

# Dorf & Familie

Der Wochenblatt-Ratgeber für das Leben auf dem Land



Fotos: Bachmeier, Deichtl, Imago, Weigert

## Beim Bauern genießen

### Bäuerliche Kooperationen in der Bauernhofgastronomie

*Gemeinsam stärker als alleine: Die Teilnehmer einer Grundlagenschulung haben sich kürzlich mit Kooperationen der Bauernhofgastronomie außerhalb Bayerns beschäftigt. Wichtig hierbei ist eine Homepage, die leicht zu finden ist.*

**W**elche Kooperationen gibt es in der Bauernhofgastronomie und wie machen es die anderen? Dies zeigte Gertraud Bruckmaier vom Landwirtschaftsamt Töging a. Inn kürzlich den Teilnehmern des Grundlagenseminars zur Bauernhofgastronomie im Hofcafé „Zum Doblmaier“ in Au in der Hallertau auf.

Es ist interessant, einen Blick nach Österreich zu werfen. Denn die Österreicher sind den Deutschen auf diesem Gebiet voraus. Dort haben Produkte, die direkt beim Bauern gekauft werden, einen sehr hohen Genusswert. Das Bundesland Oberösterreich hat sich in einem „Manifest“ Gedanken über den Genuss gemacht. Demnach kommen bei Umfragen zu diesem Thema Lebensmittel erst an fünfter Stelle. Dabei hat das Genießen von Speisen viel mit Zeit haben, Geselligkeit, Wissen um den Wert und Herkunft der Lebensmittel zu tun. Vom Verbraucher setzt das Manifest Verantwortung voraus, die heimischen Arbeitsplätze zu sichern.



Folgerichtig haben sich Landwirtschaft, kleinere Lebensmittelbetriebe und Gastronomie zum Genussland Oberösterreich zusammengeschlossen und werden von der Oberösterreich Tourismus Information aktiv beworben. Als „Genusswirte“ treten Restaurants, Gasthöfe, Mostschänken, Almen und Hütten gemeinsam auf. Sie verpflichten sich dazu, mindestens drei regionale Gerichte, Most und regionale Edelbrände anzubieten. Dabei haben es die Oberösterreicher geschafft, aus dem gewöhnlichen Most ein hochwertiges Produkt zu machen mit besonderen

Sorten wie Birnenmost und sortenreinem Apfelmilch. Und es gibt sogar schon eigene Mostsommeliers. Unter [www.genussland.at](http://www.genussland.at) präsentiert sich ein ansprechender Internetauftritt. Auf dieser Homepage sind auch spezielle Programme für Gruppen zu finden wie die Bauernolympiade am Loryhof.

Auch in Niedersachsen treten die landwirtschaftlichen Anbieter mit Urlaub auf dem Bauernhof, Gastronomie, Feiern und Landerlebnissen im Internet unter [www.landservice.de](http://www.landservice.de) gemeinsam auf. Gleich auf der ersten Seite der Bauernhofgastronomie kann man sich die Broschüre der Hofcafés herunterladen. Zudem gibt es eine Broschüre der Bauernhofcafés mit Qualitätszeichen. Die Cafés werden ähnlich den Urlaub auf dem Bauernhof-Betrieben klassifi-

ziert. Statt Sterne erhalten sie eine bestimmte Anzahl an Kaffeetaschen. Von den 200 Hofcafés in Nordrhein-Westfalen sind 100 in Arbeitskreisen zusammengefasst. Sie treffen sich dreimal jährlich zum Austausch und zu Seminaren. Die Bauernhofcafés arbeiten eng mit den Touristikern zusammen.

Nicht ganz so leicht im Internet zu finden sind dagegen die Bauernhofcafés in Schleswig-Holstein. Unter [www.landblick.de](http://www.landblick.de) findet der Besucher im Internet kein Bauernhoferlebnis. Klickt man über „Unsere Landwirte“, Freizeit und Tourismus auf Hofcafé erfährt man nur, dass es in Schleswig-Holstein 93 Hofcafés gibt, bekommt aber keine weiteren Informationen dazu. Über die Homepage der Landwirtschaftskammer [www.lwksh.de](http://www.lwksh.de) kommt man über „Land erleben und genießen“ auf eine Karte, bei der man die Bauernhofcafés finden kann. Die Nummern sind mit der Homepage der Betriebe verlinkt. Bruckmaier klickte auf das Hofcafé Backhus und die Teilnehmer sahen eine Homepage mit einigen Werbeanzeigen. In Schleswig-Hol-



## Die LandWirte

Die LandWirte sind ein Zusammenschluss von Bauernhofgastronomen in Bayern. Die Vorteile für die Mitglieder sind der fachliche Austausch mit Berufskollegen und die überregionale Werbeplattform. Der Verein hat einen Flyer und die gemeinsame Website [www.die-Land-Wirte.de](http://www.die-Land-Wirte.de) mit Link auf die Homepage der einzelnen Betriebe.

