# VDAJ intern

Das Magazin des Verbandes Deutscher Agrarjournalisten

Ausgabe 4/2017

## Überraschung, Herr Kollege!

H. Dietrich Habbe hat in diesem Jahr sein letztes Titelbild an das Bauernblatt Schleswig-Holstein geliefert. Über 40 Jahre sorgte er dafür, dass das Wochenmagazin ins Auge fiel. Was für eine Lebensleistung, schon jetzt.

VDAJintern
Das Magazin des Verbandes Deutscher Agrarjournalisten

*Abschied nehmen von den Bergen hieß es bei der Entlebucher Alpabfahrt in der Schweiz.* *Foto: Amler*

*Äpfel vom Bodensee sind in ganz Deutschland bekannt. Doch Oberschwaben hat noch viel mehr zu bieten. Das zeigte die diesjährige VDAJ-Jahrestagung.*
*Foto: Krick*

*Tee, Tierklinik oder Trichterling – gibt es eigentlich irgendein Thema, zu dem es nicht schon eine Landesgruppen-Exkursion gegeben hat?* *Foto: Krämer*

# Aus dem Inhalt

03 Editorial

04 **Toppthema**
**Von der Superkuh zum erweiterten Menschen?**

06 **IFAJ**
**Die Schweiz, der Käse und die Politik**

11 Bonner Grüne Runde

12 **ENAJ**
Zu Gast in Estland

14 **Aus dem Bundesverband**
**Jahrestagung in Bad Waldsee**

**Aus den Landesgruppen**

26 LG Bonn

28 LG Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland

30 LG Niedersachsen/Sachsen-Anhalt

32 LG Berlin/Brandenburg

33 LG Rhein-Weser

34 Aus der Branche

36 Personalien

37 Medienkontakte/Impressum

38 Meldungen

**Titelfoto:**
**Leidenschaft für Licht, Land und Landwirtschaft**
Vor wenigen Wochen wurde H. Dietrich Habbe 70 Jahre alt und geht nun in den Ruhestand. Die Titelgestaltung des VDAJintern haben wir uns zu diesem Anlass vom Bauernblatt Schleswig-Holstein geliehen. Zu sehen sind das erste und das letzte Titelblatt von unserem Kollegen Habbe. Nachfolgerin in der Titelblattgestaltung ist Ulrike Baer, die seit 2007 als Habbes Assistentin arbeitet.

# EIN „MINI-LEITBILD" TÄTE GUT

**Eine junge Frau meldet sich auf einer Verbandsversammlung im großen Kreis altgedienter Mitglieder zu Wort und vertritt die Ansicht, dass der Verband mal so eine Art „Mini-Leitbild" bräuchte.**

Zentrale Frage: Wofür steht der Verband eigentlich? Niemand im Raum widerspricht. Alle Anwesenden wissen, dass der Verband neuen Schwung gut gebrauchen könnte und alle wissen auch, dass der Vorschlag vielleicht besser von den lang jährigen Mitgliedern hätte kommen sollen.

Eine typische Szene, wie es sie Verbände überall auf der Welt ereilen kann. Auch vor dem VDAJ macht so etwas nicht halt. Das zeigte die Zukunftswerkstatt im Vorfeld der Mitgliederversammlung 2017 in Bad Waldsee. Dank vieler engagierter Teilnehmer war diese Werkstatt von einem sehr konstruktiven Geist getragen. Eine kleine Gruppe tastete sich sogleich an die Frage heran, wie sich so ein „Mini-Leitbild" strukturieren ließe. In einem ersten Schritt entstanden drei Kernfragen.

**1. Wer sind wir?** Während vor 20 oder 30 Jahren das Berufsbild eines Agrarjournalisten ein ziemlich klar abgestecktes Tätigkeitsfeld war, stehen wir mehr und mehr vor fließenden Grenzen. Wir sind heute Redakteure mit Schöngeist und Edelfeder, Social-Net-Worker und Blogger, Organisationstalente und Personalmanager und ganz nebenbei auch noch Verantwortliche für Pressestellen.

**2. Wofür stehen wir?** Eine Antwort darauf zu finden, ist schon eine etwas größere Aufgabe. Denn es geht nicht nur darum zu sagen, wofür der Verband in der Vergangenheit stand. Hier sind die Kernanliegen und ein Wertegerüst des Verbandes für die Zukunft zu skizzieren.

**3. Was zeichnet uns aus?** Oder anders gesagt: Was kann dieser Verband, was kein anderes Netzwerk kann? Müssen die eigenen Angebote besser werden oder müssen die Leistungen des VDAJ verständlicher dargestellt werden oder etwa Beides?

Ich denke, wir sollten den Vorschlag der jungen Frau durchaus ernst nehmen. Selbst wenn ein „Mini-Leitbild" nicht mehr ist als eine A4-Seite lang wäre, so hilft es doch, unsere Experten-Plattform für junge Kolleginnen und Kollegen attraktiv zu machen und nicht zuletzt selbst eine Leitlinie für dieses ehrenamtliche Engagement zu haben.

Das Bundestreffen 2017 in Bad Waldsee bot natürlich noch mehr. Davon berichten die folgenden Seiten ausführlich. Ein großes Dankeschön geht an dieser Stelle an Gudrun Koeck und ihre Mannschaft für ein äußerst gelungenes und hoch informatives Bundestreffen. Die Bauernschule war zudem ein großartiger Gastgeber.

Auch im Namen der Vorsitzenden Katharina Seuser wünsche ich Ihnen nun ein besinnliches Weihnachtsfest im Kreis Ihrer Lieben und einen guten Start in das neue Jahr.

*Ihr*

*Johannes Funke*

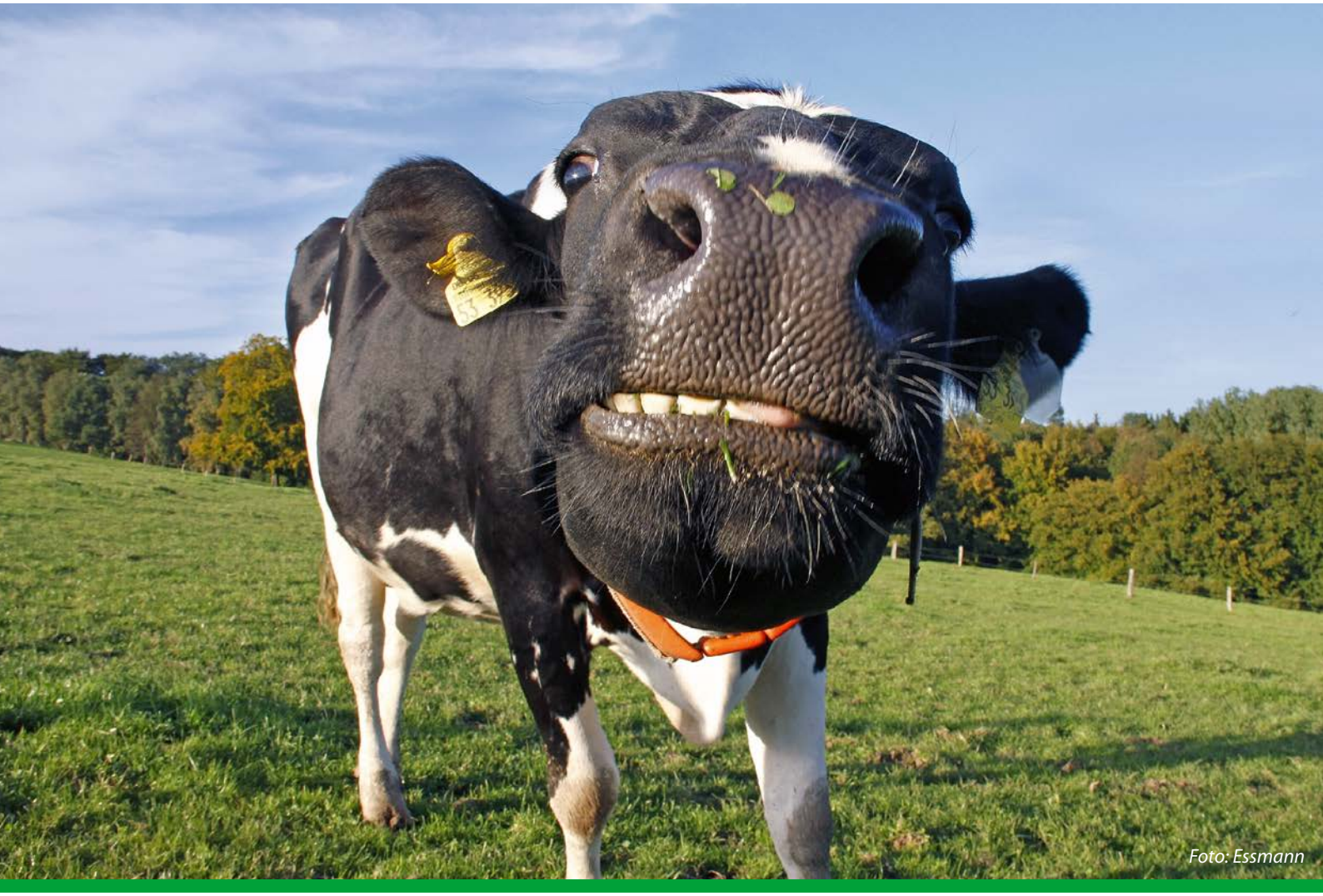


Foto: Essmann

# Von der »Superkuh« zum erweiterten Menschen?

*von Andy Artmann, Andreas Hermes Akademie (AHA)*

**Die »Superkühe« sind ein interessantes datenjournalistisches Experiment. Eine weitere kreative Antwort auf die Verdünnung der redaktionellen Expertise durch Stellenabbau im journalistischen Bereich. Der ursprüngliche Rechercheweg über Experten und Verbände hat einen Riss in die Gesellschaft getragen. Da erscheint die Suche nach neutralen Reportage-Quellen logisch. Wie ergeht es der Kuh auf der Weide und im Stall wirklich – jenseits der Meinung eines Landwirtes oder einer Organisation?**

## Warum also nicht die Kuh vermessen?

Entsprechende Sensortechnik ist vorhanden. Fortschrittstreiber war hier der Datenbedarf bei wachsender Herdengröße und die Optimierung des Herdenmanagements. Deshalb arbeitet zum Beispiel die Universität Bonn mit Sensoren. Das Wissenschaftler-Team um Dr. Ute Müller vom Institut für Tierwissenschaften ent-

wickelt eine Kuh-App. Verschiedene Sensoren sollen darauf hinweisen, wenn einzelne Milchkühe ein auffälliges Verhalten an den Tag legen. Das Forschungsziel ist ein genauerer Überblick über die Herde und jedes einzelne Tier.

## Und der Mensch?

Das Georgia Institute of Technology in Atlanta entwickelt Sensoren, welche die Daten eines Menschen direkt an Rettungsdienste übertragen. Notfalls kann so ein Mensch geortet werden. Die US-Amerikaner wollen mit dieser Technik zum Beispiel Kinder überwachen, sowie alte und kranke Menschen am Rechner verfolgen.

## Vermessung des Nachrichtenlesers

Bereits seit 2016 vermisst der Journalist Marco Maas mit seinem xMinutes freiwillige Probanden. Zur Verbesserung seiner News-App analysiert er eintausend NachrichtenleserInnen. »Einen Teil der Privatsphäre aufgeben und dafür passgenaue Inhalte bekommen, das ist der Deal«, so Marco gegenüber der Zeitschrift Wired. Im Prinzip ist die App ein Abgesang auf das Konzept konventioneller Webseiten. Marco Maas in seiner Kolumne: »Mit xMinutes bauen wir eine Plattform für den perfekten Nachrichten-Stream – Nachrichten werden kontextbasiert dem Leser präsentiert …« Seine Technik, entstanden aus der Open Data Bewegung, ist noch algorithmenbasiert.

## Forschungsprojekt zur »Schnittstelle Mensch«

Die Wissenschaftler des Deutschen Hygiene-Museums Dresden (DHMD) und der Technischen Universität Berlin erforschen in dem Projekt »Anthropofakte« die Schnittstellen zwischen menschlichem Körper und moderner Technik. Sie stellen sich Fragen nach dem Übergang von »Artefakt« zum »Biofakt«.

Schon heute lassen sich Menschen, zum Teil organisiert im Berliner Verein »Cyborg«, in ihre Körper Sensortechnik einbauen. Ihnen werden zum Beispiel Magnete in die Finger gespritzt, um elektromagnetische Felder wahrnehmen zu können. In vielen europäischen Ländern lassen sich technikaffine Menschen, sogenannte »Cyber-Nerds«, Chips unter die Haut pflanzen. Diese Sensoren werden von Türsystemen erkannt. Einer der Begründer dieser Bewegung, Neil Harbisson, geht noch einen Schritt weiter. Er lässt sich Techniken in den Schädel implantieren, mit denen er seine Sinne schärfen will. So kann der farbenblind geborene britische Künstler selbst das Spektrum von Ultraviolett und Infrarot wahrnehmen. Diese »Upgrades« haben ihm den Titel »Cyborg« (Mensch-Maschine) eingebracht.

## Sind also die »Superkühe« nur ein Anfang?

Das Sensorjournalismus-Experiment »Superkühe« will einfach aufzeigen, wie drei Kühe aus drei Haltungsformen (konventioneller Familienbetrieb, Großbetrieb, Bio-Betrieb) leben – mit direktem Zugang zu den Vital-Daten der Tiere für Publizisten. Am Ende sollen Zuschauer und Leserinnen die Möglichkeit haben, sich eine fundamentierte Meinung zu bilden. Die aktuellen Entwicklungen bringen spannende journalistische und ethische Aufgaben mit sich, nicht nur für Datenjournalistinnen und Agrarjournalisten.

*Der Publizist **Andreas (Andy) Artmann** beschäftigt sich seit 1990 mit digitalen Innovationen im Bereich der Presse und bildet Journalisten und Kommunikatorinnen aus. Unter anderem ist er Dozent an der **Journalisten-Akademie Sankt Augustin**. Zusammen mit der **Andreas Hermes Akademie (AHA)** und der Plattform **www.dialog-milch.de** arbeitet er an neuen Lernformen für Journalistinnen und Öffentlichkeitsarbeiter.*

# Die Schweiz und ihr Käse

**Die Schweizer Agrarjournalisten hatten Ende September gemeinsam mit dem IFAJ eine Pressereise organisiert, in der es um die Situation der Schweizer Landwirtschaft, die Volksabstimmung zur Lebensmittelsicherheit und um den Tourismusmagnet Almabtrieb ging. Angelika Sontheimer und Ulrike Amler berichten.**

Als „Drehscheibe der Biosphäre“ wird Schüpfheim gern bezeichnet. Schüpfheim liegt inmitten der UNESCO Biosphäre Entlebuch, einem von zwei Biosphärenreservaten in der Schweiz. Dort findet jedes Jahr Ende September die Entlebucher Alpabfahrt statt. Mehr als 250 Kühe, Jungrinder und Kälber kommen dann von ihren Sömmerungsalpen herunter und werden von ihren Älplern und Sennen samt deren ganzen Familien ins Tal geleitet.

