



Nr. 31-32

München, 10. August 2017

## Unsere Themen

### **Zukunft gemeinsam gestalten**

Internationales Seminar:  
Führungskräfte der Landjugend-  
arbeit aus aller Welt in Herrsching

2

### **Ställe und Felder werden digital**

Bitcom-Umfrage: Digitalisierung in  
der Landwirtschaft schreitet voran

4

### **Ab in den Kühlschrank – oder nicht?**

So lagern Sie richtig – Landfrauen  
geben Tipps

5

### **Frische Brise in Markt Taschen- dorf**

Bürgerwindpark nimmt Betrieb auf

6

### **Rottal-Schau mit großem BBV- Stand**

Bayerischer Bauernverband und sei-  
ne Dienstleistungsunternehmen prä-  
sentieren ihr Angebot

7

# Zukunft gemeinsam gestalten

## Internationales Seminar: Führungskräfte der Landjugendarbeit aus aller Welt in Herrsching

**Herrsching (bbv) – Seit mehr als 50 Jahren treffen sich in Herrsching am Ammersee Führungskräfte der Landjugendarbeit aus aller Welt. Ihr Ziel: die Zukunft ihrer Heimat mitzugestalten. 1962 fand das erste Treffen statt – damals in der Bäuerinnen- und Bauernschule. Gestern wurde das 28. Internationale Seminar für Führungskräfte der Landjugendarbeit im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching feierlich eröffnet.**

„Wir wollen über die verschiedenen Multiplikatoren die Kreativität und Kraft der Teilnehmer aufnehmen und fördern, damit sie die Zukunft ihrer jeweiligen Heimat selbst gestaltet, selbst in die Hand nimmt“, sagte der Leiter des Hauses und des Seminars Gunther Strobl.

Rund 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus fast 60 verschiedenen Nationen haben sich nach Herrsching aufgemacht, um an diesem weltweit einmaligen Seminar mitzuwirken. Unter dem Motto „Inspiration durch Vielfalt – Herrsching wirkt“ werden sie die kommenden zwei Wochen zusammenarbeiten, von- und miteinander lernen und sich inspirieren lassen von den Erfahrungen und Herausforderungen. Die Führungskräfte aus aller Welt sollen so vielfältige Unterstützung und Anregungen erhalten, um die Landjugendarbeit in ihren Heimatländern zu stärken und weiterzuentwickeln.

Dr. Hanns-Christoph Eiden, Präsident der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Bonn, unterstrich die einzigartige Erfolgsgeschichte dieses internationalen Seminars, das seit Beginn fast 2.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus mehr als 150 Ländern in Herrsching zusammenführte und konkrete Handlungsansätze für die globalen Herausforderungen wie Klimawandel und Bekämpfung des Hungers entstehen ließ. Die richtigen Lösungen fürs Land erfordere lokales Engagement und hier spielten die „jungen führenden Köpfe aus der Landjugend“ eine entscheidende Rolle. „Sie sind diejenigen, die die landwirtschaftliche Produktion leistungsfähiger, effizienter und nachhaltiger gestalten können, um mehr und gesündere Nahrung zu erzeugen. Sie sind diejenigen, die dafür sorgen können, dass eine Wertschöpfung vor Ort gefördert wird, damit die Einkommensperspektiven innerhalb und außerhalb der Landwirtschaft gefördert werden. Und Sie sind diejenigen, die zur Entwicklung der Infrastruktur des ländlichen Raumes Ihres Landes beitragen, damit gute Perspektiven für die Landbevölkerung vor Ort bestehen und sich der Drang zur Abwanderung vermindert“, sagte Eiden.

„Es gibt nichts Wichtigeres, als junge Menschen zu unterstützen, sich auf dem Land heimisch zu fühlen und ihre eigene Zukunft zu gestalten mit wirklichen Bildungschancen für berufliche Perspektiven, mit Angeboten für Freizeit und Kultur und auch mit der Möglichkeit, sich politisch und gesellschaftlich zu engagieren“, betonte der Generalsekretär des Bayerischen Bauernverbandes, Hans Müller.

Bereits am Vormittag waren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in verschiedenen Sprachgruppen (Deutsch, Englisch und Französisch) in die Seminararbeit gestartet, bevor am Abend die offizielle Eröffnungsfeier stattfand.

Das Fachprogramm wird von einem vielfältigen Rahmenprogramm begleitet, durch das die Teilnehmerinnen und Teilnehmer nicht nur die Region und deren Entwicklung kennenlernen, sondern auch Impulse für die eigene Landjugendarbeit sammeln können. So stehen neben Fachexkursionen im ländlichen Raum zu den Themen Ernährung, Ressourcen und Umwelt, Integration und landwirtschaftliche Aus- und Fortbildung auch Exkursionen in die KZ-Gedenkstätte Dachau, die Landeshauptstadt München oder die bayerischen Alpen auf dem Programm.

