



# Presse-Dienst

www.BayerischerBauernVerband.de



Bayerischer  
BauernVerband

Nr. 41-42

München, 20. Oktober 2016

## Unsere Themen

### **Manche mögen's heiß – aber Pflanzen gehören nicht dazu**

2

Bauern befürchten, dass Erdkabel zu Erwärmung des Bodens und Austrocknung führen

### **Der Boden wird bereitet ...**

Landwirte säen Wintergetreide aus

3

### **Regionalität im Blick**

Landesausschuss der Landfrauen am 3. November

4

### **Wilder Genuss**

Reh, Hase, Wildschwein und Co. sind aromatisch und vielseitig in der Zubereitung

5

### **„Landfrauenküche“ zur besten Sendezeit**

6

Achte Staffel wird immer Freitag um 20:15 Uhr im BR Fernsehen ausgestrahlt

### **„Der Kahlgrund brennt“**

Eine „Schnapsidee“ feiert zehnjähriges Jubiläum am 30. Oktober

7

### **Ausstellung von Kinderportraits**

Gemälde von Christine Herr-Tropp im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching

8

## **Manche mögen's heiß – aber Pflanzen gehören nicht dazu**

### **Bauern befürchten, dass Erdkabel zu Erwärmung des Bodens und Austrocknung führen**

**München (bbv) – Nachdem es in vielen Regionen Bayerns massiven Widerstand gegen den geplanten Netzausbau mit Hilfe von Freileitungen gegeben hat, sollen auf den Trassen jetzt Erdkabel verlegt werden. Oftmals können die Bedenken der Anwohner damit ausgeräumt werden – doch das passiert auf dem Rücken der Bauern.**

Um die Kabel zu verlegen, müssen breite Gräben auf Feldern und Wiesen gegraben werden. Und die Bauern müssen befürchten, dass auch nach den Bauarbeiten immense Beeinträchtigungen mit der Verlegung der Erdkabel verbunden sind. Unter anderem durch die von einer Erdverkabelung ausgehende Erwärmung des Bodens ist mit erhöhten Verdunstungs- und Austrocknungsraten zu rechnen. Im Normalbetrieb erwärmt sich das Erdkabel laut FH Kiel um circa 35 Grad, bei voller Auslastung sind es zwischen 50 und 60 Grad. Die Temperaturerhöhung an der Erdoberfläche um ein bis drei Grad.

„Manche mögen's heiß – aber unsere Pflanzen auf den Feldern und Wiesen gehören definitiv nicht dazu“, sagt Georg Wimmer, stellvertretender Generalsekretär des Bayerischen Bauernverbandes. Die möglichen Folgen: Bodenaustrocknung, Veränderung des Grundwasserspiegels, höhere Verdunstungsraten und Ertragsverluste. „Daraus ergeben sich nicht nur übergangsweise, sondern dauerhaft erhebliche Beeinträchtigungen auf landwirtschaftlichen Flächen“, sagt Wimmer. „Eine forstwirtschaftliche Nutzung wird sogar gänzlich unmöglich, da die Trasse frei von Bäumen gehalten werden muss.“

Im Vergleich zur Freileitung sind bei einer Erdverkabelung im Höchstspannungsbereich damit erhebliche Eingriffe in den Boden und seine Struktur zu erwarten und die Eingriffe in das Eigentum sowie die Nutzung damit noch gravierender. „Aufgrund des immensen Eingriffs wird Erdverkabelung kritisch gesehen. Sie muss die Ausnahme bleiben und darf nur mit Zustimmung der Grundstückseigentümer passieren“, fordert Wimmer.

Um die Auswirkungen beim Bau von Erdkabeln so gering wie möglich zu halten, fordert der Bauernverband außerdem ein umfassendes Bodenschutzkonzept und eine Baubegleitung durch einen unabhängigen Sachverständigen, unter dessen fachlicher Leitung die Arbeiten durchzuführen sind (z. B. Baustopp bei schlechter Witterung, Baumatten, etc.). Dabei sollte der Sachverständige von neutraler Seite zum Beispiel durch die Regierung beauftragt werden.

