



Nr. 25-26

München, 29. Juni 2017

Unsere Themen

Ausgezeichnete Ideen vom und fürs Land

Starke Beteiligung in Bayern
beim Wettbewerb
„Agrar-Familie 2017“

2

Eine Krone für die Kartoffel

Bayerische Kartoffelbauern
berufen neue Königin

7

Spargelsaison 2017 mit großen Schwankungen

Keine ruhige Saison für
Spargelbauern

4

Heu mit sieben Buchstaben

Viele Kreuzworträtsel suchen das
Wort „Grummet“

8

Ein Hoch den Siegern aus Bayern

Spitzenplätze beim Finale des
Berufswettbewerbs der
Deutschen Landjugend

5

Ausgezeichnete Ideen vom und fürs Land

Starke Beteiligung in Bayern beim Wettbewerb „Agrar-Familie 2017“

München (bbv) – Bayerns Bauernfamilien sind kreativ: Das lässt sich an den eingereichten Vorschlägen beim Wettbewerb „Agrar-Familie 2017“ ablesen. Alt und Jung haben sich mit einer Vielzahl zukunftsstarker Projekte beworben. Für die ersten drei Sieger geht es noch eine Runde weiter. Beim Online-Voting unter www.agrar-familie.de wird sich entscheiden, wer in Deutschland „Agrar-Familie 2017“ wird.

Für die Jury mit Vertretern aus Bayerischem Bauernverband, Bayerischem Landwirtschaftlichen Wochenblatt und Bayerischem Rundfunk war es keine leichte Entscheidung, die Sieger zu ermitteln. 40 hochinteressante Projekte



wurden in den Kategorien Betriebsentwicklung, Öffentlichkeitsarbeit und soziales Engagement sowie Jungunternehmer bis zum 22. Mai 2017 eingereicht. Bewerben konnten sich engagierte Bauernfamilien in Bayern, die generationenübergreifend pfiffige und zukunftsstarke Betriebskonzepte umsetzen ebenso wie Familien, die mit ihren Projekten das Leben im Dorf mitgestalten oder das Bild der Landwirtschaft in der Gesellschaft verbessern.

In der Kategorie **Betriebsentwicklung** kann sich Familie Kneißl aus Rengersricht im Landkreis Neumarkt i. d. Oberpfalz über den ersten Platz für ihr Projekt „Hofmolkerei Kneißl – vom Stall in die Tüte“ freuen. Für die Jury war überzeugend, wie alle Familienmitglieder konsequent das Konzept verfolgen, über die Hofmolkerei und die Vermarktung ihrer eigenen Milcherzeugnisse unabhängiger von Milchpreisschwankungen zu werden. Intensives Marketing, Werbung und Öffentlichkeitsarbeit führen zu einem starken Kundenkontakt.

Der Sonderpreis in dieser Kategorie geht an Familie Froschhammer aus Thalmassing im Landkreis Regensburg, die Bunte Bentheimer Schweine im Freiland hält und sich bei der Vermarktung des Bio-Schweinefleischs voll für die Direktvermarktung entschieden hat. Der Verkauf im Hofladen wird durch verschiedenste Werbe- und Marketingmaßnahmen unterstützt.

In der Kategorie **Öffentlichkeitsarbeit** gewann Familie Lampl, die sich auf ihrem Betrieb im oberbayerischen Pfaffenhofen an der Glonn, Landkreis Dachau, auf die Haltung Bayerischer Fleckvieh-Ochsen spezialisiert hat. Ihr Projekt „Alles aus einer Hand“ steht für die Produktion von Wurst und Fleisch höchster

Qualität mit engem Bezug zur Region. Umfangreiches Marketing, ein Online-Shop und insbesondere ständige Kontakte zu Verbrauchern sind für Familie Lampl von zentraler Bedeutung.

