

Goldenes Verbandsabzeichen des vlf Bayern an Robert Schnellhammer verliehen!

**Verband für
landwirtschaftliche
Fachbildung
Rotthalmünster**

www.vlf-bayern.de

Ausgabe: Dezember 2022

Geschäftsstelle:

Innstraße 71

94036 Passau

Tel.: 0851 9593-30

poststelle@aelf-pa.bayern.de

Vorsitzender:

Schütz Wolfgang

Geschäftsführer:

Prechtl Philipp



(v. l.) Gerhard Stadler, Hans Koller, Wolfgang Schütz, Rosemarie Freudenstein, Fabian Werner, Rosemarie Schnellhammer, Hubert Gastinger, Robert Schnellhammer, Siegfried Jäger, Maria Katzenleitner, Philipp Prechtl, Manfred Aue, Johann Kobler

Im Rahmen der vlf Landesversammlung 2022 auf Gut Wöllried bei Würzburg wurde LLD Robert Schnellhammer das goldene Verbandsabzeichen verliehen. Die Auszeichnung wurde für hervorragende Verdienste um die Landwirtschaft und um die Förderung des landwirtschaftlichen Schul- und Ausbildungswesens vergeben. Der Geehrte ist seit 1990 Lehrkraft an der Höheren Landbauschule, seit 1993 Schulleiter und zugleich Geschäftsführer der Verbindung der Höheren Landbauschule Rotthalmünster. Im Jahre 2002 wurde er zum Behördenleiter des heutigen AELF Passau bestellt. Im Jahre 2007 wurde ihm für seine Verdienste um die Landwirtschaft bereits das silberne Verbandsabzeichen des vlf Rotthalmünster verliehen. Im Namen unserer Mitglieder gratulieren wir zur Auszeichnung.

Gemeinsame Agrarpolitik 2023 – Was kommt auf die Landwirte zu?“

Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Passau bietet im Landkreis Passau für alle interessierten Landwirte mehrere Informationsveranstaltungen zu Neuerungen bei der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) ab 2023 an. Bei den Veranstaltungen informiert das AELF Passau über grundlegende Änderungen der gemeinsamen Agrarpolitik ab 2023 und Fördermöglichkeiten im neuen bayerischen Kulturlandschaftsprogramm

Termin: **Montag, 19. Dezember 2022, 19:00 – 21:00 Uhr**

Ort: Gasthaus Hölzlwimmer, Kleeberg 6, 94099 Ruhstorf an der Rott

Termin: **Mittwoch, 21. Dezember 2022, 19:00 – 21:00 Uhr**

Ort: Gasthaus Straubinger Wirt, Atzing 1, 94501 Beutelsbach

Die Veranstaltungen sind kostenlos. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Einladung zur Ackerbautagung

am **16. Januar 2023**

von 08.30 – 12.00 Uhr im Gasthaus Lustinger in Bad Höhenstadt und
von 12.30 Uhr – 16.30 Uhr in der Rottalhalle in Rotthalmünster

Unternehmertag für Schweinehalter 2023

Wir freuen uns, Sie am Freitag, den **24. Februar 2023** wieder persönlich im Unternehmertag für Ferkelerzeuger und Schweinemäster begrüßen zu können.

Im Programm ab 09.15 Uhr ganztägig:

Dr. Reinhard Puntigam, LfL mit aktuellen Themen zur Schweinefütterung

Josef Neiber, LfL zeigt Möglichkeiten, Energie im Betrieb einzusparen

Franz Beringer, EG Südbayern informiert über Entwicklungen in der Vermarktung
Neubau Biobetrieb – Tischer Andreas/Fischer Julius zeigen ihr Konzept

Ort: Gasthof Lustinger, Bad Höhenstadt

Seminar „Einstieg in die Pensionspferdehaltung“

Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Abensberg-Landshut bietet ein eintägiges Seminar zum Thema „Einstieg in die Pensionspferdehaltung“ an. Zielgruppe sind umstellungswillige Landwirte, die ein zweites Standbein wollen oder den ganzen Betrieb neu ausrichten möchten, egal ob im Nebenerwerb oder im Haupterwerb. Sie erfahren hier alle grundlegenden Informationen über die Haltung von Pferden sowie über die Wirtschaftlichkeit dieses Betriebszweiges. Der Tag wird praxisnah abgerundet durch zwei Betriebsbesichtigungen im Landkreis.

