Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Blickpunkt

Themenheft

LEADER & Landwirtschaft

LEADER in Bayern

Bürger gestalten ihre Heimat.

2014

Inhalt

Seite

3 **Vorwort**

4 **Weniger Dünger, sauberes Wasser, gute Ernten**
Hallertauer Modell zum ressourcenschonenden Hopfenanbau

6 **Pellets – diesmal nicht zum Heizen**
Vermarktungshalle für Grüngut-Trockenprodukte

8 **Heimat, Holz und High-Tech**
Netzwerk Forst und Holz Unterfranken

10 **Mit Leader Ideen auf den Erfolgsweg bringen**
Projektvielfalt im Bereich Land- und Forstwirtschaft

12 **Aus dem Allgäu auf Löffel und Gabel**
VitalZunge – Vermarktung von regionalen Produkten in Großküchen

14 **Wir haben viel Wald, machen das Beste daraus ...**
Infozentrum Holz und Energie

16 **Hackschnitzel so weit das Auge reicht**
Biomassehof Dillingen

18 **Potenziale erkennen und nutzen**
Projektvielfalt im Bereich Land- und Forstwirtschaft

20 **Wo sich Kinder wohlfühlen, haben Eltern Urlaub**
BauernhofERLEBNISWelt

22 **Auf den Geschmack kommen: Oberfranken kulinarisch!**
Genussregion Oberfranken

24 **Weg vom Einzelkämpfer – hin zu einer starken Gemeinschaft**
Bauernland Inn-Salzach – mehr vom Land

26 **Farbtupfer im fränkischen Seenland**
Einkaufen und genießen bei Kaffee und Kuchen im Gruschdl Café

Impressum

Herausgeber
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2, 80539 München
www.stmelf.bayern.de
www.leader.bayern.de
E-Mail: info@stmelf.bayern.de

Nr. 08112014
Stand: April 2014

Redaktion
Referat Strukturentwicklung im ländlichen Raum, Leader und INTERREG

Gestaltung
häußinger design, 87439 Kempten

Bildnachweis
Archive StMELF und LAGs

Textbearbeitung
Atelier Schug, 80801 München

Druck
Druckerei Diet, 87472 Buchenberg
Papier aus nachhaltiger, zertifizierter Waldbewirtschaftung

BAYERN DIREKT
www.bayern.de Tel. 089 12 22 20

BAYERN DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

Hinweis: Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von 5 Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

Vorwort

Helmut Brunner,
Bayerischer
Staatsminister für
Ernährung,
Landwirtschaft
und Forsten

LEADER in Bayern ist ein bewährtes Instrument zur nachhaltigen und selbstbestimmten Entwicklung ländlicher Regionen in Bayern, das Eigeninitiative und bürgerschaftliches Engagement fordert und fördert. Dabei geht es vor allem um neue Wege und kreative Ansätze zur nachhaltigen Nutzung vorhandener Potenziale in der Region.

Im Mittelpunkt von LEADER stehen die Lokalen Aktionsgruppen (LAG), die eine zentrale Rolle bei der Erarbeitung und Umsetzung der Entwicklungsstrategie in ihrer Region spielen – einschließlich der Auswahl der LEADER-Projekte.

Durch die partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Akteuren, Sektoren und Projekten wächst gegenseitige Wertschätzung und Wertschöpfung. Die vielfältigen LEADER-Aktivitäten zeigen ihre Erfolge und die LEADER-Regionen werden für Einheimische und Gäste immer attraktiver; davon profitieren alle im ländlichen Raum. Eine wichtige Rolle spielt dabei die Land- und Forstwirtschaft mit ihren vielfältigen Bezügen zum lokalen Handel, Handwerk und Naturräumen.

Die vorliegende Sonderausgabe „LEADER und Landwirtschaft“ zeigt beispielhafte Projekte aus früheren Blickpunkten und eine umfangreiche Aufstellung weiterer erfolgreicher Vorhaben mit besonderem Bezug zur Land- und Forstwirtschaft, Ernährung und ihren Partnern. Damit wollen wir Ihnen – passend zu dem von den Vereinten Nationen für 2014 ausgerufenen „Internationalen Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe“ – Impulse für künftige Initiativen und Beteiligungsmöglichkeiten geben.

Die LAGs erarbeiten im Laufe dieses Jahres die Regionalen Entwicklungsstrategien für die Förderperiode 2014 – 2020. Damit besteht gerade heuer die besondere Chance, sich vor Ort aktiv in den laufenden LEADER-Prozess einzubringen. Aber natürlich sind Projektvorschläge der Land- und Forstwirtschaft auch zu einem späteren Zeitpunkt bei den LAGs willkommen.

Weitere Informationen zu LEADER erhalten Sie bei unseren LEADER-Managern, Ihren zentralen Ansprechpartnern, und unter **www.leader.bayern.de.**

Nutzen Sie die Chancen von LEADER und engagieren Sie sich in der LAG in Ihrer Region!

Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Der Hopfenanbau gehört mit zu den intensivsten Formen des Ackerbaus – mit den entsprechenden Auswirkungen auf Boden und Grundwasser.

Weniger Dünger, sauberes Wasser, gute Ernten

Hand in Hand für nachhaltigen Trinkwasserschutz.

„Ziel für uns Hopfenbauern ist es, die Produktionsabläufe und die Qualität des Hopfens ständig zu optimieren. Nur so können wir auf dem Weltmarkt bestehen und unseren Marktanteil langfristig sichern. Dazu gehört aber auch, dass wir mit unseren wichtigsten natürlichen Ressourcen, Boden und Wasser, sensibel umgehen – nicht nur für uns, sondern wie es die bäuerliche Tradition vorgibt, auch für unsere Hofnachfolger. Mit Hilfe von Leader wurden für Wasserversorger und Hopfenbauern neue Möglichkeiten eröffnet, im Rahmen eines Forschungsprojektes gemeinsam an einem Strang zu ziehen. In dieser Form sicherlich bei einer Dauerkultur ein Novum und beispielhaft für den Grund- und Trinkwasserschutz in der Hallertau."

Josef Wittmann, Vorsitzender
Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.

Nach den Vorgaben der Europäischen Wasserrahmenrichtlinie sollen bis 2015 alle Gewässer den guten Zustand bzw. das gute ökologische Potenzial erreichen. Dieses Ziel gilt sowohl für die Oberflächengewässer wie auch für das Grundwasser, um eine hohe Wasserqualität auch für die Zukunft zu sichern.

Die Zeit drängt

Über die Jahrzehnte hat sich in der Hallertau mit dem Hopfenanbau als einer der intensivsten Formen des Ackerbaus eine raumspezifische Problemsituation entwickelt. Erosionsschäden und steigende Schadstoffwerte in Boden und Wasser sind die Kernprobleme, die für eine nachhaltige dezentrale Wasserversorgung kurz-, mittel- und langfristig in den Griff zu bekommen sind. Innovative und auf Kooperation basierende Nutzungskonzepte sind mit Unterstützung der Wissenschaft zu entwickeln und zu realisieren, um einen sowohl ökonomisch als auch ökologisch nachhaltigen Hopfenanbau langfristig sicherzustellen.

Der Anbau unter der Lupe

Jetzt haben sich Wasserzweckverband, Hopfenpflanzer, Fachbehörden und wissenschaftliche Einrichtungen zusammengetan, um mit modernster Technik dem Stickstoff im Boden auf die Spur zu kommen. Aktuell wird in der Hallertau, wo der Hopfenanbau einen Flächenanteil von 40% der Ackernutzung hat, unter dem Dach von Leader nach neuen Erkenntnisssen und innovativen Ansätzen in Sachen Trinkwasserschutz geforscht.

Die frühzeitige Einbeziehung aller relevanten Personen und Institutionen schafft ein offenes und innovatives Klima.

Aufgrund der Ergebnisse der bodenphysikalischen Untersuchung können Handlungsempfehlungen erarbeitet werden.

Dazu laufen in einem Pilotprojekt eine ganze Reihe von Versuchsanordnungen und Messungen: So wird zum Beispiel in einem Teil des Hopfengartens der Dünger nur direkt an der Hopfenpflanze ausgebracht und beim Rest flächig, um die Unterschiede, was das Nitrat betrifft, genau zu analysieren. An anderer Stelle wird damit experimentiert, über den Winter eine Zwischenfrucht zu pflanzen. Diese soll Nitrat aus dem Dünger binden und verhindern, dass er ins Grundwasser sickert. Im nächsten Jahr soll dann der Hopfen dieses Nitrat aufnehmen. Unter dem Strich könnte auf diese Weise Dünger gespart werden, der Boden bliebe unbelastet, der Ertrag gleichbleibend. Soweit die Theorie.

