



Nr. 21-22

München, 1. Juni 2017

## Unsere Themen

### Landfrauen starten Projekt mit kenianischen Bäuerinnen

Vorstellung der Initiative beim Evangelischen Kirchentag in Berlin

2

### Bayerns Bauern wollen ganz nach oben

Countdown beim Berufswettbewerb in den Grünen Berufen

3

### Erdbeeren und Rhabarber – ein harmonisches Duo

Frische Früchte aus der Region bevorzugen

5

### „Genuss in Franken“ mitten in Nürnberg

Am 11. Juni ist wieder Bauernmarktmeile

7

### Hundekot ist kein Kavaliersdelikt

Bauern bitten Hundehalter um Verständnis

7

### Offene Hoftore bei Familie Braun in Gaisthal

Besichtigung der neuen Hofstelle am Pfingstmontag, 5. Juni

8

# Landfrauen starten Projekt mit kenianischen Bäuerinnen

## Vorstellung der Initiative beim Evangelischen Kirchentag in Berlin

**München (bbv) – Über die Hälfte der Bevölkerung Kenias gilt als arm, ein Fünftel der Menschen leidet Hunger. Doch das müsste nicht sein, denn das landwirtschaftliche Potenzial des Landes ist sehr hoch, vor allem im Westen Kenias. Allerdings erwirtschaften viele Bäuerinnen bisher kaum mehr als sie selbst benötigen. Hier wollen die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband ansetzen. Der Startschuss für das Projekt der BBV-Landfrauen zur Stärkung von Bäuerinnen und Landfrauen und deren Interessenvertretungen in Westkenia ist gefallen.**

Im Rahmen der Sonderinitiative des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) „EINWELT ohne Hunger“ wollen die bayerischen Landfrauen die kenianischen Bäuerinnen bei der Vertretung ihrer Interessen stärken und ihnen helfen, bei der Wertschöpfungskette Milch zusätzliche Einkommensquellen zu erschließen. Unterstützung geben die Bayerinnen auch im Bereich Ernährungsbildung.

Die Kooperation erfolgt mit den Grünen Innovationszentren der Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) in den westkenianischen Countys Bungoma, Kakamega und Siaya.

„Wir freuen uns, dass es jetzt endlich losgeht“, sagt Landesbäuerin Anneliese Göller. Die letzten Monate waren geprägt von Begegnungen und Vorgesprächen mit potenziellen Partnern. Gleichzeitig galt es die rechtlichen Voraussetzungen zu schaffen. „Wir sind hoch motiviert, einen Beitrag zu leisten, um die wirtschaftliche und persönliche Situation der kenianischen Bäuerinnen im Projektgebiet zu verbessern. Dabei wird dem Austausch von Bäuerin zu Bäuerin eine besondere Rolle zukommen.“

Ihren ersten offiziellen Auftritt hatten die bayerischen Landfrauen mit ihrer Beteiligung am BMZ-Stand „EINWELT – Unsere Verantwortung“ beim Deutschen Evangelischen Kirchentag vergangene Woche in Berlin. Beim Thementag Afrika am 25. Mai 2017 nahm die zweite stellvertretende Landesbäuerin Christine Reitelshöfer an einer Gesprächsrunde teil zum Thema „Agents auf Change – Die Bedeutung der Frauen in Afrika“. Christine Reitelshöfer, die im letzten Jahr selbst Bäuerinnen in Westkenia getroffen hat, ist überzeugt, dass die afrikanischen Frauen richtige Power-Frauen sind, die in ihrem Land viel bewegen können, wenn die Rahmenbedingungen stimmen. „Die Lebensfreude, mit der die Frauen an Sachen herangehen, ist faszinierend“, betont die Bezirksbäuerin aus Mittelfranken.

Die Organisation des Projektes übernimmt Angelika Eberl, eine langjährige Mitarbeiterin des Bayerischen Bauernverbandes. Sie bringt durch ihre mehrjährige Tätigkeit als Entwicklungshelferin in Afrika beste Voraussetzungen mit.