Die bisherige einmalige Dienstbarkeitsentschädigung im Rahmen des Enteignungsrechtes muss bei der Verlegung von Erdkabeln durch eine wiederkehrende angemessene Vergütung für die dauerhafte Belastung und Mitbenutzung der Grundstücke ergänzt werden. „Während der Staat den Netzbetreibern dauerhaft attraktive

Renditen und den Kommunen ohne Eigentumsbezug zusätzliche Zahlungen zusichert, werden die Eigentümer der Flächen bisher mit einer Einmalzahlung abgespeist“, kritisiert Wimmer. Der Netzbetreiber Tennet erweckt bei den derzeit stattfindenden Info-Veranstaltungen den Eindruck, dass bereits Verhandlungen zu Rahmenvereinbarungen mit dem Bayerischen Bauernverband geführt werden. Der BBV weist ausdrücklich darauf hin, dass bisher keine Verhandlungen geführt wurden. Der BBV verlangt, dass die berechtigten Kritikpunkte und Anliegen der Grundeigentümer und Bewirtschafter aufgegriffen und ernst genommen werden müssen.

## **Der Boden wird bereitet ...**

### **Landwirte säen Wintergetreide aus**

**München (bbv) – Nach dem Spiel ist vor dem Spiel! Auch die bayerischen Ackerbauern bedienen sich dieser bekannten Sportler-Regel. Ist eine Kultur abgeerntet, bereiten sie den Boden für die nächste Ernte und es wird ausgesät. Eine neue Vegetationsphase beginnt.**

Beim Silomais wird die gesamte Pflanze mit einem Häcksler geerntet und siliert, d.h. durch Milchsäurevergärung haltbar gemacht. Durch den heißen und trockenen September und die dadurch sehr trockenen Häcksel war es schwierig, die Silage fest genug zu verdichten.

Aktuell beschäftigt die Landwirte die Ernte von Körnermais. Beim Körnermais werden mit eigens dafür umgerüsteten Mähdreschern ausschließlich die reifen Körner geerntet. Die Maiskörner müssen trocken sein, gerade dann, wenn sie gelagert werden sollen. Aufgrund des hohen Stärkegehalts ist Körnermais fester Bestandteil in Kraftfuttermischungen für Rinder, Schweine und Geflügel. Er wird aber auch zu Stärke für die menschliche Ernährung verarbeitet.

Nach der Ernte beginnen die Bauern dann mit der Bodenbearbeitung, um Wintergetreide aussäen zu können. „Bis zum Frühjahr bilden sich bereits kräftige kleine Pflanzen, die den Kältereiz des Winters brauchen, um Ähren auszubilden“, sagt Anton Huber, Pflanzenreferent des Bayerischen Bauernverbands. „Im Vergleich zu Sommergetreide haben winterharte Sorten eine längere Vegetationszeit. Deshalb sind die Erträge von Wintergetreide meist auch höher als die von Sommergetreide.“

### **Zwischenfrüchte – grüner Teppich**

Soll auf die Fläche eine Sommerfrucht wie Mais oder Zuckerrüben wachsen, säen die Bauern oft Zwischenfrüchte. Dazu zählen schnell wachsende Pflanzen wie Klee gras oder Senf. Zwischenfrüchte dienen nicht zum Verkauf, sondern als Futter oder zur Gründüngung.

Sie bleiben den ganzen Winter lang auf dem Acker stehen und werden im Frühjahr untergearbeitet. Die durch die Pflanze gebundenen Nährstoffe stehen so für die nächste Frucht in der Fruchtfolge zur Verfügung. Im Frühjahr wird dann auf diesen

Flächen die Sommerkultur ausgesät. Der Anbau von Zwischenfrüchten trägt als Gründüngung zur Humusbildung bei, schützt vor Erosion und lockert die Fruchtfolge auf. Zwischenfrüchte spielen für den Boden damit eine wichtige Rolle.

## Regionalität im Blick

### Landesausschuss der Landfrauen am 3. November

**München (bbv) – Der Landesausschuss der Landfrauen im Bayerischen Bauernverband nimmt in diesem Jahr das Thema Regionalität in den Blick. Impulse dazu gibt die Vizepräsidentin der Tiroler Landwirtschaftskammer Helga Brunschmid.**

Denkt man an Tirol, hat man unweigerlich hohe Berge, schöne Täler und natürlich ein Jausenbrettl mit Tiroler Schinken, Bergkäse und Bauernbutter vor Augen – in Tirol gehören regionale Lebensmittel zur Lebensart, viel mehr als bei uns in Bayern. Doch wie kann die Einstellung aus dem Nachbarland zu uns „herüberschwappen“? Diese Frage richten die bayerischen Bäuerinnen an die Vizepräsidentin der Tiroler Landwirtschaftskammer Helga Brunschmid. Sie ist die Hauptreferentin auf dem diesjährigen Landesausschuss am 3. November 2016 in Herrsching und wird zum Thema „Regionalität – Die Zukunft liegt vor der Haustüre“ reden.

