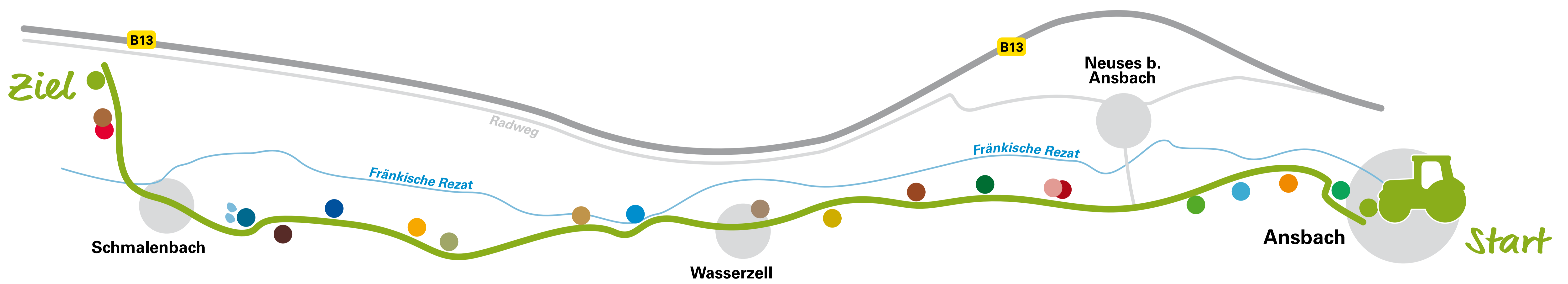


Grüß Gott & Herzlich willkommen ... am Weg der Landwirtschaft

Wusstest Du, dass die Landwirtschaft eine ganz wichtige Rolle in unserer Gesellschaft spielt? Sie sorgt für unsere Ernährung und hält die Landschaft in Ordnung.



Schon seit vielen Generationen übernehmen die Bauern diese Verantwortung. Sie beackern das Land und ziehen Tiere auf. Alles mit viel Fleiß und Liebe, bei jedem Wetter und auch an Wochenenden und Feiertagen.

