



Kompetenzzentrum für Bildung und Dienstleistungen in Land- und Ernährungswirtschaft



„INTERNATIONALER JUGENDAUSTAUSCH DEUTSCHLAND – SCHWEIZ“

PROJEKTWOCHE vom 18.09. – 23.09.2023



EXKURSIONSBERICHT

1. EXKURSIONSTEILNEHMERINNEN & EXKURSIONSTEILNEHMER
2. WOCHENPROGRAMM
3. EXKURSIONS- & REISEEINDRÜCKE

LandJugendVerband Sachsen-Anhalt e.V.
Junglandwirtegruppe „The Farmers“
Fachschule für Landwirtschaft
Haldenleben



2. WOCHENPROGRAMM

1. Tag: Montag, 18.09.2023

04.30 Uhr Treffpunkt Bornsche Straße 48 D-39340 Haldensleben

05.00 Uhr Abfahrt FS HDL mit dem Busunternehmen D. Hampel

Unterwegs Besichtigung Rheinfluss in Schaffhausen (auf eigene Kosten)

ca. 19.00 Uhr Ankunft Strickhof Eschikon 21; CH-8315 Lindau

Begrüßung & Abendessen und anschließend Bezug der Unterkunft

Individuelle Abendgestaltung mit Schüler-/Lehrertreff bis 23.00 Uhr (auf eigene Kosten)

2. Tag: Dienstag, 19.09.2023

07.00 Uhr Frühstück

08.00-08.30 Uhr Begrüßung und Vorstellung Strickhof (Hörsaal 401)

Vorstellung Strickhof (E. Meier)

08.45 Uhr Abfahrt nach Bertschikon, Liebensberg

9.15 – 11.00 Uhr Betriebsbesichtigung Betrieb Martin und Maja Hübscher, Bertschikon

Milchwirtschaft, Ackerbau, Obstbau, Direktvermarktung (M. Hübscher)

11.15 Uhr Abfahrt zum Strickhof Lindau

11.45 Uhr Mittagessen am Strickhof Lindau

13.00 - 15.00 Uhr Besichtigung AgroVet-Strickhof (Milchviehstall, Stoffwechselzentrum, ...)

AgroVet-Strickhof ist eine Kooperation in Bildung und Forschung zwischen dem Strickhof, der ETH Zürich und der Universität Zürich. (M. Schick)

15.35 - 16.35 Uhr Vorstellung der Betriebe der Haldenslebener Fachschüler

Vorträge:

Klasse LW21-3a, LW23-3Bio: Raum 401

Klasse LW-ZA22-3a, LW-ZA23-3Bio: Raum 402

Anschließend Zuteilung der Gruppen für die Besuche der Schülerbetriebe (R. Hauenstein)

17.00 Uhr Gemeinsames Abendessen am Strickhof

17.45 Uhr Abfahrt der Lernenden zu den Betriebsbesichtigungen der Lernenden vom 3. Lehrjahr und gemeinsamen Gedankenaustausch mit Betriebsangehörigen und gemütliches Zusammensein Lernende Strickhof 3. Lehrjahr

Bis 22.30 Uhr Lernende: Spätestens zurück in Lindau und kein Barbetrieb

3. Tag: Mittwoch, 20.09.2023

07.30 Uhr Frühstück
8.15 Uhr Abfahrt nach Spreitenbach im Kanton Aargau

9.00-11.00 Uhr Betriebsbesichtigung Agrino

11.00 Uhr Weiterfahrt nach Endingen
11.45-13.00 Uhr Begrüssung und Mittagessen auf dem Loohof, Endingen

13.00-14.30 Uhr Betriebsbesichtigung Familie Markus und Regula Hauenstein, Weidefleisch vom Loohof, Endingen Betrieb mit Fleischproduktion und Direktvermarktung

14.30 Uhr Abfahrt nach Villigen

15.00-17.00 Uhr Betriebsbesichtigung Max Schwarz AG, Villigen

Gemüsebau und Jungpflanzenbetrieb
15.00 Uhr: Jungpflanzenbetrieb, Schulstr. 10, Villigen
16.00 Uhr: Gemüsebau, Gutshof Rein, Vorhardstr. 5, Rüfenach

17.00 Uhr Abfahrt nach Tegerfelden

17.30-18.30 Uhr Weingut Alter Berg, Familie Deppeler, Tegerfelden

Betriebsführung und Degustation

19.00 Uhr Abendessen in Tegerfelden Rest. Wartegg (auf eigene Kosten)

20.30 Uhr Abfahrt zum Strickhof Lindau

Individuelle Abendgestaltung (auf eigene Kosten)

4. Tag: Donnerstag 21.09.2023

07.00 Uhr Frühstück
08.00 Uhr Abfahrt nach Ossingen

08.30-10.00 Uhr Betriebsbesichtigung, Buri Andreas und Christine, Ossingen, Familienbetrieb mit Ackerbau, Milchwirtschaft, Hofmolkerei und Weinbau

10.15 Uhr Abfahrt nach Benken

10.30-12.00 Uhr Betriebsbesichtigung Räss Wildbeeren AG

Familienbetrieb mit Beerenproduktion und weiteren Früchten nach Bio Suisse

12.00-13.15 Uhr Mittagessen Betrieb Räss Wildbeeren

13.15 Uhr Abfahrt nach Rickenbach (D.Widmer)

13.45 - 15.15 Uhr Betriebsbesichtigung Betriebsgemeinschaft Widmer, Römerhof, Rickenbach

Ackerbau, Lohnunternehmen und Munimast D.Widmer

15.15 Uhr Weiterfahrt zum Strickhof Lindau

16.00 Uhr Abfahrt nach Zürich (Treffpunkt Strickhof Parkplatz Kiera Macdonald)

17.00 – 18.30 Stadtführung Zürich und Erkundung der Stadt auf eigene Faust
mit individuellem Abendessen (auf eigene Kosten)

20.00 Uhr **Rückfahrt mit Bus an den Strickhof**
Individuelle Abendgestaltung mit Schülertreff (auf eigene Kosten)

5. Tag: **Freitag, 22.09.2023**

Programmänderung bei Schlechtwetter vorbehalten!

05.30 Uhr **Frühstück**

06.00 Uhr **Abfahrt ins Berner Oberland über Luzern nach Lauterbrunnen**

09.00 Uhr **Fahrt mit der Wengeneralp Bahn (Zahnradbahn) nach Wengen**
Besichtigung Wegen und kleiner Fußmarsch zur Talstation der
Männlichen Bahn mit Fahrt auf den Männlichen auf 2230 m ü. M.

11.00 Uhr **Wanderung auf den Männlichen und die kleine Scheidegg**

14.00 Uhr **Abfahrt ab Kleine Scheidegg nach Grindelwald Grund**

15.00 Uhr Rückfahrt an den Strickhof

ca. 19.00 Uhr **Abendessen am Strickhof mit Evaluation & Verabschiedung**
Individuelle Abendgestaltung (Selbstzahler)

6. Tag: **Samstag, 23.09.2023**

05.30 Uhr **Frühstück**

06.00 Uhr **Zimmerabnahme mit Schlüsselrückgabe**

06.30 Uhr Verabschiedung und Abfahrt nach Haldensleben

Unterwegs individuelle Verpflegung bzw. Lunchpakete vom Strickhof

ca. 17.30 Uhr **Ankunft Bornsche Str. 48; D-39340 Haldensleben**

3. EXKURSIONS- & REISEEINDRÜCKE

1. Tag: Montag, 18.09.2023

Endlich Montagmorgen! Um 05.00 Uhr ging es pünktlich mit viel Vorfreude im Gepäck, in der Bornschen Straße 48 in Haldensleben, los. Vor uns lagen 693 km bis zum heutigen Programmpunkt, den Rheinfall in Schaffhausen. Nachdem wir aus Haldensleben raus waren und es anfang zu regnen, schliefen viele wieder im Bus ein in freudiger Erwartung auf das was alles so in dieser Woche passieren wird. Nach 2 h Fahrt wurde es endlich hell. Drei Pausen später erreichten wir gegen 14.30 Uhr den Rheinfall in Schaffhausen, ohne Stau und Zollkontrolle. Dort angekommen hatten wir ausreichend Freizeit, um den Rheinfall auf eigene Faust zu erkunden. Da das Wetter sich während der Fahrt deutlich aufgeheitert hat, nutze ein Großteil unserer Reise-Truppe die Chance einer Bootfahrt zum Rheinfelsen.



