und Schinkenspeckwürfel verrühren. Einen Blätterteig ausrollen und die Masse darauf verteilen, anschließend mit Käse bestreuen.
Die zweite Rolle Blätterteig ausrollen, darauflegen und andrücken. Das Ei mit der Sahne in einer kleinen Schüssel verquirlen, den Blätterteig damit bestreichen und mit den Saaten bestreuen und vorsichtig andrücken.
Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
Die Blätterteigplatte in 12 gleich große Streifen schneiden, jeden Teigstrang in sich verdrehen und auf die Backbleche verteilen. Im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Kürbissuppe mit Sahnehaube und besonderem Knusper

1 Liter	Kürbissuppe
1 Becher	Schlagsahne
100 g	Wammerl hellgeräuchert in Scheiben
2 EL	Kürbiskerne
1 Stück	Bauernbrot
1	Knoblauchzehe
	etwas Pflanzenöl
	Salz, Pfeffer

Hellgeräucherte Wammerlscheiben in einer Pfanne anbraten, anschließend Kürbiskerne anrösten.
Knoblauch schälen und kleinwürfeln, mit etwas Pflanzenöl mischen und etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Bauernbrot in hauchdünne Scheiben schneiden und mit dem Würz-Öl bestreichen und für kurze Zeit in den Backofen geben, bis es knusprig ist.
Kürbissuppe erhitzen und in kleine Suppentassen oder Gläser abfüllen, Schlagsahne aufschlagen und jede Suppe mit einer Sahnehaube verzieren. Anschließend die gerösteten Kürbiskerne darüberstreuen und mit den gebratenen Wammerlscheiben und Brotchips ausgarnieren.

Gefüllte Baguette-Schiffchen

Hefeteig:

50 g	Milch
100 g	Wasser
250 g	Weizenmehl Typ 700
5 g	Salz
5 g	Hefe frisch

Füll-Möglichkeiten:

Herzhafte Füllung:

Frischkäse	Creme fraiche
Pizzagewürz	Schinkenspeckwürfel
Schinken-/Salamiwürfel	Zwiebelwürfel
Tomatenwürfel	Käse gerieben

Gemüse-Füllung:

Frischkäse	Tomatenwürfel
Zucchiniwürfel	Paprikawürfel
Mais aus der Dose	Auberginenwürfel
Käse gerieben	

Zuerst den Hefeteig zubereiten und diesen anschließend 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.
Den Teig in zwei Teile teilen oder in mehrere Teile (dann werden die Schiffchen kleiner), diese zu Baguettes formen und auf einem Backblech nochmals 30 Minuten gehen lassen. Danach etwas flach drücken und länglich in der Mitte für die Fülle niederdrücken. Danach noch etwas in die Länge ziehen.

Jetzt die Baguettes in der Mitte mit gewünschter Masse füllen und zum Abschluss mit geriebenem Käse bestreuen. Danach im vorgeheizten Ofen bei 220 °C Heißluft für ca. 20 Minuten backen.

Kaspressknödel mit Kräuterfrischkäsehaube

300 g	Knödelbrot
¼ l	Milch
1	Zwiebel
50 g	Butter
3	Eier
150 g	Emmentaler gerieben
100 g	Bergkäse mild
	Petersilie
	Kräutersalz
	Butterschmalz

für die Kräuterhaube:

200 g	Frischkäse
2 EL	Gartenkräuter
	Salz, Pfeffer

Das Knödelbrot zunächst mit heißer Milch übergießen und ziehen lassen. Bergkäse kleinwürfeln, die Zwiebel schälen und fein würfeln, in der Butter glasig dünsten und gemeinsam mit den restlichen Zutaten über das Knödelbrot geben. Alles mit den Händen gut vermengen. Aus der Knödelmasse kleine Knödel formen, diese flach drücken und in Butterschmalz goldgelb braten.
Während die Kaspressknödel erkalten, aus dem Frischkäse und den fein gehackten Kräutern eine Masse herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuterfrischkäse in einen Spritzbeutel geben und evtl. noch kaltstellen. Auf die vollständig erkalteten Kaspressknödel schöne Rosetten spritzen und nach Belieben mit Radieserl, Kresse oder Kräuter garnieren.