Ohne Daten ist alles nichts

Nachdem 2009 mit dem Hopfengarten von Josef Huber in Steinbach der geeignete Ort für den Bau der Versuchsanlage gefunden wurde, sammelt man dort seit Frühsommer 2010 Daten um herauszufinden, ob die vorgenannten Annahmen zutreffen oder andere Gesetzmäßigkeiten gelten. Herzstück der Versuchsanlage ist der Service- und Probeentnahmeschacht, von dem aus in zwei Versuchsparzellen insgesamt 60 Saugkerzen angesteuert werden. Diese entnehmen Sickerwasser in vier verschiedenen Ebenen. Parallel dazu werden Saugspannung, Bodenfeuchte und Bodentemperatur gemessen. Eine Wetterstation liefert Witterungsdaten.

Steckbrief

Projektträger
Zweckverband Wasserversorgung Hallertau
Wolnzacher Straße
84072 Au in der Hallertau

Internetadresse
asiebler@zwwv-hallertau.de

Lokale Aktionsgruppe
Kelheim

Ansprechpartner
Alois Siebler, Geschäftsführer
Telefon 08752 8 68 59-12
Klaus Amann, LAG Management,
Landschaftspflegeverband Kelheim VöF e.V.,
Telefon 09441 207-358

Leader-Förderung
94.075,- Euro

Effekte
- Optimierung von Düngung
- Verringerung des Nitratgehalts im Sickerwasser und Trinkwasser
- Nachhaltiger Hopfenanbau
- Kooperation verschiedener Partner im ländlichen Raum
- Nutzung von Synergieeffekten in der regionalen Entwicklung
- Ressourcenschonung und Umweltschutz
- Verbesserung der Lebensqualität

Leistungen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regen
Beratung bei Projektentwicklung
und Konzeption, Förderabwicklung

Ökonomie und Ökologie müssen so austariert werden, dass Wasserversorger und auch Landwirte langfristig profitieren.

Die Konsequenzen ziehen

Nach Abschluss der bis Ende 2014 terminierten Datenerhebung sollen die Ergebnisse und die Rückschlüsse daraus für die Beratungsarbeit in den Trinkwasser-Gewinnungsgebieten genutzt werden. Zum Beispiel mit dem Ziel, die regionalen Wasserversorger, die sich im globalen Markt behaupten müssen, aktiv zu stärken und zukunftsfähig zu machen.

Das Trockenfutter liegt in Form 4 cm langer Pellets oder in Form von gepressten Ballen vor.

Pellets – diesmal nicht zum Heizen

Kühe würden Pellets kau(f)en.

„Die Förderung der Vermarktung regionaler Eiweißfuttermittel unterstützt eines meiner zentralen Anliegen der bayerischen Agrarpolitik ganz enorm: Ich setze auf eine Eiweißstrategie für Bayern, die uns unabhängiger von Importen machen soll. Deswegen habe ich das Projekt mit aller Kraft unterstützt. Mit der Förderung der Lagerhalle für Trockenprodukte in Lengenfeld wurde aber auch ein Vorurteil bezüglich Leader-Förderung widerlegt. Die kritischen Stimmen die immer beklagen, dass diese Art staatlicher Unterstützung „nur" Konzepte im nichtlandwirtschaftlichen Bereich fördere, erleben in Lengenfeld ein Musterbeispiel der Leader-Förderung ganz im Sinne der Landwirtschaft."

Albert Füracker, Staatssekretär im Bayerischen Staatsministerium der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat

Wenn von Pellets die Rede ist, denken die meisten an Holzpellets zum Heizen. Landwirten hingegen sind Futterpellets natürlich ein Begriff.

Die Nachfrage nach Tierfutter aus getrocknetem Wiesengras, Silomais und Luzerne, die in Form von Pellets oder Ballen einen Großteil der Produktion der Trocknungsgenossenschaft Lengenfeld ausmachen, steigt seit Jahren kontinuierlich und bescherte der Genossenschaft eine wirtschaftlich sehr positive Entwicklung. Gut für die über 500 beteiligten Landwirte und ihre Familien.

Wiesengras, Silomais und Luzerne werden zu Trockenfutter verarbeitet.

Die Nachfrage steigt

Hauptabnehmer dieser Produkte sind vor allem Pferdehalter und die Futtermittelindustrie aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Auch das neue „Biosegment" mit ökologisch erzeugter Ware von Biobetrieben gewinnt zunehmend an Bedeutung.

Das neue Gebäude wurde notwendig, um die ständig steigende Nachfrage befriedigen zu können.

2008 setzte die Trocknungsgenossenschaft 73 000 Doppelzentner ab, im Jahr 2009 bereits 130 000. Um der steigenden Nachfrage gerecht werden zu können, brauchte man dringend größere Lagerkapazitäten und beschloss den Bau einer modernen Lager- und Vermarktungshalle in Lengenfeld.

Freude über Geld aus Brüssel

Ermöglicht wurde das Projekt durch die beispielhafte Zusammenarbeit der Lokalen Aktionsgruppe REGINA Neumarkt mit Vertretern der Politik, den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Neumarkt und Schwandorf und der Genossenschaft selbst.

Da dieser Bau eine erhebliche finanzielle Belastung für die Genossenschaft darstellt, wurde die Unterstützung durch Leader sehr begrüßt. Ausschlaggebend für die Förderung war die regionale Bedeutung des Projekts.

Lengenfeld liegt in einem Raum, der zwar Teil der Metropolregion Nürnberg ist, jedoch in seinen strukturschwachen ländlichen Gemeinden mit Bevölkerungsrückgang, dem Wegfall von Arbeitsplätzen und dem Rückbau von sozialer Infrastruktur kämpft. Die Trocknungsgenossenschaft ist eines der dynamischsten landwirtschaftlichen Unternehmen im Landkreis Neumarkt. In den 35 Jahren ihres Bestehens konnte sie sich beständig weiterentwickeln und beschäftigt heute 12 Arbeitnehmer.

Die grünen Pellets schmecken auch Kleintieren.

Steckbrief

Projektträger
Trocknungsgenossenschaft Lengenfeld e.G

Internetadresse
www.trocknung-lengenfeldeg.de

Lokale Aktionsgruppe
REGINA Landkreis Neumarkt

Ansprechpartner
TG: Martin Bauer, Telefon 09182 566
LAG: Daniela Wehner, Telefon 09181 90 76-66

Leader-Förderung
150.750,- Euro

Effekte
- Erschließung neuer Vermarktungswege mit Trockenprodukten außerhalb der klassischen Landwirtschaft
- Stabilisierung und Existenzsicherung der TG und damit Sicherung von 12 Arbeitsplätzen
- Produktdiversifizierung: Angebot mehrerer Sorten von Trockenprodukten in unterschiedlichen Pressgrößen je nach Tierart und getrennt nach konventioneller und biologischer Ware
- CO_2-neutrale Befeuerung der Trocknungsanlage mit Hackschnitzeln
- Erhaltung der Kulturlandschaft durch Nutzung von Grünland und Kleegras
- Bereicherung des Landschaftsbildes durch vielfältige Fruchtfolgen (Klee, Ackergras usw.)

Leistungen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Neumarkt i.d.OPf.
Beratung bei Projektentwicklung und Konzeption, Förderabwicklung

Fazit

Der Bau der Vermarktungshalle für die Trocknungsgenossenschaft Lengenfeld zeigt, wie wichtig regionales Engagement für die Bevölkerung in einem landwirtschaftlich strukturierten Raum ist. Die Landwirte profitieren nicht nur direkt als Mitglieder der Genossenschaft, sondern auch, indem sie indirekt für neue Absatzmärkte sorgen. Die Kulturlandschaft wird durch die Bewirtschaftung von Grünland mit vielfältigen Fruchtfolgen erhalten und gepflegt und nicht zuletzt ist die Genossenschaft ein wichtiger Arbeitgeber.

Summa summarum ist die Trocknungsgesellschaft ein leuchtendes Beispiel für gelungenes regionales Wirtschaften und wird dank der Förderung durch Leader auch in Zukunft zur Stärkung der Region beitragen.

Die Suche nach neuen Verwertungs- und Anwendungsmöglichkeiten kann neue Absatzmärkte für Buchenholz erschließen.

Heimat, Holz und High-Tech

Auf die eigenen Stärken setzen, auf Holz bauen

„Holz war schon immer Lebensgrundlage, Lebenseinstellung und Identität. Gerade in der Laubholzregion Unterfranken ist dies heute noch so. Umso erfreulicher ist, dass es im Zuge der Cluster-Initiative Forst und Holz in Bayern und mit der Unterstützung des Leader-Programms auch in Unterfranken gelungen ist, ein professionelles Netzwerk-Management für den Holzsektor zu installieren und damit die regionale Wirtschaft nach vorn zu bringen. Unser Verein hat sich eine unterfrankenweite Vernetzung der Potenziale aus Praxis und Wissenschaft in der Branche zum Ziel gesetzt. Damit werden die Innovationskraft in der Holzwirtschaft gestärkt und die wirtschaftlichen Eigenkräfte mobilisiert."