Termin: Donnerstag, 26. Januar 2023

Ort: Gasthaus Spetzinger, Salzweg



Anmeldungen werden erbeten bei Frau Frank, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Abensberg-Landshut unter 0871 / 603-1319 oder über das Buchungsportal „weiterbildung.bayern.de“ auf der Internetseite des AELF Passau.

Versammlung des AELF Abensberg-Landshut, des Zuchtverbands und des Milcherzeugerrings Niederbayern

zum Thema Rinderzucht und Leistungsprüfung
am **31. Januar 2023 um 19.30** Uhr im Gasthaus Knott in Jacking.

Der vlf Rotthalmünster reiste zum Bodensee

Am 17. Juni 2022 um 05:00 Uhr sammelten sich 32 Reisetilnehmer am Parkplatz der HLS Rotthalmünster. Ihr Ziel: Der Bodensee und sein Umland. In fünf Lehrfahrtstagen sollten vielfältige Eindrücke der Landwirtschaft in der Bodenseeregion gesammelt werden. Zum Frühstückshalt wurden wir auf dem Stefanshof von der Familie Küsel in Greifenberg erwartet. Der Familienbetrieb betreibt eine Marktgärtnerei für Obst und Gemüse. Die Vermarktung erfolgt ausschließlich im Direktvertrieb. Der Schwerpunkt liegt auf der ökologischen Erzeugung saisonalen Obst und Gemüse. Neben dem Hofladen wird seit 2021 auch ein Hofcafe betrieben.

Gestärkt mit frischen Spezialitäten ging es weiter in den Raum Bad Waldsee zur Firma SaluVet.

Die SaluVet GmbH ist ein mittelständisches, pharmazeutisches Unternehmen. Am Standort in Bad Waldsee entwickeln und produzieren die 115 Mitarbeiter Arzneimittel, Ergänzungsfuttermittel, Pflegemittel und Biozide für Tiere.

Ursprünglich wurde der Betrieb 1919 von den Gebrüdern Schaette gegründet und ist heute eine Tochter der WALA-Stiftung. Die Rohstoffe, vor allem Kräuter und Heilpflanzen werden soweit möglich regional beschafft. Pro Jahr werden allein ca. 90 Tonnen getrocknete Brennnesseln verarbeitet. Insgesamt werden pro Jahr etwa 500 Tonnen Pulvermischungen aus über 500 verschiedenen Rohstoffen hergestellt. Ein kleiner Einblick über die Vielfalt der Arzneipflanzen konnte im betriebseigenen Heilkräuterlehrgarten gewonnen werden.

Ein bedeutendes Hopfenanbaugebiet ist die Gegend um Tettwang bei Friedrichshafen am Bodensee. Dort befinden sich in Dietmannsweiler der Hof und die Brauereigaststätte der Familie Bentele. Der Anbau von Hopfen hat Tradition auf dem 60 Hektar großen Betrieb. Familie Bentele verkauft ihren Hopfen nicht nur, sondern verwendet ihn auch in der eigenen Brauerei. Bei einer kleinen Brauereiführung konnte sie die Gruppe von der Qualität der handwerklichen Herstellung überzeugen. Nicht nur der Hopfen stammt vom eigenen Hof, sondern auch das Fleisch, das im Gasthof aufgetischt wird. In einem großen, hellen Stall halten die Benteles 100 Mastochsen. Die Strategie der Familie ist es, durch Direktvermarktung eine möglichst hohe Wertschöpfung aus den Produkten zu erzielen. Gegen Abend erreichte die Reisegruppe das



Hotel Schwärzler in Bregenz, das unterhalb des Gebhardsbergs liegt. Nach dem Abendessen war noch Zeit den Tag ausklingen zu lassen und die gewonnenen Eindrücke Revue passieren zu lassen. Am nächsten Morgen traf sich die Gruppe mit der örtlichen Reiseleitung, um einen Abstecher in die nahegelegene Schweiz zu unternehmen.

Die erste Station an diesen Tag war die Appenzeller Schaukäserei. Bei einer Führung durch die Ausstellung und der Käserei kam die Gruppe dem sagenumwobenen Geheimnis des Appenzeller Käses näher. Nach einer Käseverkostung ging es weiter nach Gossau zum Hofstadl Koch.