### **Das Internationale Seminar für Führungskräfte der Landjugendarbeit**

Das 28. Internationale Seminar für Führungskräfte der Landjugendarbeit wird noch bis zum 22. August 2017 im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching andauern. Träger des Internationalen Seminars ist das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Es steht zudem unter der Schirmherrschaft der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO). Die Seminaradministration liegt bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Bonn. Das Haus der bayerischen Landwirtschaft in Herrsching ist verantwortlich für die Konzeption und Leitung dieses weltweit einmaligen Seminars.

Das Internationale Seminar richtet sich speziell an Führungskräfte, die haupt- oder ehrenamtlich in der Landjugendarbeit tätig sind. Sie fungieren in ihren Heimatländern als Multiplikatoren der neu gewonnenen Kenntnisse und Fähigkeiten und bewirken so eine vielfältige Weiterentwicklung. Bei der Auswahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer wird darauf geachtet, Vertreter möglichst vieler verschiedener Länder und Organisationen einzuladen, um so eine weltweite Vernetzung herzustellen und die Weiterbildungsimpulse in möglichst alle Weltregionen tragen zu können. Fast 2.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus rund 150 Nationen nutzten bisher die Chance für Begegnung, Austausch und Erkenntnis.

Weitere Informationen sowie Termin- und Programmübersicht zum Internationalen Seminar für Führungskräfte der Landjugendarbeit finden Sie auf der BBV-Website unter Pressedienst > pd31-32\_Internationales-Landjugendseminar und unter der Internetadresse [www.international-herrsching-seminar.de](http://www.international-herrsching-seminar.de).

Bei Interesse an Interviewpartnern oder einer Berichterstattung zu ausgewählten Programmpunkten wenden Sie sich bitte an das Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching. Als Ansprechpartner steht Ihnen Herr Gunther Strobl zur Verfügung unter: [Gunther.Strobl@HdbL-Herrsching.de](mailto:Gunther.Strobl@HdbL-Herrsching.de) oder Tel. 08152 938 286

# Ställe und Felder werden digital

## Bitcom-Umfrage: Digitalisierung in der Landwirtschaft schreitet voran

**München (bbv) – Die Digitalisierung macht vor keinem unserer Lebens- und Wirtschaftsbereiche Halt. Und die Landwirtschaft ist dabei keineswegs eine Ausnahme, sondern vielmehr ein Paradebeispiel wie bereits heute digitale Technik die Arbeit verändert. Einer repräsentativen Befragung des Digitalverbandes Bitcom und des Deutschen Bauernverbandes zufolge nutzt inzwischen mehr als jeder zweite Landwirt digitale Lösungen (Stand: November 2016).**

Während auf dem Acker Landmaschinen GPS-gestützt und sensorgesteuert arbeiten, misst im Stall die Technik die Gesundheits- und Leistungsdaten jedes einzelnen Tieres und ermöglicht so eine individuelle Betreuung: Die Landwirtschaft entwickelt sich rasant zu einer digitalisierten Branche. Laut Bitcom-Hauptgeschäftsführer Dr. Bernhard Rohleder sind „Deutschlands Bauernhöfe digitaler als Deutschlands Fabriken“.

Landmaschinen, mit denen die Bodenbearbeitung, Aussaat, Pflanzenpflege und Ernte digital erfolgt, nutzen der Befragung zufolge bereits rund 40 Prozent der Landwirte bzw. Lohnunternehmer. „Automatische Lenksysteme entlasten den Landwirt auf dem Schlepper und ermöglichen eine enorm hohe Präzision“, sagt Anton Huber, Getreidereferent beim Bayerischen Bauernverband. Dank „Smart Farming“ können landwirtschaftliche Nutzfahrzeuge von der Sämaschine bis zum Mähdrescher zentimetergenau gesteuert werden.

Schon bei der Planung der Feldarbeiten im Büro werden die Fahrspuren so gelegt, dass der Landwirt mit möglichst wenigen Überfahrten für die einzelnen Arbeitsschritte auskommt. Auf diese Weise lassen sich Produktionsmittel wie Saatgut und Dünger, aber auch Kraftstoff sparen. „Digitale Technologien helfen den Landwirten dabei, noch präziser und umweltschonender zu arbeiten“, sagt Huber. „Sensoren können den Nährstoffbedarf der Pflanzen ermitteln und der Landwirt kann dann den Dünger oder die Pflanzenschutzmittel punktgenau ausbringen.“