Thomas Bold, Landrat des Landkreises Bad Kissingen und Erster Vorsitzender des Vereins Netzwerk Forst und Holz Unterfranken e. V.

Die Forst- und Holzwirtschaft zählt in Unterfranken zu den tragenden Wirtschaftssäulen und ist nach dem Maschinenbau umsatzstärkster Sektor. Derzeit bietet die Branche bereits mehr als 20000 Arbeitsplätze, vor allem im ländlich geprägten Klein- und Mittelstand.

Dabei sind die Kapazitäten, die die unterfränkischen Wälder bieten, noch lange nicht ausgeschöpft. Laut Expertenmeinung liegen im „grünen Gold" noch weit mehr Chancen für die Region, wenn es gelingt, die Akteure entlang der Wertschöpfungskette Forst und Holz optimal zu vernetzen, damit sich die Protagonisten innerhalb dieser Struktur gegenseitig befruchten können.

Viele Akteure – ein Ziel

Genau diese Aufgabe hat sich der mit 169560 Euro aus Leader-Mitteln geförderte Verein Netzwerk Forst und Holz Unterfranken e. V. zum Ziel gesetzt. Die Beteiligten sind überzeugt, dass dazu landkreisübergreifend und auf breiter Basis agiert werden muss. Deshalb sind dem Netzwerk alle unterfränkischen Landkreise und kreisfreien Städte angeschlossen. Als Netzwerk-Partner sind Kommunen und Leader-Organisationen, Betriebe aus der Holz- und Forstbranche, Architekten und Energieberater, das Cluster Forst und Holz Bayern sowie Organisationen aus Wissenschaft und Forschung und dem Kunsthandwerk beteiligt. Sie alle arbeiten daran, das Thema Holz auf vielfältigste Weise in den Köpfen zu verankern.

Das Laubholzpotenzial nutzen

In Unterfranken gibt es mehr Laubholz als anderswo in Bayern. Deshalb sehen die Beteiligten gerade in diesem Bereich ein hohes Entwicklungspotenzial, das es durch eine enge Vernetzung der Akteure sowie die Beteiligung von Wissenschaft und Forschung zu aktivieren und auszuschöpfen gilt.

Holzartenverteilung in Bayern und Unterfranken.

Nährboden für Ideen schaffen

Diskutieren, kooperieren, konkurrieren und eine Atmosphäre schaffen, von der alle profitieren, darum geht es. Die vom Netzwerk konzipierte Veranstaltungsreihe „Holz live!“ bietet 4x jährlich Gelegenheit, ein Thema vertieft zu behandeln, wobei Gastgeber jeweils Betriebe und Institutionen sind, die sich und ihre Produkte bzw. Dienstleistungen bei dieser Gelegenheit auch präsentieren können. Betriebsbesichtigungen schaffen für die Teilnehmer die Möglichkeit, über den eigenen Tellerrand zu schauen und ins Gespräch zu kommen.

Innovative Projekte ankurbeln

Ein weiteres Netzwerkprojekt ist die „Rad-Wander-Hütte Unterfranken“ in Kooperation mit dem AELF Bad Neustadt, der FH Würzburg-Schweinfurt und der Meisterschule für das Schreinerhandwerk Ebern, das die Nutzung der zahlreichen Rad- und Wanderwege in Unterfranken noch attraktiver und gleichzeitig Werbung für den Baustoff Holz machen soll. Die Hütten bieten Radlern, Wanderern, Reitern und Naturliebhabern günstige Übernachtungsmöglichkeiten in gemütlichem Holz-Ambiente.

Zusammen mit dem Regionalmanagement Main-Spessart wurde die Broschüre „Zukunft Holz! Main-Spessart sucht die Holz-Profis von morgen“ entwickelt. Sie informiert insbesondere Schulabgänger über die vielfältigen Ausbildungswege rund um das Thema Holz und gibt Betrieben die Möglichkeit, potentielle Auszubildende und Praktikanten direkt anzusprechen.

Steckbrief

Projektträger
Verein Netzwerk Forst und Holz Unterfranken e. V.

Internetadresse
www.forstundholz-ufr.de

Lokale Aktionsgruppe
LAG Bad Kissingen (federführend)
LAG Rhön-Grabfeld
LAG Schweinfurter Land e. V.
LAG Z.I.E.L Kitzingen e. V.
LAG Hassberge e. V.
LAG Main4Eck Miltenberg e. V.
LAG Wein Wald Wasser e. V.

Ansprechpartner
Thomas Bold, 1. Vorsitzender des Vereins Netzwerk Forst und Holz Unterfranken;
Cordula Kuhlmann, Regionalmanagement/LAG-Management Bad Kissingen
Obere Marktstr. 6, 97688 Bad Kissingen
Telefon 0971 8 01 51 51
info@forstundholz-ufr.de

Leader-Förderung
169.560,- Euro

Effekte
- Vernetzung aller an der Wertschöpfungskette Holz Beteiligten
- Veranstaltungsorganisation und Öffentlichkeitsarbeit
- Erhöhung der Holzverwendung in der Region, insbesondere bei Bauvorhaben
- Bewusstseinsbildung Bedeutung der heimischen Ressource Holz
- Forschungsprojekte zum Thema „Laubholz“ in die Region holen

Leistungen der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bad Neustadt a.d.Saale, Schweinfurt, Würzburg, Karlstadt und Kitzingen
Beratung bei der Projektentwicklung und Konzeption, Förderabwicklung

Prof. Gerd Wegener, Christoph Groetsch (Geschäftsführer des Netzwerks), Minister Helmut Brunner und Landrat Thomas Bold bei der Veranstaltung „Holzbauregion Unterfranken“.

Modellentwurf für die Inneneinrichtung einer Rad-Wander-Hütte.

Netzwerkstand bei den Holz- und Energietagen in Oberthulba.

Mit Leader Ideen auf den Erfolgsweg bringen.

Foto: Planungsbüro Kuhnt, 2012

Altbayerischer Oxenweg
LAG Dachau AGIL
www.Dachau-AGIL.de

Schulbauernhof Heinershof
LAG Region Bamberg
www.heinershof.de

Erlebnisbauernhof Hösch am Kelten- und Klosterweg
LAG Aischgrund
www.erlebnishof-hösch.de

Regionale Biometzgerei in Niederhummel
LAG Mittlere Isarregion
www.tagwerkbiometzgerei.de

Öffentlicher Waschplatz für Landmaschinen in Ascha
LAG Straubing-Bogen
www.landkreis-straubing-bogen.de

Kräuterschule im Naturhof Faßmannsreuther Erde
LAG Landkreis Hof e. V.
www.fassmannsreuther-erde.de

Regionalmobil für Direktvermarkter
LAG Altbayerisches Donaumoos
www.hofladenimmoos.de

Trinkwasserbrunnen auf Vitalhöfen für Radler und Wanderer
LAG Bad-Tölz-Wolfratshausen
www.brunnen-trinkwasser.de

Professionalisierung von Urlaub auf dem Bauernhof im Allgäu
Vier LAG´s im Allgäu
www.allgaeu-urlaubaufdembauernhof.de

Bienenhaus für Bad Endorfer Schüler
LAG Chiemgauer Seenplatte
www.chiemgauer-seenplatte.de

Gartenkultur im Kitzinger Land
LAG Z.I.E.L. Kitzingen e.V.
www.kitzinger-gartenland.de

„Haus der Kräuter" im Naturdorf Nagel
LAG Sechsämterland-Innovativ
www.erholungsort-nagel.de

Konzeption einer Regionalmarke
LAGs Altbayerisches Donaumoos und Altmühl-Jura
www.erzeugernetzwerk.de

Steinbacher Hopfeninfozentrum
LAG Kelheim
www.voef.de/Leader.aspx

Erhalt und Nutzung alter Kernobstsorten im Allgäu
Vier LAG´s im Allgäu
www.regionalentwicklung-oberallgaeu.de/streuobstkartierung.html

Energiepark in Waldmünchen
LAG Cham
www.landkreis-cham.de/Innovation.aspx

Waldinfoplan
Professionalisierung im Kleinprivatwald
Vier LAG´s im Allgäu
www.waldinfoplan.de

Erstes Allgäuer Baumhaushotel
LAG Regionalentwicklung Oberallgäu
www.regionalentwicklung-oberallgaeu.de/baumhaushotel-allgaeu.html
www.ferienhof-bechteler.com

Schaukräutergarten mit Kneipp-Anlage auf der Stie-Alm
LAG Bad-Tölz-Wolfratshausen
www.stie-alm.de

Mobile Saftpresse eines Holunderbauern
LAG Kneippland Unterallgäu
www.unterallgaeu-aktiv.de/foerderung-heimischer-streuobstkultur-regionale-saftpresse.html

Lebendiges Köhlerhandwerk
LAG Amberg-Sulzbach
www.lag-amberg-sulzbach.de/html/land-_und_forstwirtschaft.php

Baille-Maille-Lindenallee
LAG Kulmbacher Land e. V.
www.die-lindenallee.de

Freigelände Holzknechtmuseum Ruhpolding
LAG Chiemgauer Alpen
www.holzknechtmuseum.com

Lehrbienenstand am Erlebnisweg Ratzinger Höhe
LAG Chiemgauer Seenplatte
www.chiemsee-alpenland.de/Media/Tourenfinder-fuer-Aktive/Erlebnisweg-Ratzinger-Hoehe

Für die gute Qualität wurden Braun und Blond gekreuzt: Das Allgäuer Braunvieh mit dem französischen Blonde d´Aquitaine.