# Bayerns Bauern wollen ganz nach oben

## Countdown beim Berufswettbewerb in den Grünen Berufen

**München (bbv) – Die Spannung steigt: Der Bundesentscheid des Berufswettbewerbs der Deutschen Landjugend rückt näher. Vom 12. bis 16. Juni 2017 werden sich die besten deutschen Nachwuchskräfte in den Grünen Berufen in Güstrow und Rattey in Mecklenburg- Vorpommern ein packendes Finale liefern. Wo stehen die elf Siegerinnen und Sieger des bayerischen Landesentscheids im bundesweiten Vergleich und schaffen sie es nach ganz oben aufs Treppchen?**

Beim Berufswettbewerb unter dem Motto „Grüne Berufe sind voller Leben – Wachstum, Stärke, Leidenschaft“ sind sie in Bayern unter den ca. 2000 jungen Auszubildenden aus der Land-, Forst- und Hauswirtschaft sowie dem Weinbau im Februar an den Start gegangen. Nach dem Kreisentscheid ging es mit dem Bezirksentscheid und zuletzt Mitte April mit dem Landesentscheid weiter. Dabei haben sich Thomas Fleischmann (Mittelfranken), Michael Schuhmann (Unterfranken) und Julia Göggelmann (Schwaben) für die Auszubildenden zum Beruf Landwirt an die Spitze gesetzt. Axel Roth und Felix Wachsmann (beide aus Oberfranken) waren im Team-Wettbewerb der landwirtschaftlichen Fachschüler erfolgreich. Für die Forstwirtschaft haben sich Peter Männer (Niederbayern) und Jonas Weigand (Unterfranken) für den Bundesentscheid qualifiziert und für die Hauswirtschaft Regina Lindlmeier (Oberbayern) und Rita Nieß (Schwaben). Julian Gierer und Daniel Eilers werden den Berufsnachwuchs beim Bundesentscheid im Weinbau vertreten.



Wie bereiten sich die bayerischen Finalistinnen und Finalisten, die sich bald zum Bundesentscheid auf den Weg nach Mecklenburg-Vorpommern machen, vor? Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind noch einmal zu einem Vorbereitungsseminar des Berufsbildungswerks des Bayerischen Bauernverbandes im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching zusammengetroffen, wo am persönlichen Auftritt in der mündlichen Präsentation gefeilt und gleichzeitig am „Teamspirit“ gearbeitet wurde, denn auch als „Team Bayern“ wollen die Finalisten ein gutes Bild abgeben. Schließlich will die Gruppe durch eine Top-Mannschaftsleistung auch den hohen Ausbildungsstand in den Grünen Berufen in Bayern repräsentieren.

Und wie sieht es mit den Erwartungen der Teilnehmer aus? So freut sich Axel Roth auf eine gute Stimmung, bestens gelaunte Prüfer und erwartet gute

Platzierungen für alle vom Team Bayern. „Neue Erfahrungen machen, nette Leute kennen lernen und auf keinen Fall Letzte werden“, meint Regina Lindlmeier schmunzelnd, wobei natürlich die Erwartungen bei allen höher sind. „Was soll schon schief gehen“, bringt es Thomas Fleischmann auf den Punkt. Neben einem packenden Wettbewerb und dem Austausch untereinander sind die jungen Leute auch gespannt, Berufskollegen und die Agrarstruktur in Mecklenburg-Vorpommern kennen zu lernen.

Was kommt nach dem Wettbewerb und welche Ziele peilen die jungen Leute an? So überlegt zum Beispiel Jonas Weigand, der angehende Forstwirt, eine Fortbildung zum Meister oder den Besuch der Technikerschule. Mit seinem Fachabitur könnte er später auch studieren. Für seine Berufswahl waren das vielfältige Aufgabenfeld im Forstbereich und das handwerkliche Arbeiten in der Natur entscheidend. Julian Gierer, ein angehender Winzer, plant nach der Ausbildung ein Studium in Weinbau und Oenologie in Geisenheim und anschließende Auslandspraktika, bevor er in einigen Jahren voll auf dem elterlichen Betrieb am Bodensee einsteigen will. Daniel Eilers, ein Hamburger, hat seine Liebe zum Wein bei einer Weinverkostung in Leipzig entdeckt und als „Fremdeinsteiger“ bereits erste Auslandserfahrungen in Neuseeland hinter sich. Er schließt demnächst seine Ausbildung auf einem unterfränkischen Weinbaubetrieb mit der Gesellenprüfung ab und will später zur Fortbildung auf die Staatliche Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim gehen.