*Angelika Sontheimer, immer nah am Geschehen. Die Kollegen folgten der Entlebucher Alpabfahrt, während der sich viele Bildmotive auftaten.*

In diesem Jahr mit dabei etwa 40 Agrarjournalisten aus aller Welt. Sie waren der Einladung der Schweizer Agrarjournalisten zur Pressereise „Lebensmittelsicherheit, Freihandel und Nachhaltigkeit“ gefolgt. Organisiert hatten die Reise Corina Burn und Markus Rediger vom Landwirtschaftlichen Informationsdienst LID, Adrian Krebs von der Bauernzeitung, Roland Wyss-Aerni, Vorsitzender der Schweizer Agrarjournalisten und Chefredakteur Alimenta, Jürg Jordi vom Bundesamt für Landwirtschaft, BLW, Alois Hodel, ehemaliger Bauernsekretär im Kanton Luzern und Agrarjournalist und Sandra Steffen-Odermatt, Projektmanagerin der UNESCO-Biosphäre Entlebuch.

## Sbrinz-Käse und Alpabfahrt

Mehr als 12.000 Besucher waren in diesem Jahr zur Entlebucher Alpabfahrt gekommen. Wunderbar organisiert von Sandra Steffen-Odermatt war der Besuch einer Dorfkäserei mit Sbrinz-Herstellung, einer der ältesten Hartkäsesorten in Europa, danach ging es mit Bussen auf mittlere Höhe in die Zwischenstation des Almabtriebs. Dort hatten die Journalisten genügend Zeit zuzuschauen und zu fotografieren, wie die Tiere gewaschen und mit blumenumkränzten Halsbändern, Glocken und Kopfschmuck geschmückt wurden.

Wer wollte, konnte den Zug ins Tal begleiten. Sieben Stunden war die am weitesten entfernte Älplerfamilie mit ihren Tieren unterwegs. Sie wurden mit einem begeisterten Empfang belohnt.

*In der Schweiz darf der Alphornbläser nicht fehlen. Für die Touristen ist das ländliche Spektakel ein besonderes Erlebnis.*

Nach einem Informationsnachmittag im Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung Schüpfheim gab es abends auf der „Chilbi“ (Kirchweih/Feier) noch Älplermagronen, ein leckeres Gericht mit Makkaroni-Nudeln, Kartoffeln, Rahm, Käse und Zwiebeln.

*Fortsetzung auf Seite 8 ...*

*Fortsetzung von Seite 7 ...*

## Französische Milchschafe in den Schweizer Bergen

Zur Pressereise gehörte eine Besichtigung des Schafbuur-Hofes *(www.schafbuur.ch)* in Entlebuch.

„Schafmilch ist etwas Besonderes. Wenn wir Schafmilchprodukte vertreiben wollen, müssen wir nah am informierten Kunden sein", sagt Heidi Hofstetter.

Zusammen mit ihrem Mann Peter und ihren Söhnen betreibt sie die Emscha (Entlebucher Milchschaf) GmbH im Kanton Luzern in der Zentralschweiz.

*Zu einer Pressefahrt in die Schweiz gehört auch eine Besichtigung einer Käserei dazu. Viele ausländische Journalisten kannten zuvor keinen Rohmilch-Käse.*

Die einstige Hofmolkerei ist heute gewerblich (mehr als die Hälfte der verarbeiteten Milch stammt inzwischen nicht mehr vom eigenen Hof) und verarbeitet 350.000 Liter Schafmilch im Jahr. Hergestellt werden die Frischprodukte pasteurisierte Milch, Joghurt und Quark, klassische Käseprodukte wie Halbhartkäse, Raclette und Fondue-Käse, Feta-Käse und Käsespezialitäten wie den Füürabechäs mit Chili oder den Engelikäse mit Weissschimmel.

Die Emscha ist die erste Null-Energie-Käserei der Schweiz. Die hauseigene Photovoltaik-Anlage liefert mehr Energie, als Käserei, Bauernhof und Familie zusammen verbrauchen.

## Kantonsratssaal, Vierwaldstättersee und höhlengereifter Käse

Nach einem Informationsvormittag im Luzerner Kantonsratsaal unter anderem mit dem Parlamentsabgeordneten und Präsidenten des Schweizer Bauernverbands, Markus Ritter, stand eine Schiffstour über den Vierwaldstättersee auf dem Programm.

Zum Abschluss konnte die Journalistengruppe das Besucherzentrum des Schweizer Milchverarbeiters Emmi in Kaltbach besichtigen, wo sie eine Führung durch die Sandstein-Höhle bekam.

*Ein Mitarbeiter der Schüpfheimer Dorfkäserei zeigt die großen Sbrinz-Käselaibe im Lager.*
*Fotos: Amler und Sontheimer*

Emmentaler, Gruyère, Kaltbach-Extra-Würziger und Raclette werden hier beispielsweise gelagert, mehr als 100.000 Käselaibe reifen im speziellen Höhlenklima in mehr als zwei Kilometer langen Stollen.

Nach der Führung informierten ein Schweizer Junglangwirt und die beiden Sponsoren Migros und Syngenta die Agrarjournalisten über ihre Nachhaltigkeitskonzepte, bevor es nach einem gemeinsamen Raclette-Essen Abschied nehmen hieß.

Ein Dank an alle Organisatoren und Beteiligten an dieser Stelle für die informationsreiche Pressetour.

*Angelika Sontheimer*

Foto: Amler

# Die Schweiz und ihre Politik

**Die Schweizer Bürger haben sich bei der Volksabstimmung Ende September mit einer deutlichen Mehrheit für die Aufnahme der Ernährungssicherheit in die Verfassung ausgesprochen. Die Abstimmung darüber fiel positiver aus als erwartet.**

Fast 80 Prozent der Eidgenossen stimmten im Herbst dafür, die Ernährungssicherheit in die Schweizer Verfassung aufzunehmen. Konsequenzen für Gesetze und Verordnungen wird der neue Artikel zunächst nicht haben. Somit haben Handelspartner keine Änderungen zu befürchten. Der Artikel dient jedoch als Leitfaden zukünftiger agrarpolitischer Entscheidungen.

Klimawandel, Erosion, Flächenverluste durch Urbanisierung und Industrialisierung und ein Bevölkerungswachstum von 1,1 Prozent pro Jahr macht den Eidgenossen trotz Wohlstand und Kaufkraft im weltweiten Vergleich zunehmend Sorgen. Noch spielt der Anteil von Nahrungsmitteln am Haushaltseinkommen trotz hoher Endverbraucherpreise eine geringere Rolle und kann als Wohlstandsindikator interpretiert werden. Der Strukturwandel in der Landwirtschaft, jährlich schließen rund 1.000 Betriebe ihre Hoftore, hat die Initiatoren jedoch zu einem Nachdanken über die heimische Ernährungssicherheit bewogen. Der Selbstversorgungsgrad ist gerade unter 50 Prozent gerutscht.

Rund 20 Prozent des Produktionswertes der Schweizer Landwirtschaft in Höhe von rund 10,1 Mrd. CHF (2015) entfallen auf die Milchwirtschaft. Doch auch in diesem Sektor sinkt die Zahl der Betriebe und der Tiere. Die vermarktete Milchmenge je Kuh ist gestiegen. Eine weitere Produktionssteigerung ist wegen der schwierigen natürlichen Verhältnisse und eines hohen Anteils ökologisch wirtschaftender Betriebe begrenzt.

## Einigkeit, aber unterschiedliche Interpretationen

Mehr Markt und mehr Nachhaltigkeit, wie in der Vorlage zur Abstimmung propagiert, traf den Nerv

*Fortsetzung auf Seite 10 ...*

*Fortsetzung von Seite 9 ...*

einer kaufkräftigen umweltbewussten urbanen Bevölkerung ebenso wie den liberaler Kräfte in Wirtschaft und Politik, denen der Freihandel in die Schweiz hinein wie hinaus nicht weit genug geht. Das Ergebnis von 78,7 Prozent Zustimmung ist laut Adrian Krebs „historisch". Sei es doch ein starkes Zeichen zugunsten der Landwirtschaft, die in letzter Zeit oft eher in Bedrängnis schien. Ab sofort ringt man in der Schweiz jedoch um die Deutungshoheit. Intensiv oder extensiv/Bio – diese Schere bleibt. Bereits zum jetzigen Zeitpunkt ist deutlich, dass die Zeit der Einigkeit bei Themen wie der Raumplanung und Fragen des Pflanzenschutzes oder Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung vorbei ist.

Insbesondere die Milchwirtschaft, der liberalste Bereich des Schweizer Agrar- und Lebensmittelmarktes, muss sich den Themen Fütterungsintensität und Import von Kraftfutter zur Produktion von Exportgütern, allen voran dem Exportschlager Käse, stellen. Protektionismus oder Freihandel und zu welchen Konditionen, ist die Frage, auf die der Berufsstand in zukünftigen Diskussionen um die Ausrichtung der Agrarpolitik zufriedenstellende Antworten finden muss.

## Der Handel profitiert

Laut Gesetz soll die Landwirtschaft stärker auf die Markt- und Verbraucherwünsche ausgerichtet werden. Im Umkehrschluss fordert der landwirtschaftliche Berufsstand, dass die Landwirte eine faire Teilhabe an den Erträgen der Wertschöpfungskette haben sollen. Noch 1970 entfielen knapp 55 Prozent eines „Konsumentenfrankens" auf die Landwirtschaft. 2015 betrug dieser Anteil nur noch 30 Prozent. Im gleichen Zeitraum stieg jedoch die Handels- und Verarbeitungsmarge von rund zehn auf 30 Prozent.

Einigkeit herrscht bei den Eidgenossen bei der Interpretation von Freihandelsabkommen. Für die sollen zukünftig die ökologischen und sozialen Standards der Schweiz verbindlich sind. Bei nur knapp 50 Prozent Selbstversorgung ist das ein hoch gestecktes Ziel und entspricht nicht zwingend den Interessen der Akteure aus der exportstarken Lebensmittelindustrie. Mehr freier Markt muss jedoch nicht zwingend eine Gefahr für die immer noch von hohen Subventionen gestützte Schweizer Landwirtschaft bedeuten. Die Landwirte sind letztlich auch beim Erwerb von Futtermitteln, Saatgut, Düngemittel und Maschinen auf günstige Einkaufskonditionen im Ausland angewiesen und durch hohe Preise und Einfuhrzölle im Nachteil.

## Eine Chance für die Demokratie

Rückblickend wird deutlich, dass die direkte Demokratie der Schweiz mit all ihren Instrumenten eine große Chance birgt. Im Falle des Bürgerentscheids zur Aufnahme des Artikels zur Ernährungssicherheit mussten sich Landwirte, Konsumenten, Verarbeiter, Handel und politische Akteure mit einem Thema befassen, das auch alle Bürger essentiell betrifft. Die Schweizer Bürger wurden in die Verantwortung für die weitere Marschrichtung der Agrar- und Ernährungspolitik des eigenen Landes genommen. Die Schweiz kann mit der Aufnahme der Ernährungssicherheit in die Verfassung zum Modell für andere Länder werden.

Ein sehr ausführlicher Bericht zum Thema ist unter *www.vdaj.de* veröffentlicht.

*Ulrike Amler*

**Der neue Artikel 104a der Bundesverfassung zur Ernährungssicherheit**

*Zur Sicherstellung der Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln schafft der Bund Voraussetzungen für:*

***a.*** *die Sicherung der Grundlagen für die landwirtschaftliche Produktion, insbesondere des Kulturlandes;*

***b.*** *eine standortangepasste und ressourceneffiziente Lebensmittelproduktion;*

***c.*** *eine auf den Markt ausgerichtete Land- und Ernährungswirtschaft;*

***d.*** *grenzüberschreitende Handelsbeziehungen, die zur nachhaltigen Entwicklung der Land- und Ernährungswirtschaft beitragen;*

***e.*** *einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln.*

# Markt bestimmt über vollautomatisierte Landwirtschaft

**Die Vollautomatisierung sämtlicher Arbeitsschritte in der landwirtschaftlichen Produktion ist heute bereits realisierbar und wird international auch in Anspruch genommen.**

***Björn Kiepe** von der Bayer Digital Farming GmbH erläuterte, was bereits machbar ist mit smart farming.*

Wie **Björn Kiepe** von der Bayer Digital Farming GmbH bei der ersten Bonner Grünen Runde des Berufsverbandes Agrar, Ernährung, Umwelt (VDL), gemeinsam mit dem Verband Deutscher Agrarjournalisten (VDAJ), vor Agrarstudenten ausführte, greifen unter anderem Betriebe in der Ukraine oder in Brasilien auf entsprechende Dienstleistungspakete bereits zurück. In Deutschland nutzten Landwirte je nach Kompetenzschwerpunkt automatisierte Lösungen, beispielsweise im Pflanzenschutz.

## Kleine Lösung – grosse Wirkung

Das sorge vor allem für eine maßgebliche Erleichterung bei der Einhaltung von Cross-Compliance-Richtlinien. „Man darf aber nicht nur das westeuropäische Produktionsniveau betrachten", so Kiepe. In vielen aufstrebenden Ländern ließe sich bereits mit kleinen Lösungen ein großer Beitrag zur Nahrungsmittelsicherheit leisten, beispielsweise um Pflanzenschutzmittel zur richtigen Zeit auszubringen. Wie schnell und wie umfangreich sich die Vollautomatisierung in der Landwirtschaft durchsetze, hänge vom Markt ab. Steigende gesellschaftliche Anforderungen und immer komplexere Auflagen machten digitale Lösungen jedoch zunehmend unverzichtbar für die Bauern. In Zukunft werde auf diesem Weg auch die Zusammenarbeit mit den Behörden zunehmen, erklärte Kiepe.

*Die Bonner Grüne Runde – ein Format, das der VDL entwickelt hat und zu dem in Bonn ab Oktober die VDL-Landesgruppe NRW und die VDAJ-Landesgruppe Bonn gemeinsam einladen.*

*Fotos: Sarah Neyses*

Auch er sieht die Zulassung für Pflanzenschutzmittelwirkstoffe künftig zumindest in Teilen in Abhängigkeit von präziseren Ausbringungsmöglichkeiten. Allerdings schreite die Entwicklung neuer Produkte deutlich schneller voran als die Regulierung. Auch kurzfristig sei jedoch schon abzusehen, welche Vorteile für die Umwelt von den neuen Technologien ausgingen. „Wir können bereits anhand von Vibrationen, die durch den Flügelschlag entstehen, auf eine Distanz von zwei Kilometer Schadinsekten von Nützlingen unterscheiden", führte der Bayer-Vertreter als Beispiel an.

Generell ließen sich in Zukunft viel gezielter Krankheiten und Schädlinge bekämpfen und so die Aufwandmengen reduzieren. Der Fortschritt bei der Entwicklung neuer Produkte hänge indes stark davon ab, ob die Landwirte den Unternehmen Daten zur Verfügung stellten. Bayer biete seinen Kunden dabei eine Opt-Out-Möglichkeit, um sämtliche nutzerbezogene Daten auf Wunsch löschen zu lassen.