Ein weiterer Pluspunkt: Mit Hilfe der präzisen Maschinensteuerung lassen sich auch Unkräuter mechanisch bekämpfen oder Pflanzen exakt bewässern. Laut Bitcom-Umfrage meinen drei Viertel der Befragten, dass sie durch diese Entwicklung langfristig ihre Kosten senken können. „Um die Chancen zu nutzen und die Herausforderungen zu meistern, die in der Digitalisierung stecken, brauchen die bayerischen Familienbetriebe die passenden Rahmenbedingungen“, sagt der bayerische Bauernpräsident Walter Heidl. Um die Digitalisierung in ganz Bayern zu unterstützen, möchte die bayerische Staatsregierung 3,2 Milliarden Euro für den „Masterplan Bayern Digital II“ zur Verfügung stellen. Aus Sicht des bayerischen Bauernpräsidenten muss bei den Maßnahmen und Förderprogrammen auch die Land- und Forstwirtschaft sowie der gesamte ländliche Raum berücksichtigt werden.

# Ab in den Kühlschrank – oder nicht?

## So lagern Sie richtig – Landfrauen geben Tipps

**München (bbv) – Brot, Gemüse, Käse und Wurst: Der Einkauf wird oft wahllos in den Kühlschrank geräumt – nicht selten ohne Ordnung und System. Wo der richtige Platz im Kühlschrank ist, darüber klären die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband auf.**

Frische Lebensmittel sollten nach dem Einkauf in geeignete Behältnisse umgepackt und im Kühlschrank gelagert werden. Obst, Gemüse und Salat gehören ins Gemüse-/Obstfach. Fisch, Fleisch, Wurstwaren und leicht Verderbliches sollten auf der Glasplatte darüber gelagert werden, da hier die kälteste Zone des Kühlschranks ist. Das mittlere Fach eignet sich für Milchprodukte und Käse. Gekochte Speisen gehören ins oberste Fach. Da die Kühlschranktür der wärmste Ort ist, sollten dort Getränke und Milch sowie Dressings, Saucen, Marmeladen, Senf, Eier und Butter aufbewahrt werden.

Aber Vorsicht: Nicht alle Obst- und Gemüsesorten mögen es kühl. Kälteempfindliche Sorten lagern am besten außerhalb des Kühlschranks. Hierzu zählen: Aubergine, Gurke, Paprika, Tomaten, Zucchini, Ananas, Banane, Mango, Melone und Zitrusfrüchte. Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebeln sollten in einem gut gelüfteten Raum – am besten im Keller – gelagert werden.

Unreife Früchte reifen bis auf wenige Ausnahmen wie Himbeeren bei Zimmertemperatur nach. Avocado, Birne, Kiwi, Nektarine, Pfirsich, Pflaume und Zwetschge sollten daher zum Reifen außerhalb des Kühlschranks gelagert werden, ansonsten im Gemüse-/Obstfach. Einige Früchte, zum Beispiel Äpfel oder Birnen, setzen Ethylen beim Reifen frei. Diese gasförmige Verbindung sorgt dafür, dass benachbarte Früchte schneller reifen.

Unverpacktes Brot lässt sich am besten im Brotbehälter aus Steingut-, Edelstahl, Holz oder Keramik aufbewahren. Lagern Sie angeschnittene Laibe am besten mit der Schnittkante nach unten. Verpacktes Brot bleibt am besten in der Originalverpackung frisch. Brot lässt sich auch gut im Gefrierbeutel einfrieren.

Tiefkühlprodukte sollten Sie möglichst nach dem Kauf weitergekühlt transportieren und zu Hause sofort in die Tiefkühltruhe einlagern. Temperaturschwankungen mindern die Qualität der Produkte. Vor dem Einfrieren muss Obst und Gemüse geputzt, gewaschen, eventuell geschält und/oder entkernt, zerkleinert und eventuell blanchiert werden, um Vitamine und Farbe möglichst gut zu erhalten. Verpacken Sie die Lebensmittel in kleinen Portionen entsprechend des Verbrauchs möglichst luftdicht und beschriften Sie die Verpackung mit Inhalt, ggf. Menge und Datum. Tiefgefrorene Lebensmittel sind nicht ewig haltbar: Obst und Gemüse etwa ein Jahr, mageres Fleisch und Geflügel etwa 9 bis 12 Monate, Fisch und fettreiches Fleisch etwa 6 bis 9 Monate.

Nicht zum Einfrieren geeignet sind wasserreiche Lebensmittel wie Gurken, Tomaten, Wassermelonen und Weintrauben, da sie matschig werden.

Milchprodukte wie Joghurt, Dickmilch, saure Sahne und Crème fraîche flocken beim Einfrieren schnell aus. Auch Eier eignen sich nicht zum Tiefkühlen.