Auf dem Landwirtschaftsbetrieb von Christoph Koch werden neben der Hähnchenaufzucht auch Mutterkühe gehalten. Eine eigene Hofbäckerei mit Direktvermarktung, Obst- und Gemüseanbau runden das Programm ab. Ein Teil wird direkt ab Hof verkauft. Der umtriebige Betriebsleiter verfügt zudem über ein eigenes Cateringunternehmen und stellt den Hofstadl als Eventlocation zur Verfügung. Zudem veranstaltet er auf seinem Betrieb Schlagerpartys mit namhaften Künstlern. Nach dem Mittagessen und einer beeindruckenden Hofführung mit dem Betriebsleiter ging die Fahrt weiter nach St. Gallen.

St. Gallen liegt in der Mitte zwischen dem Bodensee und den Appenzeller Alpen. Die Schweizer Stadt wurde im 7. Jahrhundert von Gallus, einem irischen Mönch gegründet. Hundert Jahre später entwickelten die Benediktiner St. Gallen zu einem Zentrum der Gelehrsamkeit. Die Stadt beherbergt eine berühmte Stiftsbibliothek und eine Kathedrale. Die Stiftsbibliothek gehört seit 1983 zum UNESCO Weltkulturerbe.

Darüber hinaus besitzt die Stiftsbibliothek die älteste Bibliothekssammlung der Schweiz. Sie umfasst 170.000 Bücher, die für die Öffentlichkeit zugänglich sind. Die Sammlung umfasst 1650 Bücher, die vor 1500 gedruckt wurden, und 2100 aus dem 8. bis 18. Jahrhundert.

Am nächsten Tag machte sich die Gruppe auf ans Nordufer des Bodensees zum Obsthof von Christoph Steffelin. Die Bodenseeregion ist für Beeren-, Stein- und Kernobst der gemäßigten Breiten ein herausragender Standort. Das milde Seeklima und die fruchtbaren Böden im Voralpengebiet bekommen den Äpfeln ganz besonders. In der Bodenseeregion werden auf etwa 7.500 Hektar verschiedenste Apfelsorten angebaut. Die Familie Steffelin betreut auf rund 30ha werden verschiedene Apfelsorten und Beeren. Bei einer Obstkistelfahrt durch die Plantagen wurde den Teilnehmern die Herausforderungen des Obstanbaus deutlich. So haben die Betriebe vermehrt mit der Sommertrockenheit zu kämpfen. Nach einem für die Gegend typischem Mittagessen ging die Fahrt weiter nach Konstanz, der größten Stadt am Bodensee.

Die Altstadt von Konstanz weist ein besonderes Charakteristikum auf. Sie befindet sich nämlich südlich des Rheins und liegt damit auf der sogenannten „Schweizer Seite“, gehört aber trotzdem zu Baden-Württemberg und damit zu Deutschland. Bei der Stadtführung durch die Altstadt wurden vor allem mittelalterliche Bürgerhäuser,

sakrale Bauten und auf eine sehenswerte klassizistische Architektur angetroffen. Ein Spaziergang an der Seepromenade rundete den Besuch ab.

Mit der Autofähre ging es dann über den Bodensee nach Meersburg. Den Abschluss des dritten Lehrfahrtstages bildete die Weinprobe mit Winzervesper auf dem Weingut Nonnenhorn.

Am nächsten Tag ging die Fahrt nach Egg zur Firma Metzler Käse-Molke GmbH.

Der Betrieb der Familie Metzler liegt im Bregenzerwald an einer schmalen Bergstraße. In der 4. Generation wird bereits Käse hergestellt. Die bei der Käseproduktion anfallende Molke wird zu hochwertigen Pflege- und Kurprodukten verarbeitet.

Familie Metzler bietet eine reiche Palette an Molkeprodukten: Kosmetikartikel, Erfrischungsgetränke, Badezusätze, etc. Wie aus Molke und Kräutern Kosmetik entsteht, konnte die Gruppe in den modernen Produktionshallen mitverfolgen. „Das Lebensthema Bauernhof, alles was dazugehört und was daraus entstehen kann, soll für jeden begreifbar gemacht werden.“, so der Betriebsleiter. Vom Laufstall für Kühe und Ziegen mit Besuchergalerie über die Kleintier-Kuschelzone, dem Kräutergarten, der Hightech-Kühl- & Wärmetechnik bis hin zur Käseherstellung, zur Molke-Kosmetikverarbeitung und zum Hofladen – konnte die Gruppe hier alles besichtigen und sich von der Qualität bei einem Mittagimbiss überzeugen.