*Sebastian Krings, agra-europe*

# ENAJ zu Gast in Estland

**Wenn sich die EU-Agrarminister informell austauschen, ist das europäische Netzwerk der Agrarjournalisten dabei: So auch Anfang September in Tallinn, der Hauptstadt von Estland. Für den VDAJ nahmen Christiane Aumüller-Gruber und Katharina Seuser teil.**

Zum offiziellen Presseprogramm der Ratspräsidentschaft waren Brüsseler Korrespondenten, Vertreter der Publikumsmedien und die Agrarjournalisten eingeladen. Auf der Agenda der Minister standen Instrumente des Risiko- und Krisenmanagements innerhalb der künftigen Gemeinsamen Agrarpolitik und die Halbzeitbilanz der GAP-Reform 2015. In letzter Minute wurde auf Wunsch von Bundesminister Christian Schmidt die Causa Fipronil auf die Tagesordnung gesetzt. Nach der Abschluss-Pressekonferenz im Kongresszentrum Tallinns standen die Minister den Journalisten für Einzelgespräche zur Verfügung – zu diesem Zeitpunkt gab es keinen Raum und keine Sitzgarnitur, die nicht von Politikern und Journalisten belegt war.

Auch eine Exkursion zu landwirtschaftlichen Betrieben war Teil des Presseprogramms. Minister und Ministerinnen sowie andere VIPs nahmen daran teil und so boten sich bereits bei dieser Gelegenheit Möglichkeiten, ins Gespräch zu kommen.

Erste Station war das Folklorezentrum Kolgaküla mit einer Präsentation von estnischen Lebensmitteln. Im Anschluss stand ein Besuch des Betriebs Hsaka im Lahema National Park auf dem Programm, einem Familienbetrieb mit dem Schwerpunkt Schafhaltung. Der junge Betriebsleiter Priidu Veersalu bewirtschaftet 20 Hektar Ackerland, 20 Hektar Wald und 30 Hektar Weideland und hält 80 Mutterschafe. Die Lämmer vermarktet er regional, Mutter und Tochter nutzen den Hofladen, um Handarbeiten aus der eigenen Schafwolle zu verkaufen. Ein Idyll, das dem Betriebsleiter zufolge Zukunft hat, wenn er mit Unterstützung von EU-Subventionen seinen Betrieb stärker technisieren und ausbauen kann. So möchte er seine Herde auf 250 Mutterschafe aufstocken und in eine elektronische Tiererkennung investieren.

*Drei Generationen auf Hsaka:*
*Liis Burk mit Mutter und Töchterchen Liisa.*

*Dezentes Aroma: Kollege Jaques Van Outryve beim Geruchstest. Auf Väätsa wird die Festfraktion der Gülle abgeschieden, getrocknet und zu Einstreu und Dünger verarbeitet.*

### *Informelle Agrarministertreffen*

*Seit 2013 laden die Landwirtschaftsministerien der jeweiligen Ratspräsidentschaft ENAJ zum begleitenden Presseprogramm ein. Üblicherweise umfasst das Presseprogramm einen Exkursionstag und einen Tag mit Pressekonferenz und Pressegesprächen. Ist ein Agrarjournalistenverband vor Ort aktiv, organisieren die Kolleginnen und Kollegen noch einen zusätzlichen Exkursionstag, um den ENAJ-Mitgliedern noch bessere Einblicke in die Landwirtschaft des Gastlandes zu ermöglichen.*

Für ENAJ-Mitglieder gab es noch ein weiteres Highlight: Der Besuch auf dem Väätsa Betrieb der Trigon Dairy Farming Estonia TDFE. Dieses Programm organisierte eine estnische Kollegin mit Unterstützung von Jef Verhaeren, Ehrenpräsident von ENAJ. Das Unternehmen TDFE bewirtschaftet an drei Standorten rund 8.300 Hektar, hält 7.000 Rinder, davon 3.550 Milchkühe, und wird von Joakim Helenius, einem ehemaligen Investmentbanker aus London geleitet. Auf Väätsa werden 2.200 Kühe gehalten. Für Joakim Helenius ist der Betrieb eine „outstanding success story". Seiner Meinung wird Estland bald an der Spitze der Milcherzeugung in Europa stehen.

Als wichtigste Gründe führte er die verfügbaren Flächen, günstige Pachtpreise, der Trend zu großen Betrieben, ein professionelles Betriebsmanagement und die Herdengesundheit an. Auch die Milchpreise sind Anlass zu Optimismus: Sie liegen in Estland mit 32 Cent pro kg über den Preisen in Litauen. Laut Helenius ist das auf die Strukturen zurückzuführen: Für die großen Verarbeitungsunternehmen in Litauen ist es lohnender, höhere Milchpreise in Lettland zu zahlen, als die Milch von den kleinen heimischen Betrieben zu beziehen.

## Kleine Betriebe sind wünschenswert, die Struktur ist nicht aufzuhalten

Landwirtschaftsminister Tamm ist ebenfalls davon überzeugt, dass die Zukunft der estnischen Landwirtschaft bei den großen Betrieben liegt. Anlässlich der Begrüßung in Kolgaküla wünschte er sich zwar, dass es weiterhin in Europa kleine Betriebe gebe, aber der Strukturwandel sei nicht aufzuhalten.

Die Milchviehhaltung in Lettland ist dafür das beste Beispiel: Hier hielten die Betriebe im Jahr 2000 durchschnittlich 32 Kühe, heute sind es 136. Damit liegt Estland in der EU nach Dänemark an zweiter Stelle, bei der Milchleistung mit 8,6 t pro Kuh und Jahr noch auf Platz drei nach Dänemark (9,3 t/Kuh und Jahr) und Schweden (8,7 t/Kuh und Jahr).

*Katharina Seuser*

*Minister Tamm im Gespräch mit der Kollegin vom Bayerischen Wochenblatt.*

*Estnische Dimensionen: 220 Meter lange Ställe mit 1.100 Kühen pro Stall auf dem Väätsa-Betrieb der Trigon Dairy Farming Estonia TDFE.*

*Foto: shutterstock*

## Fakten zur estnischen Landwirtschaft

Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe: ..... 16.696

Landwirtschaftliche Nutzfläche: ..... 1.003.505 ha

Nutztierbestand, LSU: ..... 279.325

Produktionswert, Mio. Euro: ..... 802

*Davon anteilig: Milch 27%, Schweine 10%, Rindfleisch 8%, Geflügel und Eier 7%, Getreide, Gemüse, Ölsaaten 25%, Gemüse und Kartoffeln 10%, Futterbau 9%.*

Quelle: Roomet Sõrmus, Chairman of the Board Estonian Chamber of Agriculture and Commerce, Statistiken von Estland für 2016.

# WO DIE VIELFALT WÄCHST

**Die Landesgruppe Baden-Württemberg hatte in diesem Jahr zur VDAJ-Jahrestagung nach Oberschwaben eingeladen. Von der Bauernschule Bad Waldsee aus starteten drei Exkursionen in die Region, die vor allem durch ihre Vielfalt zu überzeugen wusste.**

Die Bauernschule Bad Waldsee ist ein gastliches Haus. Die Teilnehmer der Jahrestagung waren herzlich willkommen. Das Haus ist modern und mit allem ausgestattet, was man braucht, um eine angenehme Zeit unter Kolleginnen und Kollegen verbringen zu können.

Kulinarisch konnte die schwäbische Küche an allen Tagen überzeugen, moderne Seminarräume förderten die Kreativität und den Arbeitseifer beim Zukunftsworkshop und selbst die etwas schwierige Schlüsselübergabe per Pin meisterten alle dank der freundlichen Unterstützung des Bauernschule-Personals.

Die Tage waren super organisiert, die Stimmung von der ersten bis zu letzten Sekunde gut. Vielen Dank dafür an das Orga-Team der Landesgruppe. Nach einem erfolgreich mitgestalteten Weltkongress in 2016 und der diesjährigen Jahrestagung dürft ihr euch in den nächsten Jahren erst einmal selber einladen lassen.

*Der Dank geht, auch im Namen des VDAJ-Vorstandes, hier vertreten von Dr. Katharina Seuser (re.), an das Orga-Team der Landesgruppe Baden-Württemberg (längst nicht alle sind auf dem Foto zu sehen) und natürlich an die Sponsoren, die diese Tagung unterstützt haben. Foto: Krick*

Foto

# WEICHEN FÜR DIE ZUKUNFT

**30 Kolleginnen und Kollegen haben am „Zukunftsworkshop" des VDAJ teilgenommen, der im Rahmen der diesjährigen Mitgliederversammlung in der Bauernschule Bad Waldsee stattfand.**

Unter der Moderation von Wolfgang Kubutsch, Coach und Trainer bei der Andreas-Hermes-Akademie, diskutierten die Teilnehmer über die künftige Ausrichtung des Verbandes und seine Selbstdarstellung sowie über drängende Projekte wie zum Beispiel die Mitgliederwerbung, der Internetauftritt und die Kommunikation mit den Mitgliedern. Die Workshop-Teilnehmer haben Projektgruppen gebildet, die sich jetzt mit den dringendsten Themen auseinandersetzen werden.

o: Kubutsch

**Im ersten Schritt wird es um folgende Themen gehen:**

- *Professionalisierung des Internetauftrittes/digitale Kommunikation*
- *Ansprache angehender und junger Kolleginnen und Kollegen, Stichwort VDAJung*
- *Formulierung einprägsamer VDAJ-Leitlinien*
- *Überarbeitung/Anpassung der Satzung an veränderte Medienstrukturen*
- *Netzwerken/Mehrwert schaffen für Mitglieder*

Die Arbeitsergebnisse bzw. den Weg dorthin, werden wir im VDAJintern begleiten.

**Wer Interesse an der Mitarbeit hat, kann sich bei seinem Landesvorstand melden.**

*Aufmerksam und engagiert: VDAJ-Mitglieder arbeiten an der Vision 2030.*

*Tassilo von Leoprechting und Christine Stöcker zeigen Wege in die Zukunft des VDAJ auf.*

*Das Projektteam um Jens Noordhof hat sich mit dem „Wer sind wir" und „Was machen wir" auseinandergesetzt.*

*Johannes Funke und Roland Krieg präsentieren in Kernbotschaften, was den VDAJ ausmacht.*

*Katrin Fischer präsentiert Ideen von VDAJung, dem Team der Stipendiaten und Young Professionals.* *Fotos: Seuser*

## Exkursion 1

# „Milchwirtschaft und Grünland"

**Obst, Wein und Hopfen ist eigentlich typisch für die Landwirtschaft in Oberschwaben. Aber es ist auch traditionell eine starke Region für die Milchviehhaltung. 15 Teilnehmer konnten sich bei der VDAJ-Bundestagung auf der Exkursion „Milchwirtschaft und Grünland" davon überzeugen. Unter anderem standen zwei innovative Milcherzeugerbetriebe auf dem Programm.**

Erste Station der Tour war das Landwirtschaftliche Zentrum Baden-Württemberg, kurz LAZBW, in Aulendorf. Das Aufgabenfeld des LAZBW im Bereich Rinderhaltung ist groß. Es bildet die gesamte Produktionskette bei der Milch ab: Von der Grundfuttergewinnung einschließlich der Konservierung über die Fütterung, die Haltung der Rinder sowie über die Milcherzeugung hin zur Milchbe- und Milchverarbeitung sowie Qualitätssicherung der Milchprodukte werden hier unter einem organisatorischen Dach alle Fragestellungen bearbeitet.

### Innovativ mit Bodenhaftung

Danach stand der Dreher-Hof in Bad Saulgau-Lampertsweier auf dem Programm. Ein echter Vorzeigebetrieb. Tobias Dreher und seine Familie bewirtschaften einen insgesamt 260 Hektar großen Ackerland- und Grünlandbetrieb mit 115 Milchkühen. Der Betriebsleiter will viel Zeit für seine Tiere haben und hat daher verstärkt in Technik investiert. Seit 15 Jahren gibt es auf dem Betrieb zwei Melkroboter und seit sechs Jahren auch einen Fütterungsroboter. „Für mich ist das nicht nur Arbeitserleichterung, sondern auch Tierwohl. Der Roboter versorgt immerhin zehnmal am Tag unsere Milchkühe mit frischem Futter", erläuterte der engagierte Milcherzeuger, der seinen Hof längst zu einem vielseitigen Betrieb entwickelt hat.

*Es durfte probiert werden: Giovanni Melillo (l.) präsentierte auf dem Betrieb Zimmerer seine Mozarella-Variationen. Einfach köstlich!*

So gibt es auf dem Betrieb eine Biogas- und Photovoltaikanlage, aber auch einen Hofladen und ein Milchhäusle. Darüber hinaus können auf dem idyllisch gelegenen Betrieb Feriengäste in einer umgebauten Scheune und neu gebauten Holzblockhäusern übernachten. Der Hof ist von der DLG zum „Ferienhof des Jahres 2016“ gekürt worden.

## Futtertechnik im Fokus

Weiter ging's nach Bad Saulgau zur Firma Claas. Das Landtechnik-Unternehmen hat zwar seinen Hauptsitz in Harsewinkel, aber in Oberschwaben sind die Claas-Spezialisten für Futtererntemaschinen zu Hause. Knapp 500 Mitarbeiter produzieren im Claas-Werk in Bad Saulgau Mähwerke, Wender, Schwader und Ladewagen, aber auch Vorsatzgeräte für die Maisfeldhäcksler. Jeweils von Oktober bis April steht die Produktion von Futtererntemaschinen auf dem Programm und das restliche Jahr die Produktion der Vorsatzgeräte. Bei der Führung durch das Werk konnten sich die Exkursionsteilnehmer über die neuesten Entwicklungen und Trends des Futtererntetechnik-Herstellers informieren.

## Tierwohl macht den Menschen Spass

Zum Abschluss der Exkursion stand dann noch ein Besuch auf der Eselsmühle von Familie Zimmerer in Bad Saulgau auf dem Programm. Bis in die 1950 er-Jahre handelte es sich um eine Getreidemühle, die dann mehr und mehr zum landwirtschaftlichen Betrieb umgebaut wurde. Betriebsleiter Thomas Zimmerer bewirtschaftet derzeit rund 340 Hektar Fläche mit 300 Milchkühen plus Nachzucht sowie 50 Galloway-Fleischrindern. Ebenso wie sein Berufskollege Tobias Dreher legt der bekannte Fleckviehzüchter Zimmerer viel Wert auf Tierwohl. 2011 hat die Familie in einen neuen Stall investiert, der viel Licht, Platz und Luft für die Tiere bietet. Außerdem melken im Betrieb vier Roboter. „Jetzt macht die Milchviehhaltung wieder sehr viel Spaß“, versicherte Thomas Zimmerer.

## Genüsse nach italienischer Art

Innovativ ist sein Betrieb insbesondere in der Vermarktung. Das Fleisch der Galloway-Fleischrinder wird über das von der Tochter und ihrem Mann geführte Restaurant „Haus am Markt“ in Bad Saulgau vermarktet. Die Milch aus dem Betrieb Zimmerer geht hauptsächlich an die Milchwerke Schwaben eG und ein kleinerer Teil an die Melillo Mozzarella-Manufaktur nach Hohentengen. Wie toll die Spezialitäten von Giovanni Melillo schmecken, davon konnte sich jeder selbst überzeugen. Der Mozzarellahersteller bot auf dem Betrieb Zimmerer Kostproben aus seiner Manufaktur an. Hierzu gehört auch Burrata, ein Mozzarella in Form eines kleinen Säckchens, dessen Inneres mit Sahne und Mozzarellasträngen gefüllt ist. Einfach köstlich, so das einhellige Urteil der Exkursionsteilnehmer.

