

## Betriebsleiter und Betrieb

**R**einhard Knott (40) bewirtschaftet am Rande des Regensburger Gäubodens einen Ackerbaubetrieb mit 70 ha, baut auf 15 ha Zuckerrüben, auf 25 ha Stärkekartoffeln für Sünching (ganz in der Nähe), auf 35 ha Getreide und Winterraps. 4 ha sind stillgelegt. Auf einem Hektar wachsen seit drei Jahren Heidelbeeren. Beraten wurde er bei der Anlage dieser Sonderkultur von Freunden, die schon länger Heidelbeeren anbauen, von den Lieferanten des Substrats und der Pflanzen sowie vor allem von Gartenbau-Berater Rainer Mehringer vom Gartenbauamt Nürnberg-Fürth.

Reinhard Knott hat Kfz-Elektriker gelernt, dann Landwirtschaft mit Meisterprüfung. Er hat den Grundkurs in Herrsching besucht und sich ständig mit den BUS-Kursen des Bayerischen Bauernverbands weitergebildet. Seine Frau Manuela (34) war ursprünglich Arzthelferin bei einem Kinderarzt. Sie hat sich zur Agrarbürofachfrau weitergebildet und ebenfalls die BUS-Kurse besucht. Heute kümmert sie sich auf dem Betrieb um die Büroarbeiten, kocht Marmelade und ist zuständig für die Vermarktung der Heidelbeer-Produkte sowie für die Lebensqualität der ganzen Familie. **N.**

rechnet er pro Jahr mit 150 bis 200 Arbeitsstunden (ohne Pflücken und Verkauf).

„Ich wollte es einfach ausprobieren und zeigen, dass man auch von einem oder mehreren Hektar gutes Geld erwirtschaften kann“, sagt Knott, dem die Unternehmungslust förmlich aus den Augen strahlt. „Ich betrachte es wie einen Halbtagsjob, bei dem meine Frau die Produkte vermarktet und ich mich neben meinem Ackerbaubetrieb wie bei einem Hobby um die Anlage kümmere.“

Knott weist darauf hin, dass den Landwirten immer nur beigebracht worden sei, zu produzieren: Doppelzentner, Doppelzentner, Doppelzentner! Über Vermarktung sei kaum gesprochen worden. Seine Heidelbeer-Anlage gehe in die andere Richtung. „Es gibt für mich nichts Schöneres, als wenn ich in der Verkaufshütte stehe und einen Behälter mit den gepflückten Beeren abwiege, den Preis nenne, dem Kunden die Ware gebe, und er gibt mir das Geld. Am Abend rechne ich ab und sage mir, da steckt kein einziger Euro Subvention drin.“

**Walter Neugebauer**

# Eine Reise durch bäuerliche Genüsse

## „Die LandWirte“, ein Zusammenschluss bäuerlicher Gastronomiebetriebe

**D**ie Kombination von Landwirtschaft und Gastronomie hat Tradition. Und sie verspricht auch heute wieder Erfolg. Mit dem weiteren Betriebszweig können sich große und kleinere Betriebe das Überleben sichern.

Elf landwirtschaftliche Gastronomen haben 2008 den Verein „Die LandWirte“ gegründet. Mit einer Veranstaltung im Bauernhofcafé von Josef Deichl in Ried bei Markt Indersdorf (Lks. Dachau) wurde für den Zusammenschluss geworben. Bisher stammen die meisten Mitglieder aus dem südlichen ost-oberbayerischen Raum, dort wo Gertraud Bruckmaier und Regine Wiesend am AELF in Töging die Idee der Bauernhofgastronomie vorangetrieben haben. Vorsitzender Josef Deichl betonte, dass der Verein nun weitere Mitglieder in ganz Bayern suche.

Der Verein wirbt mit einem gemeinsamen Flyer und einer gemeinsamen Webseite ([www.die-land-wirte.de](http://www.die-land-wirte.de)) mit Link auf die Homepage der einzelnen Betriebe. Künftig will er sich auch auf Messen präsentieren, um die Marke beim Verbraucher bekannt zu machen. Vorbild ist der „Rote Hahn“ in Südtirol. „Dort weiß der Verbraucher: Wo das Schild hängt, bin ich gut aufgehoben“, so Deichl.

Wer mitmachen will, muss die Qualitätskriterien erfüllen, die in der Satzung festgelegt sind. Wichtige Voraussetzung ist die Verbundenheit mit der Landwirtschaft. Die Mitglieder verpflichten sich, so weit möglich regionale Produkte zu verwenden. Mindestens 30 Prozent des Angebots müssen regionaltypisch sein, ebenso mindestens 30 Prozent auch saisonaltypisch. Zudem muss die Speisekarte hausgemachte Spezialitäten beinhalten.