Das Rauschen des 23 m hohen Rheinfalls schallte durch das ganze Tal. Ein gewaltiges Tosen und Brodeln war allgegenwärtig. In nur einer Sekunde rauschten gewaltige Wassermassen an uns vorbei. Einfach spektakulär!



Am Schlösschen Wörth, welches im 12 Jhd. auf einem Felsen im Rhein erbaut wurde, startete unsere gebuchte Bootstour. Das Schmelzwasser aus den Alpen war glasklar, es ist für Fische wie den Karpfen, Döbel, Barbe, Hecht und Flussbarsch ideal, sagte der Führer.

Mit dem Boot ging es dann zu einer kleinen begehbaren Insel im Wasserfall – den Rheinfelsen. Die Besteigung der Aussichtsplattform mit direkter Sicht auf den Fall – inmitten der gewaltigen

Wassermengen - erfolgte über eine extrem schmale und steile Treppe. Teilweise wurde es richtig eng, doch der Anblick des 150 m breiten Wasserfalls hat sich eindeutig für uns gelohnt.

Gespeist vom Bodensee fließt der Rhein hinter dem Rheinfall in Richtung Basel und später nach Deutschland. Auf die Frage wie Fische mit dem Wasserfall umgehen antwortete unser Kapitän: „Für Fische ist der Wasserfall eine unüberwindbare Barriere, nur Aale können sich an einigen ruhigen Stellen hochschlängeln“.

Der Rheinfall entstand vor 17000 Jahren. Er gehört mit 375m^3 durchschnittlichem Durchfluss mengenmäßig zu den 3 größten Wasserfällen in ganz Europa. Die höchste Abflussmenge wurde im Jahr 1965 mit 1250m^3 , die geringste Abflussmenge im Jahr 1921 mit 95m^3 pro Sekunde gemessen.

Die begehbaren Felsen in der Mitte sind die Überreste einer ursprünglich steil abfallenden Kalksteinflanke, die durch Erosion weggespült wurde. Mehr als 1 Mio. Touristen im Jahr besuchen den Rheinfall, um das Naturschauspiel zu sehen.

Nach einem 15 minütigen Aufenthalt auf dem Felsen ging es zurück auf das Boot in Richtung Ufer, wobei der Bootsführer sehr dicht an den Wasserfall heran fuhr, sodass wir leicht feucht von der Gischt wurden. Es war enorm beeindruckend diese gewaltigen Wassermassen so dicht an unserem Boot herabstürzen zu sehen.

Nach diesem ersten kleinen Abenteuer zum Wochenstart fuhren wir dann unsere letzten knapp 40 km bis zum Strickhof, wo wir bereits zum „Check-In“ und dem Abendessen erwartet und auf das Herzlichste empfangen wurden.

Der anschließende Abend wurde dann sehr „interessant“. Es erfolgten erste Kennenlernen mit unseren Schweizer Partnerschülern. 😊

(Foto 1 J. Gühne & Foto 2 P.Elßner)

2. Tag: Dienstag, 19.09.2023

Landwirtschaftsbetrieb Martin & Maja Hübscher, Bertschikon

An einem sonnigen Dienstagmorgen machten wir uns pünktlich um 09.15 Uhr auf den Weg zu dem Hof von Martin und Maja Hübscher. Dort angekommen stellte unser Busfahrer Dennis sein Können erstmalig unter Beweis. Er bugsierte uns mit seinem Bus rückwärts um die Kurve den Hang herunter in die Hofeinfahrt.

Der Chef war auch so gleich da, um uns zu begrüßen. Dadurch, dass es der erste Betrieb war, den wir besichtigten, befand sich die Stimmung und die Motivation auf einem Hoch.



Herr Hübscher erwarb diesen Bauernhof vor 20 Jahren für eine Summe von 2,5 Mio. Schweizer Franken. Diese Summe bekam er zinslos von der Landwirtschaftlichen Kreditkasse und muss sie innerhalb von 15 Jahren zurückzahlen. Von dieser Summe sind noch 50000 Schweizer Franken offen.

Sein ursprünglicher Plan war es, nach seinem Landwirtschaftsstudium nach Neuseeland auszuwandern und dort

einen Hof zu erwerben. Jedoch machte er den Plan ohne seine Frau. Diese wollte nicht ins Ausland, weshalb er den heutigen Hof in der Schweiz erwarb.

Familie Hübscher bewirtschaftet eine Fläche von 60 ha, mit 50% Eigentum. Von den 60 ha sind 2/3 Grünland und ein 1/3 Ackerland, wovon noch 1/5 Kunstwiesen sind. Weiterhin besitzt er noch eine 3 ha große Apfelplantage, 80 Milchkühe und betreibt als Hobby etwas Imkerei.

Sein Hof und die Flächen befinden sich in der Talregion, weshalb er zum Großteil gut erreichbare Ackerstücken hat. Dies ermöglicht es ihm neben Getreide und Silomais auch Zuckerrüben anzubauen. Die dann direkt nach der Ernte in eine nahe gelegene Fabrik über eine Zuckerrübengemeinschaft mit anderen Landwirten zusammen transportiert werden. Den Hauptumsatz bezieht der Hof aus der Apfelplantage und der Milchviehhaltung.

Das Futter für die Kühe kommt zum überwiegenden Teil von hauseigenen Flächen. Es setzt sich hauptsächlich aus Schichtsilage, Stroh und Heu zusammen. Die Schichtsilage besteht aus Silomais und

Gras. Sie wird in einem Fahrsilo übereinander einsiliert, wodurch Arbeit bei der Herstellung und auch bei der Entnahme gespart wird.

Seine Haupttrasse der Kühe ist das Schweizer Braunvieh. Bei der Besamung der Kühe kreuzt er jedoch auch öfter andere Rassen mit ein. Diese Kälber werden mit 120 kg geschlachtet und müssen mind. 23 Tage alt sein. Die Tiere befinden sich zu einem Großteil der Zeit auf der Weide und kommen nur über Nacht und zum Melken in den Stall.

Bei der Milch bekommt er einen Zuschuss, wenn diese einen höheren Eiweißgehalt hat. Diese erreicht er, weil er sehr gute Futterqualität hat und für das Heu nur den ersten Schnitt nimmt. Zu diesem Zeitpunkt ist mehr Energie (Zucker) im Gras enthalten. Dadurch spart er einen erheblichen Anteil an Kraftfutter ein, welches er nicht zufüttern braucht, was wiederum zur Folge hat, dass er dafür auch eine Förderung bekommt.



Die Äpfel werden zu 1/3 direkt ab Hof und zu 1/3 in Läden verkauft, das letzte Drittel geht in die Mostproduktion. Für die Äpfel baute er mit 4 Landwirten zusammen ein neues Lager, worin der Sauerstoff- und Stickstoffgehalt genauestens reguliert wird, um die optimalen Bedingungen für eine lange Haltbarkeit zu schaffen.

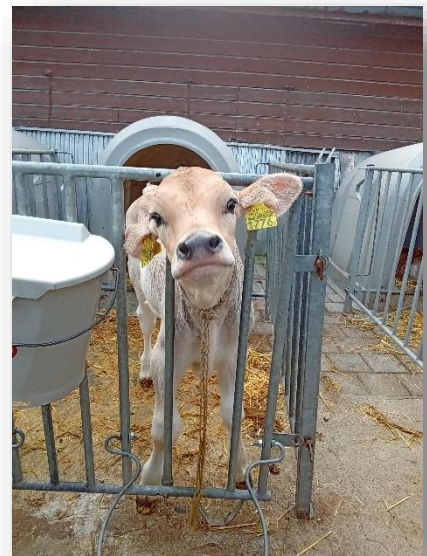
Förderungen im Allgemeinen spielen in seinem Unternehmen eine sehr große Rolle. Sei es bei seinen Milchkühen, dem Grünland oder dem Ackerland, ohne die Förderungen wäre der Betrieb schwer allein überlebensfähig.

