



Ausbildung: den richtigen Hof finden. **Seite 62**



Hagebutten für den Garten und die Küche. **Seite 66**



Panade: Es müssen nicht immer Brösel sein. **Seite 68**

DORF & FAMILIE

Der Wochenblatt-Ratgeber für das Leben auf dem Land

FOTO: WALTER NEUGEBAUER



Wer von Schwabach kommt, biegt hier rechts ab ins Zentrum von Gustenfelden. Die Kuh mit ihrem Kalb wirbt für die Hofmolkerei Wagner.

Hochburg der Direktvermarktung

Gustenfelden: In dem kleinen Dorf im Schwabachtal (Mfr.) vermarkten vier Landwirte gemeinsam ihre Produkte. Unsere Reportage auf Seite 58.

Zum Sonntag

An diesem Sonntag stoßen wir im Markusevangelium, Kap. 9,30 – 37, auf die heikle Frage: Wer ist der Größte? „Spieglein, Spieglein an der Wand, wer ist die Schönste im ganzen Land?“, so fragt die Königin den Spiegel – den Unparteiischen – und bekommt zur Antwort: „Du bist die Schönste im ganzen Land. Aber Schneewittchen ... ist noch tausendmal schöner als Du!“

Wer ist der Größte, die Schönste, der Beste, die Frömmste usw.?

Wer so frägt, riskiert eine ernüch-

ternde Antwort wie die Königin.

Der Spiegel – das konkrete Leben – gibt uns die Antwort.

Da wird um Vorzüge gefeilscht, die zur Leidenschaft werden können, aber es reicht einfach nicht zur Spitze.

Selbst die Jünger sind dagegen nicht gefeit. Sie streiten, wer unter ihnen der Größte sei und den Platz neben Jesus verdient. Solcher Streit passiert genau, als Jesus in vertrauter Atmosphäre mit ihnen reden will, wie es mit ihm weitergeht. Er muss mit dem Äußersten rechnen, auch mit Tod. Eine äußerst peinliche Frage! Er, ihr Meister, wird ganz klein gemacht, sogar für gottlos erklärt und den Menschen ausgeliefert.

Bitte, nicht falsch verstehen! Sich vergleichen, Kräfte messen hat auch sein Gutes. Kinder raufen miteinander, sie messen sich, wer stärker oder schneller ist. Auch im Sport werden die unterschiedlichen Leistungen gemessen. Das kann anregen, Kräfte, Fähigkeiten herauslocken.

Aber wer süchtig ist, der Stärkste zu sein, die „größten Kartoffeln“ zu haben, der wird zu einem Krebsgeschwür in unserem sonst natürlichen Ringen unter uns. Es kann nicht darum gehen: Ich! Ich! Ich! Es geht darum, wie WIR besser miteinander und mit dem Leben zurecht kommen. Ent-

scheidend ist: Wo ist der leidenschaftliche Punkt, wo geht es nur noch um mich allein. Was hat einer davon, wenn er der Größte ... ist, aber dauernd Angst hat, überholt zu werden.

In der Sorge um die eigene Spitze gehen wichtige Bereiche, die unser Leben wertvoll machen – Liebe, Freude, Herzlichkeit, Glaube usw. – kaputt.

Fragen wir nie den unparteiischen Spiegel, ob ich der Größte ... bin.

Fragen wir das Leben: Bringe ich das Meine, was ich habe, gut unter uns ein oder lebe ich auf Kosten der anderen?

Pater Josef Stöckl
Kloster Gars am Inn

Heikle Frage

Gemeinsam stark!

Im Direktvermarkterdorf Gustenfelden bieten seit 15 Jahren vier Direktvermarkter in ihren Hofläden zusammen ein volles Sortiment an Lebensmitteln für den täglichen Bedarf an – mit großem Erfolg. Denn jeder wirbt für jeden.

Gustenfelden im Schwabachtal, ein Bauerndorf mit 450 Einwohnern westlich von Schwabach (Mfr.), vier alteingesessene Familien haben es weitum bekannt gemacht als eine Hochburg der Direktvermarktung: Familie Winkler von der Winkler-Mühle, Obstbau Winkler, Hofmetzger Roßkopf mit Fleisch und Wurst sowie Milch- und Geflügelhof Wagner.

In dieses Dorf mit seinen vier Hofläden und den hofeigenen Lebensmitteln kommen jede Woche Hunderte von Kunden aus Schwabach und Nürnberg, aus Fürth, Heilsbrunn, Spalt und Roth, also aus einem Umkreis von etwa 20 km. Sie suchen sich einen Parkplatz und gehen dann mit Einkaufskorb oder Einkaufswagen von Laden zu Laden. Hier können sie alles für ihren täglichen Bedarf einkaufen: Mehl, Müsli und Brot, Obst und Gemüse, Fleisch und Wurst sowie Eier, Milch, Nudeln und Käse.

