



Nr. 45-46

München, 16. November 2017

## Unsere Themen

### Zur Stelle in schwierigen Situationen

Dorfhelferinnen: Seit 60 Jahren  
bei Notfällen auf dem Hof und in  
der Familie im Einsatz

2

### Landfrauen: Plätzchen schmecken mit Butter am besten

Beim Kauf auf regionale Herkunft  
achten

4

### Von der Welt lernen

Bayerischer Bauernverband  
vermittelt Auslandspraktika

5

### Wie die Knödel, so der Kalender

Jetzt gibt's auch den sexy  
Kalender der Bayerischen  
Kartoffel als „halb & halb“-Version

6

### Winterlauch hat jetzt Saison

Lauch waschen und zubereiten –  
Landfrauen geben Tipps

7

## **Zur Stelle in schwierigen Situationen**

### **Dorfhelferinnen: Seit 60 Jahren bei Notfällen auf dem Hof und in der Familie im Einsatz**

München (bbv) – Im November 1957 – und damit genau vor 60 Jahren – waren die ersten Dorfhelferinnen zur Stelle, um Bauernfamilien in schwierigen Situationen zu unterstützen. Bis heute sind sie auf den bayerischen Bauernhöfen oft Retter in der Not. Sie springen ein, wenn die Bäuerin oder der Bauer krank werden, wenn Kinder versorgt oder wenn Angehörige gepflegt werden müssen. Etwa 200 Dorfhelferinnen arbeiten in ganz Bayern, 130 werden von der „Katholischen Dorfhelferinnen & Betriebshelfer GmbH“ (KDBH) vermittelt. Dorfhelferin Hanni Hell, die seit 2006 Geschäftsführerin beim KDBH ist, erzählt von ihrer Arbeit.

#### **Frau Hell, vor genau 60 Jahren hatten die ersten Dorfhelferinnen in Bayern ihren Einsatz. Wie war das damals?**

Ich konnte vor kurzem mit einer der ersten Dorfhelferinnen sprechen. Sie kam direkt nach der Ausbildung nach Zorneding und konnte dann dort im Pfarrhof wohnen. Von da aus fuhr sie in den ersten Jahren mit dem Fahrrad, später dann mit einem Moped, dorthin, wo Not am Mann war.

#### **Gab es feste Arbeitszeiten?**

Es gab damals so gut wie keine Regelungen. Und so arbeiteten die Dorfhelferinnen eben solange, wie sie gebraucht wurden. Bei schlechtem Wetter oder wenn die Anfahrt lange war, übernachteten sie direkt bei den Familien. So wurden ihnen auch Arbeiten außerhalb von Hof und Familie aufgetragen, zum Beispiel in der Gemeinde oder rund um die Kirche. Sie waren der gute Geist im Dorf.

#### **Was hat sich im Lauf der Jahre geändert?**

Die Gründe für den Einsatz einer Dorfhelferin sind im Prinzip gleich geblieben. Sie ist vor allem dann gefragt, wenn eine Frau schwanger ist oder eine Familie gerade Nachwuchs bekommen hat. Aber sie springt auch bei Krankheit oder einem Todesfall ein. Anders als in der Anfangszeit werden heute auch Einsätze in der Jugendhilfe oder der häuslichen Pflege übernommen, wenn zum Beispiel pflegende Angehörige entlastet werden sollen. Damit sind die Dorfhelferinnen echte Allrounder – und weil das Fahrrad heute vom Auto ersetzt wird, auch ungemein flexible Arbeitskräfte. Heutzutage muss eine Dorfhelferin pro Tag meist zwei oder sogar drei Einsätze übernehmen. Eine echte Herausforderung!

### **Wie werden die Dorfhelferinnen fit gemacht für diese Aufgaben?**

Das Berufsbild hat sich verändert. . Der Pflegebereich und die Kinderbetreuung haben an Bedeutung gewonnen. Damit steigen auch die Anforderungen. Die Ausbildung wird deshalb immer wieder angepasst. Auch die jährliche Fortbildung, die in enger Zusammenarbeit mit dem Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching organisiert wird, ist Pflicht.