Tipp: falls Kartoffeln übrig sind, können diese zerkleinert und unter die Knödelmasse gemischt werden. Knödel werden lockerer dadurch.

Italienische Spieße

Cocktailtomaten
Mozzarella-Minis
Basilikum

Italienische Salami
Roher Schinken
Oliven
Honigmelone
Tomaten getrocknet
Peppadew (süß-pikante Kirschpeperoni) gefüllt mit Frischkäse

Cocktailtomaten halbieren und jeweils mit einem Blatt Basilikum und einer kleinen Kugel Mozzarella aufspießen.

Italienische Salami in kleine Scheiben schneiden. Honigmelone halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit einem Kugelausstecher Kugeln formen.
Nun Salami, Schinken, Honigmelonenkugeln, Oliven, getrocknete Tomaten und gefüllte Peppadew abwechslungsreich aufspießen. Zusammen alle Spieße auf einer Platte schön anrichten.

Schnitzelwürfel mit Kartoffelsalat

1 Portion Kartoffelsalat
Schweinelendchen in Scheiben
Ei
Mehl
Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
Butterschmalz

Schweinelendchen-Scheiben in 4 Teile schneiden. Salzen und pfeffern und anschließend in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. Butterschmalz erhitzen und Schnitzelwürfel rausbraten.
Kartoffelsalat und Schnitzelwürfel in Portionsschälchen anrichten.

Süßer Abschluss

Kirsch-Muffins mit Schoko-Mousse

125 g	Butter
100 g	Zucker
3	Eier
200 g	Mehl
½ Päck.	Backpulver
1 EL	Rum
½ Tasse	Eierlikör
50 g	Schokostreusel
1 Glas	Sauerkirschen

Schoko-Mousse*:*

100 ml	Schlagsahne
100 g	Zartbitterschokolade
100 g	Vollmilchschokolade

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Rum, Eierlikör und Schokostreusel dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
Sauerkirschen abtropfen lassen.
Rührteig in Muffinform aufteilen. Anschließend jeden Muffin mit 3-4 Stück Kirschen belegen.
Im Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 25-30 Minuten backen.
Schlagsahne mit Zartbitter- und Vollmilchschokolade erwärmen und anschließend wieder abkühlen lassen. Wenn Masse vollständig abgekühlt ist mit Handrührgerät aufschlagen.

Die ausgekühlten Muffins mit Schoko-Mousse-Tupfen verzieren.

Bratapfeltascherl (aus Quarkblätterteig)

250 g	Mehl
1 geh. TL	Backpulver
200 g	Butter weich
250 g	Magerquark
3	Äpfel
50 g	Rosinen
50 g	Mandelstifte
1 EL	Butter
40 g	Zucker
1 Päck.	Vanillezucker
	etwas Zimt

Aus den Teigzutaten einen weichen Knetteig herstellen, diesen anschließend 30 Minuten kaltstellen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel in der Butter mit den Rosinen, Mandelstiften, Zucker, Vanillezucker und Zimt kurz andünsten und danach abkühlen lassen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und in ca. 8 cm große Quadrate schneiden. Die Füllung auf die Quadrate geben und diese zu Dreiecke oder Rechtecke zusammenlegen, die Ränder festdrücken. Die Bratapfeltascherl auf die vorbereiteten Backbleche legen und ca. 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen die Tascherl nach Belieben entweder mit etwas Puderzucker bestreuen oder mit Zitronen- oder Rum-Guss bestreichen.

Vanilleeis trifft Kürbis

Kürbiskerne
Zucker
Kürbiskernöl
Vanilleeis

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren, anschließend abkühlen lassen.
Eine Kugel Vanilleeis in eine kleine Glasschüssel geben und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und mit den karamellisierten Kürbiskernen garnieren.

Der
vlf Altötting-Mühldorf
wünscht
allen Mitgliedern
ein gesegnetes Weihnachtsfest
und
ein glückliches und
vor allem gesundes
Neues Jahr