

vlf *im Blick!*

**Verband für landwirtschaftliche Fachbildung Immenstadt e. V.
Organisation für Aus- und Fortbildung in der Landwirtschaft**



AUS DEM INHALT

Vorwort	Seite 2
Jahresrückblick 2015	Seite 2
Aus dem Schulleben	Seite 15
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten	Seite 19
Aktuelles	Seite 24
Persönliches	Seite 25
Programm 2016	Seite 27

Ein neues Gesicht in Eurem vlf Immenstadt

Liebe Mitglieder des vlf Immenstadt, Grüß Gott zusammen!

Mein Name ist Veronika Siefer. Seit der letzten Generalversammlung in Thalkirchdorf am 05. November 2015, stehe ich als neue Geschäftsführerin dem vlf zur Seite.

Da mich viele noch nicht kennen, stelle ich mich kurz vor:

Seit Juli 2014 bin ich am AELF Kempten tätig. Zu meiner Hauptaufgabe in der Abteilung Bildung und Beratung zählt die Betriebswirtschaft. Dazu gehört der Unterricht an der Landwirtschaftsschule im Fach Unternehmensführung. Kern dieses Faches ist die Erstellung der Wirtschaftler- bzw. Meisterhausarbeit. Ziel ist es dabei, den eigenen Betrieb betriebswirtschaftlich kennen zu lernen, Gewinnreserven aufzudecken und Planungen für die Zukunft durchzuspielen. Dies macht eine enge Zusammenarbeit und Betreuung der Studierenden erforderlich. Zudem unterrichte ich das Fach Rhetorik und Gesprächsführung. Neben dem Schulleben gehören auch die Beratung zur Entwicklung landwirtschaftlicher Unternehmen und die Betreuung der Einzelbetrieblichen Investitionsförderung (EIF) zu meinen Tätigkeitsfeldern. Gebürtig und wohnhaft bin ich im Landkreis Landsberg am Lech und stamme aus einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb. Vor meinem Weg in den bayerischen Staatsdienst, studierte ich den Bachelorstudiengang der Agrarwissenschaften sowie das Masterstudium des Agrarmanagements an der Technischen Universität in Weihenstephan.

Dort beschäftigte ich mich unter anderem intensiv mit den zunehmenden arbeitswirtschaftlichen Herausforderungen auf bayerischen Milchviehbetrieben und welche Rolle automatische Grundfuttermittelsysteme in diesem Zusammenhang spielen. Nach meiner Tätigkeit an den ÄELF in Wertingen und Weiden i.d.OPf. bin ich schließlich am AELF Kempten angekommen.

Mir ist es ein großes Anliegen, die Fort- und Weiterbildung als eines der obersten Ziele des vlf weiter zu unterstützen. Gerade nach Abschluss der Fachschule ist es wichtig, das Wissen zu festigen und regelmäßig zu aktualisieren. Kurz gesagt, es ist notwendig, fachlich am Ball zu bleiben. Zudem liegt es mir am Herzen, das Miteinander unter den Mitgliedern zu stärken und gewinnbringenden Austausch untereinander zu fördern.

Mit einem engagierten und starken Team im vlf Immenstadt freue ich mich auf eine bildungsreiche, spannende und auch gesellige gemeinsame Zeit mit Euch.

Veronika Siefer



(Foto: Brigitte Früh)

Silberschmuck – Kurs

Am Sonntag, 22.02.2015, fanden sich vier Damen bei Gisela Rother, Schmuckdesignerin in Oberreute, in der Schmuckwerkstatt ein. Hier wurden alle zuerst mit einem schönen Glas Tee begrüßt. Unter der fachkundigen Leitung von Frau Rother wurde nun gehämmert und gebogen, gefeilt, gesägt und gelötet. Alle Teilnehmerinnen stellten aus einem Stück 935er Silberblech einen Ring und 1 Paar Ohrstecker her. Die Zeit verging wie im Flug und am Ende dieses Schnupperkurses konnte jeder einzigartige und schöne Schmuckstücke mit nach Hause nehmen.

Karolin Herz

Fleißige Teilnehmerinnen bei der Arbeit in der Schmuckwerkstatt



Rundgesang

Am Mittwoch, den 11.03.2015, fand unser zweiter Rundgesang, diesmal im Gasthof „Zum Platze“ bei Anja und Andreas Reichart in Weiler, statt. Die Gaststube füllte sich ziemlich schnell und Josef Wölfle konnte 43 Sängerinnen und Sänger begrüßen. Josef Wölfle und Martin Karg spielten auf der Steirischen Harmonika und Erna Fink begleitete den Gesang auf dem Akkordeon. Außerdem hatten wir tolle Erzähler unter uns, die Geschichten und Witze zum Besten gaben und dafür viel Gelächter und Applaus ernteten. Es war ein sehr kurzweiliger und lustiger Abend, der bestimmt im nächsten Jahr wieder stattfinden wird.

Karolin Herz

Welttag der Hauswirtschaft

Zum Welttag der Hauswirtschaft, am Samstag den 21.03.2015, öffnete das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten seine Türen. Rund um das Thema Hauswirtschaft gab es eine Menge Ausstellungen und Angebote. So luden zum Beispiel die Studierenden der Teilzeitschule Hauswirtschaft in die Cafeteria ein, der Trachtentnahkurs zeigte die einzelnen Schritte vom Schnitt bis zur fertigen Tracht, es wurden Kräutersalze hergestellt, Putzsysteme vorgestellt... und vieles mehr.

Sämtliche land- und hauswirtschaftlichen Verbände waren mit einem Informationsstand vertreten. So schlossen sich die Frauengruppen des vlf Immenstadt und des vlf Kempten kurzerhand zusammen und organisierten einen Stand mit Glücksrad und Fragen zum Thema Hauswirtschaft.

Karolin Herz



Friedolinde Ammann und Karolin Herz, beide Frauenvorsitzende des vlf Immenstadt, betreiben Öffentlichkeitsarbeit für die Hauswirtschaft.

Schokoladenseminar

Am 28. März und 7. November 2015 durften wir bei Sibylle Epp („Chocolate Instructor“) ein Schokoladenseminar besuchen. Es war richtig spannend, den Weg von der rohen Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade mit zu verfolgen. Sibylle Epp erzählte uns, dass sich der immergrüne Kakaobaum besonders in Gesellschaft anderer Gewächse, z.B. zwischen Bananenstauden und Kokosnusspalmen, wohl fühle. Der Baum bringe kleine Kakaoblüten hervor, die von Mücken und Insekten befruchtet würden. Lange hätten sie dazu allerdings nicht Zeit, denn die Blüten blühten nur zwei Tage. Zeitgleich zu den Blüten hängen am Stamm des Kakaobaums auch die Früchte in unterschiedlichen Reifegraden. Nach fünf bis sechs Monaten Reife würden die Kakaoschoten dann geerntet.

Wir durften im Seminar die verschiedenen getrockneten Kakaobohnen (alte Sorten) aus Sri Lanka, Panama, Peru und Bali probieren. Es war ein ganz neues Geschmackserlebnis für uns, die zum Teil ziemlich bitteren Bohnen zu zerkauen. Irgendwie spürte man aber auch die „anregende“ Wirkung dieser unscheinbaren Bohnen. Kein Wunder, denn in einer rohen Kakaobohne stecken mehr als 300 Vitalstoffe. Leider werden bei der industriell gefertigten Schokolade die Kakaobohnen nach der Ernte fermentiert, getrocknet und geröstet. Durch die Hitze gehen diese wichtigen Vitalstoffe größtenteils verloren.

So machten wir uns daran, unsere eigene „Rohschokolade“ herzustellen. Es ist nicht so schwierig, wie man sich das vorstellt. Mit den richtigen Rohstoffen und Zutaten sowie dem nötigen Fachwissen, gelingt dies sogar ziemlich schnell. Frau Epp zeigte uns alles genau und schon ging es los.

Kakaopulver, Honig, Agavendicksaft, Salz, Bourbon-Vanille und Kakaobutter (genau auf 40°C erhitzt) dazu und verrührt dies zu einer Schokoladenmasse. Diese wird anschließend abgeschmeckt und nochmal ganz langsam auf 31°C erwärmt. Die fertige Schokoladenmasse wird gegebenenfalls noch portionsweise mit verschiedenen Geschmackszutaten verfeinert und in Pralinenförmchen gegossen oder für Bruchschokolade auf ein Backpapier gestrichen. Ob geröstete Nüsse, getrocknete Erdbeeren und Bananen, Orangenaroma, Pfefferminze, Zitrone oder Kokosraspel, alles wurde zum Verfeinern ausprobiert. Und das Ergebnis:



Ein Traum aus wirklich unvorstellbar leckeren Pralinen und Schokolade, die auch noch richtig gesund ist. Wenn man bedenkt, dass viele Kinder auf den Plantagen für die Schokoladenindustrie unter „schmutzigen“ Bedingungen sehr hart arbeiten müssen, ist „fair“ gehandelter Kakao wirklich eine Möglichkeit um mit gutem Gewissen zu genießen.

Vielen herzlichen Dank an Sibylle Epp für diesen tollen, lehrreichen Nachmittag, der uns die Augen wieder etwas geöffnet hat und Lust auf „gesunden“ Schokoladegenuss vermittelt hat.

„Kein zweites Mal hat die Natur eine solche Fülle an wichtigen Nährstoffen auf so kleinem Raum zusammengedrängt, wie gerade in der Kakaobohne.“
(Alexander Humboldt 1769-1859)

Margit HöB

NEUBAUTEN SANIERUNGEN AUSSENANLAGEN
VOLLWÄRMESCHUTZ BETONARBEITEN VERPUTZARBEITEN
ESTRICHARBEITEN BAGGERARBEITEN KLEINREPARATUREN

AM BAUGESCHÄFT GmbH & Co. KG
Andreas Müller
Wir sind in Form

Meisterbetrieb Hauptstrasse 38a 87547 Missen im Allgäu
Mobil 0170-5388783 Telefon 08320-925150 Mueller-bau.org

Vortrag zum Thema „Säure-Basen-Balance“

Am Mittwoch, 08.04.2015, luden wir ins Thaler Dorfhaus zum Thema „Säure-Basen-Balance“ ein. Der Vortrag wurde gestaltet von der Bäuerin, Heilpraktikerin und Beckenbodentrainerin Susanne Schwärzler. Wir konnten 25 interessierte Mitglieder begrüßen. Frau Schwärzler referierte über ein ausgewogenes Säure-Basen-Verhältnis. Dies ist die Grundlage für die Leistungs- und Widerstandskraft des Körpers. Viele Stoffwechselprozesse funktionieren in einer sauren Umgebung nicht optimal. Bei einer Übersäuerung (Acidose) leidet der gesamte Organismus. Gemessen wird der Säuregehalt mit dem pH-Wert (Säurewert <7 = sauer, 7 = neutral, >7 = basisch).

Um den Säure-Basen-Haushalt im Gleichgewicht zu halten, greift der Körper auf seine Ausscheidungsorgane Haut, Lunge, Nieren und Darm zurück. In der ersten Lebenshälfte wird der Körper noch gut mit den Säureüberschüssen fertig, ab der zweiten Lebenshälfte sollten wir unseren Körper aktiv unterstützen. Die überschüssige Säure wird mit Hilfe des körpereigenen Basenspeichers neutralisiert. Die Nieren können die Säure aktiv ausscheiden. Die natürlichste Möglichkeit für einen ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt ist eine basenüberschüssige Ernährung mit sonnengereiftem Obst und Gemüse, Wasser und Kräutern, denn Bitterstoffe binden Säure. Grundsätzlich gilt: je natürlicher die Lebensmittel, desto gesünder. Unterstützend wirkt auch viel Bewegung an der frischen Luft. Zum Entsäuern eignen sich auch Basenbäder.

Karolin Herz

vlf-Wohlfühltag

Zum diesjährigen Wohlfühltag trafen sich 37 interessierte Damen am Rathaus in Weiler im Allgäu. Empfangen wurden wir von Ortsheimatpfleger Gerd Zimmer. Er begann seine Führung im historischen Rathaus, welches im Jahre 1681 erbaut wurde. Herr Zimmer führte uns in die Geschichte und Sprachentstehung der Gemeinde ein, dabei erfuhren wir auch, dass das Westallgäu sprachlich und kulturell bis nach Thalkirchdorf reichte.

Die noch an manchen Gebäuden vorhandenen rot-weiß-roten Fensterläden zeugen von der langjährigen Zugehörigkeit zu Österreich. Weiter ging es zur Pfarrkirche St. Blasius. Hier bewunderten wir den Hochaltar mit Kreuzigungsgruppe und wertvollen Deckenfresken. Von dort aus setzten wir unseren Rundgang zur Sebastianskapelle fort. Der Heilige ist Beschützer vor Seuchen und Pest, sowie Beschützer der Brunnen. Die Kapelle wurde als Einlösung eines Gelübdes zur Beendigung der Pest um das Jahr 1639 erbaut. Bei dieser Kapelle fanden jahrelang Passionsspiele statt.

Weiter ging es am Hausbach entlang zur Lourdes-Kapelle. Zahlreiche Votivtafeln und Rosenkränze bekunden den Dank für Marias Hilfe.

Nach einem ausgiebigen und leckeren Mittagessen begaben wir uns zur Hutmanufaktur Seeberger. Bei einer Führung durch die Produktionshallen erhielten wir einen Einblick in die Entstehung und Fertigung der verschiedensten Kopfbedeckungen. In der Firma werden für jede Saison ca. 300 neue Modelle entworfen. Beim lange ersehnten Besuch im Hutladen entstand

ein regelrechter Wettlauf um die kleidsamste Kopfbedeckung. Die Anproben der Hutmodelle durch die Teilnehmerinnen trugen sehr zur Erheiterung des Nachmittages bei. So manches gute Stück verließ mit einer neuen stolzen Besitzerin den Laden.



Der Besuch im Hutladen gefällt allen Teilnehmerinnen, da findet doch jede etwas passendes für sich...

Als nächstes stand der Besuch bei Ilse-Maria Schmid in Kapfreute auf dem Programm. Dort wurden wir in die Kunst der Klangtherapie eingeführt. Frau Schmid erzeugte Schwingungen durch Klangschalen und Instrumente, die wunderbar entspannend auf die Teilnehmerinnen wirkten. Den schönen Tag ließen wir bei Kaffee und Kuchen ausklingen. Unser herzlicher Dank galt Anja Reichart für die tolle Organisation des diesjährigen Wohlfühltages.

Karolin Herz

Reise nach Berlin 26. – 29. April 2015

Eine viertägige Reise nach Berlin für zwei Personen – das ist unser Tombola-Hauptgewinn beim Ehemaligenball!

Dieses Jahr erhielt sogar die gesamte Vorstandschaft die Möglichkeit an dieser Fahrt teilzunehmen. Der Einladung von unserem Allgäuer Bundesminister Dr. Gerd Müller sind Anja Reichart und ich gerne gefolgt. Sonntag früh fuhr der Bus am Bahnhof Kempten nach Potsdam los. Während einer geführten Stadtrundfahrt durften wir auch den Schlosspark Sanssouci besuchen. Dann ging es weiter nach Berlin zum Hotel und zum Abendessen.

Nach dem Frühstück am Montag machten wir uns auf zum Reichstagsgebäude. Nach einem kurzen Sicherheitscheck durften wir den Plenarsaal besichtigen und hörten einiges über die Aufgaben und die Arbeit des Parlaments. Bei leicht verregnetem Wetter war der Besuch der eindrucksvollen Kuppel möglich. Nicht nur der Blick zum Bundeskanzleramt war ein Erlebnis. Wir besuchten auch die ehemalige Zentrale der Untersuchungshaftanstalt der Stasi: die Gedenkstätte Berlin-Hohenschönhausen. Die Führung erhielten wir hier von ehemals Inhaftierten! Die Erzählungen und Räumlichkeiten machten mehr als deutlich was hier vor gar nicht allzu langer Zeit vor sich ging.

Während der anschließenden Stadtrundfahrt durch unsere Bundeshauptstadt Berlin sahen wir viele Sehenswürdigkeiten:

Berliner Fernsehturm, Brandenburger Tor, Checkpoint Charlie, Reste der Berliner Mauer, Potsdamer Platz. Das Abendessen nahmen wir während einer Schiffrundfahrt auf der Spree ein.

Am Dienstag ging es weiter mit dem zweiten Teil der Stadtrundfahrt und dem Besuch der Ausstellung „Wege, Irrwege, Umwege – Die Entwicklung der parlamentarischen Demokratie in Deutschland“ in Berlin Mitte.

Der Höhepunkt unserer Fahrt war am Nachmittag der Besuch im Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) in Berlin-Kreuzberg. Wir wurden kurz über die Arbeit des Ministeriums informiert und mit fair gehandeltem und nach traditioneller Zeremonie zubereitetem Kaffee bewirtet. Jeder einzelne von uns kann etwas für den fairen Handel tun – die Nachfrage bestimmt das Angebot. Dr. Gerd Müller ließ es sich nicht nehmen uns – als „Hausher“ - persönlich zu begrüßen und unsere Fragen zu beantworten. Anja Reichert überreichte ihm unsere Tasse vom vlf Immenstadt als Dank für die Einladung und eine Mappe der Bürger von Weiler mit der Bitte, sich für drei junge Flüchtlinge einzusetzen.

Anschließend besuchten wir das Dokumentationszentrum Topographie des Terrors (Gestapo, SS und Reichssicherheitsamt im „Dritten Reich“ und deren europaweit verübten Verbrechen). Nach dem Abendessen in BerlinKreuzberg ging es zurück zum Hotel. Am letzten Abend unserer Reise gönnten wir zwei uns noch ein zweites Abendessen: eine Berliner Currywurst mit Pommes und eine Berliner Weiße – einen großen Unterschied zur Currywurst, die es bei uns gibt, konnten wir allerdings nicht feststellen.

Am Mittwoch machten wir uns dann wieder auf den Heimweg. Die Mittagszeit verbrachten wir in Weimar. Wir haben viel gesehen und gehört – Berlin war und ist eine Reise wert. Vielen Dank nochmal an Dr. Gerd Müller und unsere Reisebegleiterin Frau Renate Deniffel für die vielen eindrucksvollen Momente!