Zu diesem Sortiment aus der örtlichen Erzeugung kommen weitere Produkte aus der Region: Gemüse aus dem Knoblauchsland bei Nürn-

berg und veredelte Produkte wie zum Beispiel Kürbiskernöl vom Kürbischow Schnell aus Kammerstein-Neppersreuth und Kirschnaps aus dem Spalter Hügelland.

Große Produktpalette lockt die Verbraucher

Anja Decker aus Schwabach fährt regelmäßig nach Gustenfelden. In der Winkler-Mühle kauft sie Roggen- und Dinkelkorn, die sie zu Hause selbst mahlt und für ihre vierköpfige Familie Brot daraus bäckt. Rudolf Hammerbacher aus Nürnberg kauft hier sein Mehl. Andere kaufen hier Brot von drei Bauern mit eigenem Holzbackofen und drei Bäckern aus der Umgebung, denen die Winkler-Mühle das Mehl oder die Vollkornmischung dazu liefert. „Jeden Tag gibt es ein anderes Brot, hauptsächlich aus Dinkel und Roggen“, sagt Senior Fritz Winkler.

Den großen Mühlenladen mit weit über 1000 verschiedenen Produkten bewirtschaftet Sohn Stefan mit seiner Frau Susanne. Hier bekommt der Kunde Müsli, Nudeln, Wein, Dinkel-

kissen, Körnerwärmflaschen, Kosmetikartikel und Waschpulver in Bioqualität. Im Mühlen-Cafe mit Blick auf die laufenden Walzenstühle oder draußen auf der Terrasse kann er vom Einkauf ausruhen und bei einer Tasse Kaffee oder Tee den hausgemachten Kuchen genießen. Buchweizentorte ist der Renner. Kinder können in dem schön angelegten Garten spielen.

Winkler-Mühle mit Hermes-Paketdienst

Auch Pakete kann man im Mühlenladen aufgeben, denn Stefan Winkler hat hier eine Annahmestelle für den Hermes-Paketdienst eingerichtet. „So kommen zusätzlich Leute in den Laden und kaufen bei uns“, sagt er. „Und wir können unsere eigenen Produkte aus dem Online-Shop per Paket günstiger versenden.“ Aus ganz Deutschland bestellen zum Beispiel Krankenhäuser Lupinenmehl, ein Gelbmehl aus 90 % Weizen und 10 % Lupinen, eine besondere Spezialität der Mühle. Das Internetangebot ist vielfältig (www.winkler-muehle.de).

Jährlich werden hier etwa 2000 t Getreide vermahlen, davon sind heute etwa 80 % Dinkel und Emmer, Roggen und Weizen etwa 20 %. Die Mehle der Winkler-Mühle gibt es inzwischen auch bei Kaufland-, Edeka- und Rewe-Märkten im Umkreis von 30 km. „Hier können sich unsere Kunden eindecken, die nicht eigens zu uns herfahren wollen oder können. Discounter wie Aldi oder Lidl beliefern wir nicht“, erklärt Stefan Winkler.

Das Getreide erzeugen Landwirte im Umkreis von 50 km. Ein Teil wird auf ausgesuchten Äckern unter strengen Auflagen angebaut und vom Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung (LKP) kontrolliert. In der Mühle wird das geerntete Getreide dann sorgfältig gereinigt, nach Sorten und Qualitäten sortiert, gekühlt und eingelagert.

Die Familie Winkler bietet auch Mühlenführungen für bis zu 50 Personen an. Danach gibt es Kaffee und Kuchen.

Obst und Gemüse von Manfred Winkler

Wer sich im Hofladen des Obstbauers Winkler umschaute, käme nie auf die Idee, dass der Schwerpunkt dieses Betriebes lange Zeit der Anbau von Tabak war. Dann hat Manfred Winkler junior in Veitshöchheim Obstbau gelernt, 1994 mit dem Aufschulen und ab 1997 mit der Direktvermarktung begonnen. Heute hat er 17 ha Äpfel, dazu Birnen, Zwetschgen, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Tafeltrauben und Erdbeeren. Ergänzt wird das Angebot durch hausgemachte Konfitüre sowie Liköre und Brände aus der eigenen Brennerei und Apfelsaft (www.obstbau-winkler.de).

Das Gemüse kommt von Direktvermarktern aus dem Knoblauchsland. „Die bekommen dafür Obst von uns. Wir können aber auch noch weitere Direktvermarkter in anderen Regionen beliefern“, erklärt Winkler. So „tauscht“ er zum Beispiel sein Obst auch gegen Kartoffeln, Honig, Meerrettich, Kürbiskerne (Ölmühle Schnell) und Holunderprodukte (Schwarz Müller in Hiltlpoltstein) und kann damit sein Angebot abrunden. Bei guter Ernte liefert er bis auf den Großmarkt nach München.