Laut Gertraud Bruckmaier vom Amt für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten Töging am Inn gibt es im Bereich der landwirtschaftlichen Gastronomie noch Potenzial. Allerdings sollte man sich vorher unbedingt überlegen, ob man noch freie Arbeitskapazitäten hat.

Für Auskünfte zur Bauernhofgastronomie stehen an den zuständigen Landwirtschaftsämtern die Ansprechpartner für Direktvermarktung zur Verfügung.

richtungsberatung und detaillierte Wirtschaftlichkeitsberechnungen.

Über die Hof- und Buschenschanken „Roter Hahn“ in Italien informierte Hannes Knollseisen vom Südtiroler Bauernbund in Bozen. Der Rote Hahn ([www.rotterhahn.it](http://www.rotterhahn.it)) wurde 1999 gegründet, um den Urlaub auf dem Bauernhof-Betrieben aus ihrer schlechten Situation zu helfen. Das Ziel war es, eine gemeinsame Stimme für Urlaub auf dem Bauernhof zu bekommen. Seit dem Jahr 2004 sind



schenschanken im „Roten Hahn“ erfüllen diese strengen Qualitätskriterien. Der Vorteil der starken Marke ist, dass zum Beispiel bei Urlaub auf dem Bauernhof-Betrieben die Zahl der Nächtigungen von 1999 bis 2008 um 120 Prozent stieg. Das Leitbild ist, Menschen ein Stück Südtiroler Lebensart näher zu bringen. Ihre Einzigartigkeit stellen die Betriebe durch Nähe zur Natur, kleine Strukturen, Tiroler Gerichte und hofeigene Produkte heraus. Knollseisen erklärte, dass eine solche Einzigartigkeit auch in Bayern möglich ist. So gibt es in den Hofschanken Produkte vom eigenen Betrieb, der Bauernhof ist naturnah, die Bauern verarbeiten die Produkte selbst, Städter freuen sich, mal in die Landwirtschaft reinschauen zu können und es herrscht eine bäuerliche Atmosphäre sowie Gastfreundschaft und Herzlichkeit. „Was gibt es Schöneres als wenn die Hand, welche die Produkte erzeugt, die gleiche Hand ist, die dem Gast den Teller reicht“, erklärte Knollseisen.

Die Roter-Hahn-Betriebe behaupten sich am Markt durch ihren gemeinsamen Markenauftritt, bei dem alle zusammenhalten, durch die Kontinuität, indem sie immer die Feinschmecker ansprechen sowie durch die strenge Auswahl der Betriebe. Die 94 Schankbetriebe arbeiten eng mit den Tourismusvereinen zusammen. Die Betriebe sind dort auch Mitglied. **tö**

stein gibt es keinen gemeinsamen Internetauftritt und keine gemeinsamen Veranstaltungen der Betriebe. Die Schleswig-Holsteiner Bauernhofgastronomen bevorzugen stattdessen Einzelberatung. Hier kostet eine zweistündige Einstiegsberatung schon 150 Euro. Die Beratungen werden mit entsprechenden Honoraren weitergeführt bis zu Baustellungsmaßnahmen, Ein-

unter dieser Marke auch Schankbetriebe und Direktvermarkter vertreten. Die Schankbetriebe haben strenge Mindestanforderungen zu erfüllen. So müssen 70 Prozent der Nahrungsmittel vom eigenen Hof kommen, 20 Prozent von einem Bauernhof aus der Region. Zehn Prozent der Lebensmittel dürfen zugekauft werden. Nur 30 Prozent der Neuanträge zu Hof- und Bu-

## Stimmen aus der Praxis Gemeinsam etwas bewegen

**Josef Deichl, Ried, Lks. Dachau:** „Die Vereinigung ‚Die LandWirte‘ ist für uns ganz wichtig. Denn nur in der Gemeinschaft kann man etwas bewegen. In der Gemeinschaft ist eine bessere Werbung möglich und man hat mehr Ideen. Zwischen den einzelnen Mitgliedsbetrieben der Kooperation ‚die LandWirte‘ herrscht ein sehr kollegiales Verhältnis. Die Mitglieder tauschen gegenseitig ihre Erfahrungen aus. Es gibt keine Konkurrenz. Denn jeder Betrieb hat ein anderes Angebot. ‚Die LandWirte‘ sind vor allem wegen der Qualität und der Frische der Produkte so erfolgreich. Auch das bäuerliche Ambiente kommt bei den Kunden sehr gut an. Wer in die Gastronomie möchte, der muss den Umgang mit Menschen mögen.“