Mit ihrem Projekt „Landwirtschaft – erleben“ geht Familie Herzog aus dem mittelfränkischen Oberschwanningen, Landkreis Ansbach, in die Öffentlichkeit, um Verbrauchern, Schulklassen, Auszubildenden, Studenten wie Berufskollegen Einblicke in ihren landwirtschaftlichen Betrieb zu geben. Für ihr Engagement in der Imagearbeit erhält Familie Herzog den Sonderpreis.

Der Hauptpreis in der Kategorie **soziales Engagement** geht an Familie Hindelang aus Höldern im Landkreis Garmisch-Partenkirchen für ihr Projekt „Miteinander am Hoimahof“. Die Familie hält Milchvieh. Mit der Entwicklung des Hofes als Begegnungsstätte für Menschen verschiedenster Altersstufen sowie für Menschen mit und ohne Handicap soll ein weiteres Standbein entstehen.

Familie Sedlmair in Puchschlag im Landkreis Dachau darf sich über den Sonderpreis freuen. Auf alle Familienmitglieder entfällt auf dem großen Milchviehbetrieb viel Arbeit, trotzdem legen sie viel Wert auf Imagearbeit für die Landwirtschaft. Bei Führungen auf ihrem Erlebnisbauernhof für verschiedenste Gruppen vermitteln sie ein realistisches Bild eines modernen Milchviehbetriebes.

Familie Gramsamer aus dem oberbayerischen Ollering im Landkreis Traunstein ist Sieger in der Kategorie **Jungunternehmer**. Die Familie überzeugt mit ihrem Projekt „Optimale Wertschöpfung aus drei Betriebszweigen“. Alle drei Betriebszweige Milchviehhaltung, Urlaub auf dem Bauernhof und Energiewirtschaft sollen optimal weiterentwickelt werden und sich dabei bestmöglich ergänzen.

Für die Familien Kneißl, Lampl und Hindelang geht es jetzt noch weiter, denn sie treten im überregionalen Teil des Wettbewerbs „Agrar-Familie 2017“ gegen neun weitere Kandidaten aus ganz Deutschland an. In einem Online-Voting unter www.agrar-familie.de wird sich entscheiden, wer mit dem Titel „Agrar-Familie 2017“ ausgezeichnet wird. Die Sieger-Familie darf sich über den Gewinn von 12.000 Euro freuen. Die Votingphase hat am 26. Juni begonnen und geht bis zum 24. Juli 2017.

Hier abstimmen: www.agrar-familie.de

Die ausführlichen Beschreibungen zu den einzelnen Projekten finden Sie unter www.bayerischerbauernverband.de/agrar-familie-2017-siegerfamilien

Spargelsaison 2017 mit großen Schwankungen

Keine ruhige Saison für Spargelbauern

München (bbv) – Mit dem Johannitag am 24. Juni endete offiziell die Spargelsaison 2017. Die bayerischen Spargelbauern schauen auf eine mäßige Saison mit großen Schwankungen zurück.

Mit den für die Jahreszeit extrem warmen Temperaturen im März setzte die heimische Spargelernte in diesem Jahr explosionsartig ein. „Zu dieser Zeit war die Nachfrage noch schwach, denn Gastronomie und Handel hatten sich noch nicht auf das Saisongemüse ausgerichtet“, sagt Theo Däxl, Gemüsereferent beim Bayerischen Bauernverband. Auf der anderen Seite wurden Lieferungen aus Südeuropa im Großhandel billigst vertrieben. Auch heimischer Spargel musste bereits Anfang April im Großhandel deutliche Preisabschläge hinnehmen. Wegen des folgenden anhaltenden kalten Wetters ernteten die bayerischen Spargelbauern im April und Anfang Mai übersichtliche Mengen. „Doch auch die Verbraucher hatten bei den kalten Temperaturen keine große Lust auf Spargel und so hielten sich Angebot und Nachfrage die Waage.“