*Dr. Elisabeth Legge*

***Oben:*** *Auch ein Besuch des Claas-Werkes in Bad Saulgau stand auf dem Exkursionsprogramm.* ***Mitte:*** *Wissbegierige Agrarjournalisten: Viele Fragen hatte Tobias Dreher rund um seinen Milchvieh- und Erlebnishof zu beantworten.* ***Unten:*** *Franz Schweizer, Leiter des LAZBW, stellte die verschiedenen Versuchsställe des Zentrums in Aulendorf vor.* *Fotos: Legge*

## Exkursion 2

# Sonderkulturen

**Die Oberschwaben schaffen es scheinbar immer, irgendwie und aus allem etwas Trinkbares zu machen. Dabei gehen sie nicht zimperlich mit den Prozenten um. Ob Wein, feine Destillate oder ein kräftiges Bier – es ist für jeden Geschmack und Seelenzustand etwas dabei.**

Einzig Thomas Heilig, Obstanbauer in Bavendorf bei Ravensburg, verzichtet auf den Alkohol. Seine Äpfel verkauft er am liebsten am Stück, die Saftherstellung läuft nur nebenher. In diesem Jahr blieben die Erträge für die Obststiegen und für die Flaschenfüllung gänzlich aus. „Es hat uns schwer erwischt", erzählt der engagierte Landwirt. „Der Frost hat ganze Arbeit geleistet. Man kann fast von einem totalen Ernteausfall sprechen". 21 Hektar Kern- und Beerenobst – und die Arbeit eines ganzen Jahres ist dahin. „So etwas übersteht man schadlos nur eine Saison", sagt Heilig. Betroffen von der Frostmisere sind aber auch seine ausländischen Arbeitskräfte. Die meisten mussten in diesem Jahr zu Hause bleiben. „Das trifft die Familien hart, weil sie auf die Einkommen aus der Ernte angewiesen sind".

Ähnliches erfährt die Gruppe auch bei der BayWa in Kressbrunn. Dort, wo in guten Jahren tausende Äpfel auch am Wochenende durch die Wasch- und Verpackungsanlage laufen, herrscht an diesem Samstag relative Ruhe. Die Läger sind so gut wie leer, jetzt wäre neue Ware wichtig. In normalen Jahren werden pro Saison im Schnitt 60.000 Tonnen Kernobst sortiert, gelagert und verpackt. In diesem Jahr herrscht „Versorgungsnotstand". Wegen der Missernte will man erreichen, dass die Kunden des Lebensmitteleinzelhandels neben der Handelsklasse 1 auch qualitativ schwächere Ware abnehmen, da bei den

*Gut verpackt und mit dem Hopfensiegel versehen wartet der Hopfen auf den Export.*
*Fotos: Krick*

verbleibenden Erntemengen spürbare Qualitätseinbußen erwartet werden. Ein Körbchen Gala ist trotz schlechter Ernte für jeden von uns rausgesprungen.

## Starke Brände

In direkter Nachbarschaft zur BayWa wartet die Weinkellerei Steinhauser dagegen mit vollen Fässern auf. Bereits in der vierten Generation wird in der Familie Schnaps gebrannt. Einmalig ist die Brennerei, mit der seit 2008 auch der Bodensee-Whisky hergestellt wird.

Bis der eigene gebrannte Single Malt Whisky in den Verkauf gelangt, braucht es viel Geduld. Eine Eigenschaft, die nicht gerade zu den Tugenden von Martin Steinhauser gehört. Umtriebig ist er, voller neuer Ideen und furchtlos im Umgang mit Hindernissen aller Art. Sein Erfolg gibt ihm Recht. Steinhauser Whiskey gehört seit 2014 sogar zu den Spirit Trophy Winners, einem internationalen Wein- und Schnaps-Wettbewerb.

## Das Hopfengeschäft boomt

Bestens gelaunt ist man derzeit auf dem Hopfengut N°20 in Siggenweiler. Eine gute Hopfenernte und Preise, die in den Himmel schießen, machen die Hopfenanbauer glücklich. Das Experimentieren mit Aromen bringt dann einfach noch mehr Spaß. Der Betrieb wird bereits in der vierten Generation geführt. Die Entwicklung lässt sich sehr anschaulich im Hopfenmuseum hautnah nacherleben. Jede Generation hat ihre eigenen Ideen eingebracht. Neue Hopfensorten, das geschmackliche Austesten der Bitterstoffe oder das Flachendesign – die Braukunst kommt heute modern daher und hat längst Einzug in die gehobene Gastronomie gefunden. Die Aromen Toffifee, Kaffee und dunkle Schokolade sowie ein wenig Mandarin verleihen dem black ale den besonderen Geschmack. Die Sorte pale ale verbindet die Aromen von Honigmelone und Aprikose aufs Feinste. Das Lager kommt leicht mit einer hopfigen Fruchtigkeit daher.

Das Hopfengut N°20 baut auf über 15 Lagen in der Region Tettnang verschiedenste Hopfensorten an. Der Tettnanger wächst tatsächlich nur in Tettnang, die Sorte Herkules ist eine der bedeutendsten Massensorten, die überwiegend exportiert werden.

*Thomas Heilig kann trotz mieser Ernte noch lachen und hofft auf die Apfelsaison 2018.*

*Der Maschinenring Tettnang servierte deftige Maultaschen und ein modernes Imagekonzept.*

Die ganze Welt verlangt danach. Der Tettnanger ist eine Nische für die gehobene Preisklasse mit Zug zum Feinkosthandel.

Unmittelbar neben dem Hopfengut N°20 hat der Maschinenring Tettnang seinen Sitz. Danke an die Landfrauen für die hausgemachten Maultaschen, die nach der Bierverkostung gerade Recht kamen. Der neue Leiter für Kommunikation bei den Maschinenringen, Guido Krisam, stellte uns das neue ImageKonzept *#Fairnetzt* vor.

*Friederike Krick*

## Exkursion 3

# Diversifizierung

**Wenn in Oberschwaben Vielfalt draufsteht, ist auch Vielfalt drin. Die Landwirtsfamilien erzeugen dort mit ihren pfiffigen Ideen rund um ihre Höfe eine Nähe zur Region.**

Los ging die Tour im Bauerngarten von Rosi Knam in Wolpertswende. Hier können Kunden nach Lust und Laune Gemüse und Beeren selbst ernten.

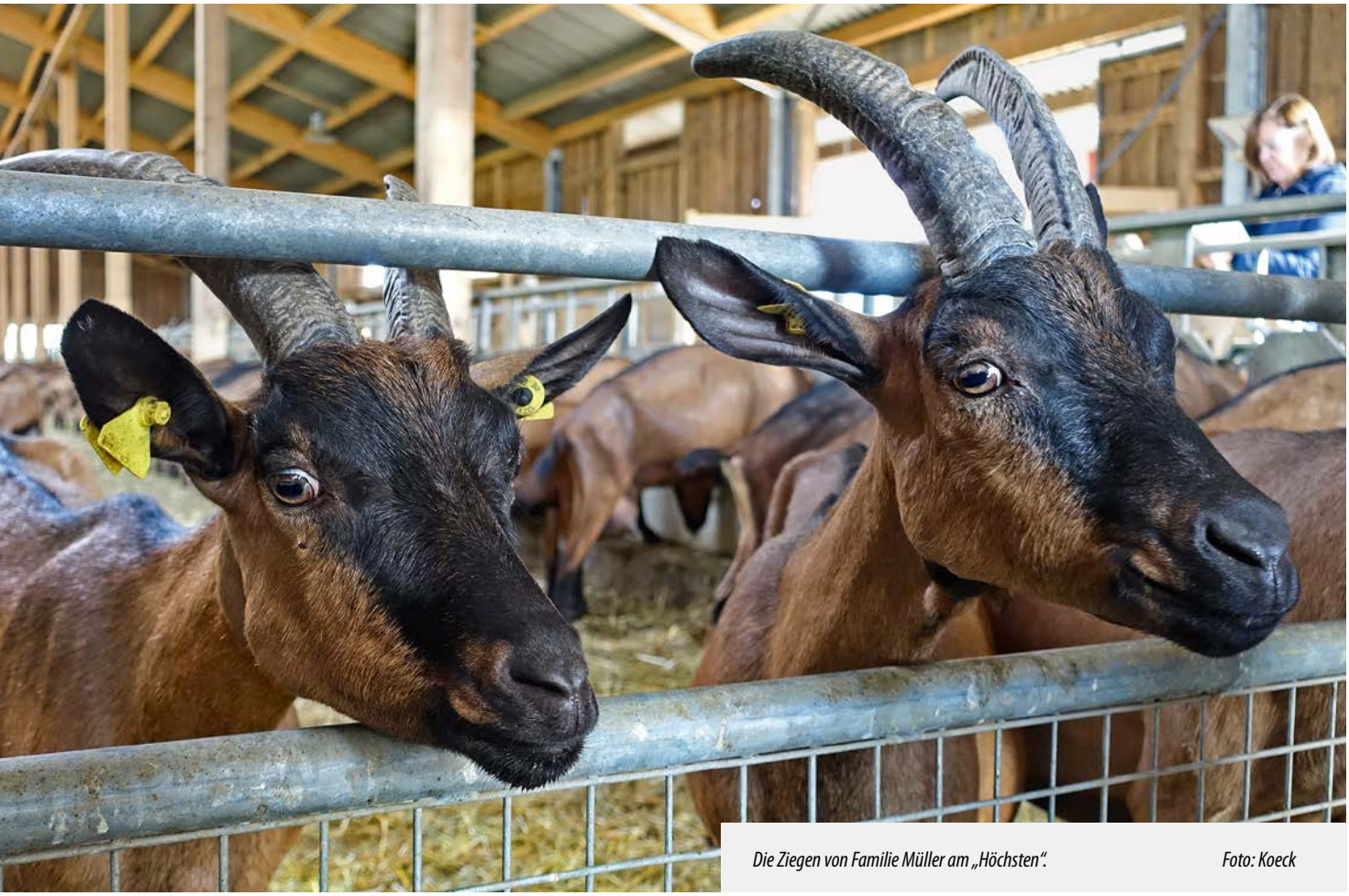
Neben dem Gemüseacker und den Gewächshäusern steht heute ein Aktivstall für 20 Pensionspferde. „Mein Herz hat einfach schon immer für Pferde geschlagen", erzählt die 29-jährige Betriebsleiterin. Der Mist der schnellen Vierbeiner dient als Dünger für das Gemüse. Für Rosi Knam sind ein intakter Kreislauf und die Balance zwischen biologischer und konventioneller Bewirtschaftung besonders wichtig. Insgesamt 45 Gemüsearten können Kunden im Bauerngarten ernten. Wem das nicht reicht, kann im Hofladen frisch gelegte Eier von den eigenen Hühnern oder weitere selbstgemachte Köstlichkeiten einkaufen.

### Mit Familienanschluss

Kontakt zum Landwirt erhalten Besucher auch auf dem Hof der Familie Steidle im Deggenhausertal. Betriebsschwerpunkte sind die Mutterkuhhaltung und der Mostobstbau. Für die Rinder steht ein Offenstall zur Verfügung. Dort erklären große Schilder den Besuchern, wie die Mutterkuhhaltung funktioniert.

Der Betrieb bietet nämlich Ferien auf dem Bauernhof an. Die neugestalteten Ferienhäuschen im Bungalow-Stil können das ganze Jahr über angemietet werden. Wer die vielen Köstlichkeiten der Familie einmal probieren will, der kann das im hofeigenen Bioland-Restaurant tun oder das Fleisch direkt ab Hof kaufen.

Die große Leidenschaft von Norbert Steidle ist die hauseigene Brennerei. Dort entstehen einfache



*Die Ziegen von Familie Müller am „Höchsten".* *Foto: Koeck*

Obstler und ganz exklusive Destillate. Der Landwirt experimentiert äußerst gerne. So lagern die heimischen Obstler auch schon mal im Rumfass, im Whiskey – oder im Portweinfass. Für das besondere Gschmäckle, wie man in Schwaben gerne sagt.

## Feinste Käsevariationen

Das nächste Ziel war der Höchsten, der höchste Berg Oberschwabens mit knapp 900 Metern über dem Meeresspiegel. Ganz oben liegt der Hof der Familie Müller, die dort seit 2008 circa 300 Ziegen hält. Die kletterfreudigen Damen leben in einem Offenstall. Damit die Ziegen auch ihrer Leidenschaft nachgehen können, befinden sich an den Außenwänden zahlreiche Klettermöglichkeiten.

Mathias Müller hat ein Melkkarussell nach eigenen Vorstellungen gebaut, um möglichst schonend und gleichzeitig effektiv melken zu können. Eine Person kann so um die 250 Ziegen in einer Stunde melken – und das alles ohne Elektronik. Die Milch wird vollständig auf dem Hof in der eigenen Käserei verarbeitet, überwiegend Ziegenkäseprodukte, die in den Großhandel gehen. Für Privatkunden gibt es einen Selbstbedienungsladen auf dem Hof. Die Kreationen reichen von fruchtig-süß mit Heidelbeere und Mohn oder Feige-Mandel bis hin zu Kräuter-Knoblauch, Paprika-Chili oder auch ausgefallenden Produkten mit Apfel-Walnuss oder Nuss-Paprika.

## Hier schlägt das Züchterherz

Noch etwas weiter in Richtung Bodensee liegt der Stüblehof der Familie Mock. Markus Mocks Steckenpferd sind die Zuchtbullen. Noch vor vielen Jahren war der Betrieb nicht spezialisiert – es gab Schweine, Kühe und sogar der Weinbau war ein Betriebszweig. Das Konzept mit den Ferienwohnungen gab es hingegen schon immer. „Meine Mutter hat das Vermieter-Gen“, bemerkt Markus Mock schmunzelnd. Heute liegt der Fokus mit 130 Kühen und eigener Nachzucht auf der Milchviehhaltung, der Züchtung mit derzeit 50 männlichen Kälbern und Zuchtbullen in den Ställen und dem Tourismus. Mehr soll es erstmal nicht mehr werden.

## Gäste sind herzlich willkommen

Direkt auf dem Hof befinden sich sieben Ferienwohnungen, drei davon in einem nigelnagelneuen Komplex. Benannt sind die Ferienwohnungen selbstverständlich nach ganz besonderen Kühen der Familie Mock. Die Stalltüren sind rund um die Uhr für die Feriengäste geöffnet. Wer möchte, darf auch gerne mithelfen. „Wir wollen zeigen, dass man auch 120 Kühe familiär halten kann. Viele Gäste kommen kritisch an und sind dann total überrascht, wie das hier läuft“, erzählt Kerstin Mock.

