



Presse-Dienst

www.BayerischerBauernVerband.de



Bayerischer
BauernVerband

Nr.49-50

München, 10. Dezember 2015

Unsere Themen

Was blüht denn da im Winter?
Zwischenfrüchte verändern Winterlandschaft und helfen bei Umwelt und Gewässerschutz

2

Winterzeit heißt Waldarbeit
Bei Waldspaziergängen ist Vorsicht geboten

2

Auszeichnung für Grünes Zentrum Holzkirchen
Fritz Bender Baupreis 2015 würdigt Nachhaltigkeit und hohe Qualität

3

Waldnaturschutzpreis 2015 vergeben
Waldbesitzer im Landkreis Dingolfing-Landau ausgezeichnet

4

Schnelle Küche an Heiligabend
Kartoffelsalat und Würstchen sind der Klassiker

5

Schlemmereien fürs Fest
Einkaufen bei Direktvermarktern und Bauernmärkten

6

Stallweihnacht – der Geburt Jesu nachspüren
Einstimmung aufs Weihnachtsfest für Kinder und Erwachsene

8

Was blüht denn da im Winter?

Zwischenfrüchte verändern Winterlandschaft und helfen bei Umwelt und Gewässerschutz

München (bbv) – Der Winter ist bisher noch recht mild. Wer in diesen Tagen an Feldern vorbeifährt oder entlangspaziert, bemerkt deshalb möglicherweise gelb, weiß oder lila blühende Pflanzen. Sie sind bis zu einem Meter hoch und heben sich so von den anderen Winterkulturen ab. Dabei handelt es sich um Zwischenfrüchte.

Für bayerische Bauern bieten diese Zwischenfrüchte eine Möglichkeit, um die Greening-Vorgaben zu erfüllen, die seit Anfang 2015 innerhalb der EU-Agrarpolitik verpflichtend sind. Auf etwa 167.000 Hektar stehen im Winter 2015/16 Zwischenfrüchte. Zählt man noch die Zwischenfrüchte dazu, die als Futter für Wiederkäuer oder im Rahmen von Trinkwasserkooperationen genutzt werden, entspricht das in etwa der nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus bewirtschafteten Fläche in Bayern.

Zwischenfrüchte sind nicht nur schön fürs Auge, sondern auch nützlich für den Acker – die wichtigste Produktionsgrundlage für die Bauern. Der weiß blühende Örettich beispielsweise saugt wie ein Schwamm bis zu 140 Kilogramm Stickstoff pro Hektar auf, hält diesen im Winter vom Grundwasser fern und gibt ihn im Frühjahr wieder für andere Pflanzen als Nährstoff frei. Außerdem erhöht die Pflanzenmasse der Zwischenfrüchte den Humusgehalt im Boden. Der gelb blühende Senf, die lilafarbene Phacelia und alle anderen eingemischten Arten verhindern auf Hangflächen zudem, dass Erdboden durch Wind abgetragen oder durch Wasser abgeschwemmt wird. Auch Wildtiere finden in dem Dickicht Schutz und Nahrung.

Die beliebtesten Zwischenfrüchte sind Örettich, Senf und Phacelia. Aber innerhalb des Greenings wird eine Mischung mit mindestens zwei Arten vorgeschrieben. So werden je nach Standort und Hauptfrüchten auch Rauhafer, Leindotter, Sonnenblumen, Perserklee, Sommerwicke oder Buchweizen mit angesät. Die meisten Zwischenfrüchte sind nicht winterhart. Daher frieren sie bei Minusgraden ab und bilden dann eine grüne, schützende Mulchdecke auf dem Feld. Erst im Frühjahr arbeiten die Landwirte dann die Pflanzenreste ein. Der gespeicherte Stickstoff steht dann wieder für Zuckerrüben, Sommergetreide oder Mais zur Verfügung. Damit sind Zwischenfrüchte ein echtes Multitalent.

Winterzeit heißt Waldarbeit

Bei Waldspaziergängen ist Vorsicht geboten

München (bbv) – Zu jeder Jahreszeit sind unsere Wälder ein beliebtes Ausflugsziel, um dem hektischen Alltag für einen kurzen Augenblick zu entfliehen und in die Natur einzutauchen: Ob im Frühjahr, wenn das Laub der Bäume zu sprießen beginnt, oder im Herbst, wenn sich unsere Wälder in bunter Farbenpracht zeigen.