Monika Denz



Monika Denz und Anja Reichart vor der Kuppel am Reichstagsgebäude

Alpwanderkurs- Algebiet Hochgrat



Foto: Philipp Althaus

Am 7. Juli 2015 trafen sich wanderfreudige vlf-Mitglieder mit Dr. Michael Honisch, Leiter des diesjährigen Alpwanderkurses, an der Talstation der Hochgratbahn in Steibis. Der Weg führte uns zunächst zur Unterlauchalpe, die als erste der drei Alpen der Weidegenossenschaft Maierhöfen besichtigt wurde. Hier wurden wir von Alpmeister Herbert Mader und dem Hirtenehepaar Renate und Herbert Fink herzlich begrüßt und ausführlich über die Geschichte der Weidegenossenschaft, Größe der betriebenen Alpen (3 eigene/2 gepachtet) sowie Pflege und Beschlagen der Weideflächen informiert. Nach einer kurzen Erfrischungspause wanderten wir weiter zur Alpe Schilpere zum Hirtenpaar Waltraut und Reinhard Künsler. Hier werden 34 Kälber geälpt. Sie werden tagsüber eingestallt und mit bestem Heu und Kälberflocken versorgt. Nachts ist dann Weidezeit. Der Weg führte uns über die 1993 errichtete Kapelle der Weidegenossenschaft Maierhöfen auf gut ausgebauten Wegen zur Alpe Seele. Hier werden Biorinder geälpt. Immer wieder fanden wir etwas Zeit, in der uns Dr. Michael Honisch botanische Besonderheiten und mögliche Pflegemaßnahmen gegen Unkräuter erläuterte. Auch Alpmeister Herbert Mader und Hirte Herbert Fink erläuterten uns ihre Pflegemaßnahmen. Hier wurde deutlich, dass das Geld, das die Weidegenossenschaft einnimmt, auch vor Ort zur Gebäudesanierung, zum Wegebau und -erhalt sowie zur Weidewasserversorgung und Weidepflege auf vorbildliche Weise eingesetzt wird. Über den Seelekopf ging es weiter zum Staufner Haus zum Essen. Wir fuhren danach mit der Hochgratbahn ins Tal. Es war ein schöner, heißer – auf dem Berg sehr viel erträglicherer – Tag, der sehr informativ und gesellig gestaltet wurde.

Martin Dörner

Kräuterkurse 2015

Mit Gertrud Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau, zertifizierter Natur- und Landschaftsführerin, Vorsitzende der Allgäuer Kräuterland und Fachlehrerin für Küchenpraxis am AELF Kempten, haben wir eine tolle Referentin für die Kräuterkurse gewonnen. Am 15. April 2015 fand unser erster von vier Kräuterabenden statt.

Thema des ersten Abends war: Frühjahrskräuter mit traditionellen Anwendungen an Mensch und Tier. Besonders unsere heimischen Frühjahrskräuter eignen sich für Tees, Dämpfe, Wickel, Einreibungen oder Waschungen. Ob in der Familie oder im Stall, sie sind einfach anzuwenden und unterstützen die Gesundheit und Heilung bei verschiedensten Beschwerden. Gertrud erklärte uns: „Das, was um Haus und Hof wächst, das braucht man“. Im

Frühjahr erwacht die Natur und lässt alles in Überfülle sprießen. So wirken die jungen Birkenblattknospen beispielsweise entgiftend, entwässernd und blutreinigend. Birkenknospentinktur kann bei Wunden, die nicht heilen wollen, angewendet werden. Von Brennnesseln können Blätter, Wurzeln und Samen geerntet werden, sie wirken stark entwässernd, die Samen wirken aufbauend. Zudem ist die Brennnessel eine eiseneinschleußende Pflanze. Der Löwenzahn wirkt appetitanregend, entgiftend und kurbelt das Verdauungssystem an. Er enthält viele Vitamine und Mineralstoffe. Die Schlüsselblume aktiviert den Stoffwechsel und wirkt auch entgiftend und somit blutreinigend und sehr beruhigend. Spitzwegerich findet Anwendung bei Bronchitis, zur Blutstillung, bei Insektenstichen und Entzündungen.

Der Sommerkurs musste wegen Krankheit entfallen und wird 2016 nachgeholt.

Der Herbstkurs fand am 21. Oktober 2015 statt. Thema des Abends war: Entgiften und Stärken mit Früchten und Wurzeln des Herbstes. Im Herbst ist die richtige Jahreszeit, um seine Gesundheit für den Winter zu stärken. Seit jeher hat man zuerst entgiftet und sich danach mit Vitalstoffen versorgt. Verschiedene Anzeichen wie Unverträglichkeiten und Allergien, Ablagerungen in den Gelenken oder Übersäuerung lassen uns erkennen, dass dem Körper eine Entgiftungskur wohl täte. So wirken Zwiebel, Knoblauch, Senf und Meerrettich entgiftend und wurmwidrig. Mit Bitterstoffen (z.B. Endiviansalat, Chicoree, Löwenzahnwurzel, Kräuter...) lassen sich mobilisierte Giftstoffe binden und ausscheiden. Die Wegwarte bringt Anstoß zur Veränderung. Zum Aufbau eignen sich Hagebutten als Vitamin C-Lieferant. Holder und Schlehe helfen die Gesundheit zu erhalten. Weißdorn wirkt stärkend für das Herz.

Karolin Herz

Familienwandertag



Margit und ihre Kinder genießen unerschrocken den herrlichen Weitblick auf dem „Skywalk“

Bei herrlichem Wetter trafen wir uns in Scheidegg im Ortsteil Oberschwenden auf dem „Skywalk“, um gemeinsam in luftiger Höhe den Baumwipfelpfad zu erkunden. Wir genossen einen fantastischen Ausblick über den Bodensee, die Alpen und das Voralpenland und konnten den Wald mal von oben auf eine völlig andere Art und Weise erleben. Der toll angelegte Abenteuerspielplatz mit Riesenrutsche und sämtlichen Klettermöglichkeiten war auch für unseren „vlf-Nachwuchs“ ein ganz besonderes Highlight. Außerdem konnten ein Barfußpfad und ein Naturerlebnispfad erkundet werden.

Zum Mittagessen ging es dann nach Hagspiel ins Gasthaus Hirsch. Im schattigen Biergarten wurden wir dort bestens versorgt und konnten danach ein paar hundert Meter weiter im Örtchen Lindenau noch einige Reitdarbietungen beim „Tag des Pferdes“ bestaunen.

Mit Kaffee und Kuchen ließen dann die meisten noch den schönen Ausflug ausklingen...

Margit Höß

Große Herbstlehrfahrt nach Franken

Unsere Lehrfahrt führte uns nach Bad Kissingen und in die Rhön. Zuerst hielten wir bei Familie Jäger auf dem Uhlbachhof nahe Schwäbisch Hall. Die Familie hält Milchvieh und Legehennen. Geliefert wird zur Hofgut Molkerei in Schwäbisch Hall. Die Eier werden an Bäckereien, Metzgereien, Supermärkte und Gaststätten im Umkreis von 30 Kilometern verkauft. Privat ist der Kauf ab Hof möglich. Familie Jäger bietet zudem Transportarbeiten, Winterdienst, Garten- und Landschaftspflege sowie landwirtschaftliche Lohn- und Feldarbeiten an. Ein weiteres Standbein ist der Tourismus mit Weihnachtsmarkt, Christbaumverkauf sowie neuem Hofcafé. Für uns ging es dann in das 4-Sterne-Hotel Sonnenhügel nach Bad Kissingen. Nach einer Führung durch die Kurstadt, nutzte so mancher die Zeit bis zum Abendessen, um sich Wellness im hoteleigenen Bereich zu gönnen.

**Bestes aus der Natur –
Premium Futtermittel**





Nur wenige Betriebe im Allgäu verkörpern eine derart eindrucksvolle Tradition wie die Weissachmühle in Oberstaufen. Bereits im 18. Jahrhundert wird sie urkundlich erwähnt und seit dieser Zeit wissen unsere Kunden die zuverlässig hohe Qualität der Produkte aus dem Weissachtal zu schätzen.



Heute ist die Weissachmühle ein familiengeführtes, modernes, mittelständisches Unternehmen, welches Premium Futtermittel und feinste Mehle nach traditioneller Handwerkskunst, auf modernsten Produktionsanlagen herstellt.

**D-87534 Oberstaufen im Allgäu
www.weissachmuehle.de**

Weissachmühle

Am Donnerstag fahren wir in die Barbarossastadt Gelnhausen, in der sich restaurierte Fachwerkgebäude neben mittelalterlicher Baukunst präsentieren. Darüber hinaus zählen die Kaiserpfalz – auch nach ihrem Gründer Barbarossaburg genannt –, der Hexenturm, die Marienkirche, die Kirche St. Peter, die ehemalige Synagoge, das Innere Holztor sowie das Romanische Haus zu den Sehenswürdigkeiten der Stadt. Eine Führung gab uns Aufschluss über „Henker, Hexen und Heimlichkeiten der Stadt Gelnhausen“. Nachmittags trafen wir die Familien Schmelz und Schudt auf dem Berghof in Schöllkrippen. Der Biohof hat eine eigene Hofkäserei mit Hofladen sowie einen Partyservice. Der Betrieb bewirtschaftet 75 ha Grünland und 90 ha Ackerland mit Leguminosen, Zuckerrüben und Klee gras. Ein Teil des Getreides wird über Naturland vermarktet und an die Hopfisterei verkauft. Das Grünland wird als Futter für 180 deutsche Edelziegen und für die Weidehaltung von 50 Mutterkühen der Rasse Limousin gebraucht. Die tierischen Produkte werden im eigenen Hofladen verkauft. Ein Teil der Ziegenmilch wird als Frischmilch verkauft, der andere Teil in der Hofkäserei zu verschiedenen Käsesorten verarbeitet. Übrigens, Betriebsleiterin Schudt hat gemeinsam mit unserer Allgäuerin Angelika Soyer aus Kranzegg in der „Landfrauenküche“ teilgenommen.

Am Freitag sahen wir in der Rhön das Museumsdorf der Stadt Tann. Das heißt: eigentlich ist das Dorf ein Dörfchen, denn es besteht bislang nur aus drei Anwesen; und die Stadt ist ein Städtchen: Tann in der Rhön. Das Museumsdorf bewahrt heimische Tradition und Baukunst und bietet Geschichte zum Anfassen. Wer die Gebäude heute sieht, glaubt nicht, dass bereits die Planierraupe zum Abbruch wartete, weil sie an ihren damaligen Standorten im Wege waren. Das größte Anwesen im Museumsdorf, der Dreiseithof, musste sozusagen „zusammengetragen“ werden, weil eine vollständige Hofanlage dieser Art nicht mehr zur Verfügung stand. So wurde ein typischer Bauernhof wohlhabender Rhöner Bauern samt Stallungen, der bereits 1809 erbaut worden war, nach Tann umgesiedelt. Dazu kamen eine Scheune mit Schafstall und das „Auszugshaus“. Dieses Fachwerkshaus aus dem Jahre 1757 enthält neben der Altenteilerwohnung eine Hofwerkstatt und einen Stall. Den „Zweiseithof“ bildet ein Wohnhaus mit Stall, das 1818 gebaut wurde, mit einer rechtwinklig dazu stehenden Scheune. Auch hier liegen Wohnräume und Stall unter einem Dach. Auf der Tenne steht eine Dreschmaschine, die von Pferden mit Hilfe eines „Göpels“ angetrieben wurde. Der Hofraum ist mit Sandstein und Basaltplaster ausgelegt, die Hausgärten von originalgetreu nachgebildeten Zäunen umgeben. Das dritte Anwesen ist der Hof eines „Hüttners“ aus dem Jahr 1779. Dann fahren wir ins Rhönschafhotel nach Ehrenberg-Seiferts. Seit über 120 Jahren besitzt man auf dem Anwesen der Familie Krenzer eine Schankerlaubnis, so wurde der landwirtschaftliche Betrieb im Laufe der Zeit immer mehr zur Gastwirtschaft – bis das Rhönschafhotel entstand. Mittlerweile sind neben dem Hotel auch ein Campingplatz und „Schlafen-im-Schäferwagen“ zu finden. Zum Hotelbetrieb gehört eine Wiese mit Streuobst, auf der über 500 Rhöner Apfelsorten wachsen. Schon als Zwölfjähriger war der jetzige „Schafchef“ Jürgen Krenzer im väterlichen Gewölkeller kreativ und entdeckte – eher per glücklichem Zufall – den

Rhöner Apfelscherry. Den wollten auch wir uns nicht entgehen lassen, wenn wir schon mal in der Rhön verweilen. Nach Apfelwein und drei verschiedenen Apfelscherry, wurde im Hofladen noch das ein oder andere Mitbringsel gekauft. Dann ging es zum wohlverdienten Wellness und Abendessen ins Hotel.



Die Ausflügler kulturell unterwegs in Bad Kissingen.

Am Samstag empfing uns am Rande des Fränkischen Weinlands das Ehepaar Bernhard Schreyer und Petra Sandjohann auf dem Schloss Gut Obbach, das 1998 auf biologisch-organische Landwirtschaft nach den Richtlinien von Naturland umgestellt wurde. Damit wurde das Gut zu einem vielseitigen Ackerbaubetrieb entwickelt. Schwerpunkt des Betriebes ist der Anbau von Getreide und Leguminosen zur Saatguterzeugung, zum Verkauf von Mahlgetreide und Futter an Mühlen sowie der Anbau verschiedener Kartoffelsorten für den Direktverkauf. Auf dem Gut werden die Streuobstwiesen, die typisch für die Gegend sind, kontinuierlich durch Neuanpflanzungen verjüngt. Äpfel und Birnen werden meist zu Saft verarbeitet und im Herbst auch erntefrisch als Tafelobst verkauft. Seit 2011 werden auch Öko-Aprikosen erzeugt. Alle hofeigenen Früchte sowie der Honig eines Berufskollegen werden direkt ab Hof angeboten. Zudem wurde in ein Getreidelager mit Aufbereitungstechnik für Saat- und Konsumdruschfrüchte investiert, wodurch das Erntegut direkt nach der Ernte gereinigt, gegebenenfalls getrocknet, gelagert und belüftet werden kann. Die Früchte sind so über viele Monate hygienisch lagerfähig, und damit dem Marktpartner im Laufe des Jahres gleichmäßig lieferbar. Das Gut kann auch für andere Ökobetriebe und Erzeugergemeinschaften die Aufbereitung und Lagerung von Öko-Getreide, Öko-Leguminosen und Öko-Sonnenblumen anbieten. Seit 2006 ist das Schloss Gut Obbach Demonstrationsbetrieb für den ökologischen Landbau. Es blieb noch Zeit für eine Verkostung und einem anschließendem Stadtbummel in Schweinfurt. Nachmittags erwartete uns Familie Kuhn zwischen Kronungen und Oberwerrn in der Storchenmühle – sie ist vor allem für Radfahrer und Wanderer ein Geheimtipp. Schon seit mehreren Jahren sind die Einkehr zu kleinen Speisen und kühlen Getränken in Hof und Scheune sowie der Einkauf von Selbsterzeugtem im Hofladen möglich. Die gut gelaunte Besitzerin stellte schnell die Situation klar: „Zwei Männer habe ich schon verbraten, jetzt mache ich es allein mit

meinen Eltern und habe aufgehört zu suchen“. Dem zunehmenden Gästeaufkommen soll Rechnung getragen werden, indem der alte Stall zu Gaststätte und Herberge unter dem Motto „bed & bike“ umgebaut wird. So sollen ein Gastraum mit vierzig Plätzen und eine „bed & bike“-Unterkunft für zwölf Personen entstehen. Der landwirtschaftliche Betrieb wurde verkleinert, es wird nur noch die eigene Fläche bewirtschaftet. „Ehrenamtlich übernehme ich im Winter den Winterdienst über den Maschinenring. Auf dem Oktoberfest in München arbeite ich als Bedienung im Schützenzelt.“ Nach der Führung über den Betrieb (Fischzucht, Gänsemast, eigene Mühle, kleines Wasserkraftwerk, Hofladen) wurden wir mit selbstgemachten Kuchen und Kaffee verwöhnt.

Nach dem abendlichen gut gefüllten Buffet unterhielten uns unsere Musiker Josef Wölflle und Martin Karg mit der Steirischen und Gesang, es wurde auch manch heitere Geschichte erzählt. Nachdem wir den Speisesaal verlassen mussten, verweilte noch eine kleine Gruppe im Gastraum um zum Schluss noch einen „Absacker“ an der Bar zu nehmen. Gut gelaunt ging es zu später Stunde dann ins Bett.

Am Sonntag ging es los Richtung Würzburg um die Heilige Messe zu besuchen. Danach stoppten wir auf dem Weingut Reiss unter anderem für eine Weinprobe mit deftiger Brotzeit. Familie Reiss betreibt seit 1800 Weinbau auf derzeit 17,5 ha. Die Jahresproduktion beläuft sich auf 110.000 Flaschen Wein. Wir verabschiedeten uns bei Familie Reiss mit dem Ständchen „Oh Allgäu mein“. Eine interessante Lehrfahrt fand im Gasthaus Kapitel in Wiggensbach sein Ende.

Wolfgang Seiband

Tagesausflug Eng-Alm, Ahornboden und Wallfahrtskirche Maria Locherboden

Der vlf Tagesausflug führte uns auf die Eng-Alm im Karwendelgebirge in Tirol. Mit zwei Bussen, gefüllt mit genau 100 Teilnehmern, starteten wir am 09. September 2015 bei gutem Wetter am Viehmarktplatz in Immenstadt. Unser erstes Ausflugsziel war die Wallfahrtskirche Maria-Locherboden in Mötztal/Tirol. Ihre Bedeutung als Wallfahrtskirche bekam Maria-Locherboden im

Einige Teilnehmer warten bereits auf den Obmann der Eng-Alm um mehr über die Agrargenossenschaft zu erfahren.



Jahre 1871 nach der wundersamen Heilung eines todkranken Mädchens. Nach diesem Ereignis errichtete man für die wachsende Zahl der Pilger zunächst eine Gnadenkapelle und im Jahr 1901 die neugotische Wallfahrtskirche mit ihrem besonderen Charme.

Nach der Besichtigung kehrten wir im Wirtshaus Locherboden zum Frühschoppen ein. Weiter ging unsere Reise in Richtung Hinterriss. Am Talgrund des Rissstales, wo der Rissbach eines seiner Quellgebiete hat, formen über 2000 Bergahorne einen lichten Wald, den großen Ahornboden. Diese botanische Rarität liegt auf 1200 Metern über dem Meeresspiegel und erstreckt sich über ein Gebiet von etwa 240 ha.

Der Ahornboden ist ein Naturdenkmal. Es wachsen dort Bäume jeden Alters, sie werden ständig nachgepflanzt und werden bis zu 600 Jahre alt.

