



Übersicht der landwirtschaftlichen Betriebe der Exkursionen ins Schwabenland (Februar und März 2011)

Verein Landgastgeber in Sitz in Isny, Geschäftsführer Stefan Hövel

Büro: 0049 7562 93731, [info\(at\)landgastgeber.org](mailto:info(at)landgastgeber.org), www.landgastgeber.org

Der Verein Landgastgeber ist eine (Zitat Homepage) „Organisation für professionelle Landschafts- und Kulturführungen im oberschwäbischen Allgäu. Wenn Sie Lust haben: Landwirten über die Schulter zu schauen. In unseren Mooren, Wiesen, Wäldern und Seen seltenen Tier- und Pflanzenarten nachzuspüren. Die Natur mit allen Sinnen zu erleben. Geschichte und Geschichten rund um Schlösser, Dörfer oder einzelne Bauernhöfe zu erfahren. Regionale Köstlichkeiten direkt von der Bäuerin oder vom Dorfgastwirt zu kosten (...)“

In dieser Region leben 270.000 Einwohner, davon etwa 3.000 Landwirte. Das landwirtschaftliche Sortiment umfasst Milch, Obst, Getreide, Mais, Gemüse und Energie durch Photovoltaik- und Biogasanlagen. Mit der Einstellung, dass Landwirtschaft und Naturschutz zusammengehören wurde gemeinsam mit dem Förderprogramm PLENUM eine Ausbildung zum Landgastgeber ermöglicht (150 Unterrichtseinheiten in knapp 1 Jahr).

Landgastgeber/Landwirt/Energieberater Berthold König in Leutkirch

Tel: 0049 7561 72798, [info\(at\)energieberatung-koenig.de](mailto:info(at)energieberatung-koenig.de), www.energieberatung-koenig.de

Neben seiner Landwirtschaft mit 20ha Grünland und 30 Milchkühen macht Hr König auch Energieberatung. Sein Hof befindet sich mitten im Ort und darf nicht vergrößert werden (Emissionen), so hat er seit 2001 ein Zusatzstandbein mit wöchentlichen Vorträgen und Beratungen zu Energiesparen, Solarthermie und Photovoltaik aufgebaut. Vor allem die Energieberatung landwirtschaftlicher Betriebe ist eine Marktlücke. Auf den eigenen Dächern sind sehr viele Solarzellen montiert.

Landzunge-Projekt von Rudi Holzberger, Leutkirch

Telefon 0049 0 75 02 43 52, [mailing\(at\)landzunge.info](mailto:mailing(at)landzunge.info), www.landzunge.info

Rudi Holzberger geht es um die Dörfer, die auch weiterhin eine Gastwirtschaft haben sollen, die natürlich auch von der einheimischen Bevölkerung besucht werden. Und es geht um regionale Vermarktung, die freiwillig und ganz selbstverständlich geschieht. Derzeit gehören 81 Gasthöfe zwischen Biberach und Lindau zur Landzunge. Wichtig ist weiters das regionale Magazin „Landzunge“, das die beteiligten Gasthöfe, Brauereien und Landwirte präsentiert und den Verbraucher informiert. Eine Brauerei braute zum Projekt ein naturtrübes Bier in Bio-Qualität mit dem Namen ‚Landzüngle‘. Eine Besonderheit ist die „Vitalzunge“, hier werden Krankenhäuser und bestimmte Gesundheitshotels wöchentlich mit regionalem Rindfleisch beliefert. Die Idee der Landzunge soll geografisch noch weiter gehen – „Alpzunge“ ist als Titel ins Auge gefasst – und könnte als neues Interreg-Projekt auch bis in den Bregenzerwald, ins Oberallgäu und eventuell auch in die Schweiz reichen.



Im Anschluss erfolgte ein Praxisversuch beim Mittagessen im **Landzunge-Gastwirtschaft Rössle Haselburg, Leutkirch** Telefon 0049 7561 9834501, inof@roessle-haselberg.de, www.roessle-haselburg.de

Daran angeschlossen ist der **Regionalladen Haselburg**, email@haselburg.info, www.haselburg.info. Dieser Hofladen bietet regionale Produkte der „Landzunge“- Qualität aus Allgäu-Oberschwaben und ist sogar Samstags bis 19.00 Uhr und am Sonntag Nachmittag offen.