Josef Deichl



Elisabeth Utz



Erika Weigert

**Elisabeth Utz, Gstadt, Lks. Rosenheim:** „Wir sind bei ‚Die LandWirte‘, weil wir hoffen, dass unser Hof dadurch bekannter wird, und weil wir unbedingt die Kommunikation mit den anderen LandWirten beibehalten wollen. Die Milchwirtschaft haben wir im Jahr 2009 eingestellt. Nun bauen wir unseren Kuhstall mit Kreuzgewölbe zum nostalgischen Frühstücksraum aus. Dabei ist unser Ziel, ein Hofcafé zu eröffnen. Bei der Kooperation ‚Die LandWirte‘ haben wir den großen Vorteil, dass uns die anderen Landwirte ehrlich ihre Erfahrungen mitteilen. Der Sohn schlägt beruflich die gastronomische Schiene ein. Deshalb ist unsere Entscheidung richtig.“

**Erika Weigert, Tegernheim, Lks. Regensburg:** „Man muss aufgeschlossen im Umgang mit Menschen sein und bei Stress die Nerven bewahren. Außerdem ist es selbstverständlich, dass man mit qualitativ hochwertigen Produkten kocht. Ich führe mein Café seit neun Jahren. Gruppen bekoche ich auf Wunsch mit regionalen Gerichten. Das wird vor allem für Geburtstage, Taufen, Weihnachtsfeiern und Kommunionfeiern genutzt. Ich gehöre der Kooperation ‚Die LandWirte‘ an, weil ich das Bewusstsein der Menschen für die Bauernhofgastronomie stärken will. Hier werden regionale Produkte vom Chef selbst gekocht.“

Viele Christen begegnen ihrer Kirche an Wendepunkten des Lebens. Sie besuchen den Religionsunterricht, lassen sich trauen, bringen die Kinder zur Taufe und stimmen der kirchlichen Bestattung zu. Andere besuchen an herausragenden Festen wie Weihnachten oder Ostern einen Gottesdienst. Für einige Christen gehört der sonntägliche Gottesdienst so selbstverständlich zum Leben wie die Gemeindegruppen und die tägliche Bibellese.

Was erwarten die Angesprochenen von ihrer Kirche? Die einen lassen sich in ihrem persönlichen Glauben stärken und engagieren sich bewusst; andere setzen sich für Ausgeschlossene ein; wieder andere brauchen einfach Halt und Verständnis bei Gleichgesinnten. Diese Vielfalt ist eigentlich gut und birgt dennoch ein Konfliktpotenzial. Und dabei geht es nicht selten um Äußerlichkeiten: Meinungsverschiedenheiten, unterschiedliche Auffassung in der Moral, Herausstellen eigener Interessen usw. legen Spannung in das „Miteinander“.

Seit den Tagen der Urkirche gibt es eine Vielfalt von „Bekennnissen“, die eine notwendige Auseinandersetzung nahelegen. Die einen heben das spezifisch „Christliche“ hervor, indem sie sich selbst und anderen Anordnungen und Lasten auferlegen, während sich andere schnell dem Zeitgeist anpassen und locker mit Geboten umgehen.

Wenn ich Gott ernst nehme und erkenne, dass Er es ist, der Ohren und Herzen für die Botschaft der Liebe öffnet, dann hüte ich mich davor, endgültig zu urteilen oder gar verächtlich auf andere herabzusehen, die „ihr Christsein“ ernst nehmen. Denn zur Kirche gehören beide: die, die fest im Sattel sitzen und die möglichen Randsiedler. Nicht richten ist angesagt, sondern miteinander um die Wahrheit ringen, gemeinsam zu leben und zu fragen, wie wir heute ehrlich Zeugnis geben können von dem Schöpfer, dem wir unser Leben, was wir sind und haben, verdanken. Ja, sich selbst und den anderen hinterfragen lernen, ist der erste Schritt zu einer tragfähigen Basis echter Ökumene im aufrichtigen Sinn!

**Pfarrer Erich Eybelein**  
Prichsenstadt