Nach dem Mittagessen kam der Obmann der Eng-Alm, Herr Höger zu uns und berichtete über die Agrargemeinschaft Eng-Alm. Er führte uns durch das Almdorf und erzählte uns, dass zu dieser Gemeinschaft zehn Bauern gehören, die 500 ha Weidefläche mit 228 Milchkühen und ca. 370 Stück Jungvieh bewirtschaften. Die Milch werde in der eigenen Käserei verarbeitet, die 2006 erneuert wurde. Ein Großteil der Produkte werde selbst vermarktet. Der benötigte Strom werde durch ein Wasserkraftwerk erzeugt. Jeder Bauer habe seine eigenen Melker und jeweils seine eigene Alm im Almdorf.

Um 17 Uhr konnten wir dann beim Eintreiben der Kühe zusehen. Es war sehr beeindruckend, wie alle Kühe selbständig zu ihrem Stalltor gefunden haben. Der Tag verging wie im Flug und wir mussten leider schon wieder die Heimreise antreten.

Vielen Dank an Friedolinde Ammann, die uns wieder ein schönes Ausflugsziel ausgesucht und den Tag bestens organisiert hat.

Margit Höb und Karolin Herz

Spaziergang von Hinterriss-Eng zur Eng-Alm



Landtechnikkurs für Frauen



vorne von links Monika Maurus, Gestratz; Maria Sutter, Stiefenhofen; Hildegart Waltner, Genhofen; mitte: Bärbel Dietrich, Weiler; Susanne Sinz, Weiler; Anja Reichart, Weiler; hinten: Andreas Duttler, Mechaniker; Maren Metzeler, Engelbolz; Wolfgang Seiband, 1. Vorstand vlf; Dietmar Deuring, Werkstattleiter



von links Andreas Duttler, Mechaniker; Daniela Fischer, Wiggensbach; Sonja Landerer, Oy-Mittelberg; Elisabeth Arnusch, Weiler; Silvia Radinger-Weber, Hinang; Dietmar Deuring, Werkstattleiter; Wolfgang Seiband, 1. Vorstand vlf

„Frauen und Technik ...“ – diesen Spruch kennt wohl jede Frau. Eine Aussage, die an sich nichts Besonderes und völlig wertungsfrei ist, würde sie so mancher Sprecher nicht mit einem amüsierten oder je nach Situation auch verärgerten Gesichtsausdruck und/oder nach oben gedrehten Augen und/oder spöttischer Tonlage begleiten. Soll heißen: da werden zwei Dinge zusammengefügt, die eigentlich nicht zusammenpassen – jedenfalls im Verständnis nicht weniger Männer. Ob nun wirklich was dran ist an den Vorbehalten mancher Männer gegenüber „Frauen und Technik“, sei dahingestellt. Fest steht, es gibt auch Frauen, die technisch sehr versiert sind und die Technik bestens verstehen und anwenden können. Und das wird von vielen Frauen auch erwartet, zumal in der Landwirtschaft, wo Technik im Arbeitsalltag eine große Rolle spielt. Vor allem wenn es presiert, was in der Landwirtschaft ja häufig der Fall ist, heißt es oft „Mach mal schnell ...“. Dann sollte Frau es auch richtig machen

können, egal ob Kreisler oder Mähwerk an- und abhängen, mit Schlepper und Anbaugeräten fahren, Klingen wechseln, Schnitthöhe einstellen oder einfache Störungen des Melkroboters beheben.

Um gerüstet zu sein für dieses „Mach mal schnell ...“ bot der vlf-Immenstadt heuer schon zwei Landtechnikurse für Frauen an. Einen im Frühjahr und einen im Herbst. Der Wunsch nach einem solchen Kurs wurde von den Frauen selbst geäußert, berichtete Wolfgang Seiband, Vorsitzender des vlf Immenstadt. Mit Claas Allgäu, einem Zweigbetrieb der Claas Württemberg GmbH, hatte der vlf Immenstadt für den Landtechnikurs für Frauen genau den richtigen Partner gefunden. Denn am Standort Westerheim ist man bestens für die Ausbildung ausgestattet: Derzeit werden an dem sehr vielseitigen Betrieb vier Landmaschinenmechaniker-Lehrlinge ausgebildet. Betriebs- und Werkstattleiter Dietmar Deuring führte die ganztägigen Kurse durch, unterstützt von seinem Mitarbeiter Andreas Duttler. Im Frühjahr nahmen neun Frauen teil, sie wurden in zwei Gruppen aufgeteilt, im Herbst waren es vier Frauen. Kleine Gruppen haben den Vorteil, dass jede Frau selbst anpacken kann, denn neben dem wichtigen theoretischen Unterbau sollte die praktische Anwendung keinesfalls zu kurz kommen. Und es kann auf die Wünsche der Frauen eingegangen werden, „da sind wir ganz flexibel“, betonte der Landmaschinenmechanikermeister. Im Mittelpunkt der Kurse stand die Grünland-Erntetechnik. So ging es im Herbstkurs am Vormittag unter anderem darum, ein Schmetterlings- und ein Frontmähwerk sowie einen Kreislerheuer an- und abzuhängen oder einen Klingenwechsel durchzuführen.



Daniela Fischer, AAA-lerin aus Wiggensbach, beim Klingenwechsel

Die Frauen lernten beispielsweise auch wie die Höhenverstellung beim Kreislerheuer über das Tastrad funktioniert und wie das Gerät gewartet wird. Am Nachmittag war ein Schwader an der Reihe, außerdem konnten die Frauen mit einem Schlepper mit stufenlosem Getriebe fahren. Neben den technischen Details der jeweiligen Geräte und der praktischen Anwendungen wiesen die Claas-Mitarbeiter auch immer wieder auf Sicherheitsvorschriften hin. Mit seinen „Schülerinnen“ war Deuring sehr zufrieden, „sie stellen sich sehr gut an“. Und sind Frauen

in punkto Technik wirklich anders gestrickt als Männer? Einen kleinen Unterschied zumindest konnte der Betriebs- und Werkstattleiter doch ausmachen: „Frauen haben den detaillierten Managerblick, sie schauen genauer hin und arbeiten strukturierter. Ich denke, dass eine Frau eher zur Betriebsanleitung greift als ein Mann.“

Die Beweggründe der vier Frauen für den Besuch eines Landtechnikurses unterscheiden sich gar nicht so sehr. Silvia Radinger-Weber aus Hinang etwa übernimmt immer mehr Arbeit in dem kleinen landwirtschaftlichen Betrieb, da ihr 68-jähriger Vater kürzer treten muss. „Dafür möchte ich so gut wie möglich gerüstet sein“, sagt die Oberallgäuerin, die aus diesem Grund derzeit auch die Allgäuer Alpwirtschaftsakademie (AAA) besucht. Elisabeth Arnusch aus Weiler, eine Bankangestellte und derzeit zugleich Schülerin an der AAA, lebt auf der Hofstelle eines Altenteilers mit 6 ha Grünland und 12 ha Wald, Pferden und Hühnern. Sie besucht den Kurs, „weil mir die Landwirtschaft wahnsinnig viel Spaß macht“ und sie die Hofstelle vielleicht einmal weiter betreiben möchte. Daniela Fischer aus Wiggenbach, Bürokauffrau, BWL-Studentin und AAA-lerin, stammt von einem Milchviehbetrieb mit 60 Kühen und hilft auf dem 160-Kuh-Betrieb ihres Freundes mit, dort vor allem bei der Kälberaufzucht und in der Innenwirtschaft. In der Außenwirtschaft sieht sie für sich selbst Nachholbedarf. „Ich habe das Gefühl, mehr können zu müssen, und zwar vor dem ersten Einsatz.“ Sonja Landerer aus Oy-Mittelberg arbeitet als Steuerfachangestellte in Vollzeit, ist aber auch beim Lohnbetrieb ihres Freundes dabei. Dort heißt es häufig „Könntest Du mal schnell ...“ Deshalb möchte Sonja Landerer für alles, was anfällt im Betrieb, besser gerüstet sein.

Brigitte Früh

Generalversammlung im Festsaal in Thalkirchdorf

Am 5. November 2015 um 20.00 Uhr fand im Thaler Festsaal in Thalkirchdorf unsere Generalversammlung statt. Nach Begrüßung durch den ersten Vorstand, Wolfgang Seiband, wurde den verstorbenen Mitgliedern gedacht. Als nächster Punkt der Tagesordnung folgte der Geschäftsbericht des Geschäftsführers. Da wir zu diesem Zeitpunkt keinen Geschäftsführer hatten, übernahm diese Aufgabe der erste Vorsitzende Wolfgang Seiband und berichtete ausführlich über die Veranstaltungen im Jahr 2015. Angefangen vom Ehemaligenball über Rundgesang, Skitag, Schlepperkurs für Frauen, Alpwanderkurs, Familienwandertag bis hin zur Herbstlehrfahrt und dem Dietmannsrieder Unternehmertag, war wieder ein abwechslungsreiches Programm geboten.

Es folgte der Bericht von unserer Frauenvorsitzenden Friedolinde Ammann. Sie konnte über die vielen gut besuchten Veranstaltungen und Ausflüge im letzten Jahr berichten. Hier gab es einen Vortrag zum Thema „Säure-Base“ von Susanne Schwärzler, ein Schokoladenseminar, Herstellung von Silberschmuck, den „Wohlfühltag der Frau“, Kräuterkurse und der sehr beliebte Tagesausflug, der dieses Jahr (wieder mit zwei Bussen) auf die Eng-Alm im Tiroler Karwendelgebirge ging. Friedolinde gab

auch schon Einblicke in die für 2016 geplanten Aktivitäten und Ausflüge.

Anschließend trug Kassiererin Monika Denz der Versammlung die in 2015 getätigten Einnahmen und Ausgaben vor und teilte den momentanen Kassenbestand mit. Bernhard Zeller und Huberta Wiedemann hatten die Kasse geprüft und Bernhard Zeller führte die Entlastung durch. Es wurde einstimmig für die Entlastung gestimmt.

Dann folgte die Vorstellung und Wahl des Geschäftsführers. Wolfgang Seiband erläuterte kurz, wie schwierig es gewesen sei, eine geeignete Person für dieses Amt zu bekommen, und wie froh der vlf sei, dass sich Veronika Siefer dafür zur Verfügung stelle. Siefer stellte sich der Versammlung kurz vor. Sie kommt aus Landsberg am Lech und arbeitet seit Juli 2014 am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Kempten in der Abteilung für Bildung und Beratung. Gerhard Gehring wurde vom ersten Vorsitzenden Wolfgang Seiband dazu bestimmt, die Wahl durchzuführen. Veronika Siefer wurde in geheimer Wahl einstimmig (mit einer Enthaltung) gewählt. Wolfgang Seiband gratulierte Veronika Siefer herzlich zur Wahl der Geschäftsführerin und dankte für die Bereitschaft, sich dieser Aufgabe zu stellen. Zweite Vorsitzende Friedolinde Ammann überreichte Blumen und gratulierte ebenfalls. Gerhard Gehring führt noch die Entlastung der Vorstandschaft durch, die von der Versammlung ebenfalls einstimmig entlastet wurde.



Von links: Wolfgang Seiband, 1. Vorstand; Veronika Siefer, neugewählte Geschäftsführerin; Friedolinde Ammann, Frauenvorsitzende
(Foto Brigitte Früh)

Nächster Programmpunkt war das Referat „Bäuerliche Familien schaffen Lebenswerte“ von der österreichischen Landes- und Bundesbäuerin Andrea Schwarzmann. Frau Schwarzmann bewirtschaftet mit ihrem Mann im Großen Walsertal in Vorarlberg einen Milchviehbetrieb im Nebenerwerb. Zum Betrieb gehört auch eine Gemeinschaftsalpe, hier wird die Milch im Sommer direkt auf der Alpe zu Alpkäse verarbeitet. Auf ihrer Alpe Steris

bietet sie einmal in der Woche ein „Äplerfrühstück“ mit regionalen Produkten an. Sie liebt das Leben in der Natur und das enge Familienleben und ihr ist es wichtig, die bäuerlichen Lebenswerte zu pflegen. Ihr Lebensmotto lautet: „Dem Erbe verbunden, dem Wandel verpflichtet, der Zukunft entgegen!“

In keiner anderen Berufsgruppe sei Familie, Partnerschaft und Beruf so eng miteinander verbunden und nirgendwo hätten der Zusammenhalt und auch die gute Nachbarschaft so viel Tradition wie in der bäuerlichen Welt. „Das sind Lebenswerte, nach denen die moderne Zivilisation sucht – von dieser Sehnsucht leben ganze Wirtschaftsbranchen. Man habe das Gefühl, Gemeinschaftserlebnis sei eine Erfindung der Event-Manager. Was wir hier haben ist ein besonderer Schatz. Diesen müssen wir aktiv pflegen – in der Familie, in der Nachbarschaft und mit Konsumenten. Wir müssen dem Verbraucher die Hand reichen, Kontakt aufbauen, Einblick gewähren. Genau das bietet nämlich die Konkurrenz vom Weltmarkt nicht, hier haben wir einen Wettbewerbsvorteil und wir müssen das erkennen und bestmöglich nutzen. Das ist der Schlüssel für ein Überleben der Landwirtschaft.“



von links Wolfgang Seiband, Andrea Schwarzmann, Friedolinde Ammann (Foto: Brigitte Früh).

Wolfgang Seiband, Friedolinde Ammann und Karolin Herz, dritte Vorsitzende, führten nach diesem eindrucksvollen Referat die Ehrungen für 40, 50, 60, 65 und 70 Jahre Mitgliedschaft durch und überreichten Urkunden und Geschenke an die geehrten Mitglieder. Zum Tagesordnungspunkt Wünsche und Anträge gab es keine Wortmeldungen. Wolfgang Seiband bedankte sich und beendete die Versammlung.

Margit HöB

Dachstuhl Sanierung Umbau Hallenbau



**RAINDL
MARTIN**
HOLZBAU
ZIMMEREI

Qualität ist planbar.

RAINDL MARTIN Meisterbetrieb
An der Illerau 7b 87509 Immenstadt
Telefon 0170 - 243 4231
info@holzbau-raindl.de www.holzbau-raindl.de



*Unser
Landleben*

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Als regional verwurzelte Bank investieren wir viel Herzblut in unsere Heimat und tragen durch breitgefächertes Sponsoring zum Erhalt langjähriger Traditionen bei.



www.raiba-ke-oa.de

Raiffeisenbank
Kempten-Oberallgäu eG



Ehrungen

Bei der Generalversammlung 2015 wurden folgende Mitglieder geehrt:



40 Jahre Mitgliedschaft

sitzend von links: Eugen Wild, Oberstaußen; Hans Raindl, Seifen; Hermann Nigg, Engelbolz; Ursula Fink, Ortwang; Josef Fink, Ortwang; Reinhold Kennerknecht, Weitnau.

stehend von links: Wolfgang Seiband, 1. Vorstand; Veronika Siefer, Geschäftsführerin; Hans Berkmann, Oberstaußen; Josef Böck, Rettenberg; Leonhard Djene, Gestratz; Josef Eldracher, Gnadenberg; Peter Hauber, Hagspiel; Hans-Peter Linder, Freibrechts; Fridolinde Ammann, Vorsitzende Frauen; Karolin Herz, Stellvertretende Frauenvorsitzende (Foto: Brigitte Früh).

nicht auf dem Bild: Martin Gomm, Ratholz; Eugen Jörg, Wertach; Isolde Kleber, Missen; Xaver Kögel, Maierhöfen; Peter Lindebacher, Schindelberg; Johannes Mayer, Fischen; Josef Miller, Ortwang; Maria Reischmann, Wangen; Hubert Rief, Bichel; Barbara Rimmel, Reute; Andreas Speiser, Binzeler; Mathilde Wilhelm, Winkel.

50 Jahre Mitgliedschaft – Ernennung zum Ehrenmitglied

sitzend von links: Gertrud Fink, Unterried; Rosemarie Nett-Lochbrunner, Stiefenhofen; Irma Kennerknecht, Adelharz; Paula Schmid, Hasenried; Maria Birk, Amtszell; Monika Bruckelt, Burladingen;

stehend von links: Wolfgang Seiband, 1. Vorstand; Veronika Siefer, Geschäftsführerin; Hans Hengge, Wertach; Wilhelm Graf, Missen; Georg Felder, Ratholz; Thomas Denz, Sterklis; Kathi Dannheimer, Zaumberg; Franz Wagner, Ebratshofen; Friedolinde Ammann; Frauenvorsitzende; Karolin Herz, stellvertretende Vorsitzende (Foto: Brigitte Früh).

nicht auf dem Bild: Anton Althaus, Fischen-Berg; Siegfried Bellot, Bad Hindelang; Cilli Fink, Burgberg; Anton Jordan, Obermaiselstein; Wilhelmine Schwärzler, Steinhausen-Bellamont; Hans Rädler, Stiefenhofen; Maria Schacherl, Burgberg; Isolde Uhlemair, Rettenberg; Toni Wiedemann, Buchenberg.



60 Jahre Mitgliedschaft

von links: Veronika Siefer; Wolfgang Seiband; Franz Unsinn, Hasenmad; Hans Ludwig Socher, Blaiachach; Thea Bader, Tiefenberg; Michael Fink, Kalzhofen; Josef Metzeler, Bräunlings; Friedolinde Ammann, Frauenvorsitzende; Karolin Herz, stellvertretende Vorsitzende (Foto: Brigitte Früh).

Nicht auf dem Bild: Kathi Ammann, Tiefenbach; Emma Brög, Lindau; Maria Burger, Waltenhofen; Maria Geiselmair, Hergatz; Franz Gschwend, Rettenberg; Erna Heim, Sigmarszell; Josef Jörg, Gnadenberg; Hans Lingg, Willis; Robert Nägele, Willis; Leni Reiser, Unterthingau; Heinrich Schöll, Waltenhofen; Rosi Spänle, Knechtenhofen; Martin Sprinkart, Eckarts; Josef Willer, Wertach



65 Jahre Mitgliedschaft

Baldauf Gebhard, Obereinharz
Felder Resi, Riezlern
Karg Irmgard, Altmmumen

Martin Albert, Röthenbach
Meusburger Anton, Sondert
Räth Georg, Waltenhofen

70 Jahre Mitgliedschaft

Sutter Anni, Zwerenberg

Fachtagung für Milchviehhalter in Dietmannsried

Langlebige Kühe – sie sind Erfolgsträger im Stall?! Diese Frage stand im Fokus des diesjährigen Milchviehhaltertages in der Festhalle in Dietmannsried.