Der Betriebsleiter machte auf uns während der gesamten Zeit über einen souveränen und sicheren Eindruck. Die Größe des Betriebs überraschte uns schon sehr. Dieser wäre bei uns im Haupterwerb kaum wettbewerbsfähig. Daher war es sehr interessant zu sehen wie viel aus so wenigem möglich ist. Der Mut und die Risikobereitschaft beeindruckten mich, aber wie sagt man: **“Das Glück ist mit den Mutigen“**. In seinem Fall trifft dies definitiv zu.

Herr Hübscher ist ein sehr intelligenter Mensch, der neben der Landwirtschaft auch eine politische Karriere anstrebt, wie ich später von den Lernenden erfuhr.

Interessant war auch zu sehen, wie eng der Betrieb an das Dorf gekoppelt ist und wie offen der Hof allgemein gehalten war. Keine Zäune, Mauern oder Tore begrenzten den Hof. Dies wäre in Deutschland mittlerweile kaum noch möglich. Das ist leider sehr traurig. Auch die Akzeptanz der heimischen Landwirtschaft, von Zugezogenen sowie von den Einheimischen, ist eine ganz andere.

Ich denke von der Arbeitsweise der Schweizer Landwirte könnten wir uns noch Etwas abschauen. Auch, wenn es nicht möglich wäre, in Deutschland gleichermaßen zu wirtschaften. Die Offenheit des Hofes ist zwar sehr schön und symbolisiert Vertrauen, jedoch wird in Deutschland jeden Tag wieder gezeigt, dass man dieser Gesellschaft nur noch schwer vertrauen kann. Viele denken immer zuerst an sich selbst. Wäre es ein so entspanntes Miteinander hier in Deutschland, würde auch Ich einen Hofladen auf Vertrauensbasis eröffnen, wie es in der Schweiz Gang und gäbe ist. Dieser wäre hier nur nach 3 Tagen leer und die Kasse vielleicht lediglich mit einigen wenigen Euro gefüllt von den seltenen ehrlichen Menschen. Wir finden es sehr lobenswert und wirklich vorbildlich, wie die Schweizer alles handhaben, aber wiederum auch sehr schade, dass es bei uns in der Form so nicht möglich zu sein scheint. Im Großen und Ganzen bin ich sehr dankbar für die Erfahrung und die Möglichkeit. Es hat einen ganz anderen Blickwinkel aufgeworfen und viel Diskussionsstoff bereitgestellt.



Lorenz Böcker & Max Manzei

Wirtschaftler 2023

(Text & Fotos)

Exkursionsbericht: AgroVet Strickhof mit Stoffwechszentrum

Nach einem reichhaltigen Mittagessen am Strickhof, traf sich unsere Gruppe pünktlich um 13.00 Uhr zur Besichtigung des AgroVet-Zentrum Strickhof. Dort wurden wir von Herrn Schick, dem Standortleiter und Wissenschaftler, mit dem Spruch: "Keine Winzer dabei? Also alles normale Menschen, sehr gut!", angenehm freundlich begrüßt. 😊



Da wir bereits am Vorabend den Stall grob von außen angeguckt haben, waren wir nun sehr gespannt, welche Besonderheiten dort auf uns warteten.

Der AgroVet Strickhof ist ein Zusammenschluss der ETH Zürich, der Uni Zürich und dem Strickhof. Hier gehen Ausbildung, Studium und Forschung Hand in Hand. Quasi LLG Iden, LLG Bernburg und Berufs- und Fachschule an einem Standort.

Zum Standort Lindau gehören 400 ha Acker – und Grünland. Damit ist er der fünftgrößte Betrieb in der gesamten Schweiz! Das war sehr beeindruckend. Weiterhin gehört auch eine Biogasanlage dazu. Hier wird die Gülle der 120 Milchkühe und 100 Sauen per Unterflursystem hin transportiert und in Strom und Abwärme umgewandelt. Der Gesamte Standort wird zum Teil mit dieser Abwärme beheizt.

Ziel des Betriebes ist die praxisnahe Arbeit an den Nutztierarten und Erklärung von wissenschaftlichen Fragestellungen wie z.B. der Methanreduktion durch Ernährung und verschiedenen Bodenarten, wie etwa Spaltenböden, Prävention von Krankheiten durch verschiedene Liegeboxenkonzepte und Stoffwechselüberwachung mittels Pansenbolus.

Die Milchkühe erhalten über die Nahrung eine Art "Chip" von der Firma SmacTec. Mit diesem Chip wird die Stoffwechselaktivität der Kuh gemessen und anschließend an eine Software übermittelt. Dort kann der Herdenmanager dann Infos von jeder einzelnen Kuh oder auch Gruppe erfassen. Der Chip kostet pro Kuh und Monat 2,90€. Im ersten Moment fanden wir das schon recht teuer. Aber wenn es hilft Probleme und Krankheiten frühzeitig zu erkennen, senkt das nicht nur nachhaltig die Kosten sondern steigert auch das Tierwohl. Des Weiteren ist er bei defekten i.d.R. sofort Elektroschrott und muss entsorgt werden. Das ist ein immenses Nachhaltigkeitsproblem.

Insgesamt werden viele Nachhaltigkeitskonzepte untersucht. Ein Beispiel dafür sind Siloballen, welche sehr viel Kunststoff benötigen. Auch das Auf- und Abdecken von Silos wird optimiert. An der Stelle haben wir nicht verstanden warum, wie in den USA üblich, keine Hochsilos verwendet werden, weil diese kein

Plastik benötigen und der Arbeitsaufwand deutlich geringer ist. Aber das sieht man ja auch in Deutschland ganz selten.

Zurück zu den Kühen: Im Stall befinden sich auch einige sogenannte "fistulierte Kühe". Dies ist eine verschraubbare Öffnung von außen direkt in den Pansen. Wir waren zunächst einmal schockiert, schließlich haben wir als Fachkraft Agrarservice noch nie eine Kuh mit einem Plastikdeckel bzw. ein Loch am Bauch gesehen! Doch nach dem kurzen Schock wurden wir aufgeklärt: Das ist ein Versuch um die Pansenaktivität und damit auch die Methanemissionen zu untersuchen. Auch Pansenkrankheiten können überwacht und geheilt werden. Nahrung kann direkt entnommen oder auch eingefüllt werden.

Eine weitere Besonderheit: Das Stoffwechselzentrum. Hier werden einige Kühe aus dem normalen Stall in einen Anbindestall geholt um dort Milchleistung, Kot und Harn, sowie den Einfluss vom Futter am Einzeltier zu untersuchen. Auch werden die Bodenarten der Stände verändert (z.B. Gummimatten) um das Tierwohl zu optimieren, weil in der Schweiz noch sehr viele Betriebe ihre Kühe in Anbindehaltung haben.



In den sogenannten Respirationskammern wird der Gasaustausch (Sauerstoff, Kohlenstoff, Methan) gemessen. Dies dient der Aufstellung von Energiebilanzen. Hier werden die Kühe ebenfalls aus dem normalen Laufstall geholt und einzeln in einer Kammer angebunden. Als wir selber in dieser Kammer standen, war es ein sehr komisches Gefühl. Alles so steril, hell und glänzend vom Licht. Aber uns wurde erklärt, dass die Kühe das nicht mitbekommen und über Kameras von dem Mitarbeitenden überwacht, und auch regelmäßig in der Kammer versorgt und gemolken werden. Diese Kammer sorgt für den nötigen Luftaustausch und misst direkt die verschiedenen Gasemissionen. Zuletzt haben wir die Tierräume besucht. Sie bestehen aus mehreren Einzelräumen zur Untersuchung von Geflügel, Meerschweinchen und Kaninchen, Schweinen, Alpakas und Pferde. Hier wird der Futterverzehr, die Wasseraufnahme, die Leistung und die Qualität von z.B. Eiern und Fleisch untersucht. Auch eine sehr spannende Forschungseinrichtung!