### **Wie ist es um den Nachwuchs bestellt?**

Sehr oft sind es junge Frauen, die sich für den Beruf der Dorfhelferin und den Ausbildungsweg interessieren, weil sie gerne eigenständig arbeiten wollen. Sie haben Freude im Umgang mit Menschen und Tieren, arbeiten gerne im hauswirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bereich. Sie sind Menschen, die sich schnell in neuen Situationen zurechtfinden und auch bereit sind, verantwortungsvolle Aufgaben zu übernehmen.

### **Wird es die Dorfhelferinnen auch die nächsten 60 Jahre geben?**

Ja, ganz bestimmt. Es gibt zwar weniger landwirtschaftliche Betriebe, doch die Zahl der Familien, die auf dem Land und in den Dörfern leben, wird nicht kleiner. Und die Nachfrage nach Dorfhilfe kommt nicht nur aus der Landwirtschaft, sondern von allen Bewohnern, die auf dem Land Heimat gefunden haben. Auf den Höfen wiederum, arbeiten die Eltern oder die eigenen Kinder seltener mit. Die Dorfhelferin ist in dieser Situation eine wichtige Partnerin. Sie stabilisiert die häusliche Gemeinschaft auch in Krisenzeiten. Der Alltag kann – so gut es eben geht – weiter laufen. Auch die Menschen auf dem Land werden immer älter und brauchen Unterstützung. In Mehrgenerationenfamilien, wie es gerade auf dem Land sehr oft der Fall ist, ist die Dorfhelferin die Stütze für alle, die auf besondere Hilfe und Unterstützung angewiesen sind. Dorfhilfe in diesem Sinne ist nicht nur ein Dienst am Nächsten, sondern an der ganzen Gesellschaft.

### **Geschichte der Dorfhilfe in Bayern**

Nach dem Krieg bemerkte Landjugend- und Landvolkpfarrer Dr. Emmeran Scharl, dass sich auf vielen Bauernhöfen und in vielen Familien etwas verändert hatte. Wo bislang oft Kinder und Geschwister oder Mägde und Knechte in schwierigen Situationen für Unterstützung sorgten, klaffte eine Lücke. Die Folge: Bei Geburten, Krankheiten oder Todesfällen war die kleiner gewordene Familie oftmals in einer Notlage. Im Herbst 1955 beschloss Scharl deshalb, sich für die Einführung des Berufs der Dorfhelferin in Bayern einzusetzen. Gebraucht wurden Menschen, die helfen können und in der jeweiligen Situation das rechte Wort zu sagen wussten. Mitte 1957 fand der erste Lehrgang an der katholischen Fachschule für Dorfhelferinnen in Schlehdorf am Kochelsee statt. Seitdem wurden in 63 Lehrgängen 1.353 junge Frauen zu Dorfhelferinnen ausgebildet.

Auch in Ihrer Region sind Dorfhelferinnen im Einsatz. Die Kreisgeschäftsstellen des Bayerischen Bauernverbandes sind Ansprechpartner für alle Fragen rund um den Einsatz von Dorfhelferinnen. Alle Informationen zur Dorf- und Betriebshilfe in Bayern und die Einsatzleitungen in Ihrer Nähe finden Sie unter [www.kdbh.de](http://www.kdbh.de). Dort gibt es auch Informationen zum Ausbildungsweg zur Dorfhelferin.

## Landfrauen: Plätzchen schmecken mit Butter am besten Beim Kauf auf regionale Herkunft achten

**München (bbv) – Butter gehört zur Weihnachtsbäckerei unbedingt dazu. Denn Plätzchen schmecken mit Butter am besten. Darauf weisen die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband hin.**

Anders als viele Ersatzprodukte ist Butter ein rein natürliches Lebensmittel, das mit einem einzigen Inhaltsstoff auskommt: Milch. Für ein Stück Butter werden circa 5 bis 6 Liter Milch benötigt. Davon wird der Rahm separiert und pasteurisiert. Bei der sogenannten Verbutterung wird vom Rahm die Buttermilch abgetrennt. Die übrig gebliebenen Butterkörner werden zu Butterstücken geformt und abgepackt.

Butter besteht zu gut 80 Prozent aus Fett und zu rund 15 Prozent aus Wasser. Außerdem enthält sie geringe Mengen Milcheiweiß und liefert fettlösliche Vitamine. Im Handel können auch Butterfette mit reduziertem Fettanteil und höherem Wasseranteil wie Halbfett- oder Dreiviertelfett-



butter erworben werden. Hier ist der Zusatz von Speisegelatine erlaubt. Die Handelsklasse „Deutsche Markenbutter“ ist die qualitativ hochwertigste in Bezug auf Sensorik, Wasserverteilung und Streichfähigkeit. Laut Butterverordnung darf diese nur unmittelbar aus pasteurisierter Sahne hergestellt werden.