Landwirt/Landschaftspfleger Manfred Götz, Bodnegg

Telefon 0049 07520 2595

Sein Betrieb hat 50ha Grünland und 20 Milchkühe und Jungvieh. Zusätzlich pflegt er 20ha Feuchtwiesen in 9 Gemeinden. Gemeinsam mit 6 Landwirten übernimmt er 80% der Kommunalarbeiten. Die Finanzierung läuft über das Land und wird mit EU-Mitteln gestützt. Herr Götz war Wiesenmeister 2010, bei diesen Meisterschaften geht es um Wiesen, die besonders vielfältig sind und für Lebensraumerhalt sorgen – die Idee dazu stammt übrigens aus Vorarlberg. Das gute Miteinander zwischen Landschaftspflege und Naturschutz hat seine Wurzeln in der gemeinsamen ‚Feuchtgebietskommission‘, die von der Politik schon vor etwa 30 Jahren eingerichtet wurde. Nach einer Bestandsaufnahme aller Feuchtgebiete saßen hier Landwirte und Naturschützer mit der Kreisverwaltung zusammen und beratschlagten, wie diese Flächen gepflegt werden sollten und wie man das anfallende Material verwerten kann, damit alle etwas davon haben.

Mutterkuhhaltung und Lieferservice Biofleisch Andrea Marschall, Bodnegg

Telefon 0049 07520 914274

Ihr Hof umfasst 20ha Grünland und bis 2003 war der Betrieb auf Milchkühe ausgerichtet, dann erfolgte der Umstieg auf Mutterkühe. Das Biofleisch der Weiderinder wird in einer Metzgerei etwa alle 6 Wochen von ihr selbst zu flexiblen Einzelportionen Fleisch und Wurst verarbeitet. Der Verkauf läuft auch ausschließlich über ihre eigene Schiene inkl Zustellung ohne Berechnung. Ursprünglich lieferte Frau Marschall nur in 5kg-Paketen, mittlerweile ermöglicht ein eigenes Bestellformular eine große Auswahl an Fleisch und Einheiten (Bratenfleisch, Gulasch, Schnitzel, Steak, Rouladen, Tafelspitz, versch Wurstsorten...). Die Futtermittel stammen von ihren eigenen Wiesen, jährlich werden im Schnitt etwa 20 Tiere vermarktet.

Lieferservice Fritzmilch, Fritz und Anne Roth

Fritz und Anne Roth, Horrach 1, 88276 Berg, Tel: 0751-2 61 13, www.fritzmilch.de

Betrieb: Biobetrieb (Bioland), 50 ha Wiese, 50 ha Acker, 10 ha Wald, im Winter Zufütterung von Silage, im Sommer Tag- und Nacht- Weide, kleine Molkerei mit Lieferservice, Seminarraum, Kindergeburtstage. Fritz-Milch: wöchentlich 1.200 – 1.500 l Milch (1 und 2 l-Gefäße), 4-500 l Quark, 200 l Joghurt, 2 x wöchentlich wird pasteurisiert. 500 Kunden werden beliefert (Ware wird an vereinbartem Ort abgestellt, 3 min/Kunde), ein Liter Milch wird im Durchschnitt 250 m weit gefahren. Dazu werden Waren von anderen Betrieben



dazugekauft und mit vertrieben (Käse, Eier, Butter). Keine Lagerhaltung, der Kunde kann bis 6.00 Uhr morgens per Internet bestellen, es wird auf Bestellung produziert. Die überschüssige Milch wird abgeliefert. Keine Lohnfahrten, keine Aufträge nach außen, so hat er das ganze Geschäft und die Qualität selbst in der Hand. Beweidete Flächen lassen sich nach seiner Erfahrung schneller (nach 20 Tagen) wieder nutzen als abgemähte und gejauchte Flächen. 75 Pflanzenarten auf der Weide, das macht die Qualität der Milch aus (ätherische Öle und andere Inhaltsstoffe der Futterpflanzen). Umstellung auf ‚Bio‘ vor 20 Jahren. Angefangen mit kleinem Hofladen, lief sehr gut, musste aber aus Zeitgründen mit dem Aufbau der Molkerei wieder geschlossen werden. Anfangs auch eigene Käseherstellung, auf Messen präsentiert, sehr zeitraubend. Seminarraum: aus den Balken der alten Scheune gebaut, Lehmputzwände mit Wandheizung, Solaranlage und Stückholzkessel, viel Eigenleistung. Separate Kammer im 1. Stock für Kinder / Jugendliche bei Familienfesten. Im Sommer fast jedes Wochenende ausgebucht. Kindergeburtstage werden extra angeboten, kleine Hof - Rallye, die Kinder toben gerne in den Strohbällen herum, wenig Programm notwendig, jedoch Aufsicht.