Aus dem Allgäu auf Löffel und Gabel

Gutes aus der Region für Großküchen und Kliniken

„Ziel für die nächsten Jahre sind eine jährliche Vermarktung von 2 500 bis 3 000 Rindern. Dies gibt Alternativen für Landwirte die trotz außerlandwirtschaftlicher Aktivitäten ihre Landwirtschaft erhalten wollen und damit auch unsere Kulturlandschaft pflegen. Ein weiterer Vorteil ist, dass Kälber, die hier geboren wurden, auch in der Region bleiben dürfen und dadurch die Wertschöpfung in der Region bleibt. Das Fazit: Die Idee und die Vermarktung kommen an.“

Georg Abele,
Geschäftsführer Kälber EG Allgäu

Rund 80 Gastwirte und dazu Produzenten, Lieferanten und Logistiker haben sich als Partner des Netzwerkes „LandZunge“ zum Ziel gesetzt, die Verwendung von regional erzeugten Produkten in der Allgäuer Gastronomie zu steigern. Das Netzwerk funktioniert seit nunmehr knapp zehn Jahren. Seit 2009 wird das Projekt von der Stiftung „LandZunge“ getragen.

Immer größere Kreise

Was in der Gastronomie begann, zieht immer größere Kreise. Regionale Produkte werden jetzt unter dem eigenen Label „VitalZunge“ angeboten. Ermöglicht wird dies durch eine noch stärkere Vernetzung von Akteuren, das Hinzuziehen neuer Lieferanten und die Idee, sich bei den Abnehmern auf Großküchen und deren Mengenbedarf zu konzentrieren.

Erster Partner in dem Pilotprojekt sind die Oberallgäu-Kliniken mit ihrer Großküche in Sonthofen. Zu Beginn des Projektes wurde der „VitalZunge“-Joghurt entwickelt. Es gibt ihn in den Geschmacksrichtungen Erdbeer, Himbeer, Aprikose und Kirsch, ohne Zusatz von künstlichen Aromen, Farbstoffen, Bindemitteln und Konservierungsstoffen. Die Milch dafür stammt von Biobauern rund um Wangen im Allgäu.

Die Verantwortlichen aus dem Landkreis Oberallgäu und den Kreiskliniken präsentieren die neue Marke VitalZunge.

Steckbrief

Projektträger
Kälber Erzeugergemeinschaft w.V.

Internetadresse
www.kaelber-eg.de

Lokale Aktionsgruppe
Regionalentwicklung Oberallgäu

Ansprechpartner
Georg Abele
Telefon 08374 57 45
Dr. Sabine Weizenegger (LAG)
Telefon 08373 2 99 14

Leader-Förderung
11.500,- Euro

Effekte
- Erhöhung der Wertschöpfung bei regionalen Produkten
- Qualitätssteigerung der Angebote aus Großküchen
- Hochwertige Verpflegung im Gesundheitsbereich

Leistungen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten
Beratung bei Projektentwicklung und Konzeption, Förderabwicklung

Das nächste Etappenziel

Was mit Joghurt so gut angelaufen ist, soll mit der Marke „PrimaRind“ fortgesetzt werden. Wenn es gelingt, auch dieses Produkt für Großküchen attraktiv zu machen, müssen sich noch mehr Landwirte hinter die Marke, die es seit rund 10 Jahren gibt, stellen. Ein ansprechender Internet-Auftritt soll 80 bis 100 neue Betriebe gewinnen, die sich dem Konzept der traditionellen bäuerlichen Haltung anschließen. Und in Kauf nehmen, dass der Auslauf auf der Weide mehr Arbeit und höheren Aufwand bedeutet. Der Lohn ist Qualitätsfleisch, das seinen Preis wert ist.

„Es kann nicht immer nur um den Preis gehen. Qualität muss nachvollziehbar sein“, wirbt Landrat Gebhard Kaiser für das Projekt. Und Georg Abele, der Vorsitzende der Kälbererzeugergemeinschaft Allgäu und Mitinitiator von „PrimaRind“ ergänzt: „Bei einem Tagessatz von etwa 400 Euro pro Patient entfallen nur 4 Euro auf das Essen. Wenn die Kliniken unser Produkt aufnehmen, müssten sie zwar 20 Cent mehr pro Patient und Tag aufbringen, bekämen dafür aber beste Qualität.“ Gerhard Hock von der Leader-Bewilligungsstelle in Kempten betont die Nachhaltigkeit des Projekts: „Wir wollen kein Strohfeuer, und am Ende kann man nicht liefern.“ Sein langfristiges Ziel sind 5 000 Essen aus „PrimaRind“ pro Tag. Dafür müssen weitere Küchenchefs und Betriebsleiter von den Vorzügen des Projekts und den Vorteilen der regionalen Produkte überzeugt werden.

180 Landwirte der Region sind in der Kälber-EG Allgäu organisiert, die gemeinsam mit der Firma Feneberg die Tiere vermarktet.

Langer Atem zahlt sich aus

„LandZunge“ und „VitalZunge“sind ambitionierte Projekte zur Steigerung der regionalen Wertschöpfung und hervorragende Beispiele dafür, was sich mit einer anfänglich überschaubaren Unterstützung aus dem Leader-Programm entwickeln kann. Inzwischen sind schon Kooperationen mit Baden-Württemberg angelaufen.

Im neuen direkt neben dem Biomasseheizkraftwerk gelegenen Infozentrum gibt es Informationen aus erster Hand.

Wir haben viel Wald, machen das Beste daraus …

… und reden darüber!

„Im Infozentrum Holz und Energie kann der Zusammenhang zwischen nachhaltiger Holzbewirtschaftung und Holz als regenerativer Energiequelle öffentlichkeitswirksam dargestellt werden. Ausgerichtet auf die Bedürfnisse verschiedener Zielgruppen, von Schülern bis hin zu Fachbesuchern, wird mit Hilfe eines variablen Ausstellungs- und Führungskonzeptes so einem breiten Publikum die Energiequelle Holz im Landkreis Cham in praxisnaher Weise vermittelt."

Johann Beer,
Geschäftsführer Böhmerwald-Wärme Waldmünchen GmbH
und Josef Höcherl,
ehemaliger Geschäftsführer

Holz ist in Deutschland und Europa genügend vorhanden – nur ein Bruchteil der nachwachsenden Masse wird derzeit energetisch genutzt. Sowohl der Staat als auch die privaten Waldbauern betreiben nachhaltige Forstwirtschaft. In Deutschland wächst jährlich mehr Biomasse aus Holz heran, als aus dem Wald entnommen wird. Holz ist CO_2-neutral und leicht zugänglich.

Landschaft voller Energie

Dass Holz ein hervorragender Energielieferant ist, demonstriert das Biomasseheizkraftwerk in Waldmünchen eindrucksvoll: Seit dem Bau des Kraftwerkes sowie dem dazugehörigen Wärmenetz mit einer Länge von über 3 km werden in Waldmünchen jährlich mehr als 1 Million Liter Heizöl durch Wärme aus Waldhackschnitzeln ersetzt.

Als Rohstoff für die Erzeugung von Strom oder als Baustoff für ökologisches Bauen – Holz ist vielseitig.

Holz schafft Wohlfühlklima im Informationszentrum, das für Informationsveranstaltungen rege genutzt wird.

Waldmünchen liegt im Landkreis Cham, einer der waldreichsten Regionen Deutschlands. Wo man sich zum Ziel gesetzt hat, die Potenziale der Forst- und Holzwirtschaft stärker zu nutzen. Wo es gilt, das regionale Leitbild „Landschaft voller Energie" immer weiter konkret zu füllen. Und wo sich die Stadtgemeinde Waldmünchen anschickt, eine autarke Energieregion zu werden.