Insgesamt war es eine sehr schöne und vor allem informationsreiche Besichtigung. Auch war zu erkennen, dass sehr viel Geld investiert wurde, für die Ausbildung und Forschung ein absoluter Vorzeigebetrieb. Er ist nicht mit unserer Ausbildungsstätte in Iden zu vergleichen. Egal wo, es war alles sehr sauber und man

hat den Tieren angesehen, dass es ihnen gut geht. Auch die Mitarbeiter machten einen sehr ruhigen und kompetenten Ausdruck. Das Konzept -Berufsschule, Ausbildung und Forschung auf einem Standort- gefällt uns richtig gut und sollte auch öfter so in Deutschland vorkommen. Denn so schafft man auch Verbindungen zwischen Auszubildenden und Studierenden.

Cedric Herzog & Jan Helmut Mertens

Wirtschaftler Vollzeit 2023

(Text & Fotos)

3. Tag: Mittwoch, 20.09.2023

Landwirtschaftsbetrieb der Familie Markus & Regula Hauenstein, Loohof, Endingen

Im Rahmen der Projektwoche der Fachschule für Landwirtschaft Haldensleben ist die Wirtschafter-Klasse der Schule für eine Woche in die Schweiz gefahren. Dabei haben wir uns vor Ort viele verschiedene Landwirtschaftsbetriebe angesehen und hierbei jede Menge Eindrücke und Erfahrungen gesammelt. So führte uns unser Programm am Mittwochvormittag nach Endingen auf den Hof von Markus und Regula Hauenstein, dem Loohof.

Am Loohof angekommen wurden wir sehr freundlich begrüßt und konnten erstmal die Schweine im Auslauf direkt an der Straße begutachten. Da wir vorher auf einem anderen Hof waren und gegen 11:45 Uhr am Loohof ankamen, haben wir dort ein Mittagessen bekommen. Es wurde fürstlich aufgetafelt! ☺ Es gab frisches Brot, warmen Leberkäse, Mozzarella-Tomaten Caprese, andere Salate und Kuchen und Eis. Nachdem wir uns gestärkt hatten genossen wir die Aussicht ins Tal und verdauten etwas.

Gegen 13.00 Uhr begann dann die Führung mit Markus Hauenstein. Der Familienbetrieb Hauenstein hat zwei Standorte, den Hauptstandort Loohof und der etwas kleinere übertragene Kirchhof von Regulas Eltern. Insgesamt hat der Betrieb 45 ha arrondiert um beide Höfe. Dazu gehört eine Mutterkuhherde mit 50 Rindern, sowie 200 Mastschweine, 140 Puten, 60 Gänse, 500 Hähnchen und ein paar Stücke Damwild. Insgesamt sind sieben Mitarbeiter auf dem Betrieb tätig, Vollzeit und Teilzeit.

Auf den 20 ha Ackerland wird Dinkel, Mais, Triticale und „Kunstwiese“ angebaut. Kunstwiese ist der Schweizerbegriff für Ackergras. Im Pflanzenbau wird überwiegend auf den Einsatz von Herbiziden und Insektiziden verzichtet, was mit Zuschüssen belohnt wird. Der Dinkel geht zum Teil in eine Mühle und man erhält feines Mehl zurück aus welchem die Hauensteins leckere Dinkelbrote backen. Die Ausbeute nach dem Säubern und Mahlen beträgt etwa 70%, der Rest ist Abfall. Für ein Brot benötigen die Hauensteins etwa ein halbes Kilo Dinkelmehl.

Ein Drittel der Fläche sind Biodiversitätsflächen, welche überwiegend aus vielen kleinen 30-50 a Parzellen bestehen. Auf diesen Flächen legt man Steinhügel und Haufen aus Ästen und

Zweigen an um den Kleintieren, Insekten und diverse Wildpflanzen einen Rückzugsort zu bieten. Diese Flächen werden nicht bewirtschaftet, der Staat unterstützt an der Stelle mit Fördermitteln. Der Rest der Fläche des Betriebes sind Wiesen und Weiden für die Gewinnung von Futtermitteln, auch hier gibt es in der Rinderhaltung eine Förderung auf graslandbasierte Fütterung mit wenig bis keinem Kraftfuttereinsatz.

Die Mutterkühe und der Nachwuchs werden mit hofeigenem Futter versorgt, ein wesentlicher Bestandteil ist hierbei Heu, welches im Sommer und im Winter gefüttert wird. Im Winter bekommen die Kühe noch Maissilage zu gefüttert, während sie in der restlichen Saison jederzeit auf hofnahe Weiden können. Die Schweine werden ebenfalls überwiegend mit eigens angebautem Futter gemästet und rotieren im 14 Tage Rhythmus auf eine Schweineweide, sodass jedes Schwein mindestens ein paar Mal im Leben eine Wiese gesehen hat.

Die Geflügelzucht befindet sich auf dem Kirchhof und zur Mast kommen die Puten und Hähnchen dann auf den Loohof, die Gänse werden weiterhin auf dem Kirchhof gemästet. Auch hier wird wieder Wert darauf gelegt möglichst viel Futter aus den eigens erzeugten Gütern zu verwenden oder es aus umliegenden Nachbarbetrieben zuzukaufen.

Der wichtigste Absatz der Produkte erfolgt über die Direktvermarktung. Hierfür wird jede Woche ein Rind (etwa 12 Monate alt) geschlachtet, mit einem Lebendgewicht von etwa 500 kg. Die Schlachtausbeute beträgt sich hierbei auf ungefähr 240 kg.

Ebenso werden pro Woche auch fünf bis sechs Schweine (6 Monate alt) geschlachtet mit ca. 160 kg Lebendgewicht, was ein Schlachtgewicht von ca. 105-110 kg ergibt. Die Tötung der Tiere erfolgt auf dem Hof mittels Bolzenschussgerät, sodass sie keine Lebendtransporte durchführen müssen. Anschließend wird das Tier in das im Dorf gelegene Schlachthaus gefahren und dort zerlegt und zu hochwertigen Fleisch- und Wurstprodukten verarbeitet.

Das Rinderfleisch ist verifiziertes Natura-Beef und das Schweinefleisch hat ebenfalls den Zusatz „mit Weidehaltung“. Zusätzlich zu Schwein und Rind wird in den Monaten Mai, Juni, Juli und Oktober, November, Dezember auch Pute und Hähnchen geschlachtet sowie zweimal im Jahr Damwild. Saisonbedingt werden die Gänse natürlich vor Weihnachten geschlachtet. Gelegentlich werden auch Weidelämmer zugekauft und geschlachtet um deren Fleisch im Sortiment anbieten zu können.

Aus dem Ganzen ergibt sich eine bunte Palette für den Direktverkauf, von Brot bis hin zu diverse Fleisch- und Wurstprodukte sämtlicher Art. Um diese Produkte an den Verbraucher zu bringen gibt es am Loohof einen kleinen Hofladen und zwei Loohof-Mobile, mit denen man auf sämtliche Wochenmärkte fährt um die hochwertigen und nachhaltigen Produkte nah an die Kunden in den umliegenden Städten und Dörfern zu bringen.



Des Weiteren gibt es eine sehr schöne und transparente Webseite auf der sich die Verbraucher jederzeit über die Haltung der Tiere und Herstellung ihrer Produkte informieren können. (loohof.com)

Wir persönlich waren sehr begeistert von dem Familienbetrieb Hauenstein und haben viele neue Eindrücke bekommen wie Landwirtschaft auch im kleineren Rahmen funktionieren kann. Dafür aber transparenter, nachhaltiger und deutlich näher am Verbraucher ist. Das funktioniert natürlich aber auch nur wenn der Verbraucher gewillt ist, den entsprechenden Mehraufwand und die teilweise höheren Produktionskosten zu honorieren und zu bezahlen. Da die Lebensmittelkosten ohnehin in der Schweiz höher sind als bei uns, hatten wir auch den Eindruck es fällt den Verbrauchern nicht ganz so schwer diesen Schritt zu gehen und es ist auch gewollt von deren Seite. Wir gehen mit einem positiven Eindruck aus dieser Bildungsreise und sind beeindruckt von der Gastfreundschaft und der positiven Lebenseinstellung der Schweizer. Wir möchten uns hiermit auch bei Markus und Regula Hauenstein für die tollen Eindrücke in deren Betriebsleben bedanken.