Anschließend ging es zurück nach Bregenz, um mit der Pfänderbahn einen der schönsten Aussichtspunkte der Bodenseeregion zu erkunden. Mit einer Höhe von 1062 m. bietet der Bregenzer Hausberg eine beeindruckende Aussicht. Bei klarem Wetter reicht der Vierländer-Blick (Österreich, Deutschland, Schweiz, Liechtenstein) von den Allgäuer und Lechtaler Alpen im Osten über den Bregenzerwald, die steilen Gipfel des Arlberggebietes und der Silvretta, weiter über den Rätikon bis zu den Schweizer Bergen und den Ausläufern des Schwarzwaldes im Westen. Der restliche Tag konnte genutzt werden, um Bregenz auf eigene Faust zu erkunden.

Am letzten Tag ging es auf dem Rückweg zum Berghof Babel nach Wald im Ostallgäu. Zum Berghof gehört ein weit über die Grenzen bekannter Braunviehzuchtbetrieb. Neben dem bestehenden Landhotel mit traditionellem Wirtshaus und eigener Landwirtschaft ist hier im Herbst 2010 die Walder Käsküche mit Schaukäserei, Brauerei und Hofladen entstanden. Mittlerweile besteht der Betrieb aus drei eigenständigen Zweigen, in denen sich die drei Söhne spezialisiert haben:

Michael ist Koch und Hotelfachmann, er verantwortet den Bereich Hotellerie. Simon ist Molkereifachmeister und verantwortlich für die Käseherstellung in der Schaukäserei.

Tobias ist Landwirtschaftsmeister und zuständig für den landwirtschaftlichen Bereich.

Auf gut 70ha Grünland wird mit einer modernen Heutrocknung Futter für die 70 Milchkühe erzeugt. Die gewonnene Heumilch wird anschließend in der Käserei zu Käsespezialitäten veredelt. Mit der anfallenden Molke werden Strohschweine für die Gastwirtschaft gemästet.

Nach einer ausgiebigen Verkostung der Käsespezialitäten ging die Fahrt weiter zum Viehweidhof der Familie Kerler in Hausen.

Die Kerlers betreiben im Unterallgäu schon seit Jahrzehnten erfolgreich Milchviehwirtschaft. Alfons Kerler hat den Hof mit 30 ha Land und 50 Milchkühen 1991 von seinem Vater übernommen. Im Jahr 2000 stockte er den Betrieb auf 140 Milchkühe auf. In den neugebauten Stallungen werden heute 750 Milchkühe mit einer Jahresleistung von 11.000kg gehalten. Die Nachzucht ist in eigenen Stallungen untergebracht. Der 140m lange Kuhstall ist am First offen und an den Seitenwänden sind Curtains angebracht, die sich je nach Bedarf und Witterung ganzflächig öffnen lassen. Neben dem großen Kuhstall befindet sich das Melkhaus. Herzstück ist dort das Melkkarussell mit 60 Plätzen, in dem die Kühe täglich dreimal gemolken werden. Außer Milch und Fleisch setzt der Betrieb auch auf Stromerzeugung aus Biogas und Photovoltaik. Tief beeindruckt trat die Gruppe im Anschluss die Heimreise an.

Gestärkt mit einer Brotzeit bei der abschließenden Einkehr in der Brauereigaststätte Stierberg ging es für die Gruppe zurück zum Ausgangspunkt ihrer Reise. Die Ehemaligen blickten zurück auf schöne und eindrucksvolle Lehrfahrtstage.

Ziel der nächsten großen Lehrfahrt: Mecklenburg-Vorpommern und Ostsee

Die Reisedauer beträgt fünf Tage, von Freitag, 9. Juni bis Dienstag, 13. Juni 2023. Neben landwirtschaftlichen Betrieben ist auch der Besuch örtlicher Sehenswürdigkeiten geplant. Die Übernachtung erfolgt im zentralen Hotel in Rostock in der Nähe des Stadthafens

Folgende Leistungen sind eingeschlossen:

Fahrt in einem modernen Fernreisebus ab/bis Rothalmünster

- ✓ 4x Frühstück im Hotel
- ✓ 2x Abendessen lt. Programm
- ✓ 3x Mittagessen
- ✓ 1x Kaffee und Kuchen
- ✓ Hafenrundfahrt Rostock-Warnemünde
- ✓ Stadtführungen Rostock, Wismar, Rügen
- ✓ 2 Tage örtliche Reiseleitung
- ✓ Besichtigung Spargelbetrieb, Biolandwirtschaft und Agrargenossenschaft
- ✓ Reiserücktrittskosten- und Reiseabbruchversicherung
- ✓ Insolvenzversicherung

Da die Planungen noch nicht abgeschlossen sind, kann es noch zu Programmänderungen kommen. Das detaillierte Programm wird zu einem späteren Zeitpunkt im Ringbrief bekannt gegeben.

Reisepreis:



- Preis pro Person im Doppelzimmer ab 30 Teilnehmern: ca. 850 €
- Einzelzimmerzuschlag: 170€

Anmeldung:

Gerne werden schon heute Anmeldungen unter 0851 9593-30 entgegengenommen.

Aktuelles aus Ausbildung und Schule

An der Berufsschule Passau sind heuer im Berufsgrundschuljahr 31 Schüler. Im ersten Lehrjahr sind 32 und im zweiten Lehrjahr 19 Lehrlinge. Die Abschlussprüfung 2022 haben 32 Auszubildende bestanden. Somit können wir trotz der aller Probleme in der Landwirtschaft, im Bereich Passau, bisher stabile Zahlen vermelden.

An der Landwirtschaftsschule Passau konnte 2022 erfreulicherweise mit 20 Studierenden im ersten und 19 Studierenden im dritten Semester gestartet werden. Die 39 Studierenden stammen aus den Landkreisen Passau, Regen, Freyung-Grafenau und Deggendorf. Die Höhere Landbauschule in Rotthalmünster wird zurzeit von 34 Studierenden aus Oberbayern, Niederbayern, Schwaben und Österreich besucht.

Jahreshauptversammlung und Kreisbauerntag

Die Jahreshauptversammlung mit Neuwahlen des vlf Rotthalmünster findet Ende Januar in der Rottalhalle in Rotthalmünster statt. Der genaue Termin und das Programm werden über die Tagespresse bekannt gegeben.

Meisterprüfung 2022

Wir dürfen 19 jungen Meister aus unserem Dienstgebiet zur bestandenen Prüfung gratulieren. Dabei kommen zwei aus dem Landkreis Deggendorf, 7 aus dem Landkreis Freyung-Grafenau und 10 aus dem Landkreis Passau.

Alle wurden an der Landwirtschaftsschule Passau ausgebildet. Wir bedanken uns auf diesem Wege beim ehemaligen Schulleiter Herrn Rosenberger, beim neuen Schulleiter Herrn Werner und allen Lehrkräften für ihr großes Engagement.

Johannes Berger (Prüfungsbester) und Christian Sigl wurden zudem mit dem Meisterpreis ausgezeichnet.



Meister Lkr. Passau

Gemeindeeinteilung zur Mehrfachantragstellung 2023

	Gemeinde	Sachbearbeiter		Gemeinde	Sachbearbeiter
116	Bad Füssing	Herr Abtmeier	150	Thyrnau	Herr Eder
124	Bad Griesbach	0851 95935122	128	Hutthurm	0851 95934415
130	Kirchham		156	Wegscheid	Frau Floßmann
131	Kösslarn		159	Windorf	0851 95934416
132	Malching				
149	Tettenweis				
138	Ortenburg	Herr Mehl- stäubl	118	Breitenberg	Herr Lehner
114	Aldersbach	0851 95934420	133	Neuburg/l.	0851 95934412
141	Pocking	Herr Lindner	148	Sonnen	
143	Rotthalmünster	0851 95934439	153	Untergriesbach	
			262	Stadt Passau	
134	Neuhaus	Herr Weinhardt	111	Aicha v.W.	Frau
112	Aidenbach	0851 95934436	120	Eging	Maier-Schier- holz
117	Beutelsbach		121	Fürstenstein	0851 95934418
125	Haarbach		126	Hauzenberg	
145	Ruhstorf		127	Hofkirchen	
			135	Neukirchen v.W.	
			137	Oberzell	
144	Ruderting	Frau Bischl	122	Fürstencell	Herr Schmid
146	Salzweg	0851 95934464	154	Vilshofen/Donau	0851 95934411
119	Büchlberg		151	Tiefenbach	Herr Schmöller
152	Tittling				0851 95934438
			160	Witzmannsberg	Herr Hillmeier
					0851 95934446