Die Grünen Berufe zeichnen sich durch eine große Vielfalt aus, mit der Möglichkeit über verschiedenste Abschlüsse in unterschiedlichsten Arbeitsfeldern tätig zu werden. Es sind gerade diese Perspektiven, die die Grünen Berufe auch für junge Leute ohne Wurzeln in der Landwirtschaft attraktiv machen.

Durchgeführt wird der Berufswettbewerb im Zweijahresturnus vom Bund der Deutschen Landjugend, vom Deutschen Bauernverband mit seinen Landesbauernverbänden, vom Deutschen LandFrauenverband e. V. und der Schorlemer Stiftung. Der Berufswettbewerb steht unter der Schirmherrschaft des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

Weitere Informationen finden Sie unter

[www.bayerischerbauernverband.de/berufswettbewerb-2017](http://www.bayerischerbauernverband.de/berufswettbewerb-2017) sowie auf der Seite des Bundes der Deutschen Landjugend unter <http://bdj.landjugend.info/>

Mehr Informationen zu den 14 Agrarberufen finden Sie unter

[www.die-deutschen-bauern.de/gruene-zukunft](http://www.die-deutschen-bauern.de/gruene-zukunft)

# Erdbeeren und Rhabarber – ein harmonisches Duo

## Frische Früchte aus der Region bevorzugen

**München (bbv) – Sowohl Erdbeeren als auch Rhabarber kommen derzeit frisch aus dem Garten, vom Markt oder Supermarkt auf den Tisch. Die Kombination aus süßer Erdbeere und säuerlichem Rhabarber schmeckt hervorragend – als Crumble, Kuchen, Konfitüre, Smoothie oder Kompott. Wer den Genuss von Erdbeeren und Rhabarber auch im Winter nicht missen möchte, sollte sich jetzt den fruchtigen Sommergenuss ins Glas holen.**

Süß, saftig, kalorienarm und mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen liefert die Erdbeere einen Beitrag zur gesunden und abwechslungsreichen Ernährung. Heimische Erdbeeren können je nach Sorte und Witterung von Mai bis Juli geerntet werden. Nur reif geerntete Erdbeeren, die keine langen Transportwege hinter sich haben, entfalten ihr volles Aroma. Erdbeeren müssen schnell verzehrt werden. Ungewaschen sind sie an einem kühlen Ort circa zwei Tage haltbar. Schimmelige und matschige Erdbeeren müssen sofort aussortiert werden.

## Rhabarber ist eigentlich ein Gemüse

Auch Rhabarber ist kalorienarm und bietet reichlich wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamin C, Kalium und Calcium. Botanisch gesehen zählt er zu den Knöterichgewächsen und damit zum Gemüse. Wie Spargel wird er nur bis zum 24. Juni geerntet. Das Fruchtfleisch zeigt sich sortenabhängig von grün über rotgrün bis rot. Rote Sorten, zum Beispiel Himbeerrhabarber, haben ein süßeres Aroma als grüne. Seinen fruchtig-säuerlichen Geschmack bekommt Rhabarber durch die enthaltene Apfel- und Zitronensäure. Wie Spinat, Mangold oder Rote Beete enthält Rhabarber auch Oxalsäure. Diese bildet mit Mineralstoffen feste Verbindungen, die beispielsweise die Nierensteinbildung begünstigen können. Bei Rhabarbergenuß in üblichen Mengen werden für gesunde Personen jedoch keine bedenklichen Werte erreicht. „Viel Oxalsäure findet sich in den Blättern, deshalb sollte man Rhabarberblätter nicht essen, sondern unbedingt entfernen. Um den Oxalsäuregehalt weiter zu verringern, empfiehlt es sich, die Stangen zu schälen. Beim Kochen des Rhabarbers geht Oxalsäure in das Kochwasser über, das weggeschüttet werden sollte“, sagt Ernährungswissenschaftlerin Judith Renk vom Bayerischen Bauernverband. Rhabarber, der nicht sofort verarbeitet wird, hält sich



© Christian Fischer/Fotolia

eingeschlagen in ein feuchtes Tuch einige Tage im Kühlschrank frisch. Die Stangen lassen sich aber auch einfrieren: Einfach klein schneiden und in einen Gefrierbeutel packen.