Auf und ab am Markt: Direkt- und Selbstvermarktung war tragende Säule

Mitte Mai drehte das Wetter: Wärme und Feuchtigkeit brachten größere Erntemengen hervor, gleichzeitig stieg die Verbrauchernachfrage. „Bereits Ende Mai war das Angebot aus heimischem Anbau so groß, dass sich insbesondere zu Wochenbeginn größere Überhänge bildeten. Die Preise im Großhandel und auch im Einzelhandel rutschten erneut ab“, erklärt Däxl. Bei diesen Schwankungen habe sich die Direkt- und Selbstvermarktung in Bayern auch in der Saison 2017 wieder einmal als tragende Säule des heimischen Spargelanbaus erwiesen. Bedingt durch starke Ernteschwankungen sei der Absatz über den Großhandel und die Großmärkte vielfach unbefriedigend gelaufen.

Etwas untypisch hätten viele Spargelbauern schon weit vor dem Johannitag die Ernte beendet. „Die Spargelsaison neigte sich heuer bereits Anfang Juni dem Ende entgegen. Die Lieferungen an die Märkte gingen deutlich zurück. Auch die Pfingstferien in Bayern sorgten für ruhige Nachfrage“, sagt Däxl.

Preise ab Hof zufriedenstellend, Großmarkt unter Druck

„Gemessen an dem von 8 Euro auf 8,60 Euro pro Stunde gestiegenen Mindestlohn in der Landwirtschaft hätten heuer die Spargelpreise sowohl im Hof-Verkauf als auch im Großhandel deutlich nach oben gehen müssen“, bewertet Referent Däxl. Rückblickend konnten jedoch nur in der Anbauregion Abensberg die höheren Lohnkosten zum Teil auf höhere Spargelpreise umgelegt werden. In der Region Schrobenhausen blieben die gemittelten Preise nahezu

unverändert oder leicht rückläufig. Gravierend für die Erzeuger war die Preisrücknahme an den Großmärkten. Anders zeigte sich das Bild beim Grünspargel. Hier waren die Preise auf stabilem Niveau. Über die gesamte Saison blieben im Handel die Lieferungen an grünem Spargel aus heimischer Erzeugung begrenzt. Der Anteil von Grünspargel an den gesamten Spargelkäufen in Deutschland liegt mittlerweile bei ungefähr 11 Prozent.

Ein Hoch den Siegern aus Bayern

Spitzenplätze beim Finale des Berufswettbewerbs der Deutschen Landjugend

München (bbv) – Die Reise nach Güstrow und Rattey in Mecklenburg-Vorpommern war für die bayerischen Spitzennachwuchskräfte in den Ausbildungsberufen Hauswirtschaft, Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Weinbau ein Volltreffer. Gleich vier Mal standen sie beim Bundesentscheid des Berufswettbewerbs der Deutschen Landjugend auf dem Podest und jubelten über zwei erste und zwei zweite Plätze.

119 junge Frauen und Männer, darunter elf Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Bayern gingen beim Bundesentscheid vom 12. bis 16. Juni an den Start. Gemäß dem Motto des Wettbewerbs „Grüne Berufe sind voller Leben – Wachstum, Stärke, Leidenschaft“ wurde von allen noch einmal voller Einsatz erwartet. Die bayerischen Landessieger gaben dabei alles und überzeugten mit großartigen Leistungen.

Walter Heidl, Präsident des Bayerischen Bauernverbandes, gratulierte den bayerischen Teilnehmerinnen und Teilnehmern zum Erfolg: „Unsere jungen Leute haben mich mit ihrer hohen Motivation beeindruckt. Das war ein starkes Team, alle haben gewonnen, gleich ob es jemand bis aufs Siegereppchen geschafft hat oder nicht. Das ist auch das Schöne an diesem Berufswettbewerb. Die jungen Frauen und Männer messen ihr Können, zeigen die hohe Qualität der Aus- und Fortbildung in den agrarischen Berufen, lernen zugleich viel voneinander und haben dabei auch noch viel Spaß. Diese Erfahrungen sind ein Gewinn und für viele ein wichtiger Anstoß für die weiteren beruflichen Schritte.“