Außerdem wollen wir uns auch noch bei dem Landjugendverband für die Förderung und Unterstützung der Bildungsreise bedanken, welcher diese überhaupt erst möglich gemacht hat.

Robert Gramzow & Christoph Bammel,

Wirtschafter 2023 (Text & Foto)

Max Schwarz AG, Villingen

Gut gestärkt ging es vom Loohof der Familie Markus und Regula Hauenstein nach Villingen zur Max Schwarz AG. Überpünktlich zum vereinbarten Termin parkte der Bus neben dem riesigen Eingang zur Waren An- und Abnahme. Nach einem kurzem durchlüften der Lunge, sowie den dem Strecken sämtlicher Gliedmaßen der Bewegungsapparate, die im Bus durch die regelmäßig angedeutete Embryonalstellung, der etwas größer gewachsenen Menschen etwas in Mitleidenschaft



gezogen wurde, haben wir uns auch wieder als Gruppe versammelt und konnten die Führung beginnen. Der Betrieb existiert seit über 90 Jahren, wird in der dritten Generation geführt und beschäftigt heute mehr als 100 Mitarbeiter. Die AG produziert ein breites Spektrum an Gemüse, Kräutern und Jungpflanzen nach strengen Bio-Suisse Richtlinien. Umgestellt auf Bio wurde vor ca. 25. Jahren. Damit hat sich das Unternehmen Nachhaltigkeit und Qualität als großes Ziel gesetzt.

Die Firma hat über März bis Juni ihre Hochsaison und beschäftigt in dieser Zeit bis zu 65 Saisonkräfte welche in der Verarbeitung, Büro, Verladung und Transport tätig sind. Hierzu beliefert die Max Schwarz AG fast alle Supermärkte sowie Baumärkte, Hobby Anbauer und Profianbauer, welche diese Produkte weitervermarkten und veredeln. Beliefert werden die komplette Schweiz sowie Teile von Deutschland, Holland und Frankreich.

Die Führung ging durch die riesigen Gewächshäuser hindurch in das untere Stockwerk, in welchem das Saatgut in die klassischen „Erdtöpfe“ gesetzt wird.

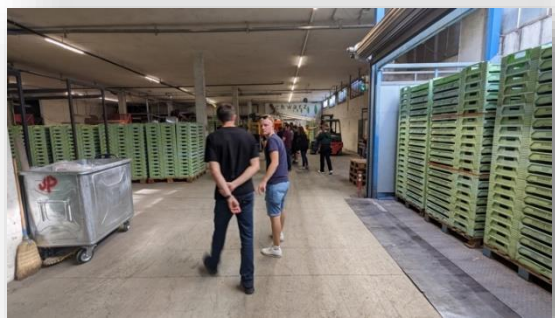
Leider konnten wir in den Gewächshäusern nicht viel außer verschiedene Salate begutachten, weshalb die riesigen Räume sehr leer wirkten. Die Hauptarbeitszeit beginnt erst in den nächsten Monaten bzw. im neuen Jahr, wenn wieder die beliebtesten Sorten wie Eisbergsalat, Bundzwiebeln, Lauch,



Tomaten, Nüsslisalat, Gurken, Zucchini und Lavata angebaut werden. Im Untergeschoss befand sich neben der der Saatsetzmaschine auch ein großer Kühlraum, in dem die Keimlinge zur Keimruhe gebracht werden, sodass sie später einen besseren Feldaufgang haben, da einige Pflanzen diese vorherige Keimruhe unbedingt brauchen. Bereits früh hat sich die Firma darauf geeinigt weniger Torf zum Anbau von ihren Kulturen zu verwenden, da dieser einen miserablen Ökologischen Fußabdruck für die Firma und

die Welt hat. Dafür wird Biosubstrat aus Deutschland verwendet, da dieser besser wiederverwendet werden kann.

Ein Lkw mit fast 25 Tonnen Biosubstrat wird für ungefähr 3000 Kisten mit kleinen Quadratischen Würfeln zur Herstellung von Pflanzen benötigt. Von der Bepflanzung der Kisten mit dem Saatgut wird es noch etwa drei Tage unten gelagert, bevor die Keimlinge mit einem Fahrstuhl in das oberliegende Gewächshaus gehen. Später werden die Jungpflanzen je nach benötigter Größe in mehreren Etappen verpackt und auf Lkws verladen. Besonders die Temperaturunterschiede zwischen dem warmen Gewächshaus und der Kühllhalle hat bei einigen als Muntermacher für den Tag gedient. Offiziell gibt es kein Mindestlohn in der Schweiz, im Vertrag wird entweder ein Mindestlohn festgelegt oder in manchem Berufen (wie diesem) von den jeweiligen Kantonen vorgeschrieben. Die Mitarbeiter des Betriebes bekommen hier aber alle mindestens einen Lohn von 18,5 CHF/h.



Zum Landwirtschaftlichen Betrieb gehören und anderen einige LWS-Maschinen sowie ein Paar Schlepper, zwei Beregnungsanlagen, zwei Pflanzenschutzspritzen zum Ausbringen von Mikroorganismen, ungefähr sieben Pflanzmaschinen, zwei Hackmaschinen, zwei Gemüsevollernter, wobei einer nur umgebaut wurde und nur noch selten zum Einsatz kommt und ein paar Geräte zur Bodenbearbeitung. Die Mitarbeiter kommen zum großen Teil aus Polen und Ungarn, welche auf dem Betrieb ihre Pausen und auch ihre Nächte verbringen. Dieser Betrieb bewirtschaftet eine Fläche von knapp 100ha und muss dabei viel mit der Hand erledigen. Eindrucksvoll waren noch die zwei Silos wo die nicht genutzten Substrate aus der Jungpflanzen Aufzucht hingebacht gelagert und wieder auf den Feldern verteilt wird.

Die Firma Max Schwarz AG hat uns alle sehr begeistert und zeigt das man auch mit „verhältnismäßig kleiner Fläche“ viel erreichen kann, wenn man variabel im Anbau der Kulturen ist und immer wieder neue Ideen implementiert. Nach Abschluss der Besichtigung haben wir uns auch Konzepte überlegt, welche wir in einem ähnlichen Stil in Deutschland voranbringen könnten. Eine Möglichkeit wäre es zum Beispiel die Abwärme der Biogasanlage für Gewächshäuser zu nutzen, um eine maximale Effizienz zu erreichen.

Marvin Damm & Niklas Garben; Agrarbetriebswirte 2023 (Text & Foto)

Weingut Alter Berg, Familie Deppler, Tegerfelden

Am 20.09.2023 waren wir zu Besuch auf dem Weingut Alter Berg von der Familie Deppler auf dem Tegerfelden Berg, wo eine Besichtigung der Produktionsstelle des Weines geplant und durchgeführt wurde.



Dort angekommen nach einem kleinen Fußmarsch begrüßte uns Frau Deppler mit einem Weißwein dem „Tegerfelden Riesling-Sylvaner“ der ein Stammwein des Hofes ist. Dieser hob die Stimmung nach dem ordentlichen Fußmarsch wieder an. 😊

Als dann alle eingetroffen waren, ging es mit der Besichtigung los. Frau Deppler führte uns durch die gesamten Produktionsbereiche. Sie erklärte uns, dass sie gerade voll in der Traubenernte von ihren 7 ha Weintrauben sind, die sich durch einen starken Hagelschauer im Sommer um etwa 10 Tage verspätet hat, da die Trauben nach so einem Schauer einen Vegetationsstopp einlegen für 10 Tage erklärte sie. Allerdings stört sie das überhaupt nicht da die Qualität so gut wie gar nicht beeinträchtigt wurde und sie eine Woche zuvor auf dem Hof ein großes Fest gefeiert haben was nicht möglich gewesen wäre wenn sie dort schon in der Ernte gewesen wären.