Unser Einmaleins der Lebensmittellagerung lautet:

- Kaufen Sie frische Produkte nur in der benötigten Menge
- Kühlschrank nicht zu voll packen, damit die Luft gut zirkulieren kann
- Speisen nur abgekühlt in den Kühlschrank stellen, sonst steigt die Temperatur und es bildet sich Kondenswasser im Kühlschrank
- geöffnete Packungen rasch verbrauchen
- Lebensmittel in geeignete Behältnisse umpacken, die sie vor dem Austrocknen, vor Geruchs- und Keimübertragung schützen
- Kühlschrank und Tiefkühltruhe regelmäßig reinigen
- nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) die Lebensmittel mit den Sinnen prüfen, ob sie noch genießbar sind
- Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum, z. B. Hackfleisch, wirklich nur bis zu diesem Datum verzehren

## **Frische Brise in Markt Taschendorf Bürgerwindpark nimmt Betrieb auf**

**München (bbv) – Am 20. Juli 2017 hat der Bürgerwindpark Markt Taschendorf im Landkreis Neustadt a. d. Aisch-Bad Windsheim offiziell seinen Betrieb aufgenommen. Damit setzt die BBV LandSiedlung als Dienstleistungsunternehmen des Bayerischen Bauernverbandes (BBV) erstmals ein Bürgerwindprojekt in Form einer eigenständigen Bürgerbeteiligungsgesellschaft um.**

Unter dem Motto „In der Region, für die Region“ machen 113 Kommanditisten der Bürgerwindkraft Markt Taschendorf GmbH & Co KG die 9,1-Millionen-Euro-Investition zu einem beispielhaften Bürgerbeteiligungsmodell. Mehr als die Hälfte des Kapitals haben Bürger aus dem Landkreis Neustadt a. d. Aisch und den Nachbarlandkreisen zusammengebracht, und zwar ausschließlich Privatanleger. „Damit tragen die Menschen vor Ort aktiv zur Energiewende bei“, betont Franz Stemmer, Geschäftsführer der BBV LandSiedlung.

In Markt Taschendorf profitieren aber nicht nur die Kommanditisten der Betreibergesellschaft und Landwirte als Grundstückseigentümer von dem Projekt, sondern auch die beteiligte Kommune, die für die Benutzung der Kabeltrasse Pacht erhält. Darüber hinaus kamen in der Planungs- und Bauphase überwiegend regionale Firmen zum Zug. Die Finanzierung lief ausschließlich über die regionale Sparkasse.

Welchen Beitrag der Bürgerwindpark Markt Taschendorf zum Umweltschutz leistet, zeigt ein Vergleich: Jährlich werden die beiden Windräder vom Typ „Vestas V 112 3,3“ insgesamt rund 10 Millionen Kilowattstunden ökologischen Strom liefern. Das entspricht dem Energieinhalt von 1 Million Liter Heizöl oder dem Stromverbrauch von etwa 2500 Dreipersonenhaushalten pro Jahr.

Weitere Informationen gibt es unter:

[www.buergerwindkraft-markt-taschendorf.de](http://www.buergerwindkraft-markt-taschendorf.de)

## **Rottal-Schau mit großem BBV-Stand**

### **Bayerischer Bauernverband und seine Dienstleistungsunternehmen präsentieren ihr Angebot**

**München (bbv) – Das Karpfhamer Fest mit der Rottal-Schau vom 1. bis 5. September ist wieder Mittelpunkt für Information und Vergnügen. Der Bayerische Bauernverband (BBV) und seine Dienstleistungsunternehmen sind auch in diesem Jahr als Aussteller vor Ort.**

Der gemeinsame Stand von BBV, BBV LandSiedlung, Steuergruppe und BBV Computerdienst befindet sich in der Agrarhalle (Stände 6218 und 6219). Hier erhalten Besucher umfangreiche Informationen über die Arbeit der Berufsvertretung und die Vielfalt der Leistungen für die bäuerlichen Familienbetriebe. Die landwirtschaftlichen Betriebe und Grundstücksbesitzer können sich über die Beratungs- und die Dienstleistungsangebote des Bayerischen Bauernverbandes informieren.

Die Rottal-Schau ist täglich von 8.30 bis 18.00 Uhr geöffnet, der Eintritt ist frei. Auf mittlerweile über 60.000 qm Freigelände und 6.000 qm Hallen zeigen 500 Firmen aus der gesamten Bundesrepublik und dem benachbarten Ausland ihr breites Angebot. Neben der klassischen Verbrauchermesse findet auch eine Energiemesse statt. Hier dreht sich alles um Energiebeschaffung, Energieoptimierung, Heiztechnik, Solartechnik, Photovoltaik, Forstmaschinen, Forstgeräte und regenerative Energien.

Erwartet werden wieder rund 400.000 Besucher. Hauptredner der traditionellen Bauernkundgebung beim Karpfhamer Fest am Dienstag, 5. September 2017, ist Kanzleramtsminister Peter Altmeier. Ab 14:00 Uhr spricht er in der Schwaimer Hütte zu mehr als 2000 Landwirten und interessierten Verbrauchern.