Hierzulande wird Butter in der Regel aus Kuhmilch gewonnen und in den Sorten Süßrahm-, Sauerrahm- und mildgesäuerte Butter angeboten. Während Süßrahmbutter mild und sahnig schmeckt, ist Sauerrahmbutter, die unter Verwendung spezifischer Milchsäurekulturen angesäuert wird, kräftiger im Geschmack. Mildgesäuerte Butter liegt dazwischen.

Für Landesbäuerin Anneliese Göller und die sieben bayerischen Bezirksbäuerinnen gehört Butter zur Weihnachtsbäckerei dazu. „Plätzchen schmecken einfach mit Butter, natürlich bayerischer Butter, am besten“, sagt die Landesbäuerin. Auch beim Mehl und bei Eiern achtet sie auf die regionale Herkunft.

Übrigens eignet sich auch Butterschmalz zum Backen. Es gibt dem Gebäck einen noch zarteren Buttergeschmack. Dabei handelt es sich um ein durch Ausschmelzen gewonnenes Butterfett. Wegen seines sehr geringen Wassergehaltes von rund 0,1 Prozent und seines hohen Fettgehaltes von circa 99,8 Prozent lässt sich Butterschmalz in der Küche wunderbar zum Kochen, Braten und Backen verwenden. Da es sehr ergiebig ist, benötigt man zum Backen rund 20 Prozent weniger als die im Rezept angegebene Buttermenge.

## Von der Welt lernen

### Bayerischer Bauernverband vermittelt Auslandspraktika

**München (bbv) – Wer über den Tellerrand schaut, sieht weiter! Auslandspraktika eröffnen neue berufliche Perspektiven und stärken die eigenen Kompetenzen. Am 22. November 2018 informiert der Bayerische Bauernverband in Herrsching, wie er junge Menschen aus den grünen Berufen dabei unterstützt, einen Praktikumsplatz im Ausland zu finden.**

Die Veranstaltung im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching richtet sich an Multiplikatoren, die mehr darüber erfahren wollen, welche Möglichkeiten und Wege es für junge Agrarfachkräfte gibt, bei einem Auslandsaufenthalt neue Erfahrungen zu sammeln.

Die Bedeutung eines Auslandspraktikums als wichtigen Baustein in der Berufsausbildung, erläutert Dr. Michael Karrer vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Antje Bauch von der Schorlemer Stiftung des Deutschen Bauernverbandes informiert über verschiedene Wege, die zu einem Auslandspraktikum führen. Auch zwei bayrische Auslandspraktikanten werden zu Wort kommen und über ihre Erfahrungen berichten. Maria Hechfellner, eine junge Agrarwissenschaftlerin, die auf einem oberbayerischen Ackerbau- und Milchviehbetrieb aufgewachsen ist, zog es 2016 zu einem Kurzpraktikum auf einen Betrieb in Irland mit Kühen in Weidehaltung. Der junge Landwirtschaftsmeister Dominik Kleipödszus aus dem Landkreis Dachau verbrachte 2016 sechs Monate auf einer kanadischen Farm mit Marktfruchtbau und Viehzucht.

Die bayerische Anlaufstelle für ein Auslandspraktikum stellt Hermann Knall vom Berufsbildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes vor. Die Beratung und

die individuelle Vermittlung von Auslandspraktika sind eine Serviceleistung des Bayerischen Bauernverbandes für seine Mitglieder und weitere Interessenten. Die Informationsveranstaltung bietet auch ausreichend Gelegenheit zur Diskussion.

Bei Fragen zur Veranstaltung wenden Sie sich bitte an Hermann Knall, [Hermann.Knall@BayerischerBauernVerband.de](mailto:Hermann.Knall@BayerischerBauernVerband.de), Tel. 089 55873 154. Wir bitten um Rückmeldung, wenn Sie an der Veranstaltung teilnehmen wollen.