Freude pur gab es bei Axel Rothaus aus Coburg und Felix Wachsmann, Lkr. Coburg, den beiden landwirtschaftlichen Fachschülern aus Oberfranken, die in der Leistungsgruppe II im Team angetreten sind. Sie mussten u. a. den Tierkomfort eines Stalles beurteilen und standen vor der Aufgabe, Auszubildende am Pflug zu unterweisen. Dabei erzielten sie die höchste Punktzahl und wurden großartige Bundessieger. Auch bei den Auszubildenden in der Sparte Landwirtschaft, Leistungsgruppe I, stand mit Michael Schuhmann (Lkr. Main-Spessart) ein Bayer ganz oben auf dem Treppchen. Dem Unterfranken gelang es am besten, einen Getreideschlag u. a. auf Schädlinge und Krankheiten zu kontrollieren, die Futterration einer 650 Kilogramm schweren Milchkuh zu berechnen und einen Schlepperparcours zu meistern. Thomas

Fleischmann (Lkr. Neustadt a. d. Aisch, Mittelfranken) war mit einem sechsten Platz erfolgreich.

Große Freude gab es auch bei Regina Lindlmeier (LKr. Mühldorf a. Inn, Oberbayern), die in der Hauswirtschaft nur knapp den obersten Podestplatz verpasste. In dem anspruchsvollen Wettbewerb, bei dem die Teilnehmerinnen u. a. für die Ehrengäste einer Jubiläumsfeier ein regionales und saisonales Menü zubereiten mussten, wurde sie mit einer guten Leistung Zweite. Rita Nieß aus Sontheim/Brenz, Schwaben, rundete das gute Ergebnis mit einem sechsten Platz ab.

Im Wettbewerb der angehenden Forstwirte mussten Stämme zielgenau gefällt werden, Ahornbäume in Linie gepflanzt und ein Fledermauskasten gebaut werden. Für Jonas Weigand (Lkr. Schweinfurt, Unterfranken), der noch im ersten Ausbildungsjahr ist, war schon die Teilnahme am Bundesentscheid ein großer Erfolg, umso mehr hat er sich über seinen zweiten Platz gefreut.

Auf dem Weingut Schloß Rattey standen die Jungwinzer u. a. vor den Aufgaben, eine Rebpflanzung durchzuführen und Wein aus einem Fass abzufüllen, ohne dabei Hefe aufzuwirbeln. In der Sparte Weinbau I überzeugten Julian Gierer (Lkr. Lindau, Schwaben) mit einem fünften Platz und Daniel Eilers aus Hamburg mit einem sechsten Platz.

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. In Bayern lag die Durchführung beim Berufsbildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes, unterstützt vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie den berufsbildenden Schulen.

Mehr zum Bundesentscheid des Berufswettbewerbs der Deutschen Landjugend 2017 gibt es auch unter www.landjugend.de.

Informationen erhalten Sie auch unter www.bayerischerbauernverband.de/berufswettbewerb-2017

Eine Krone für die Kartoffel

Bayerische Kartoffelbauern berufen neue Königin

München (bbv) – Zeit, das Zepter weiterzureichen: Für die amtierende Kartoffelkönigin Johanna I. geht ein erfolgreiches Jahr als Botschafterin der bayerischen Knolle zu Ende. Am 7. Juli 2017 krönen die Kartoffelbauern Bayerns ihre Nachfolgerin bei einer feierlichen Abendveranstaltung in der Alten Schweißerei in Schrobenhausen.