Spätestens, wenn die Bäume ihre Blätter abgeworfen haben, sich in der Ruhepause befinden und das Jahr sich dem Ende neigt, beginnt für die Forstwirtschaft die Haupteinschlagszeit. Während unsere Landwirte im Frühling und Sommer die Felder bestellen, rückt in der kalten Jahreszeit der Wald wieder stärker in den Fokus.

In den bayerischen Wäldern wachsen jährlich knapp 30 Millionen Kubikmeter (Vorratsfestmeter) Holz zu. Geerntet werden mit circa 28 Millionen Kubikmetern (Vorratsfestmeter) dabei rund 95 Prozent des Zuwachses. Holz ist mit Abstand unser wichtigster nachwachsender Rohstoff und zudem als klimafreundlicher Bau- und Werkstoff regional verfügbar.

Vor allem das Sturmtief „Niklas“, welches kurz vor Ostern über Bayerns Süden zog, hat den Waldbauern viel Arbeit beschert. Denn die vom Sturm geworfenen und umgeknickten Bäume mussten schnellstmöglich aufgearbeitet und aus dem Wald gebracht werden. Das gilt genauso für Bäume, welche während des trocken-heißen Sommers von Borkenkäfern befallen wurden. Da die Schädlinge unter der Rinde überwintern, müssen befallene Bäume spätestens über den Winter aufgearbeitet werden. Sonst droht im nächsten Jahr neuer Befall.

Damit Waldspaziergänge auch in diesen Tagen unbeschwert genossen werden können, raten die Waldbesitzer bei Waldarbeiten auf einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu achten. Um Unfälle zu vermeiden, gilt für den bei Fällungen mit Absperrband und Warnschildern gekennzeichneten Gefahrenbereich Betretungsverbot. Schon kleinere Äste, welche sich bei der Holzernte zuerst in den Kronen benachbarter Bäume verfangen und anschließend unkontrolliert herabfallen, können bei Missachtung zu lebensbedrohlichen Verletzungen führen. Unsere Waldbesitzer pflegen ihre Wälder und die Waldbesucher können das Ergebnis genießen: artenreiche, stabile Mischwälder.

Weiterführende Informationen, wie es um die bayerischen Wälder bestellt ist und wie verantwortungsvoll unsere Waldbesitzer diese nachhaltig bewirtschaften, finden Sie unter www.bundeswaldinventur.bayern.de

Auszeichnung für Grünes Zentrum Holzkirchen

Fritz Bender Baupreis 2015 würdigt Nachhaltigkeit und hohe Qualität

München (bbv) – Mit der Einweihung des Grünen Zentrums Holzkirchen im März 2015 wurde ein Gebäude seiner Bestimmung übergeben, das nicht nur ein zentrales Dienstleistungszentrum für die Bauernfamilien ist. Für den hohen Nachhaltigkeitsfaktor und die hohe Qualität der Detailplanung erhalten zudem die beiden Architekten Wilfried Dederer, BBV München, und Gerhard Simson, München, den diesjährigen Fritz Bender Baupreis verliehen.

Dem Bayerischen Bauernverband als Bauherrn war es ein großes Anliegen, mit dem Neubau des Grünen Zentrums Holzkirchen die Zukunftsfähigkeit der Agrarbranche zum Ausdruck zu bringen. Unter einem Dach sind hier der Bayerische Bauernverband mit seinen Dienstleistungsunternehmen, das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Holzkirchen mit Land- und Hauswirtschaftsschule sowie Almakademie, der Almwirtschaftliche Verein Oberbayern, die Kreishandwerkerschaft Miesbach – Bad Tölz-Wolfratshausen und die Waldbesitzervereinigung Holzkirchen w.V. mit ihrer gebündelten Kompetenz vereint.