Wie sich durch Regionalität tatsächlich Wertschöpfung erzielen lässt, darüber diskutieren am Nachmittag bayerische Bäuerinnen und Bauern mit Vertretern der Wirtschaft. Dabei stehen insbesondere gelungene Beispiele im Mittelpunkt. Auf dem Marktplatz präsentieren sich den ganzen Tag über Bäuerinnen der Vermarktungskampagne „Qualität vom Hof“.

#### **Hinweis für die Medien:**

*Der Landesausschuss der Landfrauen findet am 3. November im Haus der Bayerischen Landwirtschaft Herrsching statt. Wir freuen uns, wenn Sie den Termin schon heute in Ihrem Kalender festhalten. Sie erhalten noch eine gesonderte Presseinvitation.*

## Wilder Genuss

### Reh, Hase, Wildschwein und Co. sind aromatisch und vielseitig in der Zubereitung

**München (bbv) – Wild ist in der kalten Jahreszeit besonders beliebt und kommt klassisch im Herbst und Winter während der Jagdsaison auf den Tisch. Das Fleisch ist meist fettarm, liefert eine gute Zusammensetzung der Fettsäuren, ist reich an Nährstoffen wie den Vitaminen der B-Gruppe sowie Eisen, Zink und Selen und es ist fein würzig-aromatisch im Geschmack.**

Für die Zubereitung braucht man keine besonderen Fertigkeiten. Durch Braten, Grillen oder Schmoren je nach Wildart, Fleischstück und Alter des Tieres wird Wildfleisch zum Genuss. Wild erfreut sich auch in Form von Wurstwaren wie z.B. Salami, Schinken roh oder gekocht, Streichwurst oder auch luftgetrockneter Edelteilstücke immer größerer Beliebtheit.

Frisches Wild hält sich nur wenige Tage. Aus gesundheitlichen und hygienischen Gründen sollte Wildfleisch schnell verbraucht und nicht roh gegessen werden. Bei der Gewinnung und Vermarktung von Wildfleisch gelten strenge Regeln, dennoch sollte das Fleisch so lange erhitzt werden, bis die Kerntemperatur für mindestens zwei Minuten 70 Grad Celsius oder mehr erreicht hat.

Das Fleisch von Wildtieren stammt entweder aus der Jagd oder aus der landwirtschaftlichen Gehegehaltung. Gehegewild wird veterinärmedizinisch betreut und unterliegt bei der Verarbeitung der amtlichen Fleischschau. Frische Ware erhalten Sie in der Zeit von September bis Januar.

#### Tipps von den Landfrauen:

- Kaufen Sie heimisches Wildfleisch. Hier finden Sie regionale Anbieter: [www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com](http://www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com) oder [www.wildhalter-bayern.de](http://www.wildhalter-bayern.de).
- Achten Sie beim Einkauf auf Farbe und Geruch. Das Wildfleisch darf nicht schwärzlich schimmern oder unangenehm riechen. Je nach Wildart unterscheidet sich die Farbe von dunkelrot über rotbraun bis dunkelbraun. Der Geruch sollte angenehm, leicht säuerlich aromatisch sein.
- Der Wildbraten wird besonders zart, wenn die sehnige Außenhaut des Fleisches entfernt und das Fleisch über Nacht in einen Sud eingelegt wird.
- Aus den Knochen können Sie einen aromatischen Fond als Saucenbasis herstellen.
- Zum Würzen eignen sich je nach Geschmack Pfeffer, Liebstöckel, Majoran, Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Piment, Nelken, Muskat sowie Wacholderbeeren.
- Als Beilagen passen besonders gut Spätzle und Knödel. Schmackhafte Begleiter sind auch Pilze, Preiselbeeren, Maronen, Blaukraut und Kürbis.

## **„Landfrauenküche“ zur besten Sendezeit Achte Staffel wird immer Freitag um 20:15 Uhr im BR Fernsehen ausgestrahlt**

**München (bbv) – In der achten Staffel wird die „Landfrauenküche“ erstmals im Abendprogramm des Bayerischen Fernsehens ausgestrahlt. Zu sehen sind die Folgen freitags von 20:15 Uhr bis 21:00 Uhr.**

Den Auftakt hat am 14. Oktober die bayerische Waldprinzessin Manja Rohm aus Hofstetten im Landkreis Roth gemacht. Am 21. Oktober geht die Tour weiter nach Oberfranken auf den Hof von Anne Leichtenstern.