### **Von der Welt lernen – Informationsveranstaltung für Multiplikatoren**

Mittwoch, 22.11.2017, von 13:30 Uhr bis 16:00 Uhr, Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching, Rieder Straße 70, 82211 Herrsching, Tel. 08151-938 000, E-Mail [info@hdbl-herrsching.de](mailto:info@hdbl-herrsching.de)

## **Wie die Knödel, so der Kalender**

**Jetzt gibt's auch den sexy Kalender der Bayerischen Kartoffel als „halb & halb“-Version**

**München (bbv) – Eine runde Sache: Der typisch bayerische Kloß besteht jeweils zur Hälfte aus rohen und gekochten Erdäpfeln. Entsprechend zweiteilig kommt heuer auch der „Heiße Kartoffel“-Kalender daher. Denn erstmalig standen dieses Jahr neben den jungen Damen aus der Kartoffelbranche auch männliche Models vor der Kamera. Schließlich soll – wie es die Vielfalt der Kartoffelsorten verspricht – für jeden Geschmack etwas dabei sein.**

Durch das praktische Wendeformat lässt sich das Kunstwerk in 2018 nach Lust und Laune als Mädels- oder Jungs-Version aufhängen. Der Kalender erscheint mit hochwertiger Spiralbindung im DIN-A3-Format und ist über den Deutschen Landwirtschaftsverlag unter [www.landeucht.de](http://www.landeucht.de) erhältlich. Die „Heiße Kartoffel“ ist ein Projekt der Bayerischen Kartoffelanbauer und ihrer Vermarkter. Weitere Informationen finden sich unter [www.bayerische-kartoffel.de](http://www.bayerische-kartoffel.de).

Wie auch im vergangenen Jahr setzte der bekannte Münchner Fotograf Egbert Krupp die Hobby-Models fantasievoll in Szene. Dabei gerät der Erdapfel zwar manches Mal in den Hintergrund, doch die Botschaft kommt deutlich an: Die nährstoffreiche und schmackhafte Knolle ist keineswegs altbacken und fad, sondern gehört zu den Basics in der modernen Küche. Alle vierzehn jungen Damen und Herren, die sich im Rahmen des außergewöhnlichen Kunstprojekts für ihre Kartoffel aus Bayern stark machen, haben einen direkten Bezug zur Knolle oder stammen sogar von einem Hof mit Kartoffelerzeugung. Selbstverständlich ist auch die aktuelle Kartoffelkönigin Jacqueline Blöckl mit von der Landpartie und zeigt sich im Mai und Juni fröhlich und leicht bekleidet.

**Die Models 2018 im Überblick:**

Titelbild	Julia Schütz (Niedermotzing/Aholting) Peter Ziegler (Neuburg)
Januar / Februar	Anna-Lena Schütz (Niedermotzing/Aholting) Patrick Gröbl (Rennertshofen/Kienberg)
März / April	Veronika Lautner (Burgheim) Anton jun. Blöckl (Habertshausen)
Mai / Juni	Jacqueline Blöckl (Habertshausen) Maximilian Ziegler (Brunnen)
Juli / August	Martina Reichold (Kühbach/Stockensau) Vitus Heilinger (Niederding)
September / Oktober	Kerstin Schmid (Stamsried) Johannes Zollner (Eitting)
November / Dezember	Eva-Maria Haas (Schweitenkirchen) Ludwig Maximilian Kinseher (Geiselhöring)

## Winterlauch hat jetzt Saison

### Lauch waschen und zubereiten – Landfrauen geben Tipps

**München (bbv) – Lauch, auch Porree genannt, gehört zur Familie der Narzissengewächse und steckt voller Vitamine und Nährstoffe. Jetzt hat der Winterlauch Saison, der intensiv und scharf schmeckt. Warum es sich lohnt, die grünen Stangen auf den Speiseplan zu setzen, wissen die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband.**

Lauch wird seit mindestens 4000 Jahren als Gemüse- und Gewürzpflanze kultiviert und galt früher als anerkannte Heilpflanze. Er bahnte sich seinen Weg von Italien nach Mittel- und Nordeuropa. Von seinem Siegeszug kündigt noch heute, dass er das Wappen von Wales ziert.

Lauch wird in Deutschland auf einer Fläche von ungefähr 3.000 Hektar angebaut. Im Schnitt werden in Deutschland rund 62.000 Tonnen Lauch im Jahr geerntet. In Bayern ist der Anbau von Lauch seit Jahren stabil: Circa 300 Betriebe bauen das Gemüse auf rund 200 ha an. Die Erntemenge beträgt 8000 t jährlich.