Hoher Nachhaltigkeitsfaktor

Zentraler Entwurfsgedanke der Architekten Gerhard Simson und Wilfried Dederer war es, die unterschiedlichen Nutzungen in mehreren Gebäudeflügeln klar zu gliedern, den Besuchern eine leichte Orientierung zu geben und insbesondere ein Projekt in einer zeitgemäßen Architektursprache mit minimalem Energieverbrauch zu realisieren.

„Wir haben voll auf das Baumaterial Holz gesetzt, zudem stammt das Holz aus bayerischen Wäldern. Durch die konsequente Bauweise als Passivhaus mit modernster Technik und durch die Verwendung von viel Holz hat das Grüne Zentrum Holzkirchen Vorzeigecharakter“, erläutert Wilfried Dederer vom Bayerischen Bauernverband. „Die Gebäude haben hervorragende raumklimatische Eigenschaften und zudem eine unschlagbare Ökobilanz.“

Baupreis für Vorzeigeprojekt

Alljährlich zeichnet die Fritz Bender Stiftung ein Bauwerk als positives Beispiel für biologisches Bauen aus. Mit der hohen Qualität der Detailplanung und dem umweltfreundlichen und kostensparenden Energiekonzept haben die Projektplaner die Jury überzeugt. Hervorgehoben wurden in der Urkunde u. a. die Anbringung einer Sole-Wasser-Wärmepumpe und von Erdsonden mit 80 m Tiefe, die atmungsaktive Gebäudehülle, die umfassende Verwendung von natürlichen und heimischen Baumaterialien, das Konzept der natürlichen Belichtung und die gute Einbindung in die Umgebung. „Damit erfüllt das Grüne Zentrum Holzkirchen die Kriterien des Fritz Bender Baupreises in hohem Maße“, so die Jury in ihrer Würdigung. Die Verleihung der Urkunde an die Architekten Wilfried Dederer und Gerhard Simson erfolgt am 12. Dezember 2015 in Holzkirchen.

Waldnaturschutzpreis 2015 vergeben

Waldbesitzer im Landkreis Dingolfing-Landau ausgezeichnet

München (bbv) – Erstmals haben das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Landau, die VR-Banken des Landkreises und die Bayerische KulturLandStiftung im Frühjahr dieses Jahres einen Waldnaturschutzpreis im Landkreis Dingolfing-Landau ausgelobt. Aus 42 teilnehmenden Waldbauern wurden nun im November die Preisträger ausgewählt.

Die Jury aus Waldbesitzern, Forstleuten, Naturschützern und Pressevertretern hat nun die Gewinner vorgestellt. Sieger wurde die Waldfläche Am Schindloh in der Gemeinde Marklkofen für ihre Vielfalt an Baum- und Straucharten, Tümpel- und Feuchthflächen. Der zweite Preis ging an einen Waldbestand in der Gemeinde Mengkofen, Gemarkung Hofdorf als Beispiel für eine besonders geglückte naturnahe Waldverjüngung. Mit dem dritten Preis bedacht wurde die Gemeinde Landau, Gemarkung Reichersdorf, für eine Waldfläche mit großer Totholztradition. Neben dem Preisgeld vergaben die VR-Banken auch den VR-Specht, der für biologische Vielfalt und für ein gesundes Waldökosystem steht.

Unter der Schirmherrschaft von Landrat Heinrich Trapp wird mit diesem Preis das Engagement der Waldbesitzer für die ökologische Qualität der Wälder und für das Gemeinwohl anerkannt. Walter Heidl, BBV-Präsident und Vorsitzender der Bayerischen KulturLandStiftung, hob bei der Preisverleihung hervor, dass nur eine aktive Bewirtschaftung zukunftsfähige Wälder erhalten kann. „Die Begriffe ‚Schützen‘ und ‚Nützen‘ dürfen nicht einfach nebeneinander gestellt werden. Sie sind untrennbar miteinander verbunden. ‚Schützen durch Nützen‘ ist das Handlungsprinzip in der Forstpolitik“, betonte er.

Alle Teilnehmer am Waldnaturschutzpreis 2015 haben damit gezeigt, dass sie bereit sind, sich für den Waldbau zum klimarobusten Mischwald einzusetzen und mit Vorbildcharakter in die Zukunft zu blicken. Zugleich soll der Preis auch den Blick der Bevölkerung auf die stillen, sehr wertvollen Leistungen der Waldbesitzer für das Gemeinwohl lenken.