Die derzeit angespannte Situation am Milchmarkt lässt viele Landwirte ausschließlich an die Auswirkungen des Milchpreises denken. Doch Werner Bayrhof, erster Vorsitzender des vlf Kempten, erinnerte daran, dass es auch die Menge der abgelieferten Milch und die Kosten der Erzeugung seien, die bestimmten, was unter dem Strich zum Leben bleibe – und darauf habe jeder einzelne Landwirt selbst Einfluss! Wir müssen den aktuellen Milchmarkt als Herausforderung annehmen, die es zu bewältigen gilt. Um die Frage zu klären, inwieweit langlebigere Kühe zu größerem Erfolg im Stall beitragen, hatten die Veranstalter vielversprechende Referenten geladen. Durch den Tag führte Landwirtschaftsdirektor Rainer Hoffmann vom AELF Kempten.

„Hindernisse und Schwierigkeiten sind Stufen, auf denen wir in die Höhe steigen“ (Friedrich Nietzsche)

Der Geschäftsführer der Zentrale des Tiergesundheitsdienstes in Grub (TGD), Dr. Andreas Randt, beleuchtete das Spannungsfeld zwischen Nutzungsdauer und Leistung. Laut Dr. Randt liege das durchschnittliche Lebensalter von Braunvieh in Bayern bei 5,5 Jahren. Die Nutzungsdauer bei 3,3 Jahren, wobei das Leistungsmaximum erst in der dritten Laktation erreicht werde. Aussagekräftiger sei es daher, nicht nur die durchschnittliche Jahresleistung in kg Milch zu betrachten, sondern vielmehr die durchschnittliche Lebensleistung in kg Milch. So erreichte das Braunvieh 2014 im Schnitt knapp 28.000 kg Milch Lebensleistung (LKV). 1965 waren es 23.000 kg Milch Lebensleistung. Die durchschnittliche Lebensleistung je Kuh habe sich also innerhalb von 50 Jahren nicht wesentlich erhöht, obwohl die Zucht gerade im Leistungspotential enorme Fortschritte gemacht habe. Die Frage ist also, warum werden unsere Kühe nicht älter? Die Nutzungsdauer sei also mitunter entscheidend, um die Lebensleistung je Kuh zu erhöhen. Laut Dr. Randt seien eine stabile Gesundheit und damit das „Wohlfühlen“ der Kühe maßgebend. Eine Vielzahl an Faktoren, wie zum Beispiel Hygiene, Komfort und Management müssten bereits von Geburt an konsequente Beachtung finden. Dr. Randt vermittelte sehr unterhaltsam und mit praktischen Beispielen wie das „Wohlfühlen“ im Stall umzusetzen wäre. So empfiehlt er zum Beispiel, „das Jungvieh, das bereits gemeinsam in den Kindergarten, in die Schule und in die Disco gegangen ist, auch bei der Abkalbung möglichst wenig zu trennen“. Die Abkalbebox sei also nahe der Trockensteher zu platzieren, um Stress und „Unwohlsein“ zu vermeiden.

Dr. Gerhard Dorfner von der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) warf ein Auge auf die Wirtschaftlichkeit langlebiger Kühe. Ein Gradmesser für die Strategie des Betriebs sei die Lebensleistung. Nach Dr. Dorfner liege die Lebensleistung pro Tag beim Braunvieh bei knapp 12 kg pro Kuh. Ein anzustrebender Wert sei 14 kg pro Kuh und Tag. Eine hohe Lebensleistung sei ein wichtiges Merkmal für ein gutes Verhältnis von Aufzucht-dauer, Nutzungsdauer und Milchleistung. Laut Dr. Dorfner „ist

und bleibt die Milchleistung weiterhin ein Erfolgsfaktor“. „Zucht und Leistung der Kühe sind sehr hoch“, stellte Dr. Dorfner fest, gibt aber zudem den Hinweis „die Ställe und die Haltung müssen da mithalten können“, um das Potential nicht auszubrem-sen. Die Nutzungsdauer und auch die Abgangsgründe würden zu großen Teilen in den Händen des Betriebsleiters liegen. So waren zum Beispiel 18 % der Abgänge 2014 Erstlingskühe, erhielten also keine zweite Chance. Bei der Aufzuchtdauer, und damit dem Erstkalbealter, seien Stallplatz-, Futter- und Flächenkosten – vor allem in den letzten zwei Monaten der Aufzucht – kritisch zu hinterfragen. Optimieren lohne sich an dieser Stelle auf jeden Fall, denn der Futter- und Flächenbedarf sei nicht zu unterschätzen. Ziel wäre es, „mit weniger Vieh, zum gleichen Ergebnis zu kommen“.

Interessante Einblicke aus Sicht eines Praktikers ermöglichte am Nachmittag Conny Derboven aus Niedersachsen. Er erläuterte anhand des eigenen Betriebs mit mittlerweile 500 Milchkühen sein Konzept für Langlebigkeit. Unter anderem strebe er ein Erstkalbealter von 24 Monaten und eine Nutzungsdauer von im Schnitt 5 Laktationen in der Herde an, bei einer Abgangsleistung von 50.000 kg Milch! Auch Derboven betonte, dass Langlebigkeit bereits ab Geburt des Kalbes beeinflussbar sei. Die Tiere müssten jederzeit tiergerecht ernährt werden. So würden seine niederleistenden Kühe (< 30 kg Milch) auf die Weide gehen, für die hochleistenden könne er dies nicht verantworten. Gerade bei seinen schwarzbunten Kühen, die „als Kleiderständer beim Schlachten nichts wert sind“ sei eine lange Nutzungsdauer immens wichtig um wirtschaftlich zu sein. Mitunter spiele das Tierwohl eine wichtige Rolle. Dazu hält Derboven einen Tipp parat: „Priorität liegt auf dem Tierwohl, dann folgt auch garantiert eine hohe Leistung!“. Doch wie und wann fühlt sich das wirklich wohl? „Frage die Kuh, denn sie spricht eine deutliche Sprache“, so Derboven. Im Übrigen engagiere er sich stark für den Dialog zwischen Landwirtschaft und Verbraucher. In seinen Betrieb sei der Eintritt für Besucher jederzeit möglich, lediglich für eine Führung sei eine Anmeldung nötig. Er lade zudem kritische Gruppen, wie z. B. PETA, BUND oder Greenpeace, gezielt auf seinen Betrieb ein. Dabei sei laut Derboven alles gut einsehbar gebaut, sodass „die Leute wirklich alles ungeschönt und echt sehen können – auch Geburten oder sterbende Tiere“.

Wolfgang Seiband, erster Vorsitzender des vlf Immenstadt, schloss einen inspirierenden und rundum gelungenen Unternehmertag. Einige Teilnehmer verließen die Festhalle mit der Frage: Sind auch in meinem Stall langlebige Kühe als Erfolgsträger?

Veronika Siefert

Adventstreff

Am 28. November 2015 fand wieder unser Adventstreff im Gasthaus „Drei König“ im Städtle am Marienplatz statt. Der Nachmittag wurde musikalisch durch die Illertaler Saitenmusik umrahmt und Josef Wölfle gab eine heitere Weihnachtserzählung zum Besten. Wir freuten uns in diesem würdigen Rahmen einige unserer langjährigen Mitglieder persönlich für die langjährige Vereinstreue ehren zu dürfen.



sitzend: Hans Lingg, Willis; Gebhard Baldauf, Obereinharz; Leni Reisser; Unterthingau;

stehend: Wolfgang Seiband, Vorstand; Fridolinde Amann, Vorsitzende Frauen; Siegfried Bellot, Bad Hindelang; Martin Sprinkart, Eckarts; Barbara Rimmel, Reute; Georg Räth, Waltenhofen; Maria Reischmann, Wangen; Karolin Herz, stellvertretende Vorsitzende; Martin Gomm, Ratholz; Cilli Fink, Burgberg; Heinrich Schöll, Gopprechts

Monika Denz

Jahrestagung des vlf Bundesverbandes in Bad Waldsee

Vom 11. - 13.06.2015 fand in der Schwäbischen Bauernschule in Bad Waldsee die vlf Jahrestagung des Bundesverbandes statt. Als einziger Vertreter des Bezirksverbandes Schwaben war Wolfgang Seiband, Vorstand des vlf Immenstadt, vor Ort. Das Thema „Landwirtschaft und Verbraucher im wirtschaftlichen Umfeld“ sollte beleuchtet werden. Aus der vlf Arbeitsgruppe Bildung stellten Martina Johannes, Geschäftsführerin des vlf Schleswig-Holstein, und Heinrich Kuhhaupt, Geschäftsführer des vlf Thüringen, die Ergebnisse einer Befragung der Agrarhochschulen im Bundesgebiet vor. Wichtig seien aus Sicht des vlf ein leistungsfähiges berufliches Fortbildungssystem – auch im partnerschaftlichen Verbund –, genügend qualifizierte Nachwuchsschülerkräfte in den Landwirtschaftsschulen sowie verstärkt auch die Förderung persönlicher Kompetenzen zur Mitarbeiterführung und zur Zusammenarbeit im Betrieb.

Wolfgang Seiband

Landesversammlung vlf/VLM – Tagung der Kreisvorsitzenden

Die vlf-Kreisdelegiertentagung und die vlf-Landesversammlung fand am 19./20.11.2015 im Bezirksverband Schwaben in Ottobeuren statt. Geschäftsführerin Veronika Siefer, erster Vorsitzender Wolfgang Seiband und zweite Vorsitzende Friedolinde Ammann nahmen teil. Erwähnenswert ist, dass unsere frischgebackene Geschäftsführerin Veronika Siefer besonders herzlich in die landesweite vlf Familie aufgenommen wurde, da sie als bisher jüngste Geschäftsführerin aller Kreisverbände Bayerns gilt – und somit einer Flasche Wein als Begrüßungsgeschenk würdig war. Im Anschluss folgte ein Vortrag zur „optimalen Versicherungslösung für den Verband, den Landwirt und seinen Betrieb“ von Raimund Lichtmanegger von der Versicherungskammer Bayern sowie eine Referat zum Thema „TTIP - Chancen und Risiken für die bayerische Landwirtschaft“ vom Europaabgeordneten Markus Ferber.

Der festliche Begrüßungsabend war durch launige Ansprachen namhafter Gäste, wie zum Beispiel Josef Miller, von Heiterkeit geprägt und wurde hervorragend umrahmt von der Ehemaligenkapelle der Landwirtschaftsschule Kaufbeuren.

Am folgenden Tag referierte der Vorsitzende des wissenschaftlichen Beirats im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Prof. Dr. Harald Grethe, über das von ihm mit verfasste und teilweise kontrovers diskutierte Gutachten zur Nutztierhaltung in Deutschland. Im Anschluss erläuterte Jakob Opperer, Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, dass Wissenstransfer Inhalte und Strukturen brauche. Anschließend wurde unter anderem folgenden ausgewählten Persönlichkeiten, die sich durch ehrenamtliches Wirken in ihren Berufsständen besonders auszeichneten, die Goldene Verbandsnadel verliehen: Anni Fries (Markt, Landkreis Augsburg), Josef Schorer (Beckstetten, Ostallgäu), Pfarrer Rainer Remmele (Dillingen, Schwaben), Werner Wolf (Ottensos, Nürnberger Land), Fritz Vogt (Weidenbach, Ansbach), Johann Grundwürmer (Simbach am Inn, Rottal-Inn) und Herwig Mildner (Vilsbiburg, Landshut). Wir gratulieren zu der Auszeichnung und danken für das große Engagement für den vlf. Damit endete eine hervorragende vlf Veranstaltung in Ottobeuren.

Wolfgang Seiband

Allgäuer Alpwirtschaftsakademie Immenstadt

Im Dezember startete der neue Kurs der Alpwirtschaftsakademie in Immenstadt mit 26 TeilnehmerInnen. Auch heuer waren die begrenzten Plätze der Akademie sehr schnell besetzt. Der letztjährige Kurs mit 35 TeilnehmerInnen wird im Juni/Juli 2016 die Abschlussprüfung zum Beruf Landwirt ablegen. Schulleiter Rainer Hoffmann und beide Kurse der Akademie freuen sich auf die neuen Lehrräume im Grünen Zentrum in Immenstadt, die im Mai 2016 bezugsfertig werden.



Abschlussfoto der Absolventen der Alpwirtschaftsakademie Kurs 2013-2015 bei der Freisprechungsfeier Beruf Landwirt 2015 in Dietmannsried. Auf dem Bild MdEP Ulrike Müller (erste Reihe vorne links), MdL Eric Beißwenger (erste Reihe fünfter von links), Schulleiter Rainer Hoffmann (Bildmitte hinten) und die stellvertretenden Landrätin Gertrud Knoll (erste Reihe vorne rechts)

Rainer Hoffmann

Teilzeitschule Hauswirtschaft Immenstadt

Die Studierenden des Studienganges Hauswirtschaft in Immenstadt befinden sich bereits im letzten Drittel des Schulsemesters, das im Juni 2016 endet. Neu ist, dass unsere Studierenden ab diesem Jahr mit Bestehen der Fachschule sowie einer erfolgreichen abgelegten praktischen Prüfung berechtigt sind, die Bezeichnung „Fachkraft für Ernährung und Haushaltsführung“ zu führen.

Ergänzend zu den regulären Unterrichtsstunden besichtigten wir verschiedene Betriebe im landwirtschaftlichen Bereich. Im

Studiengang Hauswirtschaft



Frühjahr führte uns die Studierende Cornelia Soyer über den Urlaub auf dem Bauernhof-Betrieb ihrer Familie. Ihre Mutter Angelika Soyer, erste Vorsitzende des Vereins „Mir Allgäuer“, erklärte, wie sie in vielen Jahren Ihre Angebote veränderten und Räumlichkeiten renovierten, und damit schrittweise den heutigen 5-Sterne-Betrieb aufbauten. Die Studierenden erhielten auch einen Einblick in das straff organisierte Zeitmanagement der Familie. Die Betriebsbesichtigung fand im Rahmen des Faches „Unternehmensgründung“ statt.

Dank des guten Wetters fand die Alpwanderung im Juli zur Alpe Oberberg mit Dr. Michael Honisch, Geschäftsführer des Alpwirtschaftlichen Verbandes, statt. Auf der Alpe Oberberg angekommen, führte Familie Beck die Klasse durch deren eigene Käserei. Mit einer wohlverdienten Alpbrotzeit schlossen unsere Studierenden diesen Tag in geselliger Runde ab. Ebenfalls im Juli war unser Semester für drei Tage auf dem Haushaltstechnikseminar in Landsberg am Lech. Auch dieses Jahr waren die Studierenden sehr zufrieden mit diesem Seminar. Neben den vielen fachlichen Inhalte über Haushaltsgeräte wurde gleichzeitig die Klassengemeinschaft gestärkt. Nach einer Führung mit Schulleiter Rainer Hoffmann über den Messeauftritt des AELF Kempten auf der Allgäuer Festwoche, starteten die Frauen in die wohlverdienten dreiwöchigen Ferien.

Anfang November besuchten uns im Rahmen der Schulnachschau Ministerialrätin Gisela Miethaner vom StMELF München und Hauswirtschaftsdirektorin Eva Maslanka vom Fortbildungszentrum (FBZ) Landsberg. Sie informierten sich über unseren

VER | SICHER | UNGS
KAMMER | BAYERN

Ein Stück Sicherheit.

Ihr Hof, jeder Hektar ein Abenteuer.

Wir sind für Sie und Ihren Betrieb da und kümmern uns um das nötige Stück Sicherheit. **Lassen Sie sich jetzt beraten!**

Ihr starker Partner vor Ort
Versicherungsbüro Hans Besler
Kemptener Straße 32 · 87509 Immenstadt
Telefon (0 83 23) 98 65 22 · hans_besler@besler.vkb.de
Bürozeiten Mo–Fr. 9.00–13.00 Uhr

Unterrichtsablauf und über die Organisation des Studienganges Hauswirtschaft. Beide waren sehr zufrieden über die Durchführung unserer Semester und bedankten sich bei uns über die geleistete Arbeit.

Ab September 2016 werden wir wieder mit einem neuen Semester beginnen. Alle Interessierten Bäuerinnen, Landfrauen und -männer, die sich näher über unseren Studiengang Hauswirtschaft erkundigen möchten, sind herzlich zu unserem Infoabend am Montag, 09. Mai 2016, um 19.30 Uhr eingeladen. Er wird bereits im neuen Grünen Zentrum in der Kemptener Straße in Immenstadt stattfinden.

Marie-Luise Althaus, Semesterleiterin

Eine süße Überraschung

700 € Spende für den BUNTEN KREIS e.V. Allgäu von den Studierenden der Landwirtschafts- und Alpwirtschaftsschule Immenstadt, Teilzeitschule Hauswirtschaft



Die süße Überraschung der Teilzeitschule Immenstadt erfreute (von links) Landrat Toni Klotz, Leiterin der Teilzeitschule Marie-Luise Althaus, Gewinner des Hexenhauses und Kreisrat Hermann Widenmayer, Studierende der Teilzeitschule Immenstadt Julia Hindelang und Schulleiter und Kreisrat Rainer Hoffmann.

„Es gibt nichts Gutes, außer man tut es“, dachten die Studierenden der Teilzeitschule Immenstadt und backten mit ihrer Lehrerin Gertrud Epple im Unterricht ein Lebkuchenhexenhaus für einen guten Zweck. Landrat Toni Klotz übernahm gerne die Verlosung des Hexenhauses in der letzten Kreistagssitzung des Landkreises Oberallgäu und die Kreisräte spendeten großzügig. 700 € kamen für den BUNTEN KREIS e.V. Allgäu zusammen. Der Verein betreut schwerstkranke Kinder und deren Familien und ist überwiegend auf Spenden angewiesen.“

Vielseitiges Sommersemester

Interessante Schultage und Betriebsdokumentation

Mit großem Interesse nahmen die 22 Studierenden am Sommersemester der Landwirtschaftsschule Kempten teil. Von Mitte März bis Ende Juli absolvierten sie 15 praxisnahe Schultage und mussten zudem eine Betriebsdokumentation erstellen. Auf den Praxis-Schultagen wurden den Studierenden u. a. verschiedene Möglichkeiten betrieblicher Lösungen oder aktuelle Versuchsanstellungen in der Produktionstechnik gezeigt. So wurden auf dem Betrieb Haneberg in Kempten Besonderheiten in der ökologischen Milchviehhaltung vorgestellt und diskutiert. Auf den ökologischen Betrieben von Markus Hegele und Franz Wirth in Altusried bekamen die Studierenden interessante alternative Betriebszweige in Form der Puten- und Milchziegenhaltung mit Direktvermarktung zu sehen. Die Futtermittelverarbeitung und -sicherheit war in der Weissach-Mühle, Oberstaufen, zentrales Thema. In den Betrieben Dorner und Wild, Oberstaufen, gewannen die Studierenden vertiefte Einblicke in die Erzeugung und Vermarktung von Emmentaler Milch.