In modernen Kühlräumen halten sich die Äpfel von der Ernte im September bis Ende Juni des nächsten Jahres frisch. „Dann kommen die Erdbeeren und bei uns ist draußen vier Wochen lang Pause“, sagt der Obstbauer. „Schwerpunkt im Hofladen ist dann Gemüse.“ Kurz vor Weihnachten wird dann die Maische aus dem eigenen Obst gebrannt.

Sein Vater Manfred Winkler hat das Ausliefern des Obstes in bis zu 50 km entfernte Bauernläden übernommen. Dazu bewirtschaftet er 4 ha Haselnüsse und hat ein Buch über seine Jugend in Gustenfelden und über den Tabakanbau geschrie-



Sandra Kegel hat sich für ihre vierköpfige Familie im Hofladen der Familie Winkler mit Obst und Gemüse eingedeckt.



Im Mühlenladen der Winkler-Mühle haben Anja Decker aus Schwabach und Rudolf Hammerbacher aus Nürnberg kräftig eingekauft. Mitte: Müllermeister Fritz Winkler.

FOTOS: WALTER NEUGEBAUER

Auf der Homepage singt Haindling: „Leit hoits z’samm“

Die vier Direktvermarkter in Gustenfelden treten nach außen hin gemeinsam auf und werben gemeinsam in Regionalzeitungen, Vereinsheften und über regionale Radiosender in Nürnberg. Die gemeinsame Werbung hat sich bewährt. In den Hofläden liegen ansprechend gestaltete Hofprospekte aus. Und jeder Hofladen hat ein gutes Logo.

Der Hit aber ist die gemeinsame Homepage (www.gustenfelden.com) mit einem Film der Medienwerkstadt Franken über Gustenfelden mit Musik und Texten von Haindling. Man kann sich im Film immer wieder mit Vergnügen ansehen, wie sich das kleine Dorf und seine Direktvermarkter gegen Aldi, Lidl und Co, also Norma, Netto und Penny in der Umgebung behaupten.

Wie damals Asterix und Obelix in ihrem kleinen Dorf in Gallien gegen die Römer. Hier gibt es allerdings keinen Zauberspruch. Hier wirkt der Spruch: „Gemeinsam stark!“

In die gleiche Kerbe haut Haindling mit seinem Song: „Leit hoit’s z’samm, sonst dauerts nimmer recht lang, auf oamoi duats an g’scheit’n Schäpperer und dann kracht oiß z’samm.“ **N.**



Doris Wagner bietet in ihrem Hofladen Eierlikör, aber auch Nudeln und Frankenwein an.



Jürgen Roßkopf, Landwirt und Metzgermeister, zeigt einen Präsentkorb mit vielen Wurstspezialitäten seines Hofladens in Gustenfelden. Im Hintergrund: seine Mutter Betty, die Seele des Geschäfts.



Manfred Winkler senior hat ein Buch geschrieben über Tabakbau und Wandel im Dorf.

ben. Mit vielen persönlichen Erinnerungen schildert er den Wandel im Dorf und in der Landwirtschaft in den letzten 50 Jahren („Ein winziges Samenkorn und so viel Leben auf dem Bauernhof – Ein Tabakbauer erinnert sich“).

Jürgen Roßkopf liefert Fleisch und Wurst

Im Metzgerladen von Jürgen Roßkopf finden die Kunden ein großes Sortiment an Fleisch und vor allem Wurst. Sie schätzen es, dass alle Wurstsorten ohne Glutamat (Geschmacksverstärker) in der eigenen Metzgerei hergestellt werden. „Mit frischem Gemüse, Gemüsebrühe und Gewürzkräutern wie Majoran bekommt unsere Wurst den typischen feinen Geschmack“, sagt der Metzgermeister und gelernte Landwirt.

Er verfüttert an seine Schweine (Deutsche Landrasse) auf 500 Mastplätzen vor allem hofeigenes Getreide. Von Nachbarn kauft er noch Getreide zu. Gentechnikfreies Soja-schrot und Mineralstoffe bezieht er von der Winkler-Mühle und mischt selbst auf dem Hof. „Mit diesem Futter lasse ich meine Schweine bis zu fünf Monate wachsen und bekomme dadurch bei einem Schlachtgewicht von etwa 115 Kilo ein kerniges, festes Fleisch“, erklärt Roßkopf. „Auch das honorieren meine Kunden.“ Rinder kauft er von Kollegen aus dem Dorf und der Umgebung. Zum Schlachten fährt er die Tiere zum Schlacht-



Stefan Winkler von der Winkler-Mühle verspricht sich viel vom Emmer. Hier wächst schwarzer Emmer, Sorte Ramses.

hof in Fürth. Verarbeitet wird das Fleisch jeden Tag frisch zu Hause in seiner EU-zertifizierten Metzgerei. Sein