Bericht aus der Landwirtschaftsschule, Abteilung Hauswirtschaft, und aus dem Sachgebiet „Ernährung, Haushaltsleistungen“

Bildung

Nach neuer Prüfungsverordnung geprüft:

15 Hauswirtschafterinnen im Landkreis Passau und Regen

Voller Stolz nahmen 15 Hauswirtschafterinnen bei der Freisprechungsfeier im Gasthaus „Zum Straubinger Wirt“ in Atzing ihre Ernennungsurkunden und Zeugnisse aus den Händen von Regierungsvizepräsident Dr. Helmut Graf und der Prüfungsausschussvorsitzenden Hauswirtschaft, Rosa Ruch, entgegen. Erstmals wurde die Abschlussprüfung im Landkreis Passau nach



der neuen Prüfungsverordnung durchgeführt. Die drei Prüfungsbesten waren: Annegret Hörner-Binder aus Neuburg am Inn (Notendurchschnitt 1,30), Alice Esterhazy aus Ruhstorf an der Rott (1,77), Andrea Wundsam aus Untergriesbach (1,85). Wir gratulieren allen Absolventinnen und bedanken uns beim Prüfungsausschuss Hauswirtschaft für seine engagierte Arbeit.

Neues Semester nimmt an Fahrt auf

Knapp drei Monate ist das neue Semester der Landwirtschaftsschule, Abteilung Hauswirtschaft, alt und hat an Schwung nichts verloren. Vorläufige Höhepunkte im Unterricht waren das Persönlichkeitsseminar mit Referentin Hedwig Beier aus Haiming sowie die vielfältigen Vorbereitungen rund um die Adventszeit. – Insgesamt eineinhalb Jahre lang drücken 22 Frauen aus den verschiedensten Berufen und unterschiedlichsten Lebensphasen wieder die Schulbank, um Hauswirtschaft fachkundig zu erlernen. – Für viele eine organisatorische Herausforderung, die sich aber langfristig beruflich oder privat lohnen soll.

Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht für Diversifizierer - Theorie und Umsetzung in die Praxis

Am **Mittwoch, 25. Januar 2023**, bietet das Landwirtschaftsamt Passau wieder eine **Allgemeine Lebensmittelhygieneschulung** für Direktvermarkter/innen, Anbieter/innen von erlebnisorientierten Angeboten und Urlaub auf dem Bauernhof mit Verpflegungsangebot, Bauernhofgastronomen sowie Hauswirtschaftliche Dienstleistungsunternehmer/innen an. Die Schulung findet von 10.00 – 12.00 Uhr in der Landwirtschaftsschule, Abteilung Hauswirtschaft, statt. - Inhalte dieses Seminars sind: Rechtliche Grundlagen zur Allgemeinen Lebensmittelhygiene, Gute Hygienepraxis,

Prozesshygiene, Herstellungsprozess, Personalhygiene, räumliche Anforderungen, Überblick über gesetzliche Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung sowie Tipps und Anregungen zur praktischen Umsetzung, Kontrollablauf und Erfahrungen aus der Praxis. **Referent: Dr. Matthias Krause**, Lebensmittelüberwachung Landkreis Passau. **Anmeldung bis 20.01.2023 online unter www.weiterbildung.bayern.de** (Akademie für Diversifizierung, filtern nach Direktvermarktung, Niederbayern).

Informationen zu den genannten Diversifizierungsangeboten bei Sabrina Vielreicher, sabrina.vielreicher@aelf-pa.bayern.de oder Tel: +49 851 9593-30 (Durchwahl - 4431).

Qualifizierung „Fit für das Programm Erlebnis Bauernhof“

Die eintägige Qualifizierung wurde für das Programm „Erlebnis Bauernhof“ maßgeschneidert und bereitet auf die Durchführung von 3- bis 4-stündigen Lernprogrammen für Grund- und Förderschulklassen sowie für Klassen der Sekundarstufe 1 vor. Die Teilnahme an diesem Seminar ist Voraussetzung, um Lernprogramme für Schulklassen anbieten zu können.