Im Schlachtbetrieb VION, Buchloe, konnten sich die Studierenden über die Abläufe vom Schlachten über das Zerteilen der Schlachtkörper bis hin zur Vermarktung von Fleischprodukten informieren. Im Rahmen der Pflanzenbau-Schultage wurden die Grünlandversuche auf dem Spitalhof vorgestellt. Der Grünlandtag stand im Zeichen des Nährstoffs Phosphor und auf der Alpe Simatsgund wurde die Bedeutung des Schwendens aufgezeigt. Waldbau, Naturschutz und Jagd vertieften die Studierenden während einer Waldbegehung und bei der Sägerei Fickler in Waltenhofen. Über Einkommensalternativen im Bereich der



Die besten Studierenden im Sommersemester (von links):

Andreas Gast, Waltenhofen (1,04), Martin Sommer, Waltenhofen (1,60), Tobias Weizenhöfer, Haldenwang (1,63), Peter Prinz, Friesenried (1,68). Mit diesen freuten sich Schulleiter Dr. Alois Kling und Veronika Siefer (rechts).

Nicht mit auf dem Bild waren Michael Zengerle, Immenstadt (1,61) und Johannes Ohmayer, Weiler (1,61).

Landwirtschaft, Urlaub auf dem Bauernhof und Direktvermarktung bekamen die angehenden Betriebsleiter auch Eindrücke und Diskussionsgrundlagen geliefert. Im Schultag Hauswirtschaft bereiteten sie ein Mittagessen zu und mussten unter anderem ein Hemd bügeln und Knöpfe annähen.

Ideen und Lösungsvorschläge zur Milchviehhaltung bekamen die Studierenden in den Betrieben Daniel Weber, Görtsried, zum Thema Braunviehzucht, im Betrieb Franz Guggemos, Görtsried, zum Thema Stallbau sowie im Betrieb Christian Guggemos, Rückholz, zum Thema automatisierte Fütterung präsentiert. Anregungen boten zum Thema Stallbau für Milchvieh die Ställe der Betriebe Josef Meggle in Dietmannsried, Ulrich Schindele in Betzigau und des Studierenden-Betriebs von Tobias Weizenhöfer. An einem besonderen Schultag beschäftigte man sich mit dem Thema „Allgäuer Festwoche“. Die Studierenden erarbeiteten dabei ein Konzept, wie sie die Landwirtschaft den Verbrauchern auf der Messe näher bringen können. An jedem Tag sind dann abwechselnd einige Studierende am Stand des AELF Kempten mit dabei und stellen sich im Rahmen einer Podiumsdiskussion den Fragen interessierter Besucher.

Mehrere Schultage dienten auch der Fortführung der Buchführung des eigenen bzw. elterlichen Betriebs. Drei Monate hatten die Studierenden Zeit, eine Betriebsdokumentation anzufertigen und die Deckungsbeiträge der wichtigsten Produktionsverfahren zu erstellen und zu beurteilen. Die Betriebsdokumentation beschreibt die betriebliche Situation im eigenen landwirtschaftlichen Unternehmen. Sie stellt bereits einen Teil der Hausarbeit, einem Prüfungsteil zum Landwirtschaftsmeister, dar, den ein Großteil der Studierenden anstrebt. *Dr. Alois Kling*

Meisterbriefverleihung 2015

Bei der Meisterfeier für den Regierungsbezirk Schwaben am 24. November 2015 in Mindelheim freuten sich viele ehemalige Studierende der Kemptener Landwirtschaftsschule über den von ihnen erworbenen Meisterbrief.

Ministerialdirigent Wolfram Schöhl, Leiter der Abteilung Ausbildung und Beratung am Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, vertrat den aus terminlichen Gründen verhinderten Ministerialdirektor Hubert Bittlmaier. In seinem mit großer Aufmerksamkeit aufgenommenen und mit viel Beifall bedachten Referat gratulierte er den Absolventen zum Meistertitel, forderte sie aber auch zu ständiger Weiterbildung auf.

Auf der Bühne gratulierten den frischgebackenen Meistern der Leiter des Agrarbildungszentrums Landsberg am Lech, Wolfgang Stützle, der Leiter der Landwirtschaftsschule Kempten, Dr. Alois Kling, sowie der 1. Vorsitzende des vlf/VLM Kempten, Werner Bayrhof. BBV-Bezirkspräsident Alfred Enderle sprach die Glückwünsche des Berufsstandes aus. *Dr. Alois Kling*



Meisterbriefübergabe Lindau: Von links: Werner Bayrhof, Dr. Alois Kling, Alexander Schmid, Lindau, Wolfram Schöhl, Karlheinz Kilian, VLM Vorsitzender Schwaben.



Meisterbriefübergabe Oberallgäu: Von links: Wolfram Schöhl, Jürgen Robert Wiedemann, Dietmannsried, Alfred Enderle, BBV-Präsident, Martin Riedmiller, Oy-Mittelberg, Werner Bayrhof, Florian Mayr, Wiggensbach, Franz Josef Knoll, Wertach, Dr. Alois Kling, Markus Haggenmüller, Altusried, Daniel Robert Besserer, Waltenhofen, Karlheinz Kilian.

Der Spezialist für Ihre Gruppenreise nach Maß

Entdecken Sie die Welt mit uns...

ReiseService VOGT

- ✓ Agrarreisen weltweit
- ✓ qualifizierte, persönliche Beratung
- ✓ individuell, flexibel & zuverlässig
- ✓ regional & international
- ✓ Gruppenreisen aller Art
- ✓ Incoming Europa
- ✓ Alle Leistungen aus einer Hand
- ✓ Über 25 Jahre Erfahrung

ReiseService VOGT GmbH & Co. KG
Windisch Bockenfeld 7 • 74575 Schrozberg
Tel. 07939 - 8000 • Fax 07939 - 1200
www.reiseservice-vogt.de • info@reiseservice-vogt.de

Über 25 Jahre Qualität auf Reisen • Gruppenreisen nach Maß - weltweit

Wintersemester Landwirtschaftsschule 2015/2016

Sehr früh - am 19. Oktober 2015 - startete die Abteilung Landwirtschaft der Landwirtschaftsschule Kempten in das Wintersemester. Mit 40 Studierenden zählt die Schule nach wie vor zu den größten in Bayern. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, sind jedoch bei in den letzten Jahren rückläufigen Ausbildungszahlen gemeinsame Anstrengungen erforderlich.

Da im Dienstgebiet Auszubildende in Berufen außerhalb der Landwirtschaft händeringend gesucht sind, gilt es, potentiellen Bewerbern die Vorzüge einer Ausbildung zur Landwirtin/zum Landwirt aufzuzeigen. Nur dadurch wird es möglich sein, in Zukunft auch nur annähernd eine ausreichende Zahl hervorragend ausgebildeter Hofnachfolger/innen für unsere landwirtschaftlichen Betriebe zur Verfügung zu haben.

Gemeinsames Ziel von Studierenden und Lehrern im Wintersemester ist dessen erfolgreicher Abschluss, d. h. das Bestehen des 1. Semesters bzw. die Urkunde „Staatlich geprüfter Wirtschaftler für Landbau“ für die Studierenden des 3. Semesters. Das bisher gezeigte Engagement in beiden Semestern lässt auch bei steigenden Leistungsanforderungen nach Weihnachten ein gutes Ende erwarten.

Dr. Alois Kling

Berufsausbildung 2015

30 Lehrlinge starteten im September 2015 ihre Berufsausbildung Landwirtschaft mit dem Berufsgrundschuljahr an der Berufsschule Kempten III. In der 11. Klasse und somit im ersten betrieblichen Ausbildungsjahr befinden sich derzeit 19 Lehrlinge, in der 12. Abschlussklasse 28, davon 7 Lehrzeitverkürzer aufgrund einer bereits erfolgreich absolvierten außerlandwirtschaftlichen Berufsausbildung.

Günther Rehm

Bildung am AELF Kempten

Das AELF Kempten ist in Sachen Ausbildung in Land- und Hauswirtschaft sehr breit aufgestellt. Nachfolgend sollen in kurzer Form die Aktivitäten dargestellt werden:

- a) Praxisjahr für die Landwirtschaftsschule: 18 Schüler
- b) 1. Semester Landwirtschaft: 18 Studierende
- c) 3. Semester Landwirtschaft: 22 Studierende
- d) Allgäuer Alpwirtschaftsakademie: 1. Jahr 26 Studierende
2. Jahr 35 Studierende
- e) Bildungsprogramm Landwirt: 32 Teilnehmer
- f) Teilzeitschule Hauswirtschaft Kempten: 17 Studierende
- g) Teilzeitschule Hauswirtschaft Immenstadt: 16 Studierende

Insgesamt umfasst die Ausbildung über 180 Personen. Dies erfordert von den zuständigen Lehrkräften und Ausbildern zwar einen hohen Einsatz, ist jedoch auch eine sehr dankbare Tätigkeit und stellt die beste Investition in die Zukunft unserer landwirtschaftlichen Betriebe dar.

Dr. Alois Kling

SCHÖLER
DRUCK & MEDIEN

WIR KÖNNEN MEHR.

GRAFIK, DRUCK, MAILINGS, BUCHBINDER,
TEXTIL, WERBEMITTEL, WERBETECHNIK

SCHOELER-KREATIV.DE

CLAAS
Allgäu

Egelsbergweg 20
87784 Westerheim
Tel. 08336 8006-0
claas-wuerttemberg.de



■ Abteilung L1 – Förderung

1. Auszahlungstermine der Förderung

Die Neuordnung der Förderung im Rahmen der EU-Agrarreform im Jahr 2015 hat auch Auswirkungen auf die Auszahlungstermine von Ausgleichszulage, Bayerischem Kulturlandschaftsprogramm (KULAP), Vertragsnaturschutzprogramm (VNP) und der Betriebsprämie. Den bisherigen Auszahlungstermin für die Ausgleichszulage und das Bayerische Kulturlandschaftsprogramm Mitte Oktober gibt es nicht mehr.

a) Ausgleichszulage:

Im Förderjahr 2015 wurde die Ausgleichszulage Anfang November ausbezahlt. Alle Betriebe, die bei diesem Termin nicht zum Zuge kamen, weil sie für eine Vor-Ort-Kontrolle ausgewählt wurden, wurden beim 2. Auszahlungstermin Mitte Dezember berücksichtigt.

b) Agrarumweltmaßnahmen – KULAP und VNP

Der Großteil der alten Maßnahmen, bei denen die Verpflichtung vor 2015 abgeschlossen wurde, kamen Anfang November mit der Ausgleichszulage zur Auszahlung. Mitte Dezember wurden die Betriebe mit den Maßnahmen B20-extensive Grünlandnutzung bei Einhaltung eines Viehbesatzes von 1,40 GV/ha und B21- extensive Grünlandnutzung bei Einhaltung eines Viehbesatzes von 1,76 GV/ha ausbezahlt. Ausgenommen davon sind alle Betriebe mit Flächenabweichungen, Überschreitungen des Viehbesatzes und sonstigen Auflagenverstößen. Ende Januar soll nach Angaben des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die Auszahlung der Maßnahme B10-ökologischer Landbau folgen.

Die Auszahlung aller anderen Maßnahmen (Weideprämie und VNP) sollen nach und nach bis zum Beginn des Sommers erfolgen.

c) Betriebsprämie

Die Auszahlung der Betriebsprämie erfolgte am 23.12.2015. Die Zuteilung der Zahlungsansprüche wurde ebenfalls noch vor Weihnachten vorgenommen, allerdings hat der Versand der Bescheide über die Zuteilung noch nicht stattgefunden.

2. Weideprämie

Normalerweise erfolgt Anfang Dezember der Versand der Viehverzeichnisse durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten an alle Betriebe, die Tiere zur Pension abgegeben oder aufgenommen haben. Aus EDV-technischen Gründen war dies bisher nicht möglich.

Seit 2013 besteht die Möglichkeit diese Pensionstiere selber in IBALIS zu erfassen. Davon machen bereits 30 % der Betriebe Gebrauch. Die eigene Erfassung garantiert eher, dass kein Tier bei der Weideprämie unter den Tisch fällt und unberücksichtigt bleibt. Das AELF Kempten hat v.a. bei Tieren, die während des Sommers auf mehreren Betrieben zur Pension waren, Probleme, diese Tiere den richtigen Alpen zuzuordnen. Das AELF Kempten hat bei Tieren, die zunächst auf eine Vorweide gehen und danach auf eine Alpe, Schwierigkeiten, anhand des Viehverzeichnisses die Pensionstiere den richtigen Alpen zuzuordnen. Der Landwirt selber weiß besser, auf welche Alpe seine

Tiere gegangen sind, und kann sie deshalb exakt zuordnen.

Wir raten deshalb allen Landwirten, nach dem Erhalt des Viehverzeichnisses seine Pensionstiere in IBALIS selber zu erfassen.

Wolfgang Natterer

■ Abteilung 2 – Bildung und Beratung

Premiere - Tag der offenen Ferienhöfe in Südschwaben und im angrenzenden Oberbayern

Im Oberallgäu öffneten der Stöhrhof in Steibis und der Bichlerhof in Wertach ihre Türen

An der bayernweiten Aktionswoche „Tag der offenen Ferienhöfe“ beteiligten sich insgesamt 5 Höfe. Über 150 Berufskollegen/innen und Neueinsteiger, aber auch interessierte Verantwortliche aus dem Bereich Tourismus und Kommunalpolitik nutzten allein im Oberallgäu diese Gelegenheit, um sich über die hohe Qualität von „Urlaub auf dem Bauernhof und Landhof“ zu informieren. Angeregt wurde die Aktionswoche vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Die Gastgeber Paula und Rupert Herz gaben einen kurzen Rückblick über ihre Betriebsentwicklung. Der Bauernhof aus dem 17. Jahrhundert wurde ständig umgebaut und weiterentwickelt. Heute ist es ein Landhof, denn das Haupteinkommen stammt aus dem Gästebetrieb und nicht mehr aus der Landwirtschaft. Dies wird auch dem Gast so vermittelt.

Die Führung durch den Gästebetrieb ließ die Besucher nur staunen. Der 5 Sterne Betrieb mit 8 Ferienwohnungen bietet seinen Gästen Urlaub mit Charme und Tradition. Eine große Wellnesslandschaft erwartet den gesundheitsbewussten Urlauber. Für Kinder gibt es einen großen Abenteuerspielplatz, eine separate Spielscheune und drei nach Altersgruppen eingerichtete Spielzimmer. Als besondere Attraktionen erwarten die Gäste Pferde mit eigenem Reitplatz und ein umfangreicher Streichelzoo mit Ziegen, Schafen und Hühnern.

Beim Stöhrhof genießen die Gäste den traumhaften Ausblick und die familiäre Atmosphäre. Die Kombination aus Landwirtschaft und Vermietung zweier großer Ferienwohnungen ergänzt sich in idealer Weise: Die Wünsche der Gäste nach Natur, Erholung und Entspannung, aber auch der Einblick in die landwirtschaftliche Lebenswelt werden hier in vorbildlicher Weise verknüpft.

Bewusst hat Sonja Stöhr auf Qualität gesetzt. Die Besucher konnten sich beim Rundgang durch die Wohnungen davon überzeugen und die Belegung mit 250 Tagen zeigt, dass dies die richtige Entscheidung war.

Die positiven Rückmeldungen der Besucher bestätigten, dass das Ziel der Veranstaltung – Tipps und Anregungen für das persönliche Angebot zur Qualitätsverbesserung, Renovierung oder Erweiterung zu holen - voll erfüllt wurde. Wir laden Sie heute schon für das Jahr 2016 ein!

Das AELF Kempten bedankt sich bei den Gastgeberfamilien Stöhr und Herz, die ihre Türen öffneten und interessante Einblicke in ihre wunderschönen Urlaubshöfe ermöglichten.

Doris Ochsenreiter

Milch und Co – immer ein Genuss

Bereits zum siebten Mal trafen sich Ernährungsreferentinnen aus Schwaben zur jährlichen Fortbildung am AELF Kempten. Diesmal stand das Thema „Milch und Milchprodukte“ im Mittelpunkt.

Behördenleiter Dr. Alois Kling konnte an den beiden Fortbildungstagen insgesamt mehr als 30 Teilnehmerinnen begrüßen. Er betonte die Bedeutung dieses Lebensmittels für die Region und wies darauf hin, dass Milch und Milchprodukte einen wichtigen Beitrag zur vollwertigen Ernährung liefern. Freilich werde aktuell in Medienberichten der gesundheitliche Wert dieser Lebensmittelgruppe kontrovers diskutiert. Ziel des Seminars sollte es deshalb unter anderem sein, dass die „Ernährungsfachfrauen“ bei Veranstaltungen wie Hofführungen, Messeauftritten oder Praxisseminaren auch kritische Verbraucherfragen kompetent beantworten sowie Anregungen für die kreative Verwendung von Milch und Milchprodukten im Familienalltag weitergeben können.

Rosa-Maria Naderer, Ansprechpartnerin für Ernährung am AELF Kempten, wies in ihrem Referat auf wertvolle Inhaltsstoffe von Milch- und Milchprodukten hin: hochwertiges Eiweiß, leicht verdauliche und sehr bekömmliche Fette und lebenswichtige Vitamine, wie z.B. die Vitamine D, B 2 und B 12. Der Jodgehalt in Milch und Milchprodukten unterstütze die Schilddrüsenfunktion, Milch-Calcium sei ein wichtiger Baustoff für starke Knochen und gesunde Zähne. „Wer täglich ein Glas Milch, einen Becher Joghurt oder ein Käsebrod genießt, tut viel zur Deckung seines Calciumbedarfes“, so die Referentin. Neuere Untersuchungsergebnisse zum gesundheitlichen Wert von Milch und Milchprodukten wurden vorgestellt und auch das Thema „Milch und Allergien“ wurde ausführlich erläutert. Der Theorieteil der Veranstaltung wurde durch einen Überblick über Milch und Milchprodukte im Handel, ihre Unterschiede und ihre Kennzeichnung, sowie eine Milchverkostung abgerundet. Es war gar nicht so leicht, einzelne Milchsorten einfach am Geschmack zu erkennen. Am Schluss lautete aber die einhellige Meinung: „Frische Vollmilch schmeckt einfach am besten!“

Im Mittelpunkt der Fortbildung: Milch und Milchprodukte in Theorie und Praxis. Auf dem Bild rechts stellvertretende Landesbäuerin Christine Singer.