Um 19:30 Uhr beginnt die Zeremonie, die die jetzige Amtsträgerin wieder in ihr bürgerliches Leben als Johanna Daferner entlässt. Wem sie das Zepter übergibt, bleibt bis zur Krönung ein Geheimnis. Einzig eine Delegation der bayerischen Kartoffelbauern ist im Bilde, welche junge Dame aus der Branche ein Jahr lang die wichtigste und sicher auch hübscheste Repräsentantin des Erdapfels aus dem Freistaat sein wird. Heuer setzen die bayerischen Kartoffelbauern zum 40. Mal einer Vertreterin ihres Handwerks symbolisch die Krone auf. Die rund 500 Gäste erwarten wie immer eine aufwändige Abendshow, ein unterhaltsames Programm und ein raffiniertes Fünf-Gänge-Menü.

Erste Frühkartoffeln aus Bayern erhältlich

Pünktlich zur Krönung sind auch die ersten bayerischen Frühkartoffeln in den Hofläden und auf Bauernmärkten erhältlich. Voraussichtlich ab Mitte Juli, je nach Witterung, sind sie auch im Einzelhandel zu finden. Besonderes Markenzeichen der schnell reifenden Kartoffelart sind der feine Geschmack und die zarte Schale, die sich samt der direkt darunterliegenden Aroma- und Mineralstoffe mitessen lässt. Dank des hohen Wasser- und geringeren Stärkegehalts von Frühkartoffeln sind sie ideal für die leichte und gesunde Sommerküche.

Hinweis an die Medien:

Journalisten, die an der Krönungsveranstaltung in Schrobenhausen (07.07.2017, ab 19:30 Uhr) teilnehmen wollen, melden sich bitte unter kommunikation@BayerischerBauernVerband.de

Heu mit sieben Buchstaben

Viele Kreuzworträtsel suchen das Wort „Grummet“

München (bbv) – Heu mit sieben Buchstaben – wer gern Kreuzworträtsel löst, dem begegnet diese Frage immer wieder. Kennen Sie die Lösung?

Bei getrocknetem Gras spricht man in der Regel von Heu. Dabei haben die Landwirte für das Dürrfutter von jedem Schnitt einen eigenen Namen. Während der erste Grünlandschnitt tatsächlich als Heu bezeichnet wird, nennen die Bauern den zweiten Grasschnitt, der getrocknet wird, „Grummet“. In vielen Regionen laufen die Mäharbeiten derzeit auf Hochtouren. Je nach Wetter und Region haben die Landwirte schon den zweiten Schnitt geerntet.

„Dürrfutter bedeutet, dass man das Gras so weit heruntertrocknet, dass es am Ende nur noch etwa 15 Prozent Feuchtigkeit hat“, erklärt Michael Haußer, Fachberater beim Bayerischen Bauernverband und selbst Milchviehhalter. Diesen Wasserverlust erreicht man durch häufiges Wenden. „Heu ist für die Tiere sehr schmackhaft und regt vor allem bei Kühen den Appetit an. Wegen seines hohen Eiweißgehalts eignet sich Grummet besonders als Futter für Milchkühe“, sagt Haußer.

Bauern, die sich nicht allein auf trockenes Wetter verlassen wollen, trocknen den Grasschnitt durch technische Anlagen mit Warmluft. Dafür kann der Landwirt zum Beispiel die Abwärme der Biogasanlage nutzen – so wird die oft überschüssige Wärme im Sommer sinnvoll verwertet.

Grünland umfasst circa ein Drittel der landwirtschaftlich genutzten Fläche in Bayern. Diese Flächen können in der Regel nicht als Ackerland genutzt werden, sei es wegen ihrer Bodenqualität, ihrer Lage oder ihres Klimas. Indem die Landwirte die Flächen regelmäßig mähen und beweiden, pflegen sie gleichzeitig die Landschaft, denn sonst würden nach kurzer Zeit Büsche und Bäume wachsen.

Grünland ist artenreich, bis zu 90 Pflanzenarten werden pro Quadratmeter gezählt. Auf intensiv genutzten Wiesen wachsen Grasarten wie das Deutsche Weidelgras, Wiesenfuchsschwanz oder Glatthafer sowie Kleearten.