Die Vielfalt in Oberschwaben schafft Offenheit und Transparenz, sie ist bunt und einladend und kann Vorurteile aus dem Weg räumen. Uns haben die Landwirtsfamilien aus Oberschwaben und Umgebung in ihren Bann gezogen mit ihren tollen Höfen und den vielen pfiffigen Ideen. *Julia Appel*

*Die Frischkäsekreationen aus Ziegenkäse schmecken alle köstlich, ob fruchtig-süß oder herzhaft-scharf.* *Foto: Koeck*

*Die Agrarjournalisten waren begeistert vom Ideenreichtum und dem Engagement der Betriebe. Hier auf dem Stüblehof des Rinderzüchters Mock war die richtige Gelegenheit fürs Gruppenfoto.* *Foto: Rueß*

# WOHLFÜHLMOMENTE

**Ein harmonischer Abend mit viel Abwechslung bildete den Abschluss eines ereignisreichen Exkursionstages.**

Zwischen Vorspeise, Hauptgang und Dessert und auch danach wurde es nicht langweilig beim Abendempfang der diesjährigen Jahrestagung in Bad Waldsee. Die Veranstaltung eröffnete die 1. Vorsitzende der gastgebenden Landesgruppe Baden-Württemberg, Gudrun Koeck. Sie begrüßte noch einmal alle anwesenden VDAJ-Mitglieder, die Ehrengäste und Sponsoren.

Sie konnte den Abend entspannt angehen, denn der Programmpunkt mit dem größten Unsicherheitspotential – die Exkursionen in die Region – waren dank bester Organisation fehlerfrei über die Bühne gegangen. Die Betriebsbesichtigungen sprachen alle Sinne an, das Wetter blieb standfest und niemand war verloren gegangen. Aus der wunderbaren Bauernschule-Küche vermeldeten gut gelaunte Mitarbeiterinnen, dass die schwäbischen Köstlichkeiten bereit stehen. Die Sache mit den Getränken lief wie am Schnürchen.

## GRUSSWORTE DER LANDESVERBÄNDE

Eine folkoristisch gewandete Person hatte sich unters „Volk" gemischt. Das war Bernhard Bitterwolf. Der pädagogische Mitarbeiter an der Schwäbischen Bauernschule nimmt sich als Vollblutmusiker der in Vergessenheit geratenen alten schwäbischen Lieder und Tänze an. Die Melodien begleitet er auf Originalinstrumenten wie Sackpfeife, Drehleier, Scheitholz und Krummhorn. So auch an diesem Abend.

Hans-Benno Wichert, Vizepräsident des Landesbauernverbandes und damit Gastgeber des Abends an der Bauernschule, stellte die Vielfalt der Landschaft und damit auch der Landwirtschaft in Baden-Württemberg heraus. Christa Fuchs, Vizepräsidentin des Landfrauenverbandes Württemberg-Hohenzollern, betonte in ihrem Grußwort die Wichtigkeit der Verbraucheraufklärung und Öffentlichkeitsarbeit. Landfrauen machen das mit den Agrarbotschafterinnen, die im Lebensmitteleinzelhandel für regionale Produkte werben und den Verbrauchern die Produktion erklären.

Beide Verbandsvertreter beteuerten auch die Bedeutung des Fachjournalismus für die Branche.

*Gudrun Koeck eröffenete den Abend und begrüßte die Ehrengäste. Hans-Benno Wichert, Vizepräsident des Landesbauernverbandes (li.), und Christa Fuchs, Vizepräsidentin des Landfrauenverbandes Württemberg-Hohenzollern bei ihren Grußworten.*

*Gesucht und gefunden – schwäbische Herzen schlagen im gleichen Rhythmus. Angelika Sontheimer an der Trommel und Bernhard Bitterwolf mit der Sackpfeife.*
*Fotos: Krick*

# And the winner is ...

**Von der Turbo-Kuh über Strukturwandel bis zum Rückepferd und zum autonomen Schlepper – die Themenbreite der eingereichten Beiträge des Journalistenpreises „Grüne Reportage" war wieder beeindruckend. Der Wettbewerb ist inzwischen auch weit über die Grenzen der Fachmedien hinaus bekannt. Dank des Sponsorings der Bernard Krone-Stiftung kann der Journalisten-Wettbewerb weitergeführt werden.**

Der Verband Deutscher Agrarjournalisten (VDAJ) hat im Rahmen der diesjährigen Jahrestagung in Bad Waldsee am 16. September die Journalistenpreise für die besten „grünen Reportagen" vergeben. Weit über 60 Reportagen in drei Kategorien wurden eingereicht, teilgenommen haben Journalistinnen und Journalisten aus Österreich, Deutschland und der Schweiz. Vertreten waren die landwirtschaftlichen Fachmedien sowie die nichtlandwirtschaftliche Presse.

In der Kategorie „Produktion" gewann Silke Gronwald den ersten Preis für ihre Reportage „Kuh 2665", die im Magazin Stern im Juni 2016 veröffentlicht wurde. Die Journalistin setzt sich darin kritisch mit der modernen Milchviehhaltung und der Rolle des Tieres auseinander. „Eine Reportage mit außerordentlicher Substanz", meinte die Jury.

Preisträger in der Kategorie „Betrieb, Familie, Gesellschaft" wurde Jost Maurin. In seiner Reportage „Sind kleine Höfe wirklich besser?", die in der TAZ am Wochenende vom 13./14. Juni veröffentlicht wurde, setzt er sich mit der Thematik landwirtschaftlicher Betriebsstrukturen auseinander. Juror Adrian Krebs schrieb dazu: „Es lohnt sich, gut informierte Tagesjournalisten wie Maurin ernst zu nehmen und aus ihren Analysen die richtigen Schlüsse zu ziehen. Mehr kann Journalismus fast nicht leisten."

Platz 1 in der Kategorie Technik belegte Thomas Göggerle mit der Reportage „Azubi auf vier Rädern", die im dlz agrarmagazin, Ausgabe 7, 2017 veröffentlicht wurde. „Die Reportage hat das Zeug zur Entscheidungshilfe für den interessierten Leser".

Platz 1 in der Kategorie Volontäre belegte Kevin Schlotmann vom Wochenblatt für Landwirtschaft und Landleben mit seiner Reportage „Holzrücken mit Pferdestärke". Die Juroren belohnten damit die Klarheit im Aufbau, die Präzision in der Sprache und die inhaltliche Substanz. „Der Autor hat eine herausragende Reportage geliefert, wie sie auch ein Profi nicht hätte besser schreiben können".

Als Juroren konnte der VDAJ hochkarätige Journalisten gewinnen: Dagmar Thiel, freiberufliche Journalistin und Dozentin am Institut für publizistische Bildungsarbeit „Haus Busch" in Hagen und Mitglied der Arbeitsgemeinschaft Bildung und Qualität des Deutschen Journalistenverbandes (DJV), Dr. Franz-Josef Budde, ehemals Chefredakteur des Landwirtschaftlichen Wochenblattes Westfalen-Lippe (heute Wochenblatt für Landwirtschaft und Leben), Johannes Urban, ehemals Chefredakteur beim Bayerischen Landwirtschaftlichen Wochenblatt, Bernhard Weber, Chefredakteur der österreichische Fachzeitschrift „Blick ins Land" sowie Adrian Krebs, Chefredakteur der Schweizer Zeitschrift „Bauernzeitung".

Die „Grüne Reportage" wurde bereits zum dritten Mal in Folge von der Bernard Krone-Stiftung gefördert. Die Stiftung hat es sich zur Aufgabe gestellt, neben dem Engagement junger Ingenieure für die Land- und Nutzfahrzeugetechnik auch Kunst- und Kulturprojekte zu unterstützen. Darunter fällt für die Stiftung die Förderung wichtiger Publikationen zu landwirtschaftlichen Themen. Der Journalistenpreis wird im zweijährigen Turnus vergeben und kann dank der Unterstützung der Bernard Krone-Stiftung fortgesetzt werden. Die Siegerreportagen 2017 sind alle unter *www.vdaj.de* veröffentlicht.

*Freude über einen erfolgreichen Wettbewerbsverlauf: V.re. Heinrich Wingels, Krone, die Preisträger Kevin Schlotmann und Thomas Göggerle, Dr. Katharina Seuser, 1. VDAJ-Vorsitzende und Friederike Krick, Koordinatorin der Grünen Reportage. Leider konnten nicht alle Gewinner bei der Preisübergabe in Bad Waldsee persönlich anwesend sein. Foto: Amler*

# Gute Atmosphäre

**Sauberer Haushalt, Einigkeit bei der Neuwahl und positive Ausblicke bestimmten die diesjährige Mitgliederversammlung.**

*Die VDAJ-Stipendiatinnen berichteten über ihre Südafrika-Erfahrungen und stellten ihre Überlegungen für ein Engagement im Verband vor. V.li.: Katrin Fischer, Christine Stöcker, Martina Hungerkamp. Fotos Krick*

*Der neue Vorstand: V.re.: die 1. Vorsitzende Dr. Katharina Seuser, der neu gewählte 2. Vorsitzende Johannes Funke, Geschäftsführer Bernd Weber. Der 3. Vorsitzende Klaus Strotmann war leider verhindert.*

Den Abschluss der diesjährigen Jahrestagungbildete traditionsgemäß die Mitgliederversammlung am Sonntagvormittag. Die erste Vorsitzende Dr. Katharina Seuser und Geschäftsführer Bernd Weber gaben einen Überblick über die Aktivitäten des zurückliegenden Jahres und erläuterten auch das umfangreiche Zahlenwerk rund um den Internationalen Journalistenkongress 2016. Die Geschäftsstelle und der Vorstand wurden von den Mitgliedern für das vergangene Jahr entlastet. Vorstand und Mitglieder bedankten sich bei der Landesgruppe Baden-Württemberg für die erfolgreiche Jahrestagung 2017, die keine Wünsche offen gelassen hatte.

## Junge Ideen

Die VDAJ-Stipendiatinnen Martina Hungerkamp, Christine Stöcker und Katrin Fischer, berichteten über ihre Südafrika-Erfahrungen und stellten ihre Überlegungen für ein Engagement im Verband vor. Die erfolgreiche Förderung junger Mitglieder soll in Zukunft fortgeführt werden, denn von den jungen Kolleginnen und Kollegen hängt die Zukunft des Verbandes ab. So darf man die drei genannten Damen getrost als „Keimzelle" einer neuen VDAJ-Jugendbewegung bezeichnen. Die ersten Ideen für „VDAJung" wurden im Zukunftsworkshop entwickelt. Über diese und weitere Ergebnisse des Workshops wurden die Mitglieder informiert.

## Neu gewählt

In diesem Jahr standen Neuwahlen an. Ingrid Gertz-Rotermund stand aus gesundheitlichen Gründen lei-

## Ehrungen

Für ihre langjährige Mitgliedschaft im VDAJ wurden geehrt:

**60 Jahre Mitgliedschaft**
Walter Mehring, Laatzen

**50 Jahre Mitgliedschaft**
Sigrid Jürgens, Landau
Wolfgang Kühnle, Sulzberg

**40 Jahre Mitgliedschaft**
Jürgen Boomgaarden, Garstedt
Hans Heinrich Matthiesen, Freienwill
Thomas Mielke, Hamburg
Johann Baptist, Rosbach v.d.Höhe

der nicht zur Verfügung. Sie konnte aber im Vorfeld mit Johannes Funke, dem 1. Vorsitzenden der Landesgruppe Berlin/Brandenburg, einen starken Interessenten als möglichen Nachfolger für das Amt des 2. Bundesvorsitzenden gewinnen. Johannes Funke wurde einstimmig von der Mitgliederversammlung gewählt. „Das ist eine gute Wahl", sagte dazu Dr. Katharina Seuser. „Die starke und lebendige Berliner Landesgruppe wird auf diese Weise positiv auf den ganzen Verband ausstrahlen und unsere Präsenz in der Bundeshauptstadt erhöhen."

Die VDAJ-Mitgliederversammlung 2018 findet vom 21. bis 23. September in Höchst im Odenwald statt. Sie steht unter dem Motto „Regionale Erzeugung und Vermarktung von Lebensmitteln". Die Federführung bei der Organisation haben die Geschäftsstelle und Cornelius Mohr.

*Nach der Tagung ist vor der Tagung. Cornelius Mohr (re.) plant bereits für 2018.*

**Oberschwaben verabschiedete sich mit einem prächtigen Himmel.**

# Begeisterung für Tee

**Tee wird von April bis September gepflückt und in dieser Zeit herrscht Hochsaison bei den drei Teeverkostern in der Zentrale der Firma Tee Geschwendner in Meckenheim bei Bonn, die die Landesgruppe Bonn am 6. Oktober besichtigte. Bis zu 350 Proben Tee kommen hier täglich per Post an und müssen begutachtet und vor allem verkostet werden. Erst dann finden sie den Weg in die Filialen.**

*Die Landesgruppe Bonn hatte unzählige Fragen an die Experten von Tee Gschwendner. Foto: Engel*

Pro Tag sammeln Teepflücker in einem Teegarten rund 120 bis 130 Kilogramm Tee von Hand. Eine Tagespflückung gilt immer als eine Charge, denn wenn es zum Beispiel regnet, schmeckt der Tee danach schon wieder anders. Dadurch kommen die großen Probenzahlen zusammen, die die Teegärten jeweils als kleine Probe von rund 30 Gramm an die Teehändler in der ganzen Welt schicken. „Zunächst sichten wir den Tee und dabei fallen schon viele Proben raus, die nicht einwandfrei aussehen"; erklärt Daniel Mack, Tee-Einkäufer und Tee-Tester bei Tee Gschwendner. „Aber am Ende kann es gut sein, dass wir 100 Teeproben pro Tag verkosten, von denen dann vielleicht acht oder zehn in den Handel kommen."

## Probieren wie am Fliessband

Jede Teeprobe wird nach dem gleichen Prinzip für die Verkostung zubereitet: 2,6 Gramm Tee pro Tasse, 100 °C Wassertemperatur, fünf Minuten gezogen.

„Das ist nicht die beste Zubereitungsart, aber wir wollen auch die letzten Aromen, auch fehlerhafte, aus dem Tee herausholen, um ihn wirklich beurteilen zu können"; ergänzt David Scharf, Mitarbeiter bei Geschwendner. Die Tester schlürfen die Tees ähnlich wie bei einer Weinverkostung und spucken ihn auch schnell wieder aus. Das Tempo sei wichtig, damit man sich die Aromen besser einprägen könne, sagt Scharf, denn oft würden mehrere Tees, die sich sehr ähnlich sind, hintereinander verkostet.

Jeder der Teetester ist auf eine Teeregion in der Welt spezialisiert. Rund sechs bis acht Jahre dauert es, seinen Geschmackssinn zu trainieren und auch zu wissen, welcher Tee wie schmecken muss. Verkostet wird zu zweit oder zu dritt. „Meistens sind wir uns einige, welche Tees gut sind", erzählt Scharf.

Die wichtigsten Anbaugebiete weltweit sind China, Indien, Afrika und Vietnam. „Rund 5,3 Millionen Tonnen schwarzer Tee werden weltweit produziert, nur fünf Prozent davon werden auf althergebrachte Weise von Hand gepflückt und verarbeitet. Das sind die Qualitäten, die wir suchen. Die übrigen 95 Prozent gehen in den Teebeutel".