### **Wie behält die Konfitüre ihre Farbe?**

Wer auch im Herbst und Winter nicht auf Erdbeeren und Rhabarber verzichten will, kann sich den fruchtigen Sommergenuss ins Glas holen. Selbst gemachte Erdbeerkonfitüre ist in vielen Familien der Renner. Doch je nach Erdbeersorte und Zuckergehalt kann es passieren, dass sich die fertige Marmelade schon nach wenigen Wochen braun färbt. Dafür verantwortlich ist ein Pflanzenfarbstoff aus der Gruppe der Anthocyane, der zwar zellschützend und entzündungshemmend wirkt, auf der anderen Seite aber rasch von Enzymen aufgespalten wird und deshalb nicht farbstabil ist. Selbst die Zugabe von Vitamin C oder Ascorbinsäure nützt hier nichts. „Erdbeerkonfitüre ist farbbeständiger, wenn Sie die pürierten Früchte vor der Verarbeitung zu Konfitüre einige Wochen einfrieren oder alternativ die abgefüllten Konfitüregläser in der Tiefkühltruhe aufbewahren“, rät BBV-Referentin Renk.

### **Marmelade oder Konfitüre?**

Für Marmeladen, Konfitüren und Gelees im Handel gelten laut Konfitüren-Verordnung klare Vorgaben hinsichtlich Kennzeichnung, Fruchtanteil und Zuckerarten. Allen gemein ist, dass die Früchte durch das Konservieren mit Zucker haltbar gemacht werden. Zusätzlich wirken Hitze und Wasserentzug konservierend. Konfitüren enthalten zerkleinerte oder zerdrückte Früchte einer oder mehrerer Obstarten. Marmeladen werden aus Zitrusfrüchten wie Orangen, Zitronen und Grapefruits hergestellt. Im allgemeinen Sprachgebrauch werden die Begriffe Marmelade und Konfitüre synonym verwendet. Gelees enthalten kein Fruchtfleisch, da sie aus dem Saft oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Obstarten hergestellt werden. Die genießbaren Teile von Rhabarberstängeln sind laut der Konfitüren-Verordnung Früchten gleichgestellt. Fruchtaufstriche fallen nicht unter die Konfitüren-Verordnung. Sie enthalten meist alternative Süßungsmittel und einen hohen Fruchtanteil, weshalb die Haltbarkeit begrenzt ist.

Zuhause können Sie nach Lust und Laune kombinieren und experimentieren: Ob es die klassische Konfitüre aus heimischen Erdbeeren oder eine Mischung aus exotischen Früchten, Kräutern und Gewürzen sein soll, bleibt dem eigenen Geschmack überlassen. Wichtig ist, dass Sie immer saubere, mit heißem Wasser ausgespülte Gläser für das Abfüllen Ihrer Eigenkreation verwenden sowie die Mengenangabe und Kochzeit je nach Art des Gelierzuckers beachten.

## „Genuss in Franken“ mitten in Nürnberg

### Am 11. Juni ist wieder Bauernmarktmeile

**München (bbv) – Der Bayerische Bauernverband lädt alle Genießer wieder zur Bauernmarktmeile auf den Nürnberger Hauptmarkt ein. Frische, regionale Produkte einkaufen und den Sonntag in Nürnbergs zentralstem Bier- und Weingarten genießen – was kann es Schöneres geben?**

Ein regionales Festival der frischen Produkte von nebenan – das ist die Bauernmarktmeile mitten in der Nürnberger Innenstadt. Rund 100 Direktvermarkter werden ihre Stände aufbauen: frische Früchte der Saison, Gemüse in allen Farben, Wein in allen Geschmacksrichtungen, dazu Biere aus dem Umkreis und ein Mix aus Information und Unterhaltung auf der Bühne am Hauptmarkt. Die Bauernmarktmeile ist am 11. Juni 2017 von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Kommen Sie auf die Schmankerlmeile im Herzen Nürnbergs mit der Familie und vielen Freunden.