In der anschließenden Küchenpraxis knüpfte Margarete Klein an altbewährte, aber nicht mehr so gängige Milchverarbeitungskonzepte an, überraschte die Lehrgangsteilnehmerinnen aber auch mit neuen Rezepturen. So wurden unter anderem Sauerrahmsuppe, Kartoffelknöpfle mit Allgäuer Käse, ein pikanter Speck-Rahmkuchen und ein Wirsing-Käsesalat zubereitet. Auch ein Dessert – eine Sauerrahmspeise mit Brombeeren – durfte natürlich auf dem Milch- und Käsebuffet (siehe Bild) nicht fehlen. Abschließend waren sich die Seminarteilnehmerinnen einig, dass das Grundnahrungsmittel Milch mit seinen vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten weiterhin unentbehrlicher Bestandteil der bayerischen Küche bleiben wird.

Rosa-Maria Naderer und Margarete Klein

Neue Ausbildungsberaterin

Mein Name ist Sabine Herz. Seit dem 01.09.2015 bin ich als Bildungsberaterin für die Hauswirtschaft am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Kempten bestellt. Mit Gertrud Epple bilde ich ein Team.

Zuvor arbeitete ich 22 Jahre als Fachlehrerin für das Kochen in der Lehrküche an der Technikerschule für Ernährung und Versorgung in Kaufbeuren. Zuständig war ich dort auch für die Wahlfächer, Service und Gestaltung und Businessetikette, ebenso war ich in der Schulwerbung tätig. Nach meiner Anwärterzeit in München und Eggenfelden, trat ich meine erste Stelle in Krumbach ein. Dort war ich für alle Fachbereiche eingeteilt und durfte auch meine ersten Erfahrungen als Ausbildungsberaterin machen.

Der Umgang mit jungen Menschen macht mir richtig Spaß und dann auch bei der Planung und Umsetzung der beruflichen Laufbahn beteiligt sein zu dürfen, stellt für mich immer eine schöne Aufgabe dar.

Mir selber stand in der Berufsfindung das damalige Arbeitsamt zur Seite und machte mich auf meinen Ausbildungsweg im ländlichen Bereich aufmerksam, obwohl ich nicht von einem landwirtschaftlichen Betrieb komme. Meine Ausbildungsbetriebe zur ländlichen Hauswirtschafterin waren der Geratser Hof und das Kloster Lenzfried. Die Fachakademie besuchte ich in Triesdorf.

Privat bin ich verheiratet und habe zwei Töchter (19 und 15 Jahre). Da wir wieder in Kempten wohnen, gehe ich zu Fuß zum Amt oder fahre mit dem Rad zur Arbeit.

Ehrenamtlich engagiere ich mich als Foodsaver, Elternbeirats- und Schulforumsmitglied an der Maria-Ward-Schule Kempten. Privat mache ich gerne Yoga, singe Mantras in einer offenen Singgruppe und sehe gerne US-Serien an.

Inzwischen bin ich wirklich im Kemptener Amt angekommen und freue mich auf eine gute, arbeitsreiche Zeit. *Sabine Herz*



Nennenswertes und Geplantes aus der Abteilung Bildung und Beratung

Im Bereich der Bildungsberatung Hauswirtschaft wickelte Bildungsberaterin Gertrud Epple mit Inge Kolb für die Landkreise Oberallgäu, Lindau, Ostallgäu und Unterallgäu die Abschlussprüfungen von 96 staatlich geprüften Hauswirtschafterinnen und 10 Dienstleistungshelferinnen mit sehr großem Einsatz und hervorragendem Erfolg ab. Nach der Verabschiedung der langjährigen Bildungsberaterin Barbara Frisch, trat nun Sabine Herz neu in das Team um Epple ein. Im Jahr 2016 gilt es, junge Menschen für die hauswirtschaftlichen Berufe zu begeistern und ihnen die Vielfalt und die guten Fortbildungsmöglichkeiten dieses Berufes näherzubringen. Mit den Ausbildungsbetrieben soll Hand in Hand für diesen zukunftsfähigen und attraktiven Beruf geworben werden. Viele Aktionen und Bildungsmessen stehen im Mittelpunkt der Bildungsberaterinnen des AELF Kempten.

Im Bereich der Ausbildungsberatung Landwirtschaft führte der Bildungsberater Günther Rehm für die Landkreise Oberallgäu, Lindau und Ostallgäu die Abschlussprüfungen von 102 Landwirten zum „Staatliche geprüften Landwirt/in“ sehr professionell und mit großem persönlichen Einsatz durch. Die guten Noten der Absolventen/innen, zufriedene Lehrer der Berufsschulen Kempten und Marktoberdorf und stolze Ausbilder spiegelten den hohen Stand der Ausbildung wider. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat hier den hohen Arbeitsanfall erkannt und unterstützt das AELF Kempten im Bereich der Ausbildung mit der Schaffung einer personellen Unterstützung und einer Kooperationsmöglichkeit mit dem Ausbildungsberater Markus Hofmann am AELF Mindelheim.

Das Sachgebiet Ernährung und Haushaltsleistung (L 2.1.) deckte vielfältige Bereiche ab, die nur auszugsweise beleuchtet werden können. So koordiniert Rosa-Maria Naderer die Ernährungsbildung für Eltern mit Kleinkindern und Kindergartenkindern und gestaltet in Zusammenarbeit mit Referentinnen im Ernährungs- und Bewegungsbereich ein breites Angebot an Seminaren und Vortragsveranstaltungen. Beispielhaft sei die Eröffnung des „Sinnesparcours“ Mitte Juni genannt: Die Sinneswahrnehmungen von Kindern zu wecken und sie möglichst früh auf den Geschmack einer großen Vielfalt von heimischen Lebensmitteln zu bringen, war das zentrale Thema eines Aktionstages am AELF Kempten. Der Parcours wurde seither im Rahmen von Ernährungsprojekten in einigen Kindergärten und Familienzentren eingesetzt und wird auch bei einer Lehrer- und Erzieherinnenfortbildung zum Thema „Geschmacksentwicklung und Geschmacksprägung im Kindesalter“ vorgestellt. Mitte September führte Margarethe Klein gemeinsam mit Behördenleiter Dr. Alois Kling wieder den Welt-Schulmilch-Tag, diesmal an der Grund- und Mittelschule Weitnau, durch. Ziel war es, den Kindern und Lehrern die Vorzüge des hochwertigen Nahrungsmittels Milch aufzuzeigen.

Für den Bereich Urlaub auf dem Bauernhof bieten Maria Luise Althaus und Doris Ochsenreiter eine Fülle von Qualifizierungsmöglichkeiten an. Im November begann mit 26 interessierten und engagierten Teilnehmerinnen das Grundlagenseminar Ur-

laub auf dem Bauernhof.

Mit großem Engagement widmet sich Genovefa Kühn, Sachgebietsleiterin und Schulleiterin der Teilzeitschule Hauswirtschaft in Kempten, dem Bereich der „Sozialen Landwirtschaft“. Diese umfasst landwirtschaftliche Betriebe, Gärtnereien etc., die Menschen mit geistiger, körperlicher oder seelischer Beeinträchtigung integrieren. Zur sozialen Landwirtschaft zählen auch Erlebnis-, Kindergarten- und Schulbauernhöfe. Für Landwirte/innen kann die Kombination von Produktion mit sozialer, pädagogischer oder therapeutischer Zielsetzung eine ganz besondere Einkommensalternative darstellen, weil sie einen Mehrwert für alle Beteiligten bietet. Infos finden Sie unter www.soziale-landwirtschaft.de.

Im Sachgebiet Landwirtschaft bearbeiteten die Kollegen Dietmar Steinert, Veronika Siefer und Benedikt Kuhn in drei Auswahlrunden in 2015 mit den Betreuen Herrn Leimgruber, BBA, Herrn Holzeder, BLS, und dem Architekten Herrn Junker 59 Fälle im Rahmen der Einzelbetrieblichen Investitionsförderung, über 107 Fälle im Bayer. Sonderprogramm Landwirtschaft (BaySL) wie Motormäher oder Heutrocknungen.

Sandra Schwärzler und Monika Kastner nahmen zu 303 Baumaßnahmen, 137 Flächennutzungsplänen sowie 40 weiteren Maßnahmen Stellung. Eine nicht immer leichte Aufgabe, die viel Sachverstand und Erfahrung erfordert.

Im Bereich der sozioökonomischen Beratung sind alle Kollegen/innen der Abteilungen Bildung und Beratung stark gefordert. Die Situation der Betriebe im Bereich der Milcherzeugung ist teilweise existenzbedrohend. Eine Hilfestellung kann das Liquiditätshilfeprogramm sein. Betriebliche Beratungen bieten Veronika Siefer und Benedikt Kuhn an.

Seit 26. November 2015 ist es jetzt so weit. Sogenannte „Altsachkundige“, die immer noch keinen neuen Sachkundenachweis (Karte) haben, bekommen vom Landhandel kein Pflanzenschutzmittel mehr. Die Übergangsfrist, bei der noch die Gehilfenbriefe und andere Zeugnisse als Nachweis akzeptiert wurden, ist jetzt vorbei. Da „Altsachkundige“ in der Regel den 01.01.2013 als Beginn des ersten Fortbildungszeitraums auf der Rückseite der Karte vermerkt bekamen, sollten sie bis Ende dieses Jahres alle die erste Fortbildungsmaßnahme besucht haben. Sollte der eine oder andere sich noch nicht fortgebildet haben, sollte er/sie dies bald möglichst nachholen. Fehlende Fortbildungsnachweise können zum Entzug der Sachkunde führen.

Die Arbeitsgruppe „Landwirtschaft und Umweltschutz“ der Internationalen Bodenseekonferenz hat im Frühjahr das INTERREG geförderte Projekt „Anpassung der Landwirtschaft an den Klimawandel“ abgeschlossen. Im Zentrum des Projekts standen zehn Betriebe rund um den Bodensee. Diese wurden untersucht und die Landwirte entwickelten zusammen mit Beratern der Bodenseestiftung Anpassungsstrategien für deren Betriebe. Als wichtiges Instrument diente den Beratern ein EDV basiertes AgriClimateChange Tool (ACCT) zur Ermittlung der Energie- und Treibhausbilanzen der Betriebe. Derzeit wird geprüft, ob dieses Instrument vereinfacht werden und von geschulten Beratern in der landwirtschaftlichen Beratung eingesetzt werden kann.

Wenn dies gelingt, hätten landwirtschaftliche Unternehmer zukünftig die Möglichkeit, Investitionsentscheidungen auch im Hinblick auf Klimaerwärmung zu treffen. Näheres dazu finden Sie unter landwirtschaft.bodenseekonferenz.org.

Alternativen zur Milchviehhaltung zeigte Abteilungsleiter Rainer Hoffmann im Juli mit Informationstagen zum Thema „Extensive Rinderhaltung: Mast und Mutterkuhhaltung“ und „Milchziegenhaltung“ auf. Gerade im Bereich der ökologischen Milchziegenhaltung bieten sich interessante regionale Möglichkeiten an. Interessenten können sich mit Hoffmann in Verbindung setzen.

Landwirtschaftsreferendarin Verena Frank führte mit Johanna Lindner vom Fachzentrum Pferdehaltung am AELF Fürstfeldbruck einen Tag zur Pensionspferdehaltung durch. Der Tag stand unter dem Thema „Moderne Pensionspferdehaltung – Anforderungen und Wirtschaftlichkeit“. Zunächst wurden die Wirtschaftlichkeit sowie die Haltung in der Theorie beleuchtet. Am Nachmittag wurde die Praxisrelevanz beider Aspekte bei den Betriebsrundgängen auf zwei Betrieben verdeutlicht. Im Februar 2016 ist ein Sachkundenachweis Pferdehaltung in Kempten geplant. Angedacht ist ein einwöchiger Kurs, der die Themen Verhalten, Fütterung, Haltung, Umgang, Gesundheit, Rechtskunde, Wirtschaftlichkeit abdeckt. Die Teilnehmer schließen den Lehrgang am Ende der Woche mit einer schriftlichen und praktischen Prüfung ab. *Rainer Hoffmann*

■ Abteilung L3 – Fachzentrum

Diversifizierung und Strukturentwicklung

Energiecheck in der Landwirtschaft beim Team „LandSchaftEnergie“

Wir bieten eine betriebsindividuelle Beratung zu den Verbrauchsfaktoren Strom, Wärme und Diesel. Dabei wird, wo technisch möglich, mit einem Strommessgerät für eine Woche lang das Lastprofil Ihrer Landwirtschaft aufgenommen. So können Lastspitzen ermittelt werden. Ebenso kann geprüft werden, ob eine PV-Eigenstromanlage sinnvoll ist. Bei einer Betriebsbegehung werden Einspar- und Verbesserungspotentiale sowohl bei Strom (z.B. frequenzgesteuerte Vakuumpumpe), als auch bei Wärme (z.B. Konzept für Wärmerückgewinnung) und Diesel (Pflege, Arbeitsschritte, Fahrweise) besprochen.

Neue Förderprogramme für Heizsysteme

Seit Mitte September steht das 10.000-Häuser-Programm zur Verfügung. Dieses ist auf zwei Säulen aufgebaut, dem Programmteil Heizungstausch und dem Programmteil EnergieSystemHaus.

Der Programmteil Heizungstausch fördert den Austausch alter Heizkessel, die zwischen 25 und 30 Jahre alt sind. Die Förderung beträgt 1.000 Euro. Mit solarer Unterstützung kann die Heizungsanlage mit bis zu 2.000 Euro gefördert werden. Der Pro-

grammteil EnergieSystemHaus kann nur angewendet werden, sofern ein KfW-Effizienzhaus vorliegt (Neubau: KfW 55, Altbau KfW 115). Es werden besonders förderwürdige, systemdienliche Heizsysteme, wie beispielsweise ein Wärmepumpensystem oder eine netzdienliche PV-Anlage unterstützt. Das Programm ist mit einer Förderung der KfW oder BAFA kombinierbar.

Ebenfalls neu ist das Programm BioKlima, das im April 2015 neu aufgelegt wurde. Hier werden effiziente Heizwerke für feste Biomasse gefördert. Der Schwerpunkt liegt dabei auf Großanlagen.

PV-Anlagen besser nutzen

Der Neubau von PV-Anlagen lohnt sich im Wesentlichen nur noch mit Eigenstromnutzung. Im Neubau werden bereits 50% der Anlagen mit einem Batteriespeicher gebaut um den Eigenstromanteil zu erhöhen. Die Kosten für Produktion und Speicherung von PV-Strom liegen im Neubau unter 30 ct/kWh und damit auf dem Niveau der Haushaltsstrompreise. Das eventuelle Auslaufen der KfW-Förderung Ende 2015 dürfte durch fallende Batteriespeicherpreise schnell kompensiert werden. Als untere Grenze der Kosten wird langfristig von 10ct/kWh für Solarstrom und Speicherung ausgegangen. Eine effiziente und kostengünstige Eigenstromnutzung mit Batteriespeichern wird daher in Zukunft immer interessanter. Auch eine Kombination mit den Batteriespeichern von Elektrofahrzeugen ist im landwirtschaftlichen Betrieb, mit langen Standzeiten am Hof denkbar.

Energieeffizienz planen

Damit die Energieversorgung mit Strom und Wärme am Betrieb kostengünstig sichergestellt werden kann, sollte bereits in der Planungsphase ein Energiekonzept erstellt werden. Beispielsweise ist es möglich, die Abwärme aus der Milchkühlung zu nutzen und über eine Wärmepumpe das Wohnhaus zu beheizen. Hier gibt es inzwischen erfolgreich umgesetzte Praxislösungen. Im Nachhinein sind die Verlegungskosten oft nur mit hohen baulichen und finanziellen Aufwendungen zu erreichen, sodass eine wirtschaftliche Realisierung nicht mehr möglich ist. Deshalb empfehlen wir rechtzeitig das Thema Energie mit in die Planungsphase einzubeziehen, um effizientere Wege gehen zu können.

Für eine betriebsindividuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung.

Markus Baur	Telefon 0831- 52147- 212	email markus.baur@aelf-ke.bayern.de
Konrad Gruber	Telefon 0831- 52147- 126	email konrad.gruber@aelf-ke.bayern.de
Georg Ohmayer	Telefon 0831- 52147- 201	email georg.ohmayer@aelf-ke.bayern.de

Interessante technische Neuerung

Smartphones werden inzwischen nicht mehr nur zum Kommunikation eingesetzt, sondern werden über Apps zu einem multifunktionalen Werkzeug. Eingebaute Bewegungs-, Lage-, Licht- und Näherungssensoren sowie GPS Empfänger lassen unterschiedlichste Anwendungen zu. Für den Einsatz in der Landwirtschaft besonders interessant ist eine, auf das Smartphone aufsteckbare Wärmebildkamera. Diese Kamera ist jetzt auch für Android-Geräte erhältlich.

Einsatzgebiete sind die Einlagerung von Heu in die Trocknungsboxen. Hier kann vom Kran aus mit, etwas Erfahrung die gleichmäßige Durchströmung der Trocknungsluft überprüft werden. Eine Korrektur durch Umlagerung ist direkt vom Kran aus möglich. Erwärmungen an der Siloanschnittfläche können schnell überprüft und die Entnahme angepasst werden. Eine grundsätzliche Überprüfung von Photovoltaikanlagen auf mögliche Schäden durch heiße Zellen, heiße Anschlussdosen oder andere Auffälligkeiten ist ebenfalls möglich. Die Interpretation muss hier aber ein Fachmann übernehmen, da die Ursachen sehr unterschiedliche sind. Auch in der Melkanlagenreinigung kann überprüft werden, ob überall die notwendige Reinigungstemperatur erreicht wird und wo die größten Verluste liegen.

Ohmayer Georg, Fachberater Landtechnik

Qualifizierung für Unternehmer

Gerade jetzt, wenn die Marktlage bei Milch und Milchprodukten die Einkommen der landwirtschaftlichen Betriebe in der Region stark beeinflusst, denkt so mancher über Alternativen nach. Im Integrierten Grundlagenseminar (IGS) haben sich Ende November 35 TeilnehmerInnen darüber Gedanken gemacht. Die große Nachfrage zeigt den Handlungsdruck auf; mehr Teilnehmer konnten nicht mehr berücksichtigt werden. In der Stärken-Schwächen-Analyse stehen Fragen im Vordergrund: Was kann ich besonders gut? Was liegt mir und meiner Familie? Welche Stärken und Alleinstellungsmerkmale hat unser Betrieb? Wo sind wir besser als andere? Welche Markttrends berühren mich? In der intensiven Auseinandersetzung mit meinen Voraussetzungen und Gedankenanstößen im Austausch mit anderen, mit den Referenten und interessanten Beispielen, kann sich die eigene Richtung der Betriebsentwicklung klären.