Regionale Ressourcen nutzen

Brennmaterial im Biomasseheizkraftwerk ist ausschließlich frisches Waldholz aus heimischer nachhaltiger Forstwirtschaft. Der daraus erzeugte Strom wird in das öffentliche Netz eingespeist, eine Reihe von gewerblichen, öffentlichen und privaten Gebäuden wird mit der klimaneutralen Abwärme versorgt. Für Waldbauern, Holzerntefirmen und Hackunternehmer entstanden neue Einnahmequellen.

Die Wertschöpfung bei der Energieerzeugung bleibt in der Region, die Abhängigkeit von den Energiemärkten Europas wird reduziert.

Betreiber des Heizkraftwerkes ist die Böhmerwald-Wärme GmbH, ein Zusammenschluss der Stadt Waldmünchen, des Landkreises Cham, der Waldbesitzervereinigung Waldmünchen, der Taubert & Sellmaier Textil GmbH und der Bayerischen Staatsforsten.

Praxisnahes Lernen

Jetzt wollen die Betreiber nicht nur Strom erzeugen, sondern über die Vorzüge von Biomasse als Energielieferant auch gezielt und öffentlichkeitswirksam informieren. Und die Zusammenhänge zwischen regenerativer Energie, Waldbewirtschaftung und Holznutzung didaktisch aufbereitet am eigenen Beispiel konkret erklären. Dazu gehört auch aufzuzeigen, wie sich das Leben in Waldmünchen und im Landkreis Cham durch diese alternative Form der Energiegewinnung bereits positiv verändert hat.

In einem durch Leader geförderten Infozentrum für Holz und Energie direkt neben dem Biomasseheizkraftwerk ist das jetzt möglich. Das Zentrum steht vor allem Schulklassen und Verbrauchern, aber auch Fachpublikum und Multiplikatoren offen und vermittelt Wissen aus erster Hand, indem am bestehenden Objekt Zusammenhänge sehr konkret aufgezeigt werden können, ergänzt durch Filme und anderes anschauliches Informationsmaterial.

Das Leader-Projekt „Landerlebnisreisen" hat das neue Infozentrum als einziges dieser Art im LAG-Gebiet schon als neues Ziel fest im Programm. Ein breiter Zuspruch ist gesichert.

Steckbrief

Projektträger
Böhmerwald-Wärme-Waldmünchen GmbH (BWW)

Internetadresse
www.wbv-waldmuenchen.de

Lokale Aktionsgruppe
Cham

Ansprechpartner
Johann Beer, Geschäftsführer
Christian Graw, Geschäftsführer
Perlseestr. 21, 93449 Waldmünchen
Telefon 09972 9 04 58-10
wbv.waldmuenchen@t-online.de

Leader-Förderung
90.085,- Euro

Effekte
- Informationen, Ausstellungen und Erlebnisführungen rund um das Thema Holz
- Praxisnahe Demonstration der thermischen Holzverwertung am Biomasseheizwerk
- Kooperationen mit regionalen und überregionalen Partnern
- Unterstützung der Initiativen im Landkreis Cham im Rahmen der Holzclusterinitiative
- Öffentlichkeitsarbeit zur nachhaltigen Waldbewirtschaftung
- Öffentlichkeitsarbeit zum Thema Rohstoff Holz als Lieferant für regenerative und CO_2-neutrale Energie

Leistungen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Neumarkt i.d.OPf.
Beratung bei Projektentwicklung und Konzeption, Förderabwicklung

Auf dem Grundstück am Nordfelderhof in Dillingen wird jetzt angeliefert, bearbeitet, zwischengelagert und ausgeliefert.

Hackschnitzel so weit das Auge reicht

Große Lager sorgen für gleichbleibende Qualität.

„Der Bau des Biomassehofs in Dillingen wird vom Freistaat Bayern und der EU mit 60.000 Euro gefördert. Damit wird die Nutzung regenerativer Energien im regionalen Kreislauf unterstützt. Das EU-Programm Leader ist ein Förderinstrument, das auf die Zusammenarbeit und den Zusammenhalt ganzer Regionen unter Einbindung von bürgerschaftlichem Engagement setzt mit dem Ziel, die ländlichen Regionen in Bayern auf dem Weg zu einer selbstbestimmten Entwicklung zu unterstützen. Besonderer Wert wird dabei auf die Einbeziehung und Beteiligung der Landwirtschaft gelegt. Das Projekt Biomassehof Dillingen entspricht voll und ganz dieser Forderung, da es sowohl landwirtschaftlich als auch forstwirtschaftlich ausgelegt ist.“

Georg Winter, Mitglied des Ausschusses für Staatshaushalt und Finanzfragen im Bayerischen Landtag

Jetzt ist es möglich, Hackschnitzel in gleichbleibend hoher Qualität kontinuierlich zu liefern. Das freut die Abnehmer.

Landwirte und Waldbesitzer können vom Boom im Bereich der erneuerbaren Energien profitieren, sich ein Zusatzeinkommen sichern, die Wertschöpfung in der Region erhöhen und zugleich der Umwelt Gutes tun. Damit das gelingt, brauchen sie eine starke Vermarktungsorganisation. Wie zum Beispiel die Biomasse GmbH & Co. KG in Dillingen.

1 200 Waldbesitzer und 1 100 Landwirte sind an der Biomasse GmbH & Co. KG und damit an dem Vorhaben Dillinger Biomassehof beteiligt. Gemeinsam liefern sie beeindruckende Zahlen: Die allein schon zum Beispiel im ersten Halbjahr 2011 produzierten Hackschnitzel von 57 500 Schüttraummetern (SRM) ersetzen rund 4 Millionen Liter Heizöl mit einer Wärmeleistung von 40 000 MWh. Dies entspricht laut Geschäftsführer Werner Müller einer indirekten Wertschöpfung von 2,4 Millionen Euro.

Neue Märkte erschließen

Mit hohem Knowhow und einer leistungsfähigen Technik will der Dillinger Biomassehof die Erschließung neuer Märkte im Segment der nachwachsenden Rohstoffe weiter vorantreiben und damit weitere wichtige Schritte zur Unabhängigkeit von fossilen Energieträgern gehen – angetrieben durch das Wissen um die ausgeglichene Kohlendioxid-Bilanz von Biomasse und die große Bedeutung für den Klimaschutz.

Die Kapazitäten ausweiten

Anfänglich wurde das von Land- und Forstwirten angelieferte Material dezentral an verschiedenen Orten gelagert, mit den damit verbundenen Nachteilen. Mit dem mit Leader-Mitteln geförderten Bau eines großen zentralen Lagerplatzes auf dem Grundstück am Nordfelderhof wird jetzt die Zwischenlagerung von Biomasse in Dillingen konzentriert.

Die Qualität verbessern

Viel Material an einem Ort, das hat auch qualitative Auswirkungen auf das Produkt: Die Abnehmer können jetzt kontinuierlich und zugeschnitten auf ihre Anforderungen und Bedürfnisse beliefert werden und das mit Hackschnitzeln von gleichbleibend hoher Qualität. Das heißt, sie bekommen ein Produkt mit einem hohen Stammholzanteil und so weit wie möglich frei von Verunreinigungen, Nadeln oder Laub.

Mit der kontinuierlichen Liefermöglichkeit von qualitativ hochwertigen Holzhackschnitzeln verschafft sich die Biomasse GmbH & Co. KG, ein Zusammenschluss aus Maschinenring und Forstbetriebsgemeinschaft Dillingen, so einen besseren Zugang zum regionalen Markt und nicht zuletzt zufriedene Abnehmer.

Den Fuhrpark erweitern

Werner Müller freut sich auch über den Zuwachs beim Geräte- und Fahrzeugpark: Schon seit 2009 steht ein mobiles Hackfahrzeug zur Verfügung, das bei niedrigen Drehzahlen Holzstärken bis zum 70 cm Durchmesser verarbeiten kann. Das Hackaggregat des mit Bio-Hydrauliköl betriebenen Fahrzeugs ist fest auf dem LKW montiert und wird durch dessen leistungsstarken Motor angetrieben.

Jetzt sind ein neues Ladefahrzeug und eine Fahrzeugwaage sowie eine Einrichtung zur Bestimmung der Trockenmasse hinzugekommen, um die Arbeitsabläufe weiter zu optimieren – und um damit mehr Energie aus Wald und Flur zu den Menschen zu bringen.