## Besondere Sorten zusammenstellen

Rund 400 Sorten Tee umfasst das Sortiment bei Gschwendner, dazu gehören unter anderem schwarze, grüne und weiße Tees, aber auch Kräuter- und Früchtetees sowie Rooibos-Tee. Nach der Ernte treten die Tees getrocknet und je nach Sorte fermentiert, die Reise nach Meckenheim an. Hier werden sie gemischt und verpackt.

*In Norddeutschland werden eher kräftige Schwarztees getrunken, in der Mitte und im Süden eher mildere Darjeelingtees. Foto: Legge*

*David Scharf demonstriert, wie eine Teeverkostung funktioniert. Am Ende wird der Tee ausgespuckt.* *Foto: Engel*

*Schwarzer, weißer oder gelber Tee, alle entstehen aus der gleichen Teepflanze, aber die Herstellung entscheidet, was am Ende daraus wird.* *Foto: Kreuzer*

Es gibt Teemischungen, die sich aus mehreren Pflückungen zusammensetzen. So erzielt man immer ein ähnliches Geschmacksbild zum Beispiel für einen Assam-Tee. Und es gibt die Teesorten, die ganz bewusst jedes Jahr und in jeder Charge etwas anders schmecken dürfen, wie zum Beispiel die Erstpflückung zu Beginn der Ernte. Das sind dann Spezialitäten für Liebhaber. Wird ein Tee im April gepflückt, dauert es etwa bis November, bis er im Laden zu kaufen ist.

## Eigenes Labor

Gschwendner legt großen Wert auf die Rückstandsanalytik. Jeder Tee wird beim Eingang und beim Ausgang auf Pflanzenschutzmittel im hauseigenen Labor unter die Lupe genommen. Externe, spezialisierte Labors untersuchen beispielsweise auf Radioaktivität japanischer Tees. „Die Tees müssen sauber sein, nichts wäre schlimmer als ein Imageschaden, weil wir zum Beispiel bei Ökotest schlecht abgeschnitten haben“, betont Gero Hardwig, ebenfalls Teetester bei Gschwendner.

Die Teepflanze heißt botanisch **Camellia sinensis**, was schon auf ihre entfernte Verwandtschaft mit der Kamelie hindeutet. Da die Blätter Coffein enthalten, gibt es meist wenig tierische Schädlinge. Größer sind die Gefahr von Pilzkrankheiten und der Unkrautdruck in den meist tropisch-feuchten Anbaugebieten. Wenn Tee getrocknet ist, ist er durch seine geringe Restfeuchte von drei Prozent fast unbegrenzt haltbar, vorausgesetzt, er wird trocken, dunkel und kühl gelagert.

## Internet keine Konkurrenz

Neben den 130 Geschäften gibt es auch einen Internetshop bei Tee Geschwendner, eine Konkurrenz zu den eigenen Geschäften ist der nicht. „Viele Kunden informieren sich auf unserer Internetseite und gehen dann mit dem Ausdruck in unsere Teegeschäfte, um sich den Tee anzusehen und daran zu riechen“, erklärt Gero Hardwig. „Diesen sinnlichen Eindruck kann kein Internetversand ersetzen.“

Mehr Info gibt es unter *www.teegeschwendner.de*.

*Natascha Kreuzer*

*Die Kleintierklinik hat in Gießen einen hohen Stellenwert. Auch um die Gesundheit kleinster Tiere wird gekämpft.*
*Fotos: Krick*

# Traumberuf Tierarzt

**Wer in Gießen Tiermedizin studieren möchte, braucht nicht unbedingt ein Einser-Abitur. Gefragt ist jedoch ein langer Atem. Dem ersten leibhaftigen Tier stehen die Studenten oft erst im 5. Semester gegenüber. Nach dem Studium sind den Jungveterinären Hund und Katze oft lieber als Huhn und Schwein.**

Die tierärztliche Fakultät an der Justus-Liebig-Universität in Gießen hat keine Nachwuchssorgen. Auf 210 Studienplätze kommen jedes Jahr etwa 1.100 Bewerber. Eine Regelstudienzeit von elf Semestern, ein sehr „verschulter", gesetzlich festgelegter Lehrplan, viele Prüfungen und ein voll durchgeplantes Semester sind jedoch hohe Hürden, um bis zum Ende durchzuhalten. „Erste praktische Tierkontakte erleben die angehenden Tiermediziner erst ab dem 5. Semester", sagt Prof. Dr. Axel Wehrend, Fachtierarzt für Reproduktionsmedizin und Klinikumsdirektor. Das könne frustrierend sein. Wie er dieses Dilemma versucht zu umgehen, erläuterte Wehrend den Mitgliedern der VDAJ-Landesgruppe Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland, die der Universität einen Besuch abstatteten. „Wir bieten beispielsweise Dienstleistungen für Tierhalter immer in Verbindung zur Lehre an, bei jeder Behandlung sind in der Regel auch Studenten dabei." Dienstleistungen für die landwirtschaftliche Nutztierhaltung sind beispielsweise die Diagnostik, Therapie und Prävention von Fruchtbarkeitsstörungen, Eutererkrankungen, Milchabflussstörungen, Schwergeburten und Neugeborenenerkrankungen. In der tierärztlichen Ambulanz fahren drei Tierärzte zu den Tierhaltern raus, Studenten sind auch dort immer mit dabei.

## Dummy-Medizin

Auch die Schließung des Schlachthofes in Gießen vor einigen Jahren hat die praktischen Übungen am Tier für die Studenten erheblich eingeschränkt. „Früher konnten die Studierenden an echten Organen üben, heutzutage müssen wir uns da was einfallen lassen", so Wehrend. Ein präpariertes Kalb, das aus einer Plastikwanne „entbunden" wird und totgeborene präparierte Kälber, die für Übungen der

Geburtshilfe verwendet werden, sollen die Studenten auf den Ernstfall vorbereiten. Kurse für Geburtshilfe bietet Wehrend auch für Landwirte an.

## Tiergesundheitsdienste in Hessen

Weiterhin bietet die Klinik in Zusammenarbeit mit dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) Tiergesundheitsdienste an. Finanziert werden diese größtenteils durch die Hessische Tierseuchenkasse und das Land Hessen, einen Teil der Kosten müssen die Landwirte selbst tragen. „Das ist ein Problem", weiß Wehrend, „viele Landwirte wollen oder können das Angebot wegen der Kosten nicht in Anspruch nehmen." Dabei ist Wehrend überzeugt vom Nutzen der Tiergesundheitsdienste. „Jemand von außen kommt in den Betrieb rein, schaut sich unbefangen die Probleme des Betriebes an und sucht gemeinsam mit dem Landwirt nach Lösungen." Er plädiert für neue Strukturen und Leistungsangebote, um die Zahlungsbereitschaft der Landwirte zu verbessern. Die gute Akzeptanz der Tiergesundheitsdienste für Schwein und Geflügel zeigten, dass durchaus eine Nachfrage bestehe.

## Forschen nach dem optimalen Kolostrum

Neben der Lehre und den Dienstleistungen wird in der Veterinärklinik auch Forschung betrieben. Ein Projekt unter der Leitung von Wehrend befasst sich mit dem Thema Kolostrum. In einem Versuch wird geprüft, ob sich Paratuberkulose, die von der Mutter auf das Kalb über die Biestmilch übertragen werden kann, mit einer Pasteurisierung des Kolostrums verhindert lässt. Das Problem: Bei der Pasteurisierung werden neben den Erregern auch Abwehrstoffe negativ beeinflusst. Dieses Problem will man lösen.

## Die Bauern fehlen

Der Fachbereich Veterinärmedizin der Justus-Liebig-Universität ist mit gut 1.500 Studenten die drittgrößte der insgesamt fünf tierärztlichen Hochschulen in Deutschland. Eine Besonderheit ist die räumliche Nähe der Humanmedizin. Die Lehre rückt hier zusammen, ein Vorteil. Nachteilig ist die zentrale Lage der Universität mitten in der Stadt. Bauliche Erweiterungen sind schwierig, die Entsorgung von Abwasser und Mist problematisch. Auch fehlt Gießen im Vergleich zu den Universitäten in Leipzig, Hannover oder Berlin das landwirtschaftliche Umfeld mit hohen Tierzahlen und dem Bezug zur Praxis.

Stärker ausgeprägt ist der Klinikbereich, der für alle Tierarten offensteht. Ein Schwerpunkt ist die Fortpflanzungsmedizin. Immer häufiger kommen kleine Wiederkäuer als Patienten in die Tierklinik. Für Prof. Wehrend sind sie ideale Patienten für die Lehre. Für die Intensivbehandlung von Welpen stehen ebenfalls Räumlichkeiten zur Verfügung. Ohnehin streben die meisten Absolventen in den Kleintierbereich, nur ein Drittel wendet sich den Nutztieren zu. Weil Angebot und Nachfrage den Preis bestimmen, verdienen junge Veterinärmediziner in den Großtierpraxen heute in der Regel mehr als ihre „Kleintierkollegen".

*Jennifer Krämer*

*Da echte Tiere nicht zur Verfügung stehen, muss die Anatomie auf Dummys zurückgreifen.*

*Prof. Dr. Axel Wehrend zeigte den Kolleginnen und Kollegen den Campus der veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Gießen.*

*Prof. Dr. Axel Wehrend erläuterte die Arbeitsschwerpunkte an der Tierklinik.*

# Ziel: Bester Dienstleister im ländlichen Raum

**Die Maschinenringe in Niedersachsen stellen sich auf die aktuellen Herausforderungen des Marktes ein. Neben den klassischen Aufgaben finden sie immer mehr Aufträge im Nischenbereich. Dabei schrecken sie auch vor ganz neuen Ideen nicht zurück.**

Über die Hälfte der Landwirte in Niedersachsen sind im Maschinenring organisiert. „Weitere rund 17.000 Landwirte müssen also noch von der Idee der Organisation überzeugt werden", wünscht sich Uwe Weddige, Geschäftsführer des Landesverbandes der Maschinenringe in Niedersachsen.

Neben den Klassikern Rübenernte und -transport sowie die Arbeiten in der Mais- und Grasernte haben die Niedersachsen in den vergangenen Jahren immer wieder Nischen entdeckt und für ihre Aufgabe genutzt. So gibt es seit einem Jahr eine Kartoffelmaus – angelehnt an die klassische Rübenmaus – im Raum Lüchow-Dannenberg. Mit dem Prototyp werden die Kartoffeln für den Transport zu den Stärkefabriken der AVEBE Kartoffelstärkefabrik Prignitz nach Lüchow und Dallmin verladen.

## Neue Ideen für neues Einkommen

Mit Frischgras versorgt ein Landwirt bei Hannover den Zoo in der Landeshauptstadt im Sommer und liefert Heu und Stroh in der übrigen Zeit. Dazu schaffte sich der Landwirt eine Spezialmaschine für die geforderte notwendige Ballengröße an. „Hier werden Märkte erkannt und bedient", ist Weddige stolz auf erfinderische Mitglieder.

*Mit Produkten von niedersächsischen VDAJ-Mitgliedern wie Honig und Johannisbeer-Secco bedankten sich Angelika Sontheimer (links) und Dagmar Hofnagel beim Geschäftsführer des niedersächsischen Landesverbandes der Maschinenringe. Foto: Noordhof*

Überschüssige Mengen an Mist, Gülle und Gärresten vermitteln die Ringe an aufnahmewillige Ackerbaubetriebe. In diesem Zusammenhang übernehmen sie auch die umfangreichen Verpflichtungen aus der neuen Düngegesetzgebung für Abgeber und Aufnehmer.

Ein Projekt zur Eingliederung von Migranten in der Landwirtschaft ist allerdings nicht zustande gekommen. „Leider sind wir an der Agentur für Arbeit und ihren Bestimmungen gescheitert", bedauert Weddige.

Als eindeutigen Erfolg kann er allerdings die Einrichtung der Fachkraft für Arbeitssicherheit (FASi) verbuchen. Hier geht es um Berater für landwirtschaftliche Betriebe mit mindestens einem Angestellten. Diese Unternehmen haben auf ihrem Hof die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und haften dafür. Die „FASis" beraten die Betriebsinhaber bei der Bewältigung dieser Aufgabe. Im vergangenen Jahr hat die erste Fachkraft ihre Arbeit aufgenommen. Mittlerweile sind in Niedersachsen sechs Berater für die Maschinenringe mit dieser Aufgabe unterwegs. Im Schnitt betreut eine Fachkraft 200 Betriebe. Neben dem Spezialgebiet Biogas, das bereits betreut wird, sind auch Fachkräfte für Gartenbau, Forst und Büro angedacht.

Angelehnt an die bereits bestehende Betriebs- und Haushaltshilfe kann sich der Geschäftsführer auch vorstellen, mit Grundstückspflege, Begleitservice, Hausmeister- und Pflegediensten vor dem Hintergrund der bestehenden Altersstruktur in der Bevölkerung im ländlichen Raum an den Start zu gehen.

Im niedersächsischen Landesverband gibt es 31 Maschinenringe mit gut 21.000 Mitgliedern. Niedersachsen ist im Bundesgebiet der drittgrößte Verband nach Bayern und Baden-Württemberg. Bundesweit gibt es 240 Maschinenringe mit 190.000 Mitgliedern.

*Dagmar Hofnagel*

# Ab in die Pilze

**Pilze sind spannend und können lecker sein. Wenn man weiß, welche man essen darf. Ein paar essbare lernten wir auf der Exkursion kennen.**

Ab in die Pilze hieß es am 19. Oktober für sieben Mitglieder des VDAJ-Landesverband Niedersachsen. Dort führte uns Horst Labitzke zunächst theoretisch in die Welt der Pilze ein. Der 78-jährige ist seit 1991 anerkannter Pilzberater. Davor hat der gelernte Buchdrucker und pensionierte Berufsschullehrer eine 3-jährige Ausbildung absolviert. In dieser gefiel ihm besonders, dass er das gesamte Pilzjahr direkt im Wald erleben und begreifen konnte.

„Aber in die Pilze bin ich schon als Kind mitgegangen. Wir kamen als Flüchtlinge nach Niedersachsen und die Pilze halfen uns, satt zu werden. Unser Brotpilz war der Kahle Krempling." Heute darf er diesen allerdings nicht mehr als Speisepilz ansprechen. „Inzwischen weiß man, dass er ein Gift enthält, dass zur Auflösung der roten Blutkörperchen führen kann. „Dabei schmeckt er sehr gut", sagt der Pilzexperte.

## Vorsicht giftiger Doppelgänger

Im Grunde sei es bei vielen Speisepilzen so, dass der eine ihn gut verträgt, anderen liegt er hingegen schwer im Magen. Aber es gibt auch Pilze, deren Verzehr für jeden lebensbedrohlich ist. Zu den meisten Vergiftungen führen Verwechslungen mit Doppelgängern von leckeren Speisepilzen.