Der Landfrauenbus reist wieder quer durch die bayerischen Bezirke, sieben Mal wird das Bayerische Fernsehen bei Landfrauen zu Gast sein. Jede Landfrau öffnet ihren Hof und wird Gastgeberin für die anderen sechs Landfrauen sein. Es geht um Land und Leute, um den Alltag und das Familienleben auf den Betrieben – und natürlich auch um den Wettbewerb um die besten Gerichte. Gekocht wird mit frischen Erzeugnissen direkt vom eigenen Hof. Die Landfrauen geben auch Einblick in die Besonderheiten der Küche ihrer Region. Nach jedem Gang die spannende Frage nach der Bewertung. Wessen Menü schmeckt am besten und wer holt mit seiner Kreativität bei Dekoration und Präsentation die meisten Punkte?

Das Geheimnis um das beste Drei-Gänge-Menü wird in der letzten Folge gelüftet.

Zum Finale treffen sich alle Landfrauen wieder bei Alfons Schuhbeck in München, der die Siegergerichte nachkochen und auch die Gewinnerinnen in den Kategorien „Beste Vorspeise“, „Beste Hauptspeise“, „Beste Nachspeise“ und „Gesamtsiegerin“ bekanntgeben wird. Zum Nachkochen gibt es alle Rezepte wieder unter [www.br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche](http://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche).

## **„Der Kahlgrund brennt“**

**Eine „Schnapsidee“ feiert zehnjähriges Jubiläum am 30. Oktober**

**München (bbv) – Eine Idee hat gezündet: Waren es vor zehn Jahren anfänglich neun Brenner, die im Kahlgrund im Landkreis Aschaffenburg die Tore ihrer Destillen geöffnet haben, gehören heute dreizehn Meister der Brennkunst zum erfolgreichen Team.**

Von 11.00 bis 19.00 Uhr haben Freunde der edlen Tropfen am 30. Oktober 2016 wieder Gelegenheit, mit dem „Schnapsdrossel-Bus“ auf eine ganz besondere Entdeckungstour zu gehen.

Brände von Hafer und Dinkel, von Mirabellen, Schlehe und Mollebusch, dazu Trester- und Bierbrand, Gin und Whiskey, Liköre, Apfelwein und frisch gepresster Apfelmost: die extensiv bewirtschafteten Streuobstbestände im Kahlgrund liefern

die Ausgangsprodukte für die hochwertigen Destillate besonderer Qualität. Zwischen Wasserlos, Alzenau, Michelbach, Mömbris, Schnepfenbach, Sommerkahl, Blankenbach und Schöllkrippen präsentieren die Brenner ihr Handwerk und lassen sich bei der Arbeit über die Schulter schauen. Die feurigen Destillate und Liköre können natürlich verkostet und direkt beim Erzeuger gekauft werden. Dazu gibt es Köstlichkeiten aus der regionalen Küche wie einen Brenner-Eintopf, die Treserbratwurst oder Flammkuchen. Mit einem bunten Unterhaltungsprogramm wird der Sonntagsausflug zu einem Erlebnis für die ganze Familie.

Mit sechs Schapsdrossel-Bussen und der Kahlgrundbahn sind alle Stationen sicher zu erreichen. Das „Brennerticket“ kostet 3,30 Euro pro Person und ist den ganzen Tag gültig. Alle Informationen unter [www.der-kahlgrund-brennt.de](http://www.der-kahlgrund-brennt.de) oder [www.tag-des-offenen-bauernhofes.de](http://www.tag-des-offenen-bauernhofes.de).

## **Ausstellung von Kinderportraits**

### **Gemälde von Christine Herr-Tropp im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching**

**München (bbv) – Die Galerie im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching lädt ein zu einer neuen Ausstellung. Gezeigt werden Kinderportraits der Dießener Malerin Christine Herr-Tropp.**

Die eindringlichen Kinderbilder sind in altmeisterlicher Ölmaltechnik gearbeitet. Dabei portraitiert Christine Herr-Tropp die Kinder in ihren Ölbildern meist frontal und mit direktem Blickkontakt, Auge in Auge. „Sehr ehrlich und direkt“, möchte die Künstlerin damit ausdrücken, was sie in den kleinen Menschen sieht.

Die Ausstellung „Kinderportraits“ in der Galerie im Haus der bayerischen Landwirtschaft ist bis zum 17. November von Montag bis Freitag von 7:30 bis 19:00 Uhr zu sehen. Der Eintritt ist frei.

Ort: Haus der bayerischen Landwirtschaft, Rieder Str. 70, 82211 Herrsching am Ammersee; [www.hdbl-herrsching.de](http://www.hdbl-herrsching.de)