Mehr Informationen unter [www.bauernmarktmeile.de](http://www.bauernmarktmeile.de)

## Hundekot ist kein Kavaliersdelikt

### Bauern bitten Hundehalter um Verständnis

**München (bbv) – Ein vorbildlicher Hundehalter ist, wer bei einem Spaziergang mit seinem Vierbeiner ein Gassisäckchen dabei hat und die Hinterlassenschaften seines Lieblingen entfernt. Das hält nicht nur unsere Landschaft sauber, sondern schützt auch unsere Weidetiere. Der Bayerische Bauernverband bittet Hundehalter deshalb, die Häufchen ihrer Hunde von landwirtschaftlichen Flächen zu entfernen.**

„Unsere heimischen Weiden und Wiesen dienen als Futtergrundlage für Rinder, Schafe, Pferde und Ziegen. Die Verunreinigung des Futters mit Hundekot kann eine Gefahr für die Gesundheit unserer Tiere sein“, sagt BBV-Referentin Janne Richelsen. Hundekot sei weder Mist noch Dünger, sondern ein gesundheitliches und hygienisches Risiko für die Tiere. „Gelangt Hundekot ins Futter, können verschiedene Krankheiten übertragen werden, im schlimmsten Fall kann es zu Fehl- und Totgeburten bei Rindern kommen.“ Im Hundekot können Erreger vorhanden sein, die zu Erkrankungen bei Mensch und Tier führen können, wie zum Beispiel Salmonellen, Parasiten oder der Hundebandwurm.

Der BBV entkräftet damit das Argument vieler Hundebesitzer, Hundekot sei gleich Kuhfladen. Gülle oder Mist, der auf landwirtschaftliche Flächen ausgebracht wird, werde vom Boden schnell aufgenommen. Außerdem würden Krankheiten hauptsächlich durch den Kot von Fleischfressern übertragen.

Der Bayerische Bauernverband appelliert daher an alle Hundehalter, Gassisäckchen für die Häufchen ihrer Tiere zu verwenden und im nächsten Mülleimer

zu entsorgen. Hundehalter sollten zudem bitte auf den Wegen bleiben und keine Bälle, Stöckchen oder ähnliches in die landwirtschaftlichen Flächen werfen.

## **Offene Hoftore bei Familie Braun in Gaisthal**

### **Besichtigung der neuen Hofstelle am Pfingstmontag, 5. Juni**

**München (bbv) – In Gaisthal bei Schönsee im Landkreis Schwandorf öffnet Familie Braun am Pfingstmontag, 5. Juni 2017 die Tore ihrer ausgesiedelten Hofstelle. Zu besichtigen sind der neue Milchviehlaufstall und eine Biogasanlage.**

Auf der teilausgesiedelten Hofstelle können interessierte Besucher den neuen Milchviehlaufstall besichtigen. Der Stall ist fast bezugsfähig, die Tiere befinden sich aber noch auf der Althofstelle in Gaisthal. Diese Hofstelle ist nicht in die Aktion eingebunden. Neben dem neugebauten Laufstall befindet sich eine Biogasanlage. Die Stallbesichtigung und die stündlichen Biogasführungen sind von 10.00 bis 16.00 Uhr möglich.

Der BBV-Kreisverband Schwandorf ist mit einem eigenen Stand vertreten. Hier wird Unterhaltung für die ganze Familie geboten beim Drehen am Glücksrad und geschickter „Handarbeit“ in der Fühlbox und am Gummieuter. Eingebunden sind auch die BBV LandSiedlung und die Privatmolkerei Bechtel. Die bauausführenden Firmen geben Informationen zu den einzelnen Gewerken.

Die ortsansässigen Vereine bieten Getränke, Bratwürste und Steaks sowie Kaffee und Kuchen an.

Die Zufahrt zum Betrieb von Familie Braun in Gaisthal bei Schönsee, Schönthanner Straße, ist nur über Gaisthal möglich.

Auch in Oberbayern im Landkreis Traunstein gibt es die Möglichkeit zur Besichtigung eines modernen Milchviehstalles. Familie Rosenegger lädt am 11. Juni von 10.00 bis 16.00 Uhr zum Tag des offenen Bauernhofes auf ihren Betrieb in Großscherzhausen 11, 83329 Waging a. See-Otting, ein. Für Groß und Klein gibt es ein buntes Programm mit Informationen, Verpflegung und Unterhaltung.