Nach der Theorie ging es rein in den schon herbstlich gefärbten Mischwald und sofort bückte sich Labitzke nach einem unscheinbaren, kleinen Lamellenpilz. „Was haben wir denn da? Ein lila Lackpilz. Sehr lecker", sagt der Pilzexperte mit leuchtenden Augen. Wir anderen sind uns einig, dass wir niemals auf die Idee gekommen wären, dass dieser tatsächlich essbar sein könnte. Ähnlich ergeht es uns mit dem Nebelgrauen Trichterling, der Herbstlorchel, dem Semmelstoppelpilz oder Safranschirmling – um nur einige unserer essbaren Funde aufzuzählen. Es dauerte kaum eine halbe Stunde, da waren die ersten Körbe gut gefüllt.

Während der Waldtour erfuhren wir, dass der Name Hallimasch aus dem Plattdeutschen stammt und übersetzt „Hall im Arsch" heißt. Nicht ohne Grund. Bei vielen führt der Verzehr des Pilzes zu starken Blähungen. „Pilze haben ganz unterschiedliche Nährwerte. Der von vielen so geliebte Pfifferling zum Beispiel ist für unseren Körper nicht zu verwerten." Der beste – und für den Experten einer der leckersten Speisepilz – ist in dieser Hinsicht der Schopftintling. Allerdings sollte man diesen innerhalb von drei bis vier Stunden zubereiten. Sonst zerfließt er – wie der Name andeutet – zu einer tintenartigen Flüssigkeit, die früher auch als solche verwendet wurde.

Pilze sammeln, dass ist wunderbar entschleunigend. Endlich waren mal alle anstehenden Termine sowie um Artikel kreisende Gedanken verstummt. Man hat sich nur auf den Waldboden konzentriert. Schaut da nicht eine kleine Marone aus dem Moospolster hervor?

*Martina Hungerkamp*

*Horst Labitzke führte die Journalisten in die Welt der Pilze ein.* *Fotos: Noordhof*

# Willkommen im Forscherland Brandenburg

*Chemieunterricht live: Verrockerung erklärt am Modell.*

**Es ist schon eine gute Tradition, den Tag der Deutschen Einheit, mit einem Tag der offenen Tür in den Landesvertretungen der Bundesländer in den Berliner Ministergärten zu begehen.**

Die hier vertretenen Bundesländer geben sich stets große Mühe, besondere Höhepunkte ihrer Länder vorzustellen; auch kulturelle und touristische Informationen werden gegeben. Das Land Brandenburg stellte diesmal unter dem Motto „Willkommen im Forscherland Brandenburg" Hochschulen, Universitäten, Forschungsinstitute und weitere Bildungseinrichtungen vor.

Die Brandenburgische Technische Universität Cottbus-Senftenberg mit ihrer kürzlich erfolgten Neuausrichtung, war mit einer Schwerpunktforschung zur Behebung der Verockerung des Flusses Spree durch eine Versuchsanordnung vertreten. Hier zeigte die Forschungs- und Wissenschaftsministerin des Landes Brandenburg, Dr. Martina Münch besonderes Interesse und informierte sich von Dr. Konrad Thürmer vom Lehrstuhl Wassertechnik über dieses Thema ausführlich. Der Tag der offenen Tür in den Ministergärten ist auch seit geraumer Zeit ein loser Treff der VDAJ-Landesgruppe Berlin-Brandenburg.

## Was ist eigentlich Verrockerung?

Seit 150 Jahren wird aktiver Braunkohlebergbau in der Region betrieben. Im Zuge des Bergbaus wurde das Grundwasser abgesenkt und daher kamen die eisenhaltigen Deckschichten in Kontakt mit Sauerstoff. Die dadurch ausgelösten Oxidationsprozesse führten zur Freisetzung von feinverteiltem Eisen. Durch den kontinuierlichen Anstieg des Grundwassers in den letzten Jahren wird nun dieses Eisen verstärkt ausgeschwemmt und gelangt in die Spree, wo es durch die Braunfärbung des Wassers schon in geringen Mengen sichtbar wird.

Das farblich zunächst neutrale eisenhaltige Wasser verändert seine Farbe, weil sich im Zuge der weiteren Sauerstoffaufnahme das gelöste Eisen im Wasser zu Eisenhydroxid verwandelt. Die rötliche Färbung entsteht durch die Ausfällung von Eisenhydroxid. (Quelle: Lausitzer und Mitteldeutsche Bergbau-Verwaltungsgesellschaft mbH) *Text und Foto: Lutz Gagsch*

*Prof. Dr. Klaus Töpfer*

# 20 Jahre Lenné-Akademie

**Bundesminister a. D. Prof. Dr. Klaus Töpfer mit der Lenné-Medaille geehrt**

Anlässlich der Festveranstaltung zum 20-jährigen Jubiläum der Lenné-Akademie für Gartenbau und Gartenkultur in der Brandenburger Staatskanzlei der Landeshauptstadt Potsdam wurde der Bundesminister a. D. und Exekutiv-Direktor des UN-Umweltprogramms Prof. Dr. Klaus Töpfer mit der Peter-Joseph-Lenné-Medaille geehrt.

Die Laudatio hielt der Präsident der Deutschen Gartenbau- Gesellschaft von 1822 und Vorstandsmitglied der Lenné-Akademie Prof. Dr. Klaus Neumann.

Anwesend waren auch die Mitglieder der Lenné-Familie, Peter und Thomas Lenné sowie Hannelore Lenné, Taufpatin der Lenné-Rose in der Landesgartenschau Oranienburg im Jahr 2009.

*Text und Foto: Lutz Gagsch*

Agrarjournalisten von der Landesgartenschau beeindruckt . Foto: Lorenzen

# Zwischen Blumenpracht und Waldkulisse

**Es ist gute Tradition der Landesgruppe „Rhein-Weser", die Landesgartenschauen (LGS) zu entdecken und zu erleben: Angefangen im Jahre 1984 in Hamm und aktuell die LGS 2017 in Bad Lippspringe (Kreis Paderborn).**

Am 27. September bei sonnigem Herbstwetter führte Expertin Judith Dohmen-Mick (BDLA) die Agrarjournalisten durch eine einzigartige, von Landschaftsarchitekten und Gärtnern gestaltete Naturlandschaft zwischen Blumenpracht und Waldkulisse.

## Prädikat „einzigartig"

Aus einem ehemals verdichteten Areal aus Wald und Dünen entstand ein Biotop, das – in Achsen aufgefächert – erstaunliche Blicke und Aussichten zulässt. Das Freistellen von einzelnen Bäumen – hauptsächlich Buchen und Kiefern – bringt ungewöhnliche Effekte, wie sie in dieser Art wohl kaum jemals zuvor in Erscheinung getreten sind. Das Prädikat „einzigartig" ist also keineswegs übertrieben, obwohl Vergleiche mit den bisherigen Landesgartenschauen verführerisch, aber nur bedingt zulässig sind.

Die 12 Themengärten – konzipiert und umgesetzt von den Mitgliedsbetrieben des Verbandes Garten-, Landschafts-und Sportplatzbau – bringen überraschende Anregungen und zudem praktikable Ideen für den eigenen Garten. Überhaupt überzeugen auch die anderen Partnerobjekte, ob von Landwirten, Jägern oder Naturschützern. Erwähnenswert ist auch die Aktion „Grünes Klassenzimmer", die in 900 Kursen dem Nachwuchs Natur- und Umweltbildung vermitteln konnte.

## Kurbetriebe profitieren

Es hat sich herum gesprochen, dass sich ein Besuch der zwei geteilten Landesgartenschau mit „Arminiuspark" und „Kaiser-Karls-Park" lohnt: Vier Wochen vor dem Finale konnte der 500.000. Besucher begrüßt werden, mit insgesamt 480.000 Gästen hatten die Veranstalter kalkuliert. Der Haushalt mit 8,6 Millionen Euro Investitionen einschließlich der Fördermittel der NRW-Landesregierung wird so unterm Strich entlastet.

Ein weiterer LGS-Effekt: Die Kurbetriebe des Heilbades Bad Lippspringe schreiben wieder schwarze Zahlen. Schließlich war es die Abwärtsentwicklung im Kurbereich, die die Stadtverantwortlichen veranlasst hatte, sich für die Ausrichtung der Landesgartenschau zu bewerben. Der Negativtrend scheint jetzt gestoppt.

Mit dem Ende der Gartenschau Mitte Oktober endete aber nicht die Öffnung des 33 Hektar großen Gartenschaugeländes. Nach kurzem, einmonatigem Rückbau ist die die Bevölkerung des 15.000 Einwohner-Städtchens wieder zur Naherholung eingeladen.

*Dr. Dieter Barth*

# Auch im Medienbereich gibt es Strukturwandel

**Der Deutsche Landwirtschaftsverlag (dlv) hat seine Fachmagazine „dlz agrarmagazin", „agrar-manager" und „Joule" gemeinsam mit dem Nachrichtenportal agrarheute.com verschmolzen und führt alle Medien unter der neuen Dachmarke „agrarheute" weiter. VDAJintern sprach mit agrarheute Chefredakteur Dr. Uwe Steffin über den neuen Weg.**

*Dr. Uwe Steffin*

**VDJintern**: Unter der Kernmarke „agrarheute" organisiert der dlv seine überregionalen Fachmagazine neu. Wissen Sie schon, wie das Magazin von den Lesern angenommen wird?

**Steffin**: Wie die Landwirte das neue Magazin finden, wussten wir schon recht genau, bevor die erste agrarheute-Ausgabe bei unseren Abonnenten im Briefkasten lag. Wir haben unsere Zielgruppen vom Start weg intensiv in die Entwicklung eingebunden. In einem schrittweisen Prozess sind wir immer wieder ausgeschwärmt und haben Landwirte nach ihrer Meinung zu Marke, Layout, Themenmix oder Heftausstattung befragt. Die Impulse aus der Praxis haben wir zur kontinuierlichen Optimierung der neuen Magazinwelt genutzt. Ergänzt wurden diese Tiefeninterviews durch quantitative Befragungen über unser Marktforschungs-Panel mit über 1.200 Landwirten. Das Testing ist übrigens nicht mit dem Launch zur Agritechnica abgeschlossen, sondern ergänzt künftig als kontinuierlicher Prozess die interne „Heftkritik".

**VDJintern**: Gibt es analog zu den Primus-Ausgaben auch in Zukunft Hefte für Sonderthemen oder wird es ein einziges Magazin sein?

**Steffin**: Aus unserer Marktforschung wissen wir, dass es bei aller Heterogenität der Zielgruppe eine inhaltliche Schnittmenge gibt. Landwirte erwarten von einem Fachmagazin in allererster Linie Unterstützung bei der praktischen Betriebsführung – von der Vermarktung über Steuertipps bis zu Personalführung. Einen hohen Stellenwert haben außerdem

Argumentationshilfen für die gesellschaftliche Debatte sowie BestPractice in Form von Reportagen aus dem In- und Ausland. Praktiker wollen außerdem frühzeitig über sich abzeichnende politische Entwicklungen in Berlin und Brüssel informiert werden, da Änderungen z.B. im Dünge- oder Baurecht massive Auswirkungen auf die Rentabilität von Investitionen haben. Und auch das wurde uns auf den Höfen gesagt: Ein Fachmagazin sollte unterhalten, das Lesen darf nach anstrengender Arbeit auf dem Feld oder im Stall durchaus Spaß machen.

**VDJintern**: Können thematische Schwerpunkte abonniert werden?

**Steffin:** Optional zum Basismagazin beziehbar sind zum Start die Specials Rind, Schwein, Pflanze +Technik sowie Energie. Kontinuierliches Testing erlaubt es uns in Zukunft, schnell mit zusätzlichen Specials auf neue Trends in der Agrarbranche zu reagieren. Um aus erster Hand zu erfahren, wo der Schuh drückt, suchen wir derzeit außerdem einen Zielgruppenmanager. Er soll Praktiker im Stall und auf dem Feld begleiten, um aus seinen Beobachtungen neue Angebote für unsere Zielgruppen abzuleiten.

**VDJintern**: Wurden Redaktionsstandorte aufgelöst oder wurde die Zahl der Redakteure reduziert?

**Steffin:** Wir haben die agrarheute-Redaktion entlang von vier Kompetenzteams organisiert. Die zwei großen Standorte sind wie bisher Hannover und München. Dazu kommen Außenbüros, verteilt über ganz Deutschland. In Berlin berichten drei Kollegen künftig direkt aus der Bundespressekonferenz, sind also ganz dicht dran an Politik, Verbänden und den Meinungsmachern der Hauptstadt. Bisher beackern oft mehrere Redakteure ein- und dasselbe Feld. Die Konzentration auf die Kernmarke agrarheute verschafft Luft, damit wir vermehrt Recherche-intensive Themen angehen können. Dazu brauchen wir erfahrene Agrarjournalisten, weshalb wir den Umbau des Verlagsbereichs ganz bewusst mit einer Job-Garantie für die betroffenen Redakteure verbunden haben. Den bisher in Berlin-Pankow stationierten Mitarbeiter von joule, dlz, agrarmanager und agrarheute wurden gleichwertige Angebote für die Standorte Hannover und München unterbreitet. Richtig ist, dass nicht alle Kolleginnen und Kollegen dieses Angebot auch angenommen haben.

**VDJintern**: Welche Bedeutung hat Crossmedia im neuen Konzept?

**Steffin**: Das neue agrarheute produziert Fachinformationen multimedial. Wir spielen Themen künftig also kanalübergreifend aus – online, gedruckt und live vor Ort. Reine Informationsvermittlung ist passé. Wir setzen stattdessen auf fachlichen Austausch mit unseren Zielgruppen. Schnellen und fundierten Rat erhalten Landwirte beispielsweise über ein neues Expertenportal. Alte „Print-Hasen“ wie mich selbst haben wir fit gemacht für Crossmedia – mit Trainings zum SEO-optimierten Schreiben, zu Content Management Systemen oder zum Videodreh mit dem Smartphone. Crossmedia findet übrigens auch seinen Niederschlag in der Volontärsausbildung, wo wir den Crossmedia-Redakteur als neues Leitbild etabliert haben.

**VDJintern**: Dr. Steffin, herzlichen Dank für das Gespräch!

## Neu: „top agrar-Südplus“ für Bayern und Baden-Württemberg

Der Landwirtschaftsverlag Münster gibt jetzt mit dem Titel „top agrar-Südplus“ ein eigenständiges Magazin für Bayern und Baden-Württemberg im 14-tägigen Wechsel mit dem top agrar-Hauptheft heraus.

„Wir sind mit top agrar-Südplus bei den top agrar-Lesern im Süden angekommen. Die überaus positive Resonanz hat uns veranlasst, die Erscheinungsweise auf einmal pro Monat zu verkürzen und noch mehr speziell auf die Region zugeschnittene Informationen anzubieten“, erklärte top agrar-Publisher Friedrich Deckert. Südplus gibt es bereits seit drei Jahren als zweimonatlich erscheinendes Supplement zur Hauptausgabe von top agrar. Damit werden die speziellen Belange süddeutscher Betriebe aufgegriffen, die sich laut Verlag doch deutlich von anderen Regionen Deutschlands unterscheiden. Ergänzt wird das Angebot durch zusätzliche Online-Informationen und einen wöchentlich erscheinenden Südplus-Newsletter.