Steckbrief

Projektträger
Dillinger Biomasse GmbH & Co. KG,
Nordfelderhof 25, 89407 Dillingen

Internetadresse
www.dillinger-biomasse.de

Lokale Aktionsgruppe
Schwäbisches Donautal

Ansprechpartner
Werner Müller, Geschäftsführer
Telefon 09071 79 05-10

Leader-Förderung
60.000,- Euro

Effekte
- Zentralisierung der Lagerung von Biomasse
- Zentrale Erzeugung von Hackschnitzeln von gleichbleibend hoher Qualität
- Bessere Anbindung des regionalen Produkts an den regionalen Markt
- Verbesserung der regionalen Wertschöpfung
- Kooperation in Sachen Klimaschutz
- Nutzung von Synergieeffekten in der regionalen Zusammenarbeit

Leistungen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Nördlingen
Beratung bei Projektentwicklung
und Konzeption, Förderabwicklung

Die Zuschauer sind beeindruckt: Das Schneckengewinde des Kegelspalters wird auch mit extrem dicken Stämmen fertig.

Potenziale erkennen und nutzen

Allgäuer Herbstmilchwochen
Vier Allgäuer Leader-Regionen Ober-, Unter, West- und Ostallgäu
www.herbstmilchwochen.de

Grünes Klassenzimmer - Wald-, Tracht- und Blühpflanzenpfad, Herrieden
LAG Altmühl-Wörnitz e. V.
www.region-hesselberg.de

Rollende Küche
Kinder kochen mit regionalen Lebensmitteln
LAG´s Regionalentwicklung Oberallgäu und Westallgäu-Bodensee
www.krumbach-familienstiftung.de

Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land
LAG Bad-Tölz-Wolfratshausen
www.toelzer-land.de/kraeuter-erlebnis-region-2

Stettenhof Mödingen mit Bildungsangeboten
LAG Schwäbisches Donautal
www.donautal-aktiv.de/

Bioenergiedörfer im Frankenwald Energiepotentialanalyse und Umsetzungsbegleitung für energieautarke Dörfer
LAG Landkreis Kronach, Landkreis Hof und Kulmbacher Land
www.energievision-frankenwald.de

Bewusstseinskampagne Energie
LAG REGINA Neumarkt
www.lag-regina.de

Rundweg der erneuerbaren Energien, Mühlhausen
LAG Aischgrund
www.lag-aischgrund.de

Bayerisches Bäckereimuseum
LAG Kulmbacher Land
www.kulmbacher-moenchshof.de/Baeckereimuseum.htm

Allgäuer Streuverwertung
Vier LAG´s im Allgäu
www.streue.de

Obstinfo- und Bildungszentrum Hiltpoltstein
LAG Kulturerlebnis Fränkische Schweiz
www.kulturerlebnis-fraenkische-schweiz.de/seiteobst.html

Regionale Saftvermarktung Aischgrund
LAG Aischgrund
www.lag-aischgrund.de

Historische Mühlentechnik Leipheim
LAG Schwäbische Donautal
www.donautal-aktiv.de

Streuobstlehrpfad Lauf
LAG Region Bamberg
www.kv-gartenbauvereine-bamberg.de

Kartoffelland Neuburg-Schrobenhausen
LAG Altbayerisches Donaumoos
www.altbayerisches-donaumoos.de/projekte

Genussregion erleben –
Erlebnisorte, Genussrouten, Genussbotschfter
Alle LAG´s in Oberfranken
www.genussregion-oberfranken.de, Rubrik „Erlebnisse“

„Rogg-in“ – Infozentrum Roggenkultur
LAG Sechsämterland-Innovativ
www.rogg-in.de

Innovativer Ausstellungsraum
für heimische Hölzer auf landwirtschaftlicher Hofstelle
LAG Altbayerisches Donaumoos
www.altbayerisches-donaumoos.de/projekte

Allgäuer Krämle
Regionale Spezialitäten in Beherbergungsbetrieben
Vier LAG´s im Allgäu
www.allgaeu-urlaubaufdem bauernhof.de

Edel- und Wertholzbörse
LAG Regionalentwicklung Oberallgäu
regionalentwicklung-oberallgaeu.de/allgaeuer-edel-wertholz vermarktung.html

Lern- und Mitmachstationen rund um das Thema Milch bietet der „Pfaffenwinkler Milchweg".

Wo sich Kinder wohlfühlen, haben Eltern Urlaub

Nah an Tieren, nah an der Natur, nah am Leben.

„Der Schlüssel zum Erfolg liegt in der regionalen Zusammenarbeit. Mit der Verknüpfung von Tourismus und Landwirtschaft ist es uns gelungen, Zuerwerbsmöglichkeiten für Bäuerinnen und Bauern zu schaffen."

Gerda Walser, Bäuerin und Landesvorsitzende von „Urlaub auf dem Bauernhof" in Bayern

Langweilig wird es Kindern mit Sicherheit nicht. Während die Eltern es sich auf der Liegewiese oder Terrasse bequem machen und einfach mal entspannen, gibt es für den Nachwuchs viele Möglichkeiten für eine abwechslungsreiche Freizeitgestaltung rund um das Thema Bauernhof. Auf den kinderfreundlichen Höfen der BauernhofERLEBNISWelt Pfaffenwinkel gibt es viele Tiere zum Streicheln und teilweise auch Pferde zum Reiten und Kutsche fahren. Kinder können beim Melken der Kühe zuschauen oder bei der Stallarbeit helfen. Sie kümmern sich um die Kaninchen oder kleinen Kätzchen, toben im Heu oder übernachten im Heustadl.

Ideen und Kräfte bündeln

Das Angebot in der Region ist riesengroß. Über 50 Beteiligte wie Kräuterpädagoginnen, Imker, Bauern, Schmiede, Eselzüchter, Kutscher, Gartenbäuerinnen und viele mehr haben eine Bestandsaufnahme gemacht, die Besonderheiten herausgearbeitet und ein außergewöhnliches und attraktives Programm zusammengestellt.

Herausgekommen sind abwechslungsreiche Angebote für Kinder zum Mit- und Selbermachen. Eben dazu, Hirn und Hand zu gebrauchen, oder die Beine, was ja bei Kindern in der Beliebtheitsskala nicht immer ganz oben steht. Aber in einem Maislabyrinth, im nächtlichen Wald, neben einem gemütlichen Esel oder einem ehrgeizigen Pony fällt das ganz leicht.

Unter dem Titel „Achtmal Abenteuer" bieten die Betriebe der BauernhofERLEBNISWelt Pfaffenwinkel Urlaubsaktivitäten nah an den Tieren

Kinder erfahren spielerisch, wie Landleben heute funktioniert.

und nah an der Natur an. Und nah sind sich auch die Anbieter, weil sie, statt gegeneinander anzutreten, ihre Kräfte bündeln. Nach dem Motto, gut sind wir auch allein, aber besser aufgestellt sind wir im Verbund.

Die Mischung macht's

In der Erlebniswelt „Ross & Reiter" gibt es jede Menge Kontakt zu Ponys, Pferden und Eseln. Die schönsten Ecken der Region werden ausfindig gemacht. Beim Pferde- und sogar Eseltrekking, beim Geländeritt zum Biergarten oder richtig romantisch bei der Fahrt mit der Postkutsche.

„Spaß & Spiel" mal etwas anders: Die Nacht hat tausend Augen und ist voller unbekannter Geräusche. Nachtwanderungen sind hoch spannend. Im Maislabyrinth verliert man schnell die Orientierung. Kinder und ihre Eltern können ihren Mut beweisen oder einfach nur tierischen Spaß haben, wenn es im Hochseilgarten hoch hinaus geht oder mit dem Esel Zirkusstücke einstudiert werden.

Fragen stellen in der Erlebniswelt „Kraut & Rüben": Blumen kann man essen? Und was ist eigentlich Giersch? Bauerngärten oder auch nur Wegesränder liefern Nahrungsmittel. Mit Kräuterschuhen auf Wolke 7 gehen, Wildkräutererlebnistouren machen oder Kräuterrituale kennenlernen gehören zu den Themen.

Ihres Glückes eigener Schmied können Gäste in der Erlebniswelt „Handg'macht" werden. Wer kann schon behaupten, sein eigenes Glückshufeisen geschmiedet zu haben? Und so „beglückt" gelingt dann auch alles weitere Handwerk – vom Spinnkurs über das Herstellen von Bienenwachskerzen bis hin zum rituellen Adventskranzbinden.

Lust bekommen? Eine bis auf den letzten Fleck mit Angeboten gespickte Panoramakarte liefert den Gesamtüberblick.