Die Ernte erfolgt ausschließlich per Hand von den 20 Mitarbeitern, die im Betrieb tätig sind. Allerdings sind nie alle gleichzeitig da. Am Vortag waren es zum Beispiel 16.

Ihr Mann hat das Weingut vor 45 Jahren aufgebaut und war damit einer der ersten Winzer in der ganzen Schweiz und wurde am Anfang auch von vielen belächelt, da der Weinanbau zu der Zeit in der Schweiz so noch nicht vorhanden war und die Leute nicht dran glaubten. Allerdings hat sich der Weinanbau in der Schweiz bewährt, sodass es heute in der Schweiz 68 Winzer gibt. Sie erzählte uns weiterhin, dass ihr Mann und sie sich stetig erweitert haben, sodass sie jetzt 7 ha Reben haben.

Weinreben bleiben durchschnittlich 40 Jahre stehen bevor neue gepflanzt werden müssen.

Nach der Führung bekommen wir noch einen Rotwein zur Verkostung. Bei der Sorte handelte es sich um die Sorte Pinot Noir bei dem sich die Geschmäcker teilten. Wir fanden den Ausflug zum Weingut sehr interessant und informativ.

Die Exkursion in die Schweiz hat uns im ganzen sehr gefallen wir haben viele tolle Eindrücke bekommen.

Matti Klaue & Julius Robra

Wirtschaftler 2023 (Text)

4. Tag: Donnerstag, 21.09.2023

Rebhof – Andreas & Christine Buri, Ossingen

Donnerstagmorgen. Pünktlich um 08.00 Uhr starteten wir in einen neuen Exkursionstag in Richtung Ossingen. Wir steuerten den Hof der Familie von Andreas und Christine Buri an. Die Stimmung war am Anfang noch sehr ruhig und verhalten, denn es war für die meisten doch noch arg früh am Morgen und die Anstrengungen der vergangenen Tage zollten nun ihren Tribut.

Unser Aufenthalt auf dem Hof startete pünktlich um 08.30 Uhr und endete um 10:00 Uhr mit dem beeindruckenden Präsentkorb und der Weiterfahrt zum nächsten Betrieb. In dieser, wenn auch kurzen Zeit, haben wir dort gezeigt bekommen, wie sie ihre 60 Milchkühe halten, füttern und die Milch verarbeiten. Beeindruckend fanden wir, dass trotz der wirtschaftlichen Organisation sie annähernd auf die gleiche Milchleistung kommen wie wir in Deutschland.



Danach hat uns Herr Buri was zum wirtschaftlichen Ablauf und der engen Zusammenarbeit mit ihren Nachbarn erzählt, unter anderem geben sie ihre Jungrinder zu ihm in die Aufzucht. Anschließend erzählte er uns wichtige Schwerpunkte über die Jungbullen Mast auf ihrem Betrieb. Er mästet Bullenkälber bis zu 3 Monate. Sie bekommen eine reine Vollmilchtränke und den Rest ad Libitum Milchaustauscher. Deshalb kommen sie auf ein Gewicht von 250 kg Lebensmasse bei einer durchschnittlichen Tageszunahme von 1600-1800g pro Tag. Wir waren stark beeindruckt.

Anschließend ging es weiter mit ihren anderen Tieren, außer Rinder gibt es noch Schweine, Hühner und auch Ziegen jeweils 5 Stück. Die Ziegen hat er zum Spaß und die Schweine werden auf Anfrage geschlachtet, aber auch nur wenn das Schwein voll verkauft ist. Die Hühner sind im Hühnerstall auf der anderen Seite des Hofes.



Daraufhin ging es mit der Besichtigung zur eigenen Joghurt Produktion, am Ende war es einfach nur ein kleiner Raum mit den Maschinen drin die zur Herstellung notwendig sind. Auf ihren 35 ha Ackerland werden Weizen und Gerste angebaut, was zu einem in der Nähe liegenden Bäcker gebracht wird. Die Eier von den Hühnern gehen entweder in die Direktvermarktung oder der Rest wird auch im Hofladen verkauft. Im Hofladen gibt es auch noch selbst gemachten Tee und Wein, sowie Öle als auch Wurst oder Käse und die Bezahlung alles mit einer Kasse des Vertrauens.



Zum Ende der Betriebsbesichtigung gingen wir hinter das Haus in den schönen Garten für einen kleinen Snack zur Stärkung. In der Pause bekamen wir von der freundlichen Familie noch etwas zu Essen, Trinken und sogar selbst gemachten Joghurt. Besonders toll fanden wir die sehr schöne Aussicht auf das Betriebsgelände mit dem Weinberg. Eine Ausnahme war bei dem Betrieb das es selbst gemachten

Traubensaft gab, sonst gab es fast immer Apfelsaft. Es ist spannend, was man so aus dieser einen Woche rausnehmen kann, wie unter anderen das Schweizer im Allgemeinen sehr gastfreundlich sind und gerne leckeren Saft selbst herstellen, zumindest war so unser persönlicher Eindruck.

Während der Pause kamen wir dann nochmal persönlich ins Gespräch mit der Familie Buri und hatten auch noch Fragen zwecks Zukunft. Sie haben noch 3 Kinder und sie würden sich freuen, wenn diese den Betrieb übernehmen würden, falls sie denn die Lust dazu auch haben. Des Weiteren sind sie mit dem Stand des Betriebes nicht unzufrieden und bereuen ihre Entscheidungen nicht. Außerdem haben sie neben den Garten einen Raum hergerichtet, der für Feierlichkeiten gebucht werden kann.

Für uns war es insgesamt ein sehr schöner und interessanter Betrieb und wir würden ihn auch für Besichtigungen weiter empfehlen. Der am Anfang so unscheinbar und eher langweilig gewirkte Betrieb, wurde am Ende ein echt sehr interessanter und vielseitiger Betrieb mit verschiedenen Produktionsbereichen sowie auch kleinen Marktlücken, die man sogar auch in Deutschland einführen könnte.

Unsere Gruppe war während der Führung sehr neugierig und gespannt, wie dort im Betrieb alles so abläuft. Des Weiteren kam uns zugute, dass Herr und Frau Buri so offen gegenüber uns waren und wir auch die Möglichkeit bekommen haben das Betriebsgelände auf eigene Faust zu erkunden.

Persönlich fanden wir den Betrieb sehr interessant. Wir haben neue Einblicke und Ideen in die Landwirtschaft ermöglicht bekommen. Das man aus wenig Platz auch viel machen kann mit verschiedenen Sachen. Die beiden haben auf uns einen glücklichen und zufriedenen Eindruck gemacht.

Zum Schluss möchten wir es nicht versäumen auf die Internet- und Instagram-Seite vom Betrieb hinzuweisen. Es wurde uns wieder einmal sehr anschaulich dargestellt, wie wichtig die Präsentation der Landwirtschaft in den sozialen Medien ist.

Internetseite: buris-rebhof.ch & Instagram Seite: [rebhof_ossingen](https://www.instagram.com/rebhof_ossingen)

Paul Leon Elsner & Benedikt Schulze

Wirtschafter 2023

(Text & Fotos)



Räss Wildbeeren AG

Am Donnerstag, den 21.09.2023 ging es für uns zu dem Familienbetrieb Räss Wildbeeren AG. Es waren alle sichtlich motiviert, da wir erneut in der Hoffnung waren ein Gläschen Wein verköstigen zu können. Bevor es zum Rundgang ging, gab es eine kleine Betriebspräsentation mit Imagefilm zum Einstieg, damit wir schon mal einen kleinen Überblick über den Betrieb bekommen.