# Zum Gedenken

**Mit tiefer Trauer müssen wir mitteilen, dass unser langjähriger VDAJ-Kollege Karl Schweinberger verstorben ist.**

Schweinberger stammt aus einem Unterallgäuer Milchviehbetrieb, lernte aber zuerst Hochfrequenz-Elektronik, bis er 1978 den elterlichen Betrieb übernahm. Er engagierte sich in der Schwarzbuntzucht und war von 1982 bis 1987 Vorsitzender des Schwarzbuntverbandes im Regierungsbezirk Schwaben.

Er war Mitbegründer der BUS-Seminare und setzte hier schon seinen Schwerpunkt auf die Unternehmensführung. Mit Öffnung der ehemaligen DDR führte ihn sein Weg in die neuen Bundesländer. Dort hielt er Unternehmerseminare ab und stieg in die Betriebsberatung ein, wobei er die Neugründung von über 100 Familienbetrieben betreute.

1997 trat Karl Schweinberger als Redakteur für den Bereich Rinderhaltung, Pferde und Wildtierhaltung in die Redaktion des Landwirtschaftlichen Bayerischen Wochenblattes ein. Sein Spezialgebiet war die Rinderhaltung und die Milchproduktion, wobei er sich für die unternehmerische Sicht dieses Produktionszweiges stark machte. Buchführung, Betriebswirtschaft und Marktbeobachtung noch mehr in der bayerischen Landwirtschaft verankern, das war sein Ziel.

Mit seinem hohen theoretischen und praktischen Wissen und durch sein enormes Engagement wurde er sehr schnell zu einem gefragten Gesprächspartner bei Wissenschaft, Beratung und Bauern. Aufgrund seines bodenständigen Denkens und seiner klaren „Schreibe“ erreichten seine Beiträge stets hohe Aufmerksamkeit, wobei Schweinberger auch mit unangenehmen Wahrheiten nicht hinter dem Berg hielt. Der Blick über den Tellerrand hinaus und die Diskussion in der Landwirtschaft fördern, das war ihm stets wichtig.

*Im Rahmen der DLG-Feldtage 2008 erhielt Karl Schweinberger im Kreise der Kollegen die Max-Eyth-Denkmünze für Agrarpublizistik. Foto: Krick*

Der Vorstand der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat Karl Schweinberger 2008 mit der Max-Eyth-Denkmünze für Agrarpublizistik ausgezeichnet.

Im Mai 2009 trat Karl Schweinberger dann in den Ruhestand ein. Von 2007 bis 2011 war Karl Schweinberger Vorsitzender der VDAJ-Landesgruppe Bayern, dem Verband ist er auch im Ruhestand treugeblieben. Der VDAJ wird seinem Kollegen in Ehren gedenken.

*Johannes Urban/Sepp Kellerer*

# „Personal“-Wechsel

**Bei ihrer Mitgliederversammlung am 26. Oktober hat die bayerische Landesgruppe einstimmig Dr. Uwe Steffin zum neuen Vorsitzenden gewählt.**

Der Agraringenieur ist Chefredakteur des neuen agrarheute-Magazins in München. Er tritt die Nachfolge von Klaus Strotmann an, der seit 2011 die Geschicke der Landesgruppe geleitet hat. Roswitha Schauer, stellvertretende Chefin vom Dienst bei der Zeitschrift Kraut & Rüben wurde vom zweiten auf den ersten Stellvertreterposten gewählt. Katrin Fischer ergänzt nach dem Ausscheiden von Thomas Berger nun neu dem Vorstand, sie ist stellvertretende Chefredakteurin beim Wochenblatt BWagrar in Stuttgart. Für weitere drei Jahre im Amt bestätigt wurde Schatzmeister Sepp Nuscheler, der bei AGCO Fendt in Marktoberdorf die Kommunikation verantwortet.

*V. l.: Sepp Nuscheler, Katrin Fischer, Roswitha Schauer, Dr. Uwe Steffin.*

## Taschenbuch 2017

Die Neuauflage des **VDAJ Taschenbuches 2018** ist in Arbeit. Deshalb haben wir die aktuellen Änderungen hier nicht mehr aufgeführt.

**Beilagenhinweis:** Bitte beachten Sie die Beilagen zur IGW Berlin2018. **Unser Tipp:** Akkreditierung nur online möglich. Das Pressezentrum wurde neu gestaltet. Infos dazu gibt es unter *www.gruenewoche.de/Presse/*


BfT Bundesverband für Tiergesundheit e.V.

**Partner zum Schutz der Tiergesundheit**

Der **Bundesverband für Tiergesundheit e.V. (BfT)** vertritt die führenden Hersteller von Tierarzneimitteln und Futterzusatzstoffen in Deutschland.

Die Mitgliedsunternehmen repräsentieren mehr als 95 % des deutschen Tiergesundheitsmarktes.

PRESSEKONTAKT

**Dr. Sabine Schüller**
Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
Telefon 0228/318296
Telefax 0228/318298
E-Mail bft@bft-online.de

**www.bft-online.de**



forum moderne landwirtschaft

Pressekontakt:
**Dr. Hans-Christian Mennenga**
**Fanny-Zobel-Str. 7**
**12345 Berlin**
Telefon 030 814 555 60
Telefax 030 814 555 13
hc.mennenga@moderne-landwirtschaft.de
www.moderne-landwirtschaft.de

forum moderne landwirtschaft



rentenbank
Förderbank für die Agrarwirtschaft

Landwirtschaftliche Rentenbank
Hochstraße 2 / 60313 Frankfurt a.M.

Pressekontakt:
Dr. Christof Altmann
Telefon 069 2107-393
Telefax 069 2107-6447
altmann@rentenbank.de
www.rentenbank.de


## Impressum VDAJintern


**HERAUSGEBER**
Verband Deutscher Agrarjournalisten e.V.
VDAJ – Kommunikation Agrar

**REDAKTION**
Friederike Krick, Koblenz
intern@vdaj.de

**MITARBEIT**
Dr. Dieter Barth, Münster

**V.i.S.d.P.**
Prof. Dr. Katharina Seuser, Bonn
kseuser@aol.com

**BUNDESGESCHÄFTSSTELLE**
Geschäftsführer: Bernd Weber
Taunusstraße 151, 61381 Friedrichsdorf
Fon 06172/7106-188, Fax 06172/7106-10

**LAYOUT**
Wolfgang Winnen, Leverkusen

**DRUCK**
print 24 GmbH, Radebeul

**Ausgabe Dezember 2017**



„VDAJintern" erscheint viermal im Jahr und ist urheberrechtlich geschützt. Eine Verwertung mit Einverständnis der Redaktion ist zulässig. Beiträge (Manuskripte und Fotos) werden gern entgegengenommen, die Redaktion behält sich jedoch das Recht auf sinnwahrende Kürzungen vor. Es wird keine Haftung für unverlangt eingesandte Beiträge übernommen. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung ihrer Verfasser wieder. Der Inhalt von „VDAJintern" wird mit größter journalistischer Sorgfalt erstellt, es wird jedoch keine Gewähr übernommen.



Der Herausgeber dankt der Landwirtschaftlichen Rentenbank, Frankfurt/Main, für ihre Unterstützung rentenbank

# Highlight IGW 2018

**Das Global Forum for Food and Agriculture (GFFA) gilt als weltweit bedeutendste agrarpolitische Veranstaltung. Vom 18. bis 20. Januar findet es zum Auftakt der Internationalen Grünen Woche Berlin 2018 (19.-28.1.) statt. Das Leitthema lautet „Die Zukunft der tierischen Erzeugung gestalten – nachhaltig, verantwortungsbewusst, leistungsfähig“.**

Antworten auf zentrale Fragen, wie eine nachhaltige Landwirtschaft den Hunger in der Welt bekämpfen und die globale Ernährung sichern kann, werden auf verschiedenen Fachveranstaltungen diskutiert.

## Globaler Dialog

Das seit zehn Jahren bestehende GFFA ist eine der größten internationalen Konferenzen unter Federführung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Ziel des GFFA ist, im Rahmen einer verstärkten internationalen Zusammenarbeit globale, gemeinsame und praxistaugliche Lösungsansätze zu erarbeiten und international zu verankern.

Die interessierte Öffentlichkeit ist eingeladen, an den verschiedenen Fach- und Podiumsveranstaltungen teilzunehmen und mitzudiskutieren. Weitere Informationen zum GFFA 2018 sowie die Möglichkeit zur Onlineregistrierung finden Sie auf der Webseite: *www.gffa-berlin.de*

*Rinderherde im westafrikanischen Burkina Faso. 1,3 Milliarden Menschen sichern derzeit ihren Lebensunterhalt durch die Tierhaltung.*
*Foto: Thomas Trutschel & Thomas Imo/ BMEL / photothek.net*

## Für Pferdeliebhaber

**Mit dem Altwürttemberger Pferd steht im Jahr 2018 eine extrem bedrohte Pferderasse als „Gefährdete Nutztierrasse des Jahres“ im Mittelpunkt der Öffentlichkeit.**

*Altwürttemberger Pferd. Foto: Stephan Kube*

Im Rahmen der IGW 2018 (19.–28.1.) werden die Altwürttemberger in der Tierhalle 25 im Schauprogramm ihre Vielseitigkeit zeigen. Im Februar 1988 wurde, sozusagen in letzter Minute, der „Verein zur Erhaltung des Altwürttemberger Pferdes e.V.“ gegründet. Damals wurden noch 150 Tiere der alten Zuchtrichtung gefunden. Heute umfasst der Bestand 45 Altwürttemberger Stuten und zehn Hengste bei 24 aktiven Züchtern.

## Treffpunkt Erlebnisbauernhof

*Im ständigen Dialog – die Agrarscouts. Foto: IGW*

**Im Zentrum der Halle 3.2 wird auf dem Erlebnisbauernhof eine Erlebnisfläche mit verschiedenen Stationen errichtet, die den Besuchern die unterschiedlichen Perspektiven auf Themen wie Tierhaltung, Pflanzenschutz oder High-Tech-Landwirtschaft erfahrbar machen.**

Mittels Augmented Reality – also der computergesteuerten Erweiterung von Sinneswahrnehmung – wird das, was einen modernen landwirtschaftlichen Betrieb ausmacht, realistisch und hautnah auf die Grüne Woche projiziert. Ein dreifarbiger Farbfächer ermöglicht es den Besuchern, zwischen den Perspektiven Landwirt, Verbraucher und Industrie/Handel hin- und herzuwechseln.

AgrarScouts sind mittlerweile fester Erfolgsbaustein des ErlebnisBauernhofs. Sie sind Landwirte, agrarwissenschaftliche Studenten, Berater oder Mitarbeiter von Unternehmen der Agrarbranche, die den Besuchern umfangreich Rede und Antwort stehen. Im persönlichen Gespräch ermöglichen sie den Besuchern einen unmittelbaren und authentischen Blick in die Welt der Landwirtschaft.

# Buchtipps

## „Über die Kunst der Trunkenheit“

Der Alltag bietet unzählige Gelegenheiten, die zum Anstoßen mit einem Schluck Alkohol einladen. Manche Anthropologen meinen im Alkohol, nämlich im Bierbrauen, gar den Anstoß zur Sesshaftwerdung des Menschen zu sehen – „Saufen statt Laufen“ fasst Reckewitz zusammen.

Doch der Genuss von Alkohol ist natürlich immer auch eine Gratwanderung. Deshalb spart Reckewitz auch nicht die Risiken und Nebenwirkungen aus und stellt sich der heiklen Frage: Was ist eigentlich ein Alkoholiker?

*Über die Kunst der Trunkenheit, Plädoyer für den gepflegten Rausch, Marcus Reckewitz, 2016, 256 Seiten, Anaconda Verlag, ISBN: 9783730603925*

## „Populäre Weinirrtümer“

Marcus Reckewitz hat zum Thema noch mehr auf Lager: Wer alles über Wein wissen und nicht nur glauben will, wird im amüsanten Lexikon über „Populäre Weinirrtümer“ fündig. Mit großem Vergnügen räumt Reckewitz mit allen gängigen Wein-Mythen auf – bestes Grundlagen- und Partywissen für Laien wie Kenner. Mit seinem Bestsel-ler, der von Amphorenwein über Korkmythen bis hin zum Zuckerzusatz nichts ausspart, sorgt der Autor für unkomplizierten Weingenuss und barrierefreien Zugang in die nächste Vinothek.

*Populäre WeinIrrtümer, Ein unterhaltsames Lexikon, Marcus Reckewitz, 2017, 192 Seiten, Anaconda Verlag, ISBN: 9783866478206*

# Rentenbank schreibt Gerd-Sonnleitner-Preis aus

**Die Landwirtschaftliche Rentenbank vergibt 2018 wieder ihren mit 3.000 Euro dotierten Gerd-Sonnleitner-Preis. Der Preis richtet sich an ehrenamtlich tätige Landwirte (m/w) unter 35 Jahren, die sich in besonderer Weise für den Ausgleich zwischen der Landwirtschaft und anderen Interessengruppen eingesetzt haben.**

Geeignete Kandidaten für den Gerd-Sonnleitner-Preis müssen von berufsständischen Verbänden oder Branchenorganisationen vorgeschlagen werden. Bewerbungen nimmt die Rentenbank bis zum 31. Januar 2018 entgegen. Weitere Einzelheiten zum Preis sowie den Bewerbungsbogen finden Sie unter *www.rentenbank.de*.

### Preisträger 2017

Den Sonnleitner-Preis 2017 erhielt der Sauerländer Thomas Fabry für seine engagierte Öffentlichkeitsarbeit zur modernen Tierhaltung in Deutschland. Fabry, der an der Hochschule Osnabrück Landwirtschaft studiert, ist u. a. Gründungsmitglied des Vereins „Tierhaltung – modern und transparent“. Darüber hinaus macht er sich vor allem in sozialen Netzwerken für den Dialog zwischen Landwirtschaft und Verbrauchern stark.

# Keine Kassenbeiträge

**Wer neben der gesetzlichen Rentenversicherung freiwillig in das Versorgungswerk der Presse einzahlt, muss im Ruhestand keine zusätzlichen Beiträge zur gesetzlichen Krankenversicherung leisten.**

Das betrifft vor allem die Leistungen, die Versicherungsnehmer aus Berufsunfähigkeits-Zusatzversicherungen wie Private Rentenversicherungen erhalten. Das hat das Bundessozialgericht (BSG) entschieden. Das Urteil gilt jedoch nur für freiwillig abgeschlossene Versicherungen. Nicht umfasst sind Fälle, in denen Verlage Mitarbeiter aufgrund von Tarifverträgen oder Betriebsvereinbarungen obligatorisch versichern. *(Az.: B 12 KR 2/16 R)*

GRÜNE WOCHE

GRÜNEWOCHE.DE

INTERNATIONALE GRÜNE WOCHE

19.– 28. JANUAR 2018

PROFESSIONAL CENTER

BESUCHEN SIE UNSER PROFESSIONAL CENTER

Ihr exklusiver und konzentrierter Zugang zu über 200 regionalen und internationalen Spezialitäten unserer Aussteller. Ihre Professional Card erhalten Sie unter: www.igw2018.de/VIP

Partnerland BULGARIEN Aroma der Sonne

Messe Berlin