Der nächste Fit-Tag findet im März 2023

auf dem Erlebnis Bauernhof-Betrieb Floßmann in Salzweg statt.

Haben Sie Interesse? Dann melden Sie sich bei: Julia Zitzlsperger, julia.zitzlsperger@aelf-pa.bayern.de oder Tel: 0851/95 93 4434.

PassauerLandLeben

Ein Upgrade für das PassauerLandLeben

Der Verein „PassauerLandLeben“ steht nicht still. - Gefragt sind die individuellen PassauerLandLeben Geschenkkörbe und Geschenk Bretter. Diese enthalten regionale sowie selbstproduzierte Produkte verschiedener PassauerLandLeben-Mitgliedsbetriebe, inklusive eines KUH-T-Scheins bei Bedarf. **Ein regionales, nachhaltiges Geschenk für alle Altersgruppen und Anlässe, gerade auch jetzt in der Vorweihnachtszeit.**

Im Jahr 2022 durfte das PassauerLandLeben drei neue Mitglieder begrüßen. Ein neuer aktueller Flyer, mit neuem Design, ist im Januar in Planung. Wer die Synergien nutzen und auch Teil des Vereins „PassauerLandLeben“ werden möchte, kann sich jederzeit anschließen. Für Kurzentschlossene besteht die Chance im neuen Flyer mit aufgenommen zu werden. Sie sollten eine – oder mehrere – dieser Sparten haben: Urlaub auf dem Bauernhof, Erlebnis Bauernhof, Soziale Landwirtschaft, Catering/ Bauernhofgastronomie, Direktvermarktung. Siehe auch www.passauerlandleben.de - Ansprechpartnerinnen sind Kerstin Rose, 0851 9593 -4435, Sabrina Vielreicher 0851 9593-4431, Julia Zitzlsperger 0851 9593-4431 oder die Vorsitzenden Gabi Huber und Georg Winklhofer – unter www.passauerlandleben.de



Personelles

Am 25. Mai 2022 wurde die langjährige Bildungsberaterin Helene Winkler im Rahmen der Personalversammlung des Amtes für Ernährung Landwirtschaft und Forsten Passau von Amtsleiter Robert Schnellhammer und dem Personalrat in den Ruhestand verabschiedet. Frau Winkler war seit 1979 als Lehrkraft und Beraterin am Landwirtschaftsamt und in der Landwirtschaftsschule in Passau tätig. Seit 1997 betreute sie intensiv und mit viel Engagement mehrere Landkreise als Ausbildungsberaterin, zuletzt die Landkreise Passau, Regen, Freyung-Grafenau, Rottal-Inn und Deggendorf. - Wir danken Frau Winkler für ihren jahrzehntelangen unermüdlichen Einsatz zum Wohle der hauswirtschaftlichen Berufsbildung und wünschen ihr für den Ruhestand alles Gute!



Herzlich willkommen in unseren Reihen heißen wir Katharina Kiermeier aus dem Landkreis Dingolfing-Landau. Unsere junge Kollegin ist seit Juni 2022 am AELF Passau Ansprechpartnerin für Bildungsfragen rund um die Berufe der Hauswirtschaft und unterrichtet an der Landwirtschaftsschule, Abteilung Hauswirtschaft, die Fächer „Küchenpraxis“ sowie „Garten und Natur“. - Wir freuen uns über den zupackenden Nachwuchs in unserem Sachgebiet!

*Frohe Weihnachten und ein gutes Neues
Jahr wünschen Ihnen*

Wolfgang Schütz

Wolfgang Schütz
1. Vorsitzender

Rosemarie Freudenstein

Rosemarie Freudenstein
Frauenvorsitzende

Philipp Prechtel

Philipp Prechtel
Geschäftsführer



71. Ehemaligenball

Freitag, 27. Januar 2023

Niederbayernhalle Ruhstorf



Kartenvorverkauf
ab Montag, 16. Januar 2023
bei Markus Weinhardt,
Höhere Landbauschule
Rotthalmünster
Tel. 0851/9593 -4436

mit
Ois Fixx

Einlass: 19:00 Uhr
Beginn: 20:00 Uhr

Abendkasse
ab 19:00 Uhr

**Alle Tanz - und Faschingsfreunde
sind herzlich eingeladen!**



Verband für landwirtschaftliche Fachbildung Rotthalmünster
Geschäftsstelle: Innstraße 71, 94036 Passau