Dass fanden zumindest wir, war ein sehr interessanter und kreativer Einstieg, da wirklich viele interessante Inhalte auch aus unserem Marketing-Unterricht angesprochen wurden. Nach der Präsentation sind wir die einzelnen Beerenfelder mit dem Traktor und Anhänger abgefahren und durften auch ein paar Weintrauben probieren. Danach gab es für uns Mittagessen, es war etwas gewöhnungsbedürftig, Nudeln mit Hackfleischsoße und Apfelmus, kannten wir so jetzt auch noch nicht. Trotz anfänglicher Skepsis war das Mittagessen sehr lecker.

Die AG beschäftigt ca. 100 Angestellte, darunter 2-3 Auszubildende und ungefähr 30 polnische Saisonarbeitskräfte. 2015 wurde der Betrieb auf Beeren Anbau umgestellt da die jüngere Generation den Betrieb übernahm vorher wurde Ackerbau mit Schweinemast, Milchvieh und Rebbau betrieben.

Der Betrieb umfasst ca. 30 ha Ackerbau mit Wildbeeren die arrondiert sind + 12 ha gepachtete Fläche. Der Beerenanteil beträgt 20% mit Sorten wie Erdbeeren, Himbeeren, Aroniabeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Cassis, Stachelbeeren, Maibeeren, Goji, und Johannisbeeren. Desweiterem werden Äpfel, Felsenbirnen, Quitten, Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Sanddorn und Tafeltrauben angebaut. All das wird zum Teil in den Einkaufsmärkten vermarktet bei diesen zuerst die Beeren aus dem eigenen Land und der Region verkauft werden oder als Direktvermarktung im eigenen Hofladen. Dieser wurde vor 3 Jahren eröffnet und erweitert. Heute kann man dort Bio Beeren kaufen oder diese als verarbeitete Produkte zum Beispiel als Sirup oder Marmelade.

Das Besondere an den Schweizer Hofläden ist, dass dort mit „Vertrauenskassen“ gearbeitet wird.

In Deutschland sieht man sowas leider selten, da diese hier oftmals Ausgeraubt



oder nicht benutzt werden. Aufgrund des trockenen Bodens, werden alle arrondierten Flächen bewässert. Nach einigen Versuchen hat sich die Tröpfchenbewässerung am besten bewährt. Das Wasser dazu kommt direkt aus dem Rhein. Die Düngung durch Flüssig Dünger läuft auch über die Bewässerungsanlagen wie

Kalisulfat, Schwefel, Bor oder Mangan. Zum Schutz vor Schädlingen und der Witterung werden über den Pflanzen Planen gespannt welche auch die Ernte um wenige Tage verfrühen. Die Ernte erfolgt Ende April mit Erdbeeren bis Ende November mit Himbeeren, Haupternte ist im August. Sehr beeindruckend war die Aussage, dass alle Brombeeren alle per Hand geerntet werden. Genauso der Mut den Betrieb als Beerenbetrieb Umzustrukturieren da sie wenig Erfahrung mit den Beeren, der Anbautechnik und der Kulturführung hatten. Durch Reisen ins Ausland wie zum Beispiel Deutschland konnten sie sich Ideen und Anregungen für den eigenen Betrieb holen. Dazu kamen noch hohe Investitionskosten. Aber für Familie Räss war trotzdem wichtig den Biostatus zu erhalten. Zitat Von Herrn Räss: „Für uns bedeutet Biodiversität Flora und Fauna“.

In Zukunft wollen sie den Hofladen noch weiter ausbauen und das Unkrautproblem wieder in den Griff bekommen. Es war sehr Informativ und war mal was anderes zu Betrieben die man sonst kennt. Man merkte das der Betriebsleiter wusste von was er erzählt und auch mit Freude und Begeisterung dahinter stand. Sehr gut fanden wir die Zusammenarbeit der Familie und den Mut das als einen der wenigen ersten Betriebe in der Schweiz zu machen was auch etwas Riskant war da es auch hätte daneben gehen können.

Paula Herrling & Vivian Grossen

Wirtschaftler 2023

(Text)



Quelle: Logo & Abbildung Homepage www.raess-wildbeeren.ch (10/2023)

Römerhof – Betriebsgemeinschaft Widmer, Rickenbach

Nach der Besichtigung der Räss Wildbeeren AG fuhren wir in Richtung Rickenbach auf dem Römerhof. Die Familie Widmer hat dort einen Familienbetrieb mit Lohnunternehmen u. Munimast. Durch die vielseitige Ausstattung an Maschinen des Lohnunternehmens und dem großen Tierbestand mit Munimast herrschte gute Stimmung und Motivation unter den Schülern.

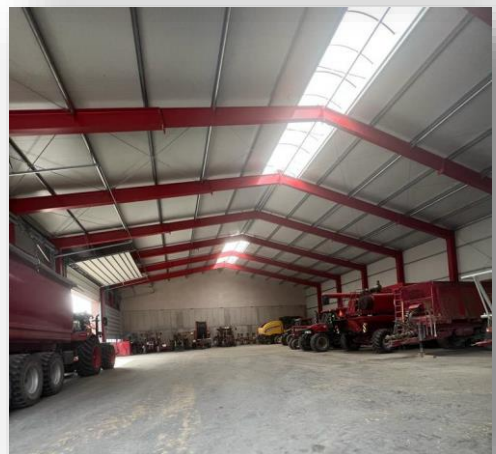
Wir wurden gut gelaunt von Daniel Widmer auf dem Familienbetrieb begrüßt. Zu Beginn der Führung berichtete er uns kurz wesentliche betriebliche Eckdaten. Die Familie Widmer bewirtschaftet 55 ha Ackerland und 20 ha Grünland. Sie bauen Mais, Zuckerrüben, Kartoffeln und Getreide an. Weizen bauen sie auch zur Vermehrung an. 1/3 der Flächen liegt im Umkreis bis zu 7 km, die entfernteste Fläche ist 13 km weit entfernt. Gepresste Ballen werden im Umkreis von 20 km selbst abgeholt. Der Fuhrpark bestand hauptsächlich aus Maschinen der Firma Case, alte sowie auch neue Maschinen.

Der Betrieb kauft männliche Kälber mit ca. 75kg (2-3 Wochen alt) zu. Diese werden auf gemästet und mit ca. 11 Monaten geschlachtet. Der Kälberstall besteht aus einem mit Stroh eingestreuten Liegebereich und extra befestigtem Fressplatz. Der Stall wird mit Hackschnitzel beheizt. Die Kälber bekommen am 1. Tag eine Impfung gegen Rinder Grippe.

Die Munimast besteht aus ungefähr 630 Tieren. Ab einem Alter von 4 Monaten kommen sie in den großen Stall. Mit ungefähr 300 kg werden sie dann geschlachtet, da es ab 330 kg es massive finanzielle Abzüge von seitens der Schlachtunternehmen gibt. Das gesamte Futter für die Tiere wird im Betrieb selbst angebaut, geerntet und konserviert. Dadurch werden weite Transportwege vermieden.

Zu den Lohnarbeiten zählen: Saaten, Kulturpflege, Düngung/ Streuservice, Raufutterernte, Ernte, Bodenbearbeitung, Kommunalarbeiten und Multikopter/ Luftaufnahmen.

Zusätzlich betreibt die Familie Widmer eine Direktvermarktung und eigenem Hofladen, der jeden Samstag geöffnet hat. Im Hofladen wird Beef von den eigenen Tieren, Honig, Kartoffeln, Karotten, Kirschen (saisonal) und vieles mehr angeboten.



Es war ein sehr interessanter und außergewöhnlicher Betrieb, da er auch größere Maschinen, wie wir bei uns in Sachsen-Anhalt gewohnt sind, vorzuweisen hatte. Genauso wie die Maschinen und der Ackerbau, war die Munimast ebenfalls sehr interessant. Der Betriebsleiter, der die Führung gemacht hat, war sehr sympathisch und hat alle unserer Fragen ausführlich beantwortet.

J. Wichmann & N. Schrader

Wirtschaftler 2023

(Text & Fotos)

Stadtführung Zürich

Am späten Nachmittag um 16.00 Uhr fuhren wir vom Strickhof nach Zürich. Nach einer 45minütigen Busfahrt kamen wir auf dem Parkplatz im Stadtzentrum/Hauptbahnhof an. Dort wurden wir von Frau Macdonald in Empfang genommen. Sie verfügte jetzt nicht über das beste Stadtwissen, aber konnte uns einen guten Eindruck der Stadt bereiten.