Schnelle Küche an Heiligabend

Kartoffelsalat und Würstchen sind der Klassiker

München (bbv) – An Heiligabend geht es in vielen Familien bis zur Beschercung turbulent zu. Vor allem Familien mit kleinen Kindern bleibt zum Kochen nicht viel Zeit, daher kommen oft schnelle Gerichte auf den Tisch. Auch viele kleinere Haushalte bevorzugen an Heiligabend einfache Gerichte, bevor an den Festtagen richtig aufgekocht wird.

Familien haben häufig feste Traditionen, was den Speisenplan an Festtagen anbetrifft. Auf der Beliebtheitsskala ganz oben steht an Heiligabend der Klassiker Kartoffelsalat mit Würstchen. Aus gutem Grund, denn Kartoffelsalat geht schnell und ist schmackhaft. Weil er sich gut vorbereiten lässt, eignet er sich gleich doppelt gut für den 24. Dezember. Bereits am Vortag gedämpft, lassen sich die Kartoffelschalen leichter entfernen. Zudem bleiben die Kartoffeln schnittfester und etwas trockener, so nehmen sie das Dressing besser auf.

Kartoffelsalat lässt sich gut variieren: Tomaten, Paprika oder Rucola setzen bunte Farbakzente und liefern zugleich Vitamine. Fein gewürfelte Zwiebeln gehören in fast jeden Kartoffelsalat. Doch er kann auch anders: Herzhaft und deftig lässt sich Kartoffelsalat mit Speck oder Hering zubereiten. Leichter wird der Salat, wenn man lauwarme Gemüsebrühe verwendet oder Mayonnaise mit Joghurt verrührt.

Neben dem Klassiker mit Würstl passt auch selbstgebackener Leberkäs zum Kartoffelsalat. Ebenso gut kann man den Kartoffelsalat mit gebratenem oder gedünstetem Fisch kombinieren.

Tipps für den Einkauf, die Zubereitung und Lagerung:

- Kaufen Sie für die Zubereitung des Kartoffelsalats eine festkochende Sorte.
- Wählen Sie gleichgroße Kartoffeln, damit sie zur gleichen Zeit gar sind.
- Eine besonders schonende Garmethode ist das Dämpfen. Gewaschene Kartoffeln werden mit wenig Wasser mit Siebeinsatz in den Topf eingesetzt; nach dem Aufkochen mit geschlossenem Deckel bei geringer Temperatureinstellung fertig garen.
- Wenn die Kartoffeln ganz ausgekühlt sind, lassen sie sich leichter pellen und gut in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- Geben Sie die Zwiebeln erst kurz vor dem Servieren zum Kartoffelsalat, sonst schmeckt er bitter.
- Lassen Sie den Kartoffelsalat gut durchziehen, dann hat er einen kräftigeren Geschmack.

Schlemmereien fürs Fest

Einkaufen bei Direktvermarktern und Bauernmärkten

München (bbv) – In entspannter Atmosphäre auf einem Bauernmarkt oder im Hofladen einkaufen und dabei im Gespräch mit Bäuerinnen noch den ein oder anderen Rezepttipp fürs Weihnachtsmenü mit nach Hause nehmen: In der Adventszeit gibt es bei Direktvermarktern wieder ganz spezielle saisonale Angebote – Gemütlichkeit und weihnachtliche Stimmung sind dabei oft inklusive.

Gerade jetzt haben viele Direktvermarkter besondere Spezialitäten im Sortiment: Zum Angebot gehören nicht nur die Weihnachtsgans oder der traditionelle Karpfen, sondern auch Enten und Gänse aus Freilandhaltung, Lammfleisch von Schaf

und Ziege sowie Wild. Auch bayerisches Wintergemüse steht in großer Auswahl zur Verfügung, darunter Sellerie, Steckrüben, Wirsing, Schwarzwurzeln und Pastinaken. Dazu finden Verbraucher bei zahlreichen Direktvermarktern Weine, Hochprozentiges aus Früchten vom eigenen Hof, Glühwein und Punsch oder Sirup. Besonders begehrt sind auch Weihnachtsgebäck, Schmuckreisig, Basteleien und Dekoratives zu Weihnachten. Viele Direktvermarkter stellen nach den Wünschen der Kunden auch Präsentkörbe mit regionalen Schmankerln zusammen.

