

Agrarfahrt 2022



Vom 27.10.2022 bis zum 30.10.2022 ging es für 43 Teilnehmer und Teilnehmerinnen in Richtung **Allgäu**.

Donnerstag, Tag 1

Gut gelaunt trafen sich alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer um sieben Uhr morgens in Ascheberg, um gemeinsam mit dem Bus in den Süden von Deutschland zu reisen. Nach einem erstklassigen Frühstück an einem Autobahnrasthof legten wir einen Zwischenstopp zur Besichtigung der Pilzkulturen Wesjohann GbR ein. An dem besichtigten Standort in Werneck werden ganzjährig Champignons in Zuchthallen angebaut. Die Pilze gedeihen auf Substrat aus natürlichen Rohstoffen. Hierfür wird eine Kompostschicht aus Hühner- und Pferdemist vermengt und mit einer Torfschicht überzogen. Unter dem feucht kühlen Klima wachsen so innerhalb von 14 Tagen weiße und braune Champignons heran. Der braune Champignon weist im Vergleich zu dem weißen Champignon ein kräftigeres Aroma auf, da er weniger Wasser enthält. Pro Woche werden hier 120 Tonnen frische Pilze geerntet. Alleine ein Pilzpflücker erntet stündlich bis zu 40 kg Champignons. Durch die Betriebsführung haben wir einen super Einblick in den arbeitsintensiven Alltag im Pilzzuchtbetrieb bekommen. Für uns ging es anschließend weiter nach Ulm. Nach einem gemeinsamen Essen in der Barfüßer Brauerei haben wir den Abend mit dem ein oder anderen wilden Dance Move ausklingen lassen.



Freitag, Tag 2

Nach einem relativ holprigen Start mit unserem Busfahrer und einem Audi ging es für uns zur nächsten Betriebsbesichtigung. In Lindau besichtigten wir den Obstbaubetrieb von Andreas Willhalm. In einem selbstgebauten Zug aus ausrangierten Lagerkisten nahm der Landwirt uns mit zu seinen Flächen. Die Äpfel, Birnen und Zwetschgen Ernte ist nicht nur im eigenen Hofladen zu erwerben, sondern wird auch zu leckeren Destillaten weiterverarbeitet. Eine Schnapsprobe durfte hier natürlich nicht fehlen! Ob der Obstbrand vom Bodensee jeden am frühen Morgen schmeckte, sei dahingestellt.



Eine weitere Besonderheit, die wir uns auf dem Hof Willhalm anschauen durften, ist das Laserzentrum. Ein Laser-Verfahren ermöglicht das individuelle Beschriften von Obst, Holz, Glas und vielem mehr. Wir konnten festhalten, dass sich ein Apfel mit der persönlichen Laser-Gravur auf spezieller Art „tunen“ lässt. Vom Bodensee aus ging es für uns weiter zur Starzlachklamm. Hier sind wir durch die sehenswerte Klamm, zwischen Wald, Schlucht und Wasserläufen gewandert. Dabei ist eins klar: Das Runterkommen war fast anstrengender als das Raufkommen!



Nach der Wanderung führen wir weiter zum Berghof Babel in dem kleinen Örtchen Wald. Hier kehrten wir ein und wurden mit einem Raclette nach bayrischer Art beglückt. Um einen kleinen Abstecher auf der Dorfparty mitten im (richtigen!) Wald zu machen, wurde kurzerhand der Käseboomer des Hofes zu einem Massentransporter umfunktioniert. Wer hätte es sonst auch für möglich gehalten, dass in einem Transporter über 25 Leute reinpassen?! Durch „kurz gucken“ neigte sich der Abend zu Ende und es wurde Energie für den nächsten Tag gesammelt.

Samstag, Tag 3

Der 3.Tag startete mit der Betriebsbesichtigung auf dem Berghof Babel. Der Berghof, auf dem wir zuvor übernachtet hatten, liegt in herrlicher Alleinlage auf ca. 850m über den NN, mitten im Alpenvorland und nur wenige Kilometer von den Allgäuer Alpen entfernt. Der Familienbetrieb wird von Herbert und Monika Babel und ihren drei Söhnen geleitet. Dabei hat sich jeder der Söhne auf einem anderen Schwerpunkt spezialisiert. Neben der Landwirtschaft und der Hotellerie mit Gastronomie ist einer für die eigene Hofkäserei zuständig. Seit 2010 verfolgt die Familie das Konzept der gläsernen Produktion. Als Gast kann jeder Schritt von der Wiese bis auf den Teller mitverfolgt werden.



Der Betrieb hält 40 Mastschweine und 70 Braunviehkühe. Die Kühe werden ausschließlich mit Gras und Heu gefüttert. Das hierfür benötigte Heu wird in der eigenen Trocknung gelagert. Den Kühen wird täglich zwei „Menüs“ angeboten. Auf der einen Seite wird Heu

oder im Sommer frisches Gras angeboten und auf der anderen Seite gibt es eine Mischung aus Heu und Getreide, welche vom stationären Mischwagen über ein Förderband den Tieren serviert wird. Mit Hilfe eines Roboters werden die Kühe gemolken. Die produzierte Heumilch wird anschließend komplett in der Hofkäserei verarbeitet. Die in der Käseproduktion anfallende Molke wird an den Strohschweinen verfüttert und diese wiederum landen im Restaurant des Hofes auf der Speisekarte. By the way: der Schweinestall befindet sich im Keller des Kuhstalls.

Bei unserer Betriebsführung durften wir neben dem selbst erzeugten Käse das eigene gebraute Bier kosten. Ganzjährig wird neben Hefeweizen sowie Helles noch je nach Jahreszeit eine saisonale Besonderheit wie Bockbier, Märzen, hopfiges Pils oder Weihnachtsbier dort gebraut. Zudem ist der Berghof Babel mit einem Schwimmbad und Sauna ausgestattet. Für unsere Badetruppe bleibt das Geheimnis der Sprudeltechnik jedoch bis heute ein Rätsel!

Nach dem Mittagessen in den Alpenstuben Buching, in dem alle Schnitzel und Pommes „bibern“ konnten, haben wir uns auf dem Weg zur Alpe-Wank gemacht. Hier hat uns der Alpenmeister über den Alltag eines Hirten berichtet. Insgesamt 160 Jungtiere weiden von Mai bis Oktober auf den ha. Die Alpe wird von mehreren Landwirten zusammen bewirtschaftet. Fazit unserer Besichtigung: Die Verwaltungsarbeit für die Alpe ist aufwändiger als die eigentliche Arbeit auf der Alm.



Den Samstagabend haben wir gemeinsam auf dem Musikkapellenfest im Nachbardorf verbracht.

Sonntag, Tag 4

Abreisetag! Völlig erschöpft machten wir uns mit einem kleinen Zwischenstopp auf dem Betrieb einer Teilnehmerin aus Hessen zurück auf dem Weg in die Heimat.

Es war eine super spannende Fahrt mit einer grandiosen Truppe, die sich so manch eine Räubergeschichte zu erzählen hatten!

In dem Sinne: Immer wachsam bleiben beim Rückwärtsfahren! 😊

Viele Grüße

Anja