Unsere erste Station war der Zürichsee, der sich malerisch in der Stadt erstreckt. Wir genossen den Blick auf das klare Wasser und die Berge im Hintergrund. Der See ist ein beliebter Ort zum Entspannen und Genießen der Natur inmitten der Stadt.

Von dort aus machten wir uns auf den Weg zum Platzspitz, einem historischen Park, der einst für seine Gärten und Veranstaltungen bekannt war. Heute dient er als ruhiger Ort für Spaziergänge und Entspannung. Die geschichtsträchtige Kornhausbrücke, die sich in der Nähe befindet, beeindruckte uns mit ihrer Architektur und ihrer Verbindung zur Vergangenheit.

Unser nächster Halt führte uns zum Lindenhof, einem Hügel in der Altstadt von Zürich. Von hier aus genossen wir einen atemberaubenden Panoramablick auf die Stadt und den Zürichsee. Die Aussicht war einfach atemberaubend und bot uns einen einzigartigen Blick auf die Umgebung.

Wir setzten unsere Erkundungstour fort und erreichten das imposante Rathaus von Zürich. Die Architektur des Gebäudes ist beeindruckend und spiegelt die Bedeutung dieser Stadt wider. Wir waren beeindruckt von der Geschichte.

Das St. Peter, mit seiner auffälligen Uhr, war ein weiteres Highlight unserer Stadttour. Diese Uhr ist eine der größten in Europa und ein faszinierendes Beispiel für die Uhrmacherkunst. Die Brückliplatz-Brücke ist eine weitere bemerkenswerte Besonderheit, die wir bewunderten und überquerten, um verschiedene Teile der Stadt zu erkunden.

Alles in allem war unsere Stadterkundung in Zürich eine aufregende Erfahrung. Das pure Kontrastprogramm. Die Stadt bot uns nicht nur beeindruckende Sehenswürdigkeiten, sondern auch die Möglichkeit, die Geschichte und Kultur der Schweiz aus nächster Nähe zu erleben. Danach fuhren wir zurück zum Strickhof. Nach einer sehr lustigen Busfahrt kamen wir dort gegen 21.00 Uhr an. Wo der Tag bei einem Bier noch in aller Ruhe in geselliger Runde ausgewertet werden konnte.

Jonathan Germer & Till Bathge

Wirtschaftler 2023

(Text)

Busfahrerinterview „10 Fragen an Dennis Hampel“

Ich (Janis Krämer, Fachschüler der Fachschule für Landwirtschaft Haldensleben), hatte die vertrauensvolle Aufgabe in der ereignisreichen Woche, die wir in der Schweiz beim Strickhof verbrachten, unseren Busfahrer Dennis Hampel zu interviewen, vom gleichnamigen Busunternehmen Dennis Hampel.

Ich nutzte dazu die Möglichkeit ihm meine Fragen auf der Rückfahrt zu stellen, da ihm das am besten passte. Also kam ich vor und saß in der ersten Reihe im Bus, wo wir uns nett unterhielten und ich ihm gleichzeitig meine Fragen stellte.

Seine Antworten vielen leider teilweise sehr knapp aus, weil er sich auf das Fahren konzentrieren musste.

1. Frage: Wie oft waren Sie schon in der Schweiz am Strickhof?

Dennis: „20-mal.“

2. Frage: Was sind Ihre schönsten Erinnerungen an vorherige Fahrten zum Strickhof?

Dennis: „Die Teilnehmer, jede Gruppe ist speziell aber immer cool.“

3. Frage: Was sind Ihre schlechtesten Erinnerungen an die Schweiz? (Komplikationen auf der Fahrt, am Zoll, usw.)

Dennis: „Ein Betrunkener wurde fast des Busses in Sangerhausen verwiesen, insgesamt gab es aber bis jetzt nichts Schlechtes bzw. Dramatisches zu berichten.“

4. Frage: Was hat Ihnen in dieser Woche (18.09.-23.09.2023) am besten gefallen?

Dennis: „Alles war super.“

5. Frage: Waren Sie Privat schon hier in der Umgebung? (Kanton Zürich oder generell in der Schweiz)

Dennis: „Ein Freund wohnt in Lindau als Brückenbauer ehemals aus Haldensleben seit 20 Jahren, den besuche ich oft, wenn ich hier bin.“

6. Frage: Wie oder was ist ihr Bezug zur Landwirtschaft?

Dennis: „Als 14-17jähriger bei Freunden (Eltern) mitgeholfen, Mähdrescher fahren, Traktor fahren (DDR-Technik).“

7. Frage: Wie lange führen Sie schon ihr Busunternehmen?

Dennis: „seit 30 Jahren.“

8. Frage: Seit wann fahren Sie schon Bus und warum?

Dennis: „Ich fahre Bus seit dem 1992/93, ursprünglich wollte ich aber eigentlich zur See fahren bin dann zur Gastronomie gegangen, wo ich eine Ausbildung zum Gastronomen absolvierte, bis ich von dort dann den Weg als Taxifahrer einschlug, dann weiter als Kleinbusfahrer, normaler Busfahrer und schließlich Reisebusfahrer wurde.“

9. Frage: Haben Sie jemals einen Fachschüler auf dem Weg in die Schweiz des Busses verwiesen aufgrund seines Verhaltens?

Dennis: „Nicht auf Schweizreisen.“

10. Frage: Wie würden sie diese Woche in der Schweiz in einem Satz oder 3 Worten beschreiben?

Dennis: „Wie immer perfekt!“

Mein persönliches Fazit: ich kann abschließend sagen, dass Dennis und ich einen intensiven Gedankenaustausch, während unserer gemeinsamen Schweizwoche hatten.

Janis Krämer

Wirtschafter 2023

(Text)



(Foto: J. Gühne)

Schlusswort ☺

An dieser Stelle möchten wir uns stellvertretend für alle Exkursionsteilnehmerinnen und Exkursionsteilnehmer für diese beeindruckende und wirklich vielschichtige Projektwoche in der Schweiz - auf und um den Strickhof – auf das Herzlichste bedanken.

Wir möchten uns insbesondere beim Landjugendverband Sachsen-Anhalt e.V. für die sehr umfangreiche finanzielle Unterstützung bedanken, ohne die so ein Projekt nicht umsetzbar wäre.

Wir bedanken uns beim gesamten super engagierten & motivierten Team vom Strickhof für die intensive Betreuung vor Ort, das sehr gelungene Wochenprogramm mit den vielen unterschiedlichen betrieblichen landwirtschaftlichen Wirtschafts- und Denkweisen und natürlich das allzeit freundliche Willkommen auf den Strickhof und allen besuchten Betrieben.

Wir bedanken uns ebenfalls ganz besonders beim weltbesten Busfahrer Dennis, vom Busunternehmen Dennis Hampel aus Haldensleben, der uns immer routiniert und in völliger Gelassenheit an unser Ziel gebracht hat. ☺

Wir bedanken uns natürlich auch bei unserem Reiseleitungs-Team von der Fachschule für Landwirtschaft Haldensleben, welches jederzeit auf die Einhaltung unserer Programmpunkte wachte und immer ein offenes Ohr für uns hatte.

Wir denken, diese Exkursion hat allen Teilnehmern viele neue und interessante Ansatzpunkte und Ideen zum Nach- und Weiterdenken mit auf den Weg gegeben.

Wir freuen uns schon sehr auf den kommenden Schweizer Gegenbesuch im März 2024! ☺



Fehlerteufelchen © Angela Kommoß 2013 (Digital Art)

Anmerkung der Redaktion: „Wir hoffen sehr, dass der Fehlerteufel nicht allzu großes Unwesen getrieben hat.“

Autoren & Fotos: Fachschülerinnen & Fachschüler der Fachschule für Landwirtschaft Haldensleben, 2023

Lektorat, Fotos & Layout: Jessica Gühne

22.Dezember 2024