Stimmungsvolle Atmosphäre

Einige Höfe sind auch weihnachtlich geschmückt und stimmen mit bäuerlichen Weihnachtsmärkten auf die Adventszeit ein. Kulinarische Köstlichkeiten und Handwerkskunst erleben die Besucher zum Beispiel an allen Adventswochenenden auf dem Hofgut Bäldeleschwaige im schwäbischen Landkreis Donau-Ries. Der Brunnerhof in Richt im Landkreis Schwandorf lädt am 19. Dezember zur Hofweihnacht ein und beim Arnbrucker Weihnachtsmarkt im Bayerischen Wald öffnet der Schedlbauernhof am 13. Dezember seinen Hofladen und die alte Bauernstube, wo sich Besucher bei Glühwein und Plätzchen aufwärmen können. Ebenfalls am 13. Dezember findet auf der bioLUHranch in Alzenau-Wasserlos für große und kleine Besucher, auch mit handicap, eine Stallweihnacht mit Handwerkermarkt statt. Veranstaltungshinweise zu diesen und weiteren Advents- und Weihnachtsmärkten entnehmen Sie bitte der Regionalpresse.

Christbaum ab Hof

Viele Bauern, wie zum Beispiel der Schedlbauernhof, die Staudengärtnerei Spatz vom Kreilhof im oberbayerischen Oberhausen (am 19. Dezember), der Holzerhof in Ismaning sowie der Laubharthof in Taufkirchen bei München bieten auch Tannenzweige und Christbäume aus der Region an.

Beim Besuch der Internetseiten www.einkaufen-auf-bauernhof.com und www.bayerischerbauernverband.de/bauernmaerkte-bayern können Verbraucher gezielt nach Bauernmärkten und Direktvermarktern in ihrer Region suchen, die zum Beispiel Christbäume und besondere kulinarische Festtagsspezialitäten anbieten.

Stallweihnacht – der Geburt Jesu nachspüren

Einstimmung aufs Weihnachtsfest für Kinder und Erwachsene

München (bbv) – Die Weihnachtszeit hat ihren ganz besonderen Reiz und wo könnte die Stimmung für Kinder eindrucksvoller sein, als in einem Stall mit lebenden Tieren. Es duftet nach Heu, die Schafe blöken und das Stroh raschelt. Glänzende Kinderaugen hängen an den Lippen von Michaela von der Linden, erwartungsvoll lauschen die Mädchen und Buben den Weihnachtsgeschichten, die sie ihnen erzählt.

Jedes Jahr lädt Michaela von der Linden zur Stallweihnacht auf ihren Hof in Unterschleibach in Unterfranken ein. „Die heimelige Atmosphäre im Stall lässt die Kinder an der vorweihnachtlichen Stimmung teilhaben und mit allen Sinnen erfahren sie von dem großen Ereignis der Heiligen Nacht“, sagt die Bäuerin. Für Kinder gibt es die Veranstaltungen „Weihnachten im Stall“ am 14.12.2015 (um 17.30 Uhr), am 15.12.2015 (um 16.45 Uhr) und am 16.12.2015 (um 16.45 Uhr).

Michaela von der Linden wendet sich mit ihrem Angebot auch an Erwachsene. Für viele Menschen verfliegt die Adventszeit wie im Nu und es ist wenig Zeit, sich auf das Weihnachtsfest einzustimmen. Deshalb liest Michaela von der Linden für Erwachsene das Lukasevangelium und die Weihnachtsgeschichte in neuzeitlichem Stil in passendem Rahmen inmitten der Schafherde im Stall vor. Anschließend besteht die Gelegenheit, fränkischen Glühwein zu genießen. Wer die Stallweihnacht miterleben möchte, hat dazu Gelegenheit am Montag, 21.12.2015 (von 19.00 bis 20.30 Uhr). Weitere Informationen unter www.qualität-vom-hof.de.