Familie Deichl ist per Zufall auf das Café gekommen. Angefangen hat alles damit, dass Josef Deichl



**Beate Schaller und Martin Kollmannsberger** beim Servieren ihrer bäuerlichen Spezialitäten.



**Mitglieder von „Die LandWirte“ und die Ideengeberinnen vom AELF in Töging (v. l.):** Oben: Thomas Mittermair, Franz Wiesmayer, Christian Stoiber, Martin Kollmannsberger. Mitte: Regine Wiesend (jetzt an der Staatlichen Führungsakademie für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten), Elfriede Mittermair, Gertraud Bruckmaier (AELF Töging), Matthias Bachmeier, Andreas Löffl, Josef Deichl. Unten: Cilli Wiesmayer, Beate Schaller, Elisabeth Utz, Claudia Stoiber, Ursula Deichl. *Fotos: Jahrstorfer*

Brot für seine Familie gebacken hat. Dann sei alles ein Selbstläufer gewesen. Heute beherbergt der ehemalige Stall eine schicke Gaststätte mit 150 Sitzplätzen, in der Frühstück, Kaffee und Kuchen angeboten werden. Insgesamt sind heute 30 Personen beschäftigt. In den vergangenen acht Jahren hat sich Deichl zunehmend qualifiziert und wie seine Kollegen auch den Bayerischen Wirtebrief gemacht. Die Landwirtschaft betreibt Sohn Stefan. Somit bringt der Betrieb Brot und Arbeit für zwei Generationen.

## Qualifizierung für Neueinsteiger

Sehr viele interessierte Bäuerinnen und Bauern waren auf den Bumbaurhof gekommen, um sich über die Fortbildung „Grundlagenqualifizierung Bäuerliche Gastronomie“ zu informieren. Mit Beginn am 21. September 2009 wird in sieben zweitägigen Modulen gastronomisches Grundlagenwissen vermittelt: Praktisches, Kalkulation, Recht, Service etc. Abschluss ist eine dreitägige Lehrfahrt ins Münsterland im April. Die Qualifizierung findet in bäuerlichen Gastronomiebetrieben statt und kostet 600 Euro. Wer Interesse hat, kann sich am AELF in Töging, Telefon 08631-6107-0, anmelden.

Viktoria Lofner-Meir, Leiterin des Referats Haushaltsleistung und Einkommenskombination im bayerischen Landwirtschaftsministerium, betonte: „Wenn man eine Einkommenskombination aufbaut, muss es etwas Besonderes sein.“ Die Bäuerinnen und Bauern repräsentierten die Lebensart Bayerns. Diese Identität, die Werte und Tra-

ditionen der unterschiedlichen Regionen müssten dem Verbraucher schmackhaft gemacht werden. „Die Qualifizierung ist eine Anregung“, sagte Lofner-Meir. „Sie müssen das auf Ihre Situation, auf Ihre Potenziale übertragen.“

Nicht nur das Grundlagenseminar, auch der Bayerische Wirtebrief sind eine Kooperation mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband (BHG). Ein weiterer Baustein wird der Wettbewerb „Bayerische Küche“ sein. Jeder habe sein Profil und in diesem Sinne seien die bäuerlichen Gastronomen auch keine Konkurrenz zum Gaststättengewerbe, sagte Susanne Droux vom BHG. Gastgewerbe und Landwirtschaft seien eine gute Kombination, um Gäste nach Bayern zu locken.

## Vielfalt der Betriebe

Natürlich waren auch einige Mitglieder der „LandWirte“ angereist. Bei der Kurzvorstellung ihrer Betriebe zeigten sie die enorme Vielfalt, die in den Höfen steckt. So bietet Grandls Hofcafé jeden Mittag warme Küche an. Die Wolfmühle beherbergt ein Gartencafé, das nur sonntags geöffnet ist. Familie Wiesmayer betreibt eine Eisdiele. Elisabeth Utz plant Frühstück und Halbpension für ihre Urlaubsgäste. Familie Mittermair betreibt einen Wild- und Freizeitpark mit bayerischer Küche. Gasthaus Sterneck bietet warme Küche am Wochenende. Mittagessen und Schaf fleischvermarktung kennzeichnen den Priener Regionalmarkt. Beate Schaller von der Hammermühle bäckt Brot, Kuchen und Torten für Radler. **Elisabeth Jahrstorfer**