Familienbetrieb Bentele mit Hofmosterei

Thomas Bentele, Ravensburg-Geratsberg 18, Tel. 07504/402

Betrieb: 20 ha Grünland, 10 ha Äpfel (Plantage), 1 ha Kirschen, 0,3 ha Brombeeren, 2 Geißen, 4 Pferde, im Herbst 6 Ernte- und 2 Most- Helfer. Bis 2002 Milchviehstall mit eigenen Kühen. 1 Hektar Kirschen als Ausgleichsmaßnahme jedoch schon gepflanzt – auf Saftverarbeitung spezialisiert. 2003 Kauf einer mobilen Mosterei mit Bag-in-Box-Abfüllanlage, mit eigenem Obst experimentiert. Marktlücke: Kunden mit Kleinmengen bekommen schon ab 100 kg den Saft von den eigenen Äpfeln. Ab 2004 auf Betriebe gefahren, aber die Nachfrage am eigenen Hof ist so groß, dass zusätzlich eine größere stationäre Anlage angeschafft wurde und nur noch 2 x 2 Tage pro Saison in Bad Waldsee und Bergatreute Außentermine wahrgenommen werden (Mobile Einsätze kosten mehr Zeit für Transport, Aufbau, Reinigung...). Derzeit Pressvolumen 250.000 l Saft / Jahr, Bag-in-Box- Abfüllung für Kleinmengen, bei größeren Mengen Rabatt. Da der Mostobstpreis oft nur bei 7 – 9 Euro liegt, ist es für die Obstbesitzer lukrativer, ihr Obst zu mosten und den Saft zu verkaufen oder selbst zu trinken.

Besonderes Angebot: Mischsäfte (Apfel mit Kirsche, Holunder, Mango, Erdbeere, Himbeere u.v.m.), kleiner Hofladen (kein Tafelobst, das wäre eine Konkurrenz zu seinen Kunden, die bei ihm Saft pressen lassen und selbst Tafelobst verkaufen) sowie neuerdings Anteil an einem Stand im Bauernmarkt (Laden in Ravensburg-Kernstadt mit permanenten Marktständen von Landwirten aus der Region, geöffnet Mo – Sa., www.bauernmarkt-ravensburg.de).

Martin Deuringer, Rapsanbau mit Ölmühle und Speiseöl-Vermarktung

Martin Deuringer, Eyb 20, 88273 Fronreute, Tel. 0170/5210746, www.martins-rapsoel.de

Betrieb: 70 ha (2/3 Acker, 1/3 Grünland), 70 Kühe, Fleckvieh, weibl. Nachzucht, 60 kw Photovoltaik, Lohnbetrieb (Silowalzen), Brennerei, Ölmühle. Die Ölmühle wurde ursprünglich angeschafft, um eigenen Biodiesel zu erzeugen, aber die Treibstoff- Besteuerung machte dieses Geschäft unrentabel. Da die Einrichtung jedoch auch lebensmitteltauglich war, wird



sie nun zur Speiseöl –Herstellung genutzt. Verwendet wird Raps aus eigenem Anbau, Anbaufläche ca. 10 ha, ergibt 1.200 – 1.300 l Öl (40 dt/ha). Der Rapskuchen wird zur Hälfte selbst verfüttert, der Rest verkauft. Der Raps wird im Lohnverfahren gedroschen und zur Reinigung und Trocknung weggebracht und kommt dann ins Silo. Die kleine Mühle wird aus dem Silo mit einer Schnecke beliefert und presst rund um die Uhr (ca. 20 l/h), benötigt keine Aufsicht. Das Öl ist kaltgepresst und 1 Jahr haltbar, die durch die Reibung erzeugte notwendige Betriebstemperatur beträgt 25° (bis 40° wäre erlaubt). Das Öl wird in Tanks zwischengelagert und von Hand in Flaschen abgefüllt.

Organisiert von Ulfried Miller, Geschäftsführer v. Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) Landesverband Baden-Württemberg e.V., D- 88212 Ravensburg, Tel +49 751 21451 , bund.ravensburg@bund.net www.bund-ravensburg.de gemeinsam mit der Regionalentwicklung im Walgau