Steckbrief

Projektträger
Tourismusverband (TV) Pfaffenwinkel

Internetadresse
www.bauernhof-erlebnis-welt.de

Lokale Aktionsgruppe
Auerbergland-Pfaffenwinkel (AL-P)

Ansprechpartner
TV Pfaffenwinkel
Geschäftsführerin Susanne Lengger
Telefon 08861 77 73

Leader-Förderung
13.500,- Euro

Effekte
- Zusätzliche Verdienstchancen für 59 beteiligte landwirtschaftliche Betriebe und Einrichtungen
- Vernetzung und gemeinsame Vermarktung bestehender und neuer Angebote
- Erzeugung zusätzlicher Nachfrage für bestehende Angebote
- Die Urlaub-auf-dem-Bauernhof-Betriebe werden entlastet und gewinnen zugleich an Attraktivität, da sie auch Bauernhof-Erlebnisse anderer Höfe mit anbieten können und nicht alle Leistungen selbst erbringen müssen.
- Große Aufmerksamkeit für die Region
- Gestiegene Nachfrage nach Angeboten
- gewisser Ausgleich für Strukturnachteil

Leistungen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten
Beratung bei Projektentwicklung und Konzeption, Förderabwicklung

Hautnah „dran sein" ist besonders für Stadtkinder ein Erlebnis.

Hutkrapfen werden in Bamberg schon seit dem 13. Jahrhundert gebacken.

Auf den Geschmack kommen: Oberfranken kulinarisch!

Von Anislaabla bis Zwetschgenbaames

Läuft Ihnen auch beim Betrachten der Bilder das Wasser im Mund zusammen? Wollen Sie mehr sehen? Und wollen Sie wissen, wie man die Köstlichkeiten zubereitet? Kein Problem.

Mittlerweile kann jeder die unglaubliche Spezialitätenvielfalt Oberfrankens im Internet abrufen. Die Aushängeschilder der Region wie Bratwurst und Landbrot, die Vielfalt der Krapfen und Schmalzgebäcke, der Koch- und Brühwürste, der knackfrischen Gemüse- und Obsterzeugnisse. Und die kulinarisch höchst ausgereiften Gerichte der traditionellen ländlichen Küche.

Die Liebe (zur Region) geht durch den Magen

Der bereits 200 Spezialitäten umfassende Internetauftritt der „Genussregion Oberfranken" bietet mit komfortablen Recherchemöglichkeiten nicht nur Wissenswertes zur Geschichte, Herstellung, Rezepturen und Verfügbarkeit hochwertiger Qualitätsprodukte, sondern lockt den Betrachter darüber hinaus mit emotional ansprechenden Bildern und animierenden Texten.

Gefördert durch Leader und die Oberfrankenstiftung wurde dafür ein Jahr lang akribisch recherchiert, liebevoll zubereitet und ansprechend angerichtet.

Ob „weiß" oder „rot" – der Pressack gehört auf die oberfränkische Brotzeitplatte.

Wie alles begann

Sichtbar zu machen, was gute Lebensmittel sind, wo man sie findet, wer sie erzeugt und was sie wert sind, darum geht es. Zunächst mussten neun Leader-Gruppen von diesem Ziel überzeugt werden, und davon, dass es Sinn macht, es landkreisübergreifend anzugehen.

2007 trafen sich führende Persönlichkeiten aus neun Landkreisen am geografischen Mittelpunkt Oberfrankens, um die Kooperationsvereinbarung unter Dach und Fach zu bringen. Seither arbeitet der Verein an der Vernetzung der Branchen, damit sich der Begriff „Genussregion Oberfranken" als Marke etabliert und zum Synonym für ein starkes Handwerk, einen starken ländlichen Raum und eine lebenswerte Region wird.

Der rohe Kartoffelkloß ist vielleicht das typischste aller oberfränkischen Lebensmittel.

Sich untereinander kennenlernen

Spezialitäten werden nur dann aufgenommen, wenn sie bestimmte Kriterien in Bezug auf regionale Rezeptur und Rohstoffe, eine traditionelle Einbindung und die Verbrauchererwartung an ein typisch oberfränkisches Produkt erfüllen. Und wenn eine Expertenkommission das bestätigt.

Damit ein Anbieter diesen Auflagen gerecht werden kann, muss er, statt seine Rohstoffe aus dem Großmarkt zu beziehen, auf die regionalen Erzeuger bauen und diese auch kennen. Die Datenbank liefert ihm die notwendigen Informationen dazu und vernetzt Menschen und Branchen.

Genusskultur und Lifestyle

Der Kunde erwartet viel heutzutage: Lebensmittel sollen nicht nur gut schmecken und qualitativ hochwertig sein, sondern mit spannenden Geschichten erlebnisorientiert kombiniert werden. Wie man das macht, zeigt der Verein in seinen Informations- und Schulungsveranstaltungen auf.

Die Milchsuppe gehört zu den ältesten Gerichten der traditionellen Alltagsküche überhaupt. Früher stand sie schon zum ersten Frühstück auf dem Tisch.

Steckbrief

Projektträger
Genussregion Oberfranken e.V. und Handwerkskammer Oberfranken

Internetadresse
www.genussregion-oberfranken.de

Lokale Aktionsgruppe
Kulmbacher Land (Federführung), Kulturerlebnis Fränkische Schweiz, Landkreis Hof, Region Obermain, Landkreis Kronach im Frankenwald, Wohlfühlregion Fichtelgebirge, Rodachtal im Coburger Land, Sechsämterland Innovativ, Region Bamberg

Ansprechpartner
Prof. Dr. Uta Hengelhaupt, Telefon 0951 2 72 54

Leader-Förderung
204.900,- Euro

Effekte
- Kooperationsprojekt von neun oberfränkischen Leader-Gruppen
- Experten-Datenbank für oberfränkische Spezialitäten
- Hochwertige Präsentation von mindestens 300 oberfränkischen Spezialitäten
- Branchenübergreifendes Netzwerk der Spezialitätenanbieter
- Aufbau von Wertschöpfungsketten bei den Spezialitätenanbietern
- Oberfranken als Genussregion profilieren

Leistungen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Münchberg
Beratung bei Projektentwicklung und Konzeption, Konzeptumsetzung, Förderabwicklung

„Die Leader-Förderung hilft uns, die weltweit einmalige Vielzahl oberfränkischer Spezialitäten in Landwirtschaft, Handwerk und Gastronomie zu erfassen. Damit wird es uns möglich, Oberfranken von einer seiner schönsten Seiten vorzustellen. Zusätzlich können wir die Zusammenarbeit zwischen den Lebensmittelerzeugern fördern und neue Kundenkreise für unsere regionalen Produkte gewinnen."

Thomas Zimmer,
Bäckerei Lang aus Bayreuth,
Präsident der HWK Oberfranken und Vizepräsident des Zentralverbands des Deutschen Handwerks

So attraktiv kann Hofverkauf sein!

Weg vom Einzelkämpfer – hin zu einer starken Gemeinschaft

Über den eigenen Tellerrand hinausschauen. Darum geht es.

Was können wir? Wo liegen unsere Chancen und Risiken? Welche Visionen und Ziele haben wir? Wie wollen wir sie erreichen? Und was müssen wir genau dafür tun oder lassen? Diese Fragen kann man als einzelner beantworten oder gemeinsam mit anderen. Sich in einem Netzwerk gegenseitig die Bälle zuzuspielen ist „in". Das ist kein Zufall, denn Netzwerke besitzen besondere Qualitäten, die sie sehr attraktiv machen.

Bessere Impulse im Verbund

Die Idee, die landwirtschaftlichen Anbieter in der Region zu vernetzen und unter einem gemeinsamen Dach zu vermarkten, gibt es schon länger. Im Frühjahr 2010 wurde sie mit der Gründung des Vereins „Bauernland Inn-Salzach" in die Tat umgesetzt. Um dieses für die Region herausragende Projekt zu Stande zu bringen, waren ein halbes Jahr Vorlaufzeit bis zur Gründung des Vereins, weitere drei Monate für den Antrag zur Leader-Förderung und eine Gruppe von 20 überaus engagierten und überzeugten Personen notwendig.

Kompetente Wegbereiter und Paten waren die Landkreise Mühldorf und Altötting, das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Töging sowie die LAG Mühldorfer Netz.

Schaufenster der Region

Die besondere Struktur einer Region, die spezifische Zusammensetzung, die Partnerschaften, die Produkte – alles zusammengenommen hat ein eigenes unverwechselbares Profil, hat in der Regel eine eigene kollektive Intelligenz und hat damit: Alleinstellungsmerkmale. Aber die liegen nicht immer gut sichtbar auf der Hand, sondern genau die gilt es herauszuarbeiten. Was unterscheidet uns von anderen? Was können wir besser? Wer diese Fragen gut beantworten kann, positioniert sich erfolgreich.