Das aktuelle Angebot „Akademie Diversifizierung - Qualifizierungsmaßnahmen für landwirtschaftliche Unternehmer/-innen“ finden Sie unter www.diva.bayern.de. Schauen Sie rein – wir freuen uns auf Sie in unseren Kursen.

Sonja Keck-Herreiner

Fachzentrum Agrarökologie Krumbach

Gewässerschutz und Boden ziehen ständig an einem Strang

Die Initiative „Boden:ständig“ ist ein projektbezogener Ansatz des Amt für Ländliche Entwicklung unter Mitwirkung der Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, insbesondere des

Fachzentrums Agrarökologie mit der Wasserberatung, um mit Landwirten und Kommunen wirksamen Boden- und Gewässerschutz zu gestalten. Die Planung und Beratung wird im Projektgebiet über das Amt für Ländliche Entwicklung ebenso finanziell gefördert, wie die Schaffung von wasserrückhaltenden Struktur- und Landschafts-elementen auf landwirtschaftlichen Flächen. Die Initiative möchte die Landwirte, die beim Boden- und Gewässerschutz selbst aktiv werden und sich für einen sorgsamen Umgang mit ihren Lebensgrundlagen vor Ort einsetzen, hiermit besonders unterstützen.

Für die Bereitstellung der Fläche erhält der Landwirt nach Fertigstellung z.B. einer begrünter Abflussmulde oder eines Sedimentationsbeckens über einen Zeitraum von 5 Jahren jährlich 2500 €/ha. Darüber hinaus können auch die investiven Kosten und Ausgaben für die Vorbereitung und Abwicklung zu 80% erstattet werden. Diese Maßnahmen können beim Amt für Ländliche Entwicklung beantragt werden.

Derzeit gibt es in Bayern rund 30 boden:ständig Projekte, die Anzahl soll in Zukunft weiter steigen. Bisher gibt es vier in Schwaben - eines am Brunnenbach im Landkreis Dillingen, eines an der Roth bei Zusmarshausen im Landkreis Augsburg und zwei im Unterallgäu (Kettershhausen und Erkheim).

Nähere Auskünfte zu „Boden:ständig“ erhalten Sie bei Rainer Mendle oder Stefanie Lange Fachzentrums Agrarökologie am AELF in Krumbach, unter der Tel. 08282 / 9007-40 oder 08282/900741.

Anita Högenauer

Kontrollkampagne 2015:

Einige Auffälligkeiten wurden festgestellt

1. Ortsfeste Festmistlagerstätten:

Der Prüfdienst macht darauf aufmerksam, dass bei ortsfesten Festmistlagerstätten eine wasserdichte Bodenplatte mit hochgezogenem Rand oder wasserdichter seitlicher Einfassung (Betonwand) erforderlich ist. Der Sickersaft ist i. d. R., mit entsprechendem Gefälle in eine Güllegrube abzuleiten. Bretterwände sind undicht und entsprechen nicht dem Stand der Technik. Viele Sanktionen entstehen, wenn das Mistlager zu klein dimensioniert ist und, meist in den Sommermonaten, überfüllt wird. Dann läuft der Sickersaft trotz richtiger Bauweise ungehindert ins Grundwasser ab und stellt einen Verstoß dar, der sanktioniert wird.

1. Nicht ortsfeste, unbefestigte Festmistlagerstätten:

Bei nicht ortsfesten, unbefestigten Mistlagerstätten, die in der Feldflur auf LF errichtet werden (auf NLF und auf der Hofstelle sind unbefestigte Misthaufen unzulässig!), ist zu beachten, dass die maximale Lagerdauer 6 Monate beträgt, und dass der Ort, an dem das Festmistlager errichtet wird, jährlich gewechselt werden muss. Der Nachweis für einen diesbezüglichen Verstoß ist für den Prüfdienst heute nicht mehr schwer, da Luftbilder flächendeckend mindestens bis 2006 zur Verfügung stehen und die Mistlager auf den Luftbildern problemlos erkennbar sind.

Pferde- und Schafsmist gelten als vergleichsweise trocken und deswegen als relativ ungefährlich. Das ist aber vorbei, wenn es

längere Zeit und in größeren Mengen in den Misthaufen hineinregnet. Als äußerst problematisch haben sich mit Frontlader oder Radlader aufgeschichtete Misthaufen mit mehr als 1 m Schütthöhe erwiesen. Ihr Eigengewicht ist so hoch, dass es automatisch zu sanktionsrelevanter Sickersaftbildung kommt, auch wenn es wenig oder gar nicht regnet.

3. Qualität der Digitalisierung:

Jeder Landwirt ist für seine Anträge und damit auch für die Digitalisierungsqualität der Flächen ausschließlich selbst verantwortlich. Bei Fehlern können nicht das Amt und auch nicht der Dienstleister verantwortlich gemacht werden. Da Flächen einem ständigen Wandel unterworfen sind (Hereinwachsen von Wald, Baumaßnahmen, Auffüllungen, Wegebau, Freizeiteinrichtungen, Entstehung von NLF durch mangelnde Pflege usw.), wird dringend empfohlen, vor der Antragstellung jedes einzelne Feldstück genau anzuschauen und ggf. zu korrigieren. Da beantragte Flächen ganzjährig zur landwirtschaftlichen Erzeugung genutzt werden müssen, ist es notwendig, unvorhergesehenes als Bauland o. ä. umgenutzte Flächen unverzüglich aus der Förderung herauszunehmen und das sofort nach Bekanntwerden

dem AELF zu melden. Das gilt auch dann, wenn schon ein oder mehrere Schnitte in diesem Jahr von der Fläche geerntet wurden.

Größere Teile Wald, NLF, Straßen, Hofstellen, Kiesgruben oder Parkplätze als LF anzugeben gehört zu den schweren Verstößen. Derartige Flächen müssen, sofern noch in der digitalen Feldstückskarte als LF angegeben, auf jeden Fall und sofort aus der Beantragung herausgenommen werden. Nach der Ankündigung einer Kontrolle sind diese Änderungen nicht zulässig.

Andererseits sind alle landwirtschaftlich genutzten Flächen des Betriebes, auch stillgelegte Flächen, anzugeben, da sich sonst der Antragsteller der Kontrolle dieser Fläche, insbesondere im Bereich Cross Compliance, entzieht.

Die Bestimmungen, an die sich der Antragsteller halten muss, stehen immer in den Merkblättern zu den jeweiligen Programmen (z. B.: Merkblätter zum MFA, zum FNN, zu KuLaP).

Bei Unklarheiten geben die Abteilungen L1 der ÄELF jederzeit fachkundige Auskünfte.

Werner Schütz - Abteilungsleiter Prüfdienst 2, Krumbach

Eingetragener Verein

Seit 03.11.2015 sind wir im Registergericht Kempten als e.V. unter dem Namen „Verband für landwirtschaftliche Fachbildung Immenstadt e.V.“ eingetragen. Einsicht auf die aktuelle Satzung ist bei Veronika Siefer, AELF Kempten, und Wolfgang Seiband, Seifen, nach telefonischer Absprache möglich.

vlf Immenstadt im Internet

Aktuelle Termine sind stets auf unserer Homepage unter www.vlf-immenstadt.de zu finden.

Per E-Mail geht es schneller!

Infos möglichst schnell und kostengünstig für unsere Mitglieder per Email. Wer Interesse hat, bitte Emailadresse mitteilen!

(E-Mail mit Betreff „Test“ an info@vlf-immenstadt.de schicken; Das Mitteilungsblatt wird weiterhin in gedruckter Form versendet)

Fehlbuchungen bei den Mitgliedsbeiträgen

Der letzte Einzug der Mitgliedsbeiträge verursachte über 60 Fehlbuchungen und damit einen erheblichen Mehraufwand an Zeit und Kosten. Wir bitten darum, uns Änderungen (Kontoverbindung, Anschrift) unbedingt zeitnah mitzuteilen (info@vlf-immenstadt.de). Wer noch keinen Bankeinzug hat, wird gebeten uns eine Vollmacht zu erteilen.

Ziele von Lehr- und Tagesfahrten

Bitte helfen Sie uns die Lehr- und Tagesfahrten nach Ihren Wünschen zu gestalten!

Wir bitten um Rückmeldungen zum Thema „Lehrfahrten“ per Email (info@vlf-immenstadt.de), Fax (+4932222452350) oder telefonisch (08323 / 969344):

vlf Immenstadt

1. Vorstand	Wolfgang Seiband	08323/969344	wolfgangseiband@t-online.de
2. Vorstand und Frauenvorsitzende	Friedolinde Ammann	08324/7648	info@ferienhof-ammann.de
3. Vorstand	Karolin Herz	08386/939188	info@schroth-landhaus.de
Geschäftsführerin	Veronika Siefer	0831/52147301	veronika.siefer@aelf-ke.bayern.de
Schriftführerin	Margit Höß	08386/939775	bauernhof-hoess@t-online.de
Kassiererin	Monika Denz	08327/9324422	moni.vogler@gmx.net

Zum runden Geburtstag im Jahr 2015 gratulieren wir unseren Ehren- und Ausschussmitgliedern

80. Geburtstag von Frau HD Gertraud Friedrich



Friedolinde Ammann, Frauenvorsitzende, gratuliert Gertraud Friedrich herzlich zum 80. Geburtstag (Foto: Doris Ochsenreiter).

Gertraud Friedrich, geboren am 29.07.1935 in Wickelsdorf/Altwatergebirge, wuchs in Steingaden auf. Sie besuchte die Landfrauenschule Wettenhausen und Miesbach. Anschließend absolvierte sie eine pädagogische Ausbildung in München. Ab 1978 leitete sie dann die Abteilung Hauswirtschaft mit Schule in Immenstadt. Zudem war sie stark an der Einführung der Arbeitskreise für „Urlaub auf dem Bauernhof“ beteiligt. Auch nach ihrer Pensionierung führte sie mit großem Elan und Engagement zahlreiche Lehrfahrten durch. Noch heute erzählen sich die älteren Vermieterinnen von den schönen lehrreichen Fahrten und dem „Drill“, den ein Haufen Weiber braucht, um exzellente Gastgeberinnen aus ihnen zu machen. Wer durch Friedrichs Schule gegangen ist, weiß wie Klopapier zu falten ist und wie viele Haken in einem Bad vorhanden sein müssen. Heute noch Vergelt's Gott dafür. Sie hat viele Bäuerinnen für den harten Job der Gästevermietung fit gemacht.

Doris Ochsenreiter und Thekla Winkler

90 Jahre

Gebhard Baldauf, Obereinharz
Vevi Burger, Immenstadt

85 Jahre

Paula Waldruff, Konstanz
Irmgard Karg, Altmummen
Benedikt Spieß, Rappolz
Horst Brack LID aD., Neustadt
Anton Meusburger, Sondert
Edmund Sutter, Nesselwang
Ernst Burger, Sonthofen
Anton Briegel, Hochstädt
Ingeborg Böhm, Kempten

80 Jahre

Albert Jörg, Bräunlings
Rosa Kennerknecht, Dietzen
Hans Ludwig Socher, Gunzesried
Josef Metzeler, Bräunlings
Maria Burger, Niedersonthofen
Philipp Gehring, Unterjoch
Eduard Zeh, Niedersonthofen
Thea Bader, Tiefenberg

Josef Willer, Wertach
Ottmar Jörg, Wertach
Ludwig Merk, Göritz
Rosa Herz, Wagneritz
Senzi Buchenberg, Acker
Sophie Vogt, Wilhams
Rosl Spähnlle, Knechtenhofen
Michael Uhlemair, Vorderburg

75 Jahre

Karl Buhl, Winkel
Raimund Führer, Wertach
Wilhelmine Zengerle, Knottenried
Gertrud Beck, Wielenberg
Sophie Waibel, Oberminderdorf
Rosa Keck, Buflings
Anni Wagner, Berg
Arnold Schädler, Sinswang
Maria Hehle, Oberreute
Hubert Allgaier, Weiher
Josef Fink, Burgkranzegg
Benedikta Gehring, Unterjoch
Hansjörg Hartmann, Beilenberg
Franziska Klepf, Knottenried
Hannelore Frey, Immenstadt

Alma Bäuml, Zöschlingsweiler
Michael Huber sen., Lachen
Ludwig Uhlemair, Vorderburg
Andreas Hofmann, Oberstdorf
Michael Köberle, Wagneritz
Centa Schwarzmann, Flecken
Josef Höß, Steibis
Elfriede Allgaier, Weiher
Ludwig Dannheimer, Zaumberg

70 Jahre

Tilly Tengel, Gindels
Franz Brutscher, Fischen
Christa Strubl, Wagneritz
Mechthilde Unsinn, Nesselwang
Anton Althaus, Fischen
Bertram Keßler, Scheidegg
Gregor Karg, Bad Hindelang
Maria Birk, Amtzell
Franz Josef Göhl, Bad Hindelang
Irma Kennerknecht, Adelharz
Gertrud Fink, Unterried
Heinrich Albrecht, Oberstaufen

65 Jahre

Dominika Huber, Breitenbrunn
 Peter Kulmus, Grünenbach
 Hans Dick, Saneberg
 Joh. Georg Herz, Freundpolz
 Annemarie Lingenhel, Gschwend
 Otto Fritz, Mittelberg
 Alfred Jörg, Kranzegg
 Michael Thoma, Kalchenbach
 Hans Jürgen Kennerknecht, Sinswang
 Hubert Althaus, Fischen
 Hans Wendelin Ammann, Kalchenbach
 Marieluise Lipp, Bad Hindelang
 Toni Roth, Freidorf
 Franz Josef Spieler, Maierhöfen
 Erwin Pfeiffer, Unterried
 Max Kögel, Thanners
 Ingeborg Wipper, Unterwilhams
 Elisabeth Jörg, Untermaiselstein

Anton Birker, Bichel
 Andreas Mayer, Missen
 Johann Endreß, Gunzesried
 Mathilde Kehl, Bad Hindelang
 Sieglinde Singer, Rauhenzell
 Hildegard Müller, Vorderburg
 Georg Summer, Grünenbach

60 Jahre

Josef Fink, Unterortwang
 Josef Böck, Emmereis
 Eugen Wild, Vorderreute
 Eugen Jörg, Wertach
 Josef Eldracher, Gnadenberg
 Peter Lindebach, Schindelberg
 Dieter Brandner, Scheffau
 Hans Peter Linder, Freibrechts
 Andreas Speiser, Binzeler
 Mathilde Wilhelm, Winkel

Edwin Jeni, Dietmannsried
 Kreszentia Gabler, Martinszell
 Maria Milz, Zaumberg
 Hermann Nigg, Engelbolz

40 Jahre:

Bernhard Zeller, Burgberg
 (Ausschussmitglied)

**Neue Mitglieder im
Jahre 2015**

Siefer Veronika, Kaltenberg
 Winkler Ulrike, Hinang

**Die neuen
Landwirtschaftsmeister**

Franz Josef Knoll, Wertach

WIR GEDENKEN**unserer verstorbenen Mitglieder:**

Ferdinand Wegscheider, Freidorf
 Anton Bietsch, Westerhofen
 Senzel Ruepp, Neckartalpingen
 Martin Hasler, Blaichach
 Maria Böck, MariaRain
 Else Mauch, Adelharz
 Johann Nebel, Rettenberg
 Agathe Metzeler, Ratholz
 Josef Keller, Schrecklberg
 Josef Ganal, Schwatzen
 Anneliese Gschwend, Vorderburg
 Horst Brack, Neustadt an d.Aisch
 Josefina Natterer, Bischlagers
 Josef Hehl, Häuser
 Philipp Gehring, Unterjoch
 Anton Hämmerle, Wiederhofen
 Herbert Waibel, Gunzesried

**Wir laden unsere Mitglieder recht herzlich zu unseren geplanten Veranstaltungen ein.
Bei allen Veranstaltungen sind auch Nichtmitglieder willkommen.
Bringen Sie also auch Bekannte bzw. Ihre Gäste mit.**

JANUAR

Ehemaligen Ball

**Donnerstag, 28. Januar 2016 um 20.00 Uhr
Schloss Immenstadt**

Zum Tanz spielt das Trio „3kant“ auf. Neu: mit zünftigem Buffet, Barbetrieb und Tombola mit vielen wertvollen Preisen.

FEBRUAR

Skitag

**Montag, 15. Februar 2016 (Ausweichtermin 22. Februar),
ab 08.30 Uhr an den Bergbahnen Oberjoch.**

Karten sind bis 10.00 Uhr über Wolfgang Seiband an der Kasse erhältlich.

MÄRZ

Rundgesang in Akams

**Mittwoch, 9. März 2016 um 20.00 Uhr
Gasthof „Zum Lustigen Hirsch“ in Akams**

Aufgrund des guten Zuspruches, wollen wir den Singabend wiederholen.

Infoabend zur Erneuerbaren Energie

**Dienstag, 15. März 2016 um 20.00 Uhr
Gasthaus Krone in Stein**

„Wie geht's weiter nach dem EEG? - mit Photovoltaik und Batteriespeicher den Autarkiegrad erhöhen!“ (Konzepte und wirtschaftliche Betrachtung)

Die Brennessel

**Mittwoch, 16. März 2016 um 13.30 Uhr
Gasthaus Müllers Engel in Immenstadt**

„Diese Kräutlein, welche bei den Alten in so hohem Ansehen standen, sind heute teils verachtet, teils vergessen; nur noch einzelne werden von den einfachen Leuten als sogenannte Hausmittel gesucht und gebraucht.“

Vorstellung der Brennessel und ihrer Verwendung bei Mensch und Tier. Vortrag von Bio- und Gesundheitshofbäuerin Maria Reisch aus Missen.

Unkosten: 6,00 € pro Person

**Anmeldung bis 14. März 2016 bei Friedolinde Ammann
Tel: 08324 / 7648**

APRIL

Backkurs „Cupcakes“

**Dienstag, 4. April 2016 um 19.30 Uhr in Kempten,
Salzstraße 33**

Jeder Teilnehmer stellt drei Varianten von Cupcakes her und verzehrt diese anschließend kunstvoll nach eigenem Geschmack.