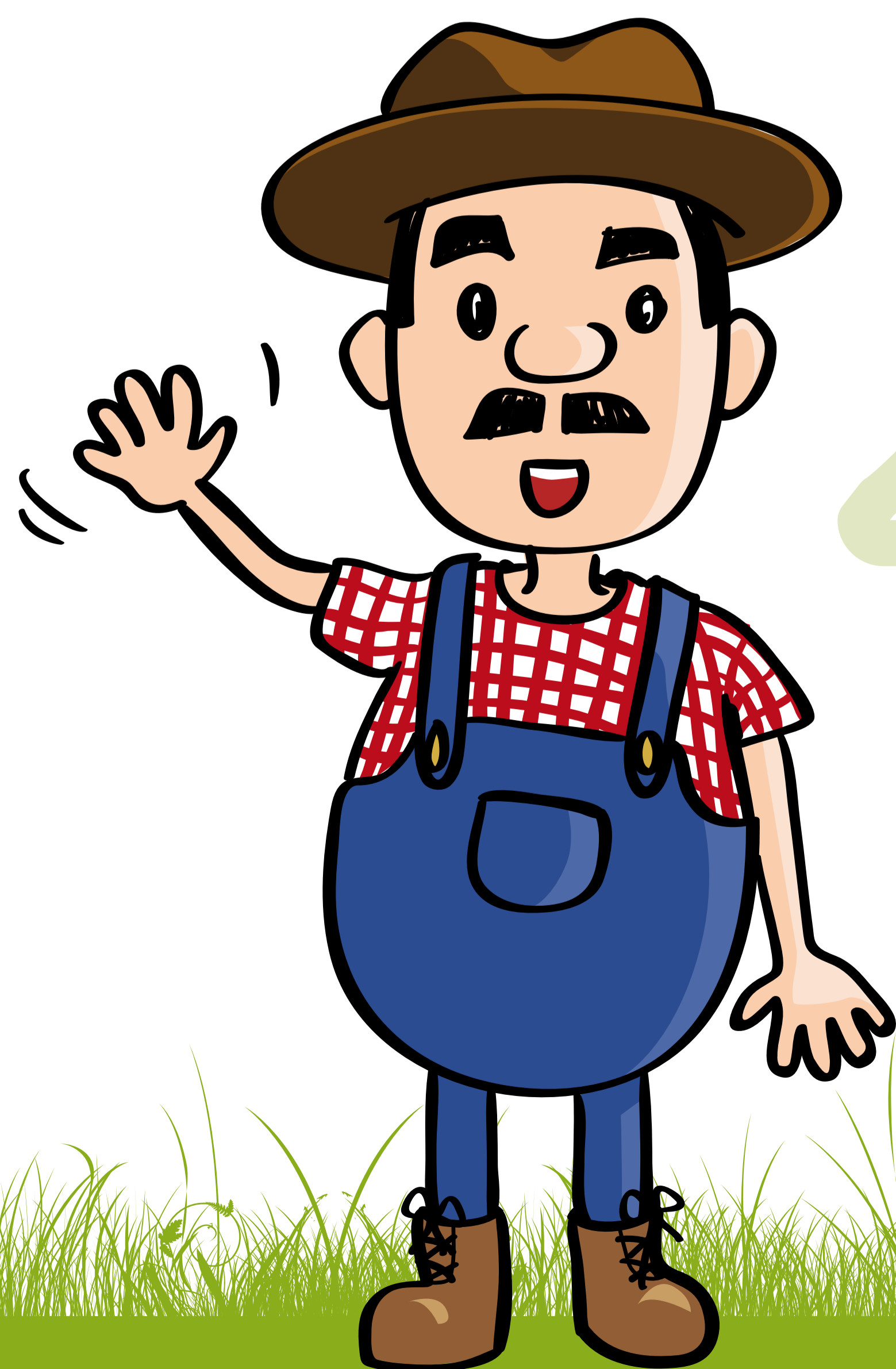
Damit Du noch mehr über die Arbeit auf den Höfen und Feldern erfährst, hat der Bayerische Bauernverband Kreisverband Ansbach diesen Weg gebaut.



Los geht's!

Auf den folgenden 4,6 Kilometern, die Du gemütlich in einer Stunde läufst, findest Du 19 Tafeln mit interessanten und wissenswerten Informationen rund um Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion.

Und unterwegs gibt es noch mehr lohnenswerte Stationen: Ein Abenteuerspielplatz und Gasthäuser erwarten Dich.



Hallo, ich bin der Willi!

Schön, dass Du da bist. Hast Du Lust, etwas über unsere Landwirtschaft zu lernen? Komm, ich begleite Dich auf dem Weg.



RaiffeisenVolksbank eG
Gewerbank



Bayerischer Bauernverband
Kreisverband Ansbach

Agrarberufe Bauer, was soust!



Brauhausstraße 9b · 91522 Ansbach
Tel. 0981/4884620
Fax 0981/48846244
www.bsz-ansbach.de

**In der Landwirtschaft gibt es eine Vielzahl an verschiedenen Berufen. Erkennst Du sie?
Bewege die Bilder nach oben, dann kannst Du mehr erfahren.**

Landwirt/-in

Getreide, Milch, Fleisch und vieles mehr: Landwirt/-innen versorgen die Bevölkerung mit hochwertigen Nahrungsmitteln.

Gärtner/-in

Zierpflanzen, Gehölz, Obst, Gemüse & Co: Gärtner/-innen sind spezialisierte Profis und Ansprechpartner im Umgang mit Pflanzen.

Pferdewirt/-in

Zucht, Haltung, Reiten, Kundenservice: Pferdewirt/-innen sichern die fachgerechte Versorgung und Ausbildung der Pferde.

Fischwirt/-in

Binnengewässer, Küsten- und Hochseefischerei: Fischwirt/-innen bewirtschaften Fischbestände und sind Fang- und Technikprofis.

Brenner/-in

Ein guter Schnaps, hergestellt aus Kartoffeln, Obst oder Getreide, gilt als besondere Delikatesse. Damit er aber eine wirkliche Delikatesse wird, braucht der Brenner viel Sachverstand und Fantasie.

Molkereifachmann/-frau

Milch gehört zu den wichtigsten natürlichen Lebensmitteln. Ob Frisch- oder H-Milch, Joghurt, Dessert, Quark, Butter, Sahne oder Käse – das Angebot und die Vielfalt der aus Milch hergestellten Produkte wird immer größer. Da es sich um hochwertige Lebensmittel handelt, hat der Molkereifachmann eine große Verantwortung gegenüber dem Verbraucher.

Fachkraft für Ernährung und Versorgung

Der Mensch steht im Mittelpunkt: Assistentinnen für Ernährung und Versorgung sowie Hauswirtschaftler/-innen bieten professionelle Versorgung, Betreuung und Serviceleistungen.

Winzer/-in

So viele verschiedene Rebsorten es gibt, so viele verschiedene Weine werden auch aus ihnen hergestellt. Daher sind die Aufgaben des Winzers ausgesprochen abwechslungsreich.

Tierwirt/-in

Wer gerne mit Tieren umgeht und arbeitet, sich mit ihren Lebensgewohnheiten und Verhaltensweisen beschäftigen möchte, für den ist der vielseitige Beruf des Tierwirts genau das Richtige.

Revierjäger/-in

Revierjäger/-innen haben die Aufgabe, einen artenreichen und gesunden Wildbestand zu erhalten und den Lebensraum Wald zu pflegen.

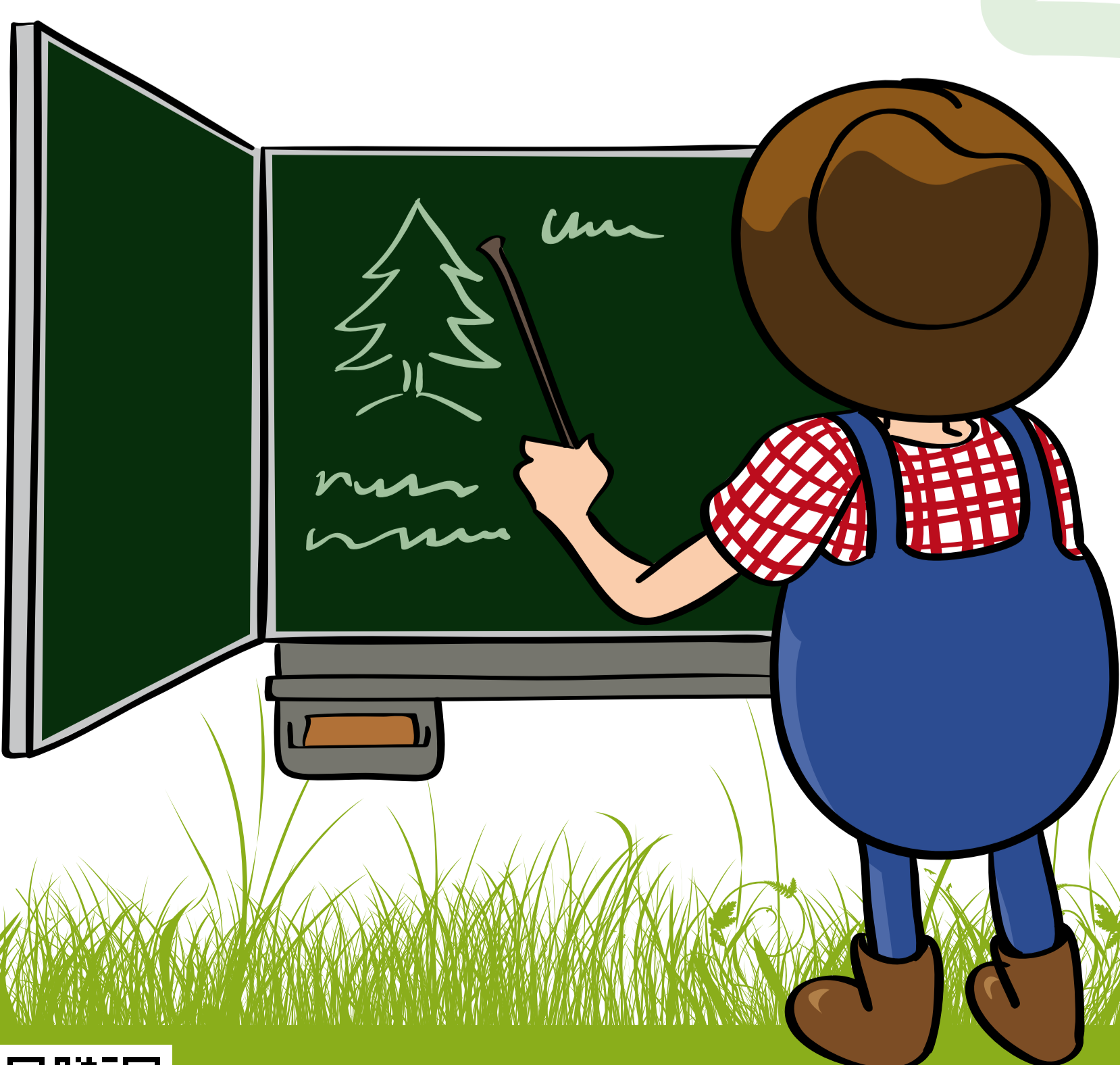
Forstwirt/-in

Forstwirt/-innen sind mit vielfältigen Tätigkeiten im Wald wie Aufforstung, Bestandspflege und Holzeinschlag betraut.

Fachkraft Agrarservice

Die Fachkräfte Agrarservice beherrschen den Einsatz landwirtschaftlicher Spezialmaschinen und erbringen landtechnische Dienstleistungen.

Wusstest Du, ...
dass Anfang des
19. Jahrhunderts
noch fast jeder ein
Landwirt war?

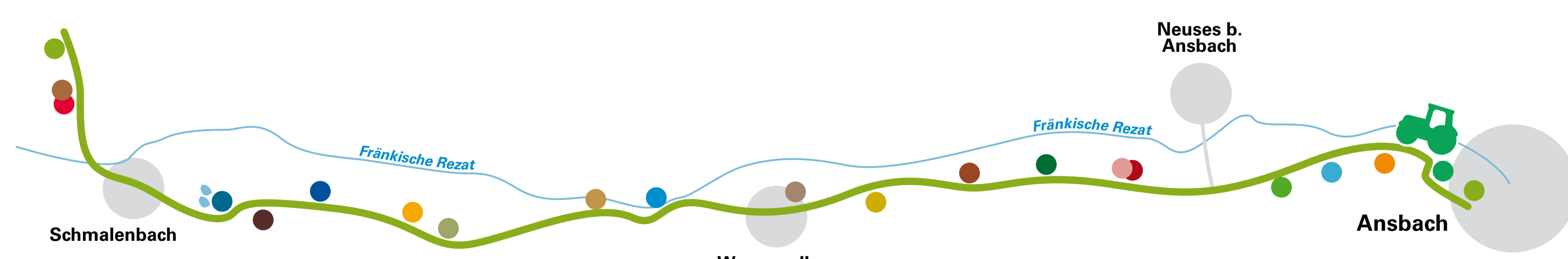


Milchwirtschaftliche/-r Laborant/-in

Kein Haushalt, keine Speisekarte ohne Milch, Butter, Joghurt oder Käse. Milch und die aus ihr gewonnenen Erzeugnisse gehören zu unseren wichtigsten Lebensmitteln. Gerade deshalb ist es notwendig, dass dieses reichhaltige Angebot ständig und gewissenhaft kontrolliert wird. Dies ist die Aufgabe milchwirtschaftlicher Laboranten.

Landwirtschaftlich- technische/-r Laborant/-in

Qualitativ hochwertige und gesunde Lebensmittel sind für unsere Ernährung unverzichtbar. Um sie zu erzeugen, ist eine Vielzahl moderner technischer Verfahren erforderlich. Versagt eines von ihnen, kann es zu ernststen Folgen kommen. Die Arbeit des landwirtschaftlichen Laboranten ist sehr verantwortungsvoll.



RaiffeisenVolksbank eG
Gewerbank



Bayerischer
Bauernverband
Kreisverband Ansbach



Die Energie ... vom Feld

Kohle und Öl sind endlich. Sie gehen irgendwann zur Neige. Deshalb werden Produkte aus der landwirtschaftlichen Erzeugung notwendig.

Lebensmittel sind Mittel zum Leben – also nicht nur zum Essen. Was wäre ein Leben ohne Strom oder Treibstoff? Erneuerbare Energien sind notwendig, da sie nachhaltig erzeugt werden können.

Typische „Energiepflanzen“ unserer Region:



Raps

Der Raps wird im Herbst ausgesät und im Sommer gedroschen. Aus Rapskörnern kann Speiseöl, aber auch Öl als Dieselsatz für Motoren oder als Grundstoff für Industrieprodukte gewonnen werden. Und was von diesen Ölpflanzen noch übrig bleibt, kann als hochwertiges, bestes, eiweißreiches Tierfutter verwendet werden.

Für die Bienen liefert der Raps Honig, für den Raps wiederum sind die Bienen wichtig, weil sie ihn bestäuben und damit einen guten Ertrag sichern.



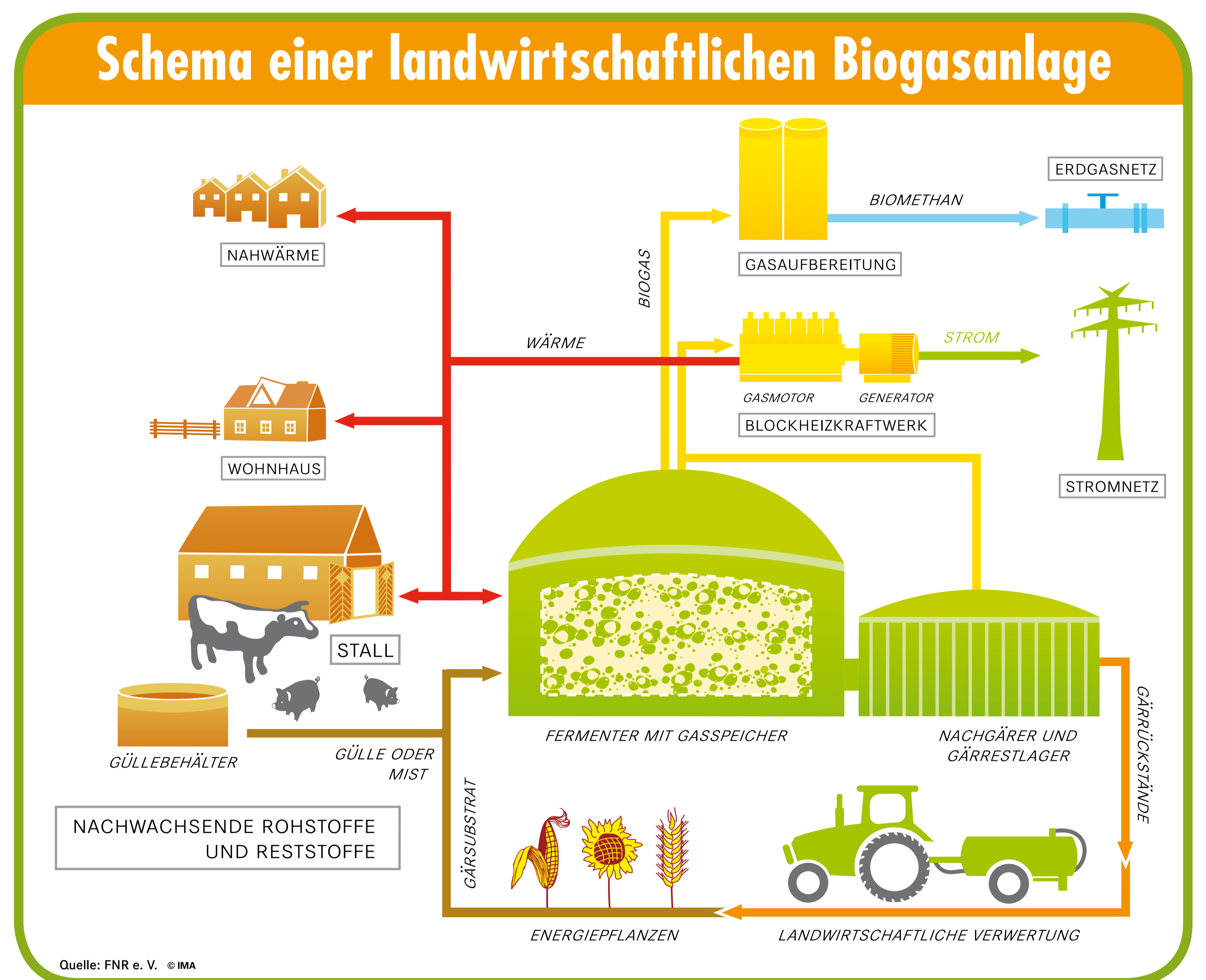
Mais

Der Mais wird im Frühjahr – meist nach Winterbegrünung – ausgesät. Der hohe Energieertrag macht den Mais zur Nummer eins als Energiepflanze und als Futterlieferant für Rind und Schwein. Mit geringem Pflanzenschutz Aufwand können große Mengen Silage als Grundlage für das Gärsubstrat gewonnen werden.

Die dichten Maisbestände mit ihrer großen Blattoberfläche verbessern die Luftqualität, weil sie CO₂ in Sauerstoff umwandeln. Ein Hektar Mais produziert Sauerstoff für 50-60 Menschen.

Wusstest Du, ...

dass es im Landkreis Ansbach schon viele Gemeinden gibt, die ihren gesamten Strom aus Erneuerbaren Energie-Anlagen (EEG-Anlagen) produzieren?

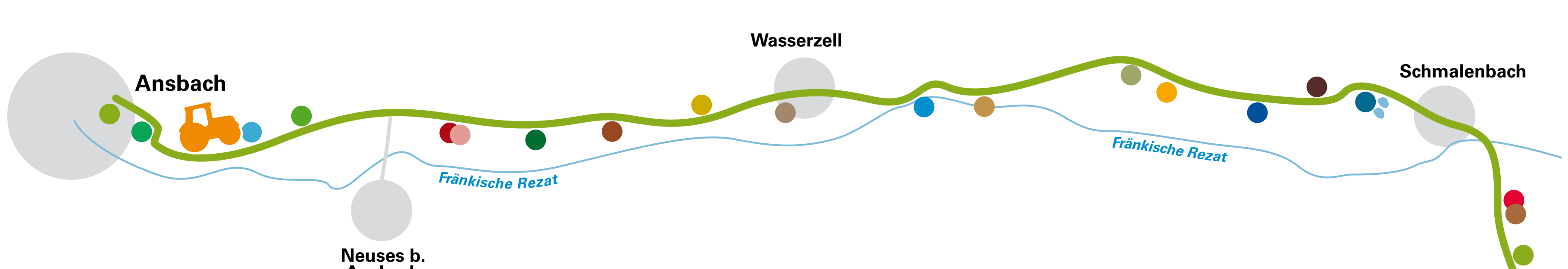


In einer landwirtschaftlichen Biogasanlage werden in der Regel Gülle oder Mist und Energiepflanzen vergoren. Das in Fermenter und Nachgärer produzierte Biogas wird entweder als aufbereitetes Biomethan ins Gasnetz eingespeist oder wie vom Großteil der Anlagen in Deutschland in einem Blockheizkraftwerk in Strom und Wärme umgewandelt.

Der Strom wird in das öffentliche Netz eingespeist und die anfallende Wärme wird für die Beheizung der Wohn- und Wirtschafts-

gebäude genutzt oder auch über Wärmenetze an private, kommunale und gewerbliche Nutzer verteilt.

Nach Abschluss des Gärprozesses im Nachgärer können die angefallenen Gärsubstrate als wertvoller organischer Dünger auf den Feldern der Landwirte für den Anbau neuer Pflanzen genutzt werden. So schließt sich der Stoffkreislauf einer landwirtschaftlichen Biogasanlage.



Vom Gras zur Milch

Das Naturprodukt



Warum lässt man das Gras nicht wachsen?

Junges Gras bildet die Grundlage für das Futter unserer Kühe. Um die Kuh bestmöglich mit Nährstoffen zu versorgen und auch im Winter den Tieren bestes Futter zu bieten, werden die Wiesen 3-4 mal im Jahr gemäht und das Erntegut als Heu oder Silage konserviert.

Fütterung

Eine Kuh frisst durchschnittlich etwa 30 kg an Gras- und Maissilage und trinkt etwa 80 Liter Wasser pro Tag.

Rinderrassen

Während die Kühe in Norddeutschland in der Mehrzahl schwarz-weiß (Schwarzbunte) sind, überwiegen in Süddeutschland die braunen oder braun-weißen Tiere (Fleckvieh, Rotbunte, Braunvieh).



Der Weg der Milch

Boxenlaufstall

Kühe werden bei uns meist in modernen Ställen gehalten. Hier können sie sich frei bewegen und haben komfortable Liegeflächen mit Stroh oder Gummimatten. Bestes Futter bekommen sie, so viel sie mögen.



Melkstand

In modernen Ställen kommen die Kühe gerne in den Melkstand, weil es leckeres Kraftfutter gibt. Das Melken mögen die Kühe, weil es sie von dem Gewicht der Milch in ihrem Euter erleichtert.

Milchkammer

Die Milch fließt über Rohrleitungen von der Melkmaschine in den Milchtank. Da Milch leicht verderblich ist, muss sie sehr schnell auf 4 °C heruntergekühlt werden. Die Milch wird gelagert, bis sie vom Tanklaster abgeholt wird.



Molkerei

In der Molkerei wird die Rohmilch zunächst auf ihre Qualität hin streng geprüft, bevor die Weiterverarbeitung zu Trinkmilch, Butter, Sahne, Joghurt, Quark und Käse beginnt.

Supermarkt

Milchprodukte stehen im Supermarkt in Kühlregalen, da sie verderblich sind. H-Milch, die kurze Zeit stark erhitzt wurde, hält länger und muss nicht gekühlt gelagert werden.



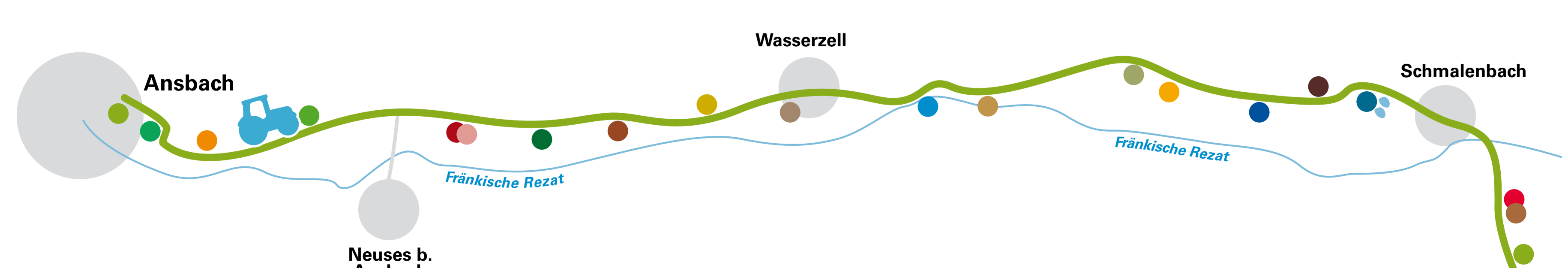
Wusstest Du, ...

dass die durchschnittliche Tagesleistung einer Kuh bei 19 Liter Rohmilch liegt?

Daraus kann man ...

- 19 l Trinkmilch
- 4 Päckchen Butter
- 22 kg Joghurt
- 2 kg Käse
- 2,6 l Sahne
- 4 kg Quark

... gewinnen.



RaiffeisenVolksbank eG
Gewerbebank



Bayerischer Bauernverband
Kreisverband Ansbach