Genau das will der Verein unter dem Motto „Mehr vom Land – Bauernland entdecken, erleben und genießen". Und mehr noch: Der Begriff „Bauernland Inn-Salzach" soll sowohl regional wie auch über die beiden Landkreise hinaus zur Qualitätsmarke einer attraktiven Erholungs- und Erlebnisregion werden. „Genug Potenzial ist da," weiß Projektmanagerin Gabriele Wolfmeier, die Organisation und Aufbau des Netzwerks professionell begleitete und auch Wege aufzeigte, wie sich der Verein nach 2012 selbst organisieren kann.

Die Erholungsangebote im Bauernland Inn-Salzach decken sich in weitem Umfang mit den landwirtschaftlichen Angeboten. Es gibt Urlaub auf dem Bauernhof, landwirtschaftliche

„Wir haben eine Vielzahl von attraktiven landwirtschaftlichen Angeboten. Die Möglichkeiten eines nach außen wahrnehmbaren Auftritts waren aber für den einzelnen Anbieter sehr begrenzt. Unter einem gemeinsamen Dach wollen wir uns jetzt bei Einheimischen und unseren Gästen bekannter machen."

Johanna Hartsberger,
Bauernland-Vorsitzende

Projektträger
Interessensgemeinschaft Bauernland Inn-Salzach e.V.

Lokale Aktionsgruppe
Mühldorfer Netz e.V.

Ansprechpartner
Johanna Hartsperger,
1. Vorsitzende des Vereins
Telefon 08671 28 24
info@bauernland-inn-salzach.de

Leader-Förderung
22.500,- Euro

Effekte
- Vernetzung von ca. 90 landwirtschaftlichen Betrieben unter einem gemeinsamen Dach
- Aufbau einer gemeinsamen Außendarstellung
- Verbesserung der öffentlichen Wahrnehmung von bäuerlichen Angeboten
- Stärkung der betrieblichen Wertschöpfungsketten
- Beitrag zur Verbesserung der regionalen Identitätsbildung

Leistungen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rosenheim
Beratung bei Projektentwicklung und Konzeption, Förderabwicklung

Reitbetriebe, Hofcafés und bäuerlich traditionelle Gastronomie, sowie Direktvermarkter und Bauernmärkte. Kreativbäuerinnen, Kräuterpädagoginnen, Landschaftsführer, Schäfer und Bienenzüchter setzen Akzente. Erlebniseinrichtungen wie der Wildpark Oberreith sorgen für zusätzliche Strahlkraft.

Unter diesem Erkennungszeichen werden die Angebote und Aktivitäten zusammengefasst und vermarktet.

Der Anfang ist gemacht

Zunächst erarbeiteten die mittlerweile 90 Mitglieder des Vereins die Grundlagen für die Außendarstellung und entwickelten ein Logo. Ein gemeinsamer Internetauftritt, eine umfangreiche Informationsbroschüre und Veranstaltungen, die anschaulich zeigen, was das Bauernland Inn-Salzach so alles zu bieten hat, waren die nächsten Schritte. Weitere Maßnahmen sind bereits in Planung.

Üppige Bauerngärten locken mit Duft und Farbenpracht.

Gemütlichkeit und eine Aussicht, die den Alltag vergessen lässt, sind einen Besuch im Gruschdl Café wert.

Farbtupfer im fränkischen Seenland

Das „Gruschdl Café Krauter“ ist ein Schmuckstück für Fünfbronn.

„Unser Betrieb liegt wunderschön inmitten des Fränkischen Seenlands. Mit unserer Mischung aus Café, Kunsthandwerk, Laden und Kursangeboten treffen wir den Geschmack von einheimischen Gästen und Touristen jeglichen Alters. Dabei arbeiten wir eng mit anderen Anbietern aus der Region zusammen. Wichtig war uns auch die attraktive Umgestaltung des ehemaligen Stallgebäudes auf der Hofstelle. Die Leader-Förderung hat uns diese Möglichkeit der Einkommenskombination erst eröffnet.“

Karin Krauter, Fünfbronn

„Ein schöner Farbtupfer im fränkischen Seenland!“ So bezeichnete Spalts zweiter Bürgermeister Alfred Zottmann das neue Gruschdl Café im 100-Seelendorf Fünfbronn bei dessen offizieller Eröffnung. Aus einem ehemaligen Stall entstand hier nicht nur ein Raum für den Genuss kulinarischer Leckereien, sondern auch ein schmucker Laden für Kunsthandwerk in der Tradition alter Volkskunst.

Einst standen 20 Rinder dort, wo es nun Kuchen zu genießen und Patchworkkreationen zu erstehen gibt. Die zündende Idee, den einstigen Stall in einen Laden zu verwandeln, wurde geboren, als die rührige Ortsbäuerin und passionierte Schneiderin Karin Krauter darüber nachdachte, wo und wie sie ihre Kreationen zeigen könnte.

Es brauchte Fleiß, Geduld, eine Portion Mut und viel handwerkliches Geschick, um das Projekt zu realisieren.

Ein Café – goud und schee

Und schon tauchte der nächste Gedanke auf: Warum nicht denen, die zum „Gruschdln“ (stöbern) in den Laden kommen, auch gleich Kaffee und Kuchen oder eine Brotzeit anbieten?

So nahm das zunächst geplante Ladenprojekt schnell immer größere Ausmaße an und dem ersten Spatenstich folgten viele weitere. Über 200.000 Euro flossen in die mit Leader-Mitteln geförderte Maßnahme. Heute finden im 140 m² großen Café bis zu 30 Personen Platz. Im Sommer lässt sich in Biergartenatmosphäre zusätzlich auch im Außenbereich gut verweilen und die Aussicht in das Spalter Hügelland genießen.

Im Mai 2012 fand der erste Kurs für Nähanfängerinnen statt – Turnbeutel, Sofakissen und Gardinen kein Problem mehr!

Das ist mittelfränkische Gemütlichkeit: Ein wenig stöbern, eine Tasse Kaffee oder Tee und selbstgebackener Kuchen.

Ein beseeltes Projekt

Die LAG ErLebenswelt Roth e. V., aus der das Ladencafé-Projekt hervorgegangen ist, beschreibt in ihrem Leitbild die regionale Vielfalt als die besondere Stärke der Region, die es aufzugreifen und zu vertiefen gilt. Das regionale Profil setzt sich also aus vielen Mosaiksteinen zusammen – einer davon ist das Ladencafé von Karin Krauter, die für ihre Aktivitäten mit einem Zertifikat aus Händen der Bundestagsabgeordneten Marlene Mortler belohnt wurde.

Die regionalen Kräfte bündeln

Schon beim Bau setzte Karin Krauter, die ihren Betrieb mit Mitstreitern aus dem eigenen Umfeld führt, auf regionale Handwerksbetriebe. Und auch beim Verkauf kommen vorrangig regionale Produkte zum Zug.

Steckbrief

Projektträger
Karin Krauter, Fünfbronn 23, 91174 Spalt

Internetadresse
www.gruschdl-cafe.de

Lokale Aktionsgruppe
ErLebenswelt Roth

Ansprechpartner
Karin Krauter, Telefon 09175 90 87 12
Nadine Menchen, LAG ErLebenswelt Roth e. V.
Telefon 09171 8 14 10

Leader-Förderung
39.522,- Euro

Effekte
- Umnutzung leerstehender landwirtschaftlicher Wirtschaftsgebäude im Ortsinneren
- Dorf bleibt als vitaler Lebensraum erhalten
- Schaffung von Arbeitsplätzen und Wertschöpfung im ländlichen Raum
- Vernetzung bestehender Angebote und Initiativen in der Region
- Treffpunkt für Einheimische und attraktive Anlaufstelle für Touristen im Fränkischen Seenland
- Nachhaltiger Beitrag zur Regionalentwicklung

Leistungen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Uffenheim
Beratung bei der Projektentwicklung und Konzeption, Förderabwicklung

Was im Sommer 2010 mit einer Idee begann, wird Dank des unerschöpflichen Ideenreichtums und Engagements der Initiatorin zur Erfolgsstory: (Näh-)Kurse, Ausstellungen und Aktionen im Rahmen des Ferienpasses der Stadt Spalt sind bereits in Planung oder werden schon durchgeführt, Kontakte, unter anderem zu dem Frauennetzwerk „Damenwirtschaft“ in Gunzenhausen, sind geknüpft. Aus einem Kuhstall ist eine Begegnungsstätte für Einheimische und Gäste geworden.

Gastronomisches Vorbild

Es tut sich also was in Fünfbronn, und das spricht sich herum. Sogar der BR war schon mit einem Aufnahmeteam zu Besuch im Gruschdl Café und interviewte die rührige Betreiberin zum Thema „Einstieg in die Bauernhofgastronomie“. Auf dass das gute Vorbild Schule mache!

LEADER-Gebiete in Bayern

www.leader.bayern.de

Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)