#### Starke innere Werte

Lauch ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Vor allem der hohe Gehalt an Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor, Natrium, Eisen sowie an Vitamin C, Vitamin E, Provitamin A und Vitamine der B-Gruppe machen den Lauch gesund. Er enthält zudem ätherische Öle wie Senföl, die entzündungshemmend wirken, den Kreislauf anregen und die Verdauung fördern.

Die enthaltenen Sulfide gehören zu den sekundären Pflanzenstoffen. Sulfide senken das Risiko für bestimmte Krebserkrankungen und können die Blutgerinnung positiv beeinflussen. Darüber hinaus werden ihm antibiotische, antioxidative, blutdruck- und cholesterolsenkende sowie verdauungsfördernde Wirkungen zugeschrieben.

### **Einkauf und Lagerung**

Wer schmackhafte Lauchgerichte auf den Teller bringen will, sollte beim Einkauf auf feste, grüne Stangen achten, die einen weißen Schaft haben. Sind die Wurzelhaare weiß, ist das ein Zeichen für Frische. In Plastikfolie eingewickelt hält sich Lauch im Gemüsefach des Kühlschranks etwa fünf Tage. Die Folie oder Tüte verhindert die Verdunstung. So bleiben die Blätter frisch und straff. Lauch sollte nicht mit aromaempfindlichen Lebensmitteln wie Butter oder Äpfeln lagern, da er seinen zwiebelartigen Geschmack schnell überträgt.

### **Multitalent Lauch**

Lauch ist in der Küche vielseitig einsetzbar. Der weiße Schaft wird meist in Ringe geschnitten, roh im Salat oder gedünstet als Gemüsebeilage, Auflauf oder Quiche verwendet. Die grünen, stark würzigen Blattteile eignen sich hervorragend als Suppengrün oder für Eintöpfe.

Lauch ist für die schnelle Küche geeignet: Wer fix ein Gemüse zaubern will, braucht nur den weißen Schaft in Ringe schneiden und in ein wenig gesalzenem Wasser und einer Prise Zucker etwa acht Minuten dünsten.

### **Damit es beim Essen nicht knirscht – Tipps von den Landfrauen:**

- Wenn die Lauchstange nicht allzu erdig ist, brauchen nur die äußeren Schichten entfernt werden. Die restliche Stange kann unter fließendem Wasser gewaschen werden.
- Haften viele Erdkrümel an der Stange, schneidet man sie am besten der Länge nach von grün nach weiß auf, bis man sie fächern kann. Unter fließendem Wasser lässt sich dann die Erde zwischen den einzelnen Schichten entfernen.
- Wer Lauchringe schneiden will, schneidet die Stange am besten zuerst und wäscht sie dann.
- Lauch lässt sich gut einfrieren. Dafür die Stangen am besten vor dem Einfrieren waschen, in feine Streifen oder Ringe schneiden und blanchieren. Am besten schmeckt er, wenn er im gefrorenen Zustand weiterverarbeitet wird.



**Rezepttipp: Lauchfladen**

Für den Teig (für 4 Personen):

200 g Weizenmehl oder dunkles

Roggenmehl Type 1150

150 g Dinkelvollkornmehl

1 Würfel Hefe

100 ml Wasser

50 ml Buttermilch

1 TL Honig

1 TL Salz

Für den Belag:

3 Eier

4 EL Milch

1 Stange Lauch

200 g herzhafter, geriebener Käse

Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

Die Mehle mischen, im lauwarmen Wasser den Honig und die Hefe auflösen, Buttermilch und Salz dazugeben. Einen schönen Teig kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Zugedeckt bis zur doppelten Größe gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Lauch waschen, in Ringe schneiden und den Käse reiben. Eier, Milch und Gewürze verquirlen, Käse und Lauch dazugeben. Den Teig in Fladen formen, auf ein gefettetes Backblech geben, den Belag darauf verteilen. Auf der untersten Schiene bei 190 °C Heißluft 35 Minuten backen. Schmeckt warm und kalt.

Die Erntekarte Lauch des Bayerischen Bauernverbandes mit Tipps und Infos finden Sie unter [www.BayerischerBauernVerband.de/Flyer-und-Broschueren](http://www.BayerischerBauernVerband.de/Flyer-und-Broschueren)