Der Kurs beinhaltet:

- 3 Cupcakes pro Sorte zum Mitnehmen oder gleich zum vernaschen
- Rezepte zum Mitnehmen
- Herstellung von drei verschiedenen Toppings
- Herstellung von selbstgestalteter Dekoration
- Kaffee, Säfte und Knabbereien werden zur Verfügung gestellt.

Bitte mitbringen: Schürze und Hausschuhe, Schachtel zum Transportieren der Cupcakes

Unkosten 69 € (ab 10 Teilnehmer 50 €)

Anmeldung bei Wolfgang Seiband Tel.: 08323 / 969344

Smoothies

**Montag, 25. April 2016 um 20.00 Uhr
Gasthaus Krone in Stein**

Nur eine Modeerscheinung oder eine gesunde Alternative? Heilpraktiker Gerd Petratschek klärt auf.

**Anmeldung erbeten bei Wolfgang Seiband
Tel.: 08323 / 969344**

Wohlfühltag der Frau

Donnerstag, 28. April 2016

„Heimat ist dort, wo Herz und Seele zu Hause sind ... - herzlich willkommen in Rettenberg im Allgäu!“

„Am Fuße des Grünten liegt das südlichste Brauereidorf Deutschlands. Von der Sonne verwöhnt - freie Lage - mit Blick auf die Allgäuer Bergwelt“, so der Werbeslogan von Rettenberg.

- 10.00 Uhr Treffpunkt am Musikpavillon beim Rathaus (Parken an der Schulturnhalle)
- Begrüßung und Vorstellung des Ortes durch die 3. Bürgermeisterin Huberta Wiedemann
- Brauereibesichtigung
- Mittagessen
- Abenteuer Galetschbach - im Reich der Wasseramsel: Gemeinsame leichte Wanderung – der Erlebnispfad ist in einem ca. 2,6 km langen Rundwanderweg eingebunden und verläuft entlang des wildromantischen Galetschbaches;

Reine Gehzeit ca. 1 Stunde 15 Minuten. Die Wasseramsel Burgel weist uns den Weg! Festes Schuhwerk anziehen.

- Nach unserer Wanderung zum Ausklang gemütliches Kaffeetrinken im Café „Griaß di“

Anmeldung bis 26. April 2016 bei Friedolinde Ammann

Tel: 08324 / 7648 oder Karolin Herz 08386 / 939188

(nur abends)

Unkosten: keine

Die Vorstandschaft der Frauengruppe freut sich über zahlreiches Erscheinen!

JUNI

Sommerkräuter mit verschiedenen Salbenanwendungen

Mittwoch, 8. Juni 2016 von 20.00 Uhr – 22.00 Uhr

Akademie für Traditionelle Kräuter in Weitnau, Marktstr. 7

„Schmierer und Salben hilft allenthalben“ sagte Pfarrer Kneipp – und hatte Recht. Salben unterstützen den Heilungsprozess und lindern schnell. Ob „Spreiße“, „Eiße“ oder „Wehtag am G'lenk“ – dafür wachsen gerade im Sommer wertvolle Kräuter auf unseren Feldern im Allgäu. Erleben sie bewusst diesen Schatz der Natur bei einer Kräuterwanderung. Danach stellen wir an diesem Abend verschiedene Salben für die Anwendung in Haus und Stall her.

Referentin: Gertrud Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau, zertifizierte Natur- und Landschaftsführerin, Vorsitzende Allgäuer Kräuterland e.V.

Anmeldung bis 5. Juni 2016 bei Friedolinde Ammann Tel: 08324 / 7648 (Mindestens 15 Teilnehmer)

Alpwanderkurs rund um den Besler

Dienstag, 28. Juni 2016 um 09.00 Uhr

Von der Schönbergalpe, weiter zur Herzbergalpe und zur Freiburger Alpe. Über die Alpe Dinjörgen geht es wieder zum Ausgangspunkt an die Schönbergalpe zurück. Wir wandern bei jedem Wetter. Wetterfeste Kleidung und gutes Schuhwerk erforderlich. Dr. Honisch Leiter des Alpwirtschaftlichen Vereins führt uns durch das Alpgebiet.

Treffpunkt Schönbergalpe: Anfahrt über Fischen/Riedbergpass; Parken am Parkplatz Grasgehren; von dort zu Fuß in max. 30 Minuten zur Alpe Schönberg

JULI

Sternfahrt

Sonntag, 03. Juli 2016 ab 13.00 Uhr

Das Ziel und der genaue Programmablauf werden über die Presse bekannt gegeben.

AUGUST

Familienwandertag

Sonntag, 21. August 2016

Treffpunkt 11.00 Uhr Talstation Hündlebahn

Auf geht's zum Familienwandertag! Von der Hündlebahn-Talstation fahren wir mit der Gondelbahn nach oben. Die Wanderung geht dann gemütlich von der Bergstation vorbei an der Oberen Hündle Alpe, mit traumhaftem Blick auf den Alpsee, zum Hündlegipfel. Von dort führt uns der Weg etwas bergab zur Sennalpe Bärenschwand. Hier machen wir bei der Familie Höchenberger Mittag. Es gibt dort deftige Brotzeiten und einen mit Goldmedaille prämierten Alpkäse. Reinhold wird uns auch kurz seine Sennerei vorstellen. Nachdem wir die Aussicht genossen haben, geht es gut gestärkt weiter talabwärts nach Buchenegg, wo wir bei Familie Gomm in Seppels Gartenwirtschaft noch mit Kaffee und Kuchen verwöhnt werden. Wer möchte, kann über den neuen Fußweg wieder zur Talstation der Hündlebahn zurücklaufen. Wem das zu viel ist, der wird von uns mit dem Auto gefahren. Wir freuen uns auf einen kurzweiligen und geselligen Wanderausflug mit Euch!

SEPTEMBER

Tagesausflug zum Ammersee und Kloster Sankt Ottilien

Mittwoch, 7. September 2016

Abfahrt: 8.00 Uhr Viehmarktplatz, Immenstadt

Pater Tassilo – zugleich Landwirt – ist der Leiter der klösterlichen Landwirtschaft in Sankt Ottilien. Ihm ist unter anderem die Öffentlichkeitsarbeit sehr wichtig: „Wir wollen der Bevölkerung zeigen, wie wir unsere Tiere halten, deshalb haben wir in unserem neuen Stall eine Besucherplattform eingebaut“. Arbeitskräfte sind auch im Kloster knapp. Der Betrieb ist technisch in vielen Bereichen auf hohem Niveau ausgestattet. Die Energieversorgung des Klosters wurde vollkommen umgestellt. Mit der Abwärme der 500 KW Biogasanlage und einer Hackschnitzelheizung wird die gesamte Klosteranlage mit Wärme versorgt. „

Neben der eigenen Nachzucht, Mastbullen, Mastschweinen und Legehennen werden rund 170 Milchkühe im neuen Laufstall mit Melkkarussell gehalten.

Der Tagesausflug wird uns zunächst mit dem Bus nach Herrsching am Ammersee führen. Von dort werden wir auf das Schiff umsteigen und eine gemütliche Fahrt zu Wasser bis nach Stegen genießen. Nach dem Mittagessen wird uns Pater Tassilo im Kloster Sankt Ottilien empfangen und uns über die ausgedehnte Klosteranlage führen. Wir werden auch den klösterlichen Melkbetrieb erleben. Vor der Heimreise werden wir uns dann nochmal für das Leibeswohl stärken.

Unkosten: 32 € (im Preis inbegriffen: Bus- und Schiffahrt, Gastgeschenke und Trinkgelder);

Unkostenbeitrag bitte bis 30. August 2016 auf das Konto des vlf Immenstadt überweisen.

Kennwort „Tagesausflug 2016; eigener Vor- und Zuname“

**Sparkasse Allgäu; IBAN: DE61 7335 0000 0000 1079 20
BIC-/SWIFT-Code: BYLADEM1ALG**

**Anmeldungen ab sofort bei Friedolinde Ammann
Tel.: 08324 / 7648**

Zeit für 'n Scheid in Balderschwang

**16. September 2016 gegen 10.00 Uhr
wird die erste Alpe erwartet**

Bewirtung beim Scheidplatz in der Ortsmitte mit Zelt

OKTOBER

Lehrfahrt ins Dreiländereck

Reisezeit: 13. Oktober – 16. Oktober 2016

Deutschland – Frankreich – Luxemburg

über Ulm in den Raum Nürtingen, nach einer Frühstückspause weiter Richtung Pfalz vorbei an Landau und Pirmasens ins Saarländische Weiskirchen

Fahrt durch die Eifel, vorbei an Bitburg nach Troisvierges; Besichtigung eines landwirtschaftlichen Betriebes mit Lohnunternehmen. Weiterfahrt nach Luxemburg. Stadtführung und Zeit zur freien Verfügung.

Fahrt nach Trarbach; Moselschiffahrt nach Bernkastel-Kues; Weinbergwanderung mit Weinprobe

Fahrt nach Orscholz, am Aussichtspunkt Cloef Sicht über die Saarschleife. Weiterfahrt nach Kahren. Besichtigung eines landwirtschaftlichen Betriebes. Weiterfahrt nach Trier und Erkundungstour durch die Römerstadt

Fahrt ins französische Saint-Louis

Rückfahrt durch den Schwarzwald, entlang des Bodensees nach Tettang. Ankunft in Immenstadt ca. 21.00 Uhr

Programmänderungen sind möglich

**Anmeldung Samstag, 27. Februar 2016 ab 8.30 Uhr bei
Wolfgang Seiband Tel: 08323 / 969344**

NOVEMBER

Generalversammlung

Donnerstag, 3. November 2016 um 20.00 Uhr

Ort wird rechtzeitig über die Presse bekannt gegeben.

Als Gast begrüßen wir Pater Tassilo aus dem Kloster Sankt Ottilien.

Dietmannsrieder Unternehmertag 2016

Die Veranstaltung ist für November 2016 in der Festhalle Dietmannsried geplant. Zeiten und Inhalte erfahren Sie aus der Fachpresse.

NOVEMBER

Adventstreff

**Samstag, 26. November 2016 um 13.30 Uhr
Gasthaus Drei König, Immenstadt**

Wir wollen uns bei heiteren, besinnlichen Texten und der Illertaler Saitenmusik auf den Advent einstimmen.

Stille Nacht – weihnachtliches Singspiel in Bad Hindelang

**Samstag, 26. November 2016 um 19.30 Uhr
Kurhaus Bad Hindelang**

Von Anfang an staunt der Zuschauer über die Kraft der Bilder, die auf der Bühne entstehen: Wie etwa die Flößer mühsam, auf der Salzach ihrem Tagwerk nachgehen, wie im verschneiten Wald einsam Pfarrer Nässler mit Gott hadert, wie sich die Pforten der kleinen Kirche von Oberndorf bei Salzburg öffnen. Ein professionelles Ausstatterteam leistet ganze Arbeit, und Brigitte Webers Regie sorgt für die Stimmigkeit solchen Bühnenaufbauers.

„Einzig in dem Schul- und Musiklehrer Franz Xaver Gruber findet Mohr einen Freund. Mit ihm gemeinsam versucht er, dem Waisenknaben etwas Wärme zu geben, den Schülern das längst versprochene Schulhaus zu bauen und den Bürgern Kraft und Trost zu spenden. So gelingt es ihm, für die Heilige Nacht einen unvergesslichen Text zu schreiben. Er bittet Gruber für diesen Text eine Melodie zu komponieren. Das unvergessliche Lied schenkt den Bürgern aus Oberndorf wieder Kraft für ein glückliches Miteinander. Seine Melodie kennt die ganze Welt, seine Entstehungsgeschichte die wenigsten Menschen.“

Preis: 35 € (gute Plätze; mittlere Preiskategorie); es stehen uns nur begrenzt Karten zur Verfügung, bei Interesse bitte bis 01. April 2016 bei Friedolinde Ammann Tel.: 08324 / 7648 melden.

WEITERE VERANSTALTUNGEN

Kochkurs für Männer

Der Kurs findet an zwei Abenden statt.

Zeit und Ort wird bei Anmeldung bekanntgegeben.

Der Magen ist leer, die Frau ist außer Haus! ...was tun!?! Wurstsemmel oder Fertigpizza sind eine Lösung. Es geht aber auch anders in kurzer Zeit einfaches und trotzdem gesundes Essen auf den Tisch bringen. Wie das geht, zeigt der „Erste-Hilfe-Kochkurs für Männer“.

Unkosten 50 € pro Abend

**Anmeldung bis 10. Februar 2016 bei Wolfgang Seiband
unter 08323 / 969344 oder info@vlf-immenstadt.de**

WEITERE VERANSTALTUNGEN**Trachtennähkurs mit Frau Fini Egger**

Es werden auch heuer wieder Trachtennähkurse angeboten. Termine werden zwischen Fr. Egger und den Teilnehmerinnen abgestimmt.

Bitte bei Friedolinde Ammann anmelden Tel: 08324 / 7648

VORANKÜNDIGUNG 2017**Rom – die ewige Stadt**

Alle Wege führen nach Rom – so soll es auch den vlf-Immenstadt vom 26. – 31. März 2017 auf eine Kulturreise nach Rom führen:

Stadtrundfahrt und Führung zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten

Papstaudiienz (wenn der Heilige Vater nicht verreist ist)

Ausflug nach Castel Gondolfo (Sommersitz des Papstes) und zur Blauen Lagune auf Capri

Bei Interesse bitte bei Friedolinde Ammann 08324 / 7648 melden. Ab August 2016 steht das Ausflugsprogramm mit Preis fest und wird per Post oder per Email zugesandt.



(Foto: Brigitte Früh)

Euer vlf Immenstadt wünscht für das angefangene Jahr alles Gute, Gesundheit und viel Glück in Haus, Hof und Stall!

Ein herzliches „Vergelt´s Gott“ allen Mitgliedern und Gönnern, die unseren Verband im letzten Jahr unterstützt haben.

Wir freuen uns darauf, Euch bei einer unserer Veranstaltungen wieder zu begrüßen.

Wochentag	Datum	Uhrzeit	Veranstaltung	Ort	Anmeldung / Info
Donnerstag	28. Jan.	20.00 Uhr	Ehemaligenball	Schloss Immenstadt	Vorstandschafft
Montag	15. Feb.	08.30 Uhr	Skitag	Bergbahnen Oberjoch	08323/969344
Donnerstag	18. Feb.	20.00 Uhr	Männerkochkurs	Küchenecke, Sonthofen	08323/969344
Montag	22. Feb.	08.30 Uhr	Skitag	Bergbahnen Oberjoch	08323/969344
Mittwoch	9. Mrz.	20.00 Uhr	Rundgesang	Lustiger Hirsch, Akams	08303/1530
Dienstag	15. Mrz.	20.00Uhr	Infoabend Erneuerbare Energien	Gasthaus Krone, Stein	
Mittwoch	16. Mrz.	13.30 Uhr	Die Brennessel	Müller's Engel, Immenstadt	08324/7648
Dienstag	4. Apr.	19.30 Uhr	Backkurs Cupcake	Salzstraße 33, Kempten	08323/969344
Montag	25. Apr.	20.00 Uhr	Smoothies	Gasthaus Krone, Stein	
Donnerstag	28. Apr.	10.00 Uhr	Wohlfühltag	Rettenberg	
	Mai		Einweihung „Grünes Zentrum“		
Mittwoch	8. Jun.	20.00 Uhr	Kräuterkurs Sommerkräuter	Akademie für traditionelle Kräuter, Weitnau	08324/7648
Dienstag	28. Jun.	09.00 Uhr	Alpwanderkurs	Schönbergalpe	
Sonntag	3. Jul.	13.00 Uhr	Sternfahrt		
Sonntag	21. Aug.	11.00 Uhr	Familienwandertag	Hündlebahn	
Mittwoch	7. Sep.	08.00 Uhr	Tagesausflug	Ammersee / St. Ottilien	08324/7648
Freitag	16. Sept.	10.00 Uhr	Zeit für'n Scheid	Balderschwang	
Do.-So	13.-16.Okt.	05.30 Uhr	Herbstlehrfahrt	Dreiländereck D - F - Lux	08323/969344
Donnerstag	3. Nov.	20.00 Uhr	Generalversammlung		
Samstag		09.00 Uhr	Unternehmertag	Dietmannsried	
Samstag	26. Nov.	13.30 Uhr	Adventstreff	Gasthaus Drei König, Immenstadt	
Samstag	26. Nov.	19.30 Uhr	Stille Nacht	Bad Hindelang	08324/7648
Termin folgt			Männerkochkurs		08323/969344

Impressum

Unregelmäßig erscheinendes Organ des vlf Immenstadt e.V.

Anschrift der Geschäftsstelle: vlf Immenstadt e.V., An der Bundesstr. 21, 87509 Immenstadt,

Telefon: 08323/969344 Email: info@vlf-immenstadt.de Bank: Sparkasse Allgäu

Bankverbindung: IBAN: DE61 7335 0000 0000 1079 20 – BIC-/SWIFT-Code: BYLADEM1ALG

Verantwortlich für den Inhalt: Wolfgang Seiband, Seifen; Veronika Siefer, AELF Kempten.

Titelfoto: Blick vom Grünten auf Immenstadt und Alpsee; Dr. Michael Honisch.



Geschäftsstelle: vlf Immenstadt e.V.
 An der Bundesstr. 21
 87509 Immenstadt



Verband für landwirtschaftliche
 Fachbildung Immenstadt e.V.

Ehemaligenball 2016

Donnerstag, 28. Januar 2016
 20.00 Uhr

Schloss Immenstadt
 Marienplatz 12



- Tanz mit dem Trio „3kant“
- Genießen am zünftigen Buffet
 ...natürlich mit „Nochdisch“
- Und Gewinnen bei der großen Tombola!

*Tanzen bei dem Graf zu Haus,
 Feiern mit feinem Schmäckerlschmaus,
 Drum sind dr' s uib wert, und kommet zum Ball,
 ehe Ihr lueget, sind dr' zruck im Stall!*

Ballkarte (inkl. Buffet & 1 Los): 25 € pro Person
 Kartenverkauf ausschließlich bis 25. Januar 2016 (bar)

Kartenverkaufsstellen:

Weiler:	Anja Reichart	0160 - 96096591
Rettenberg:	Monika Denz	08327 - 9324422
Oberstaufen:	Margit Höss	08386 - 939775
Immenstadt:	Wolfgang Seiband	08323 - 969344
Unterjoch:	Friedel Ammann	08324 - 7648
Kempton:	Veronika Siefer	0831 - 52147301

Parkplätze: rund ums Schloss, Tiefgarage (24 h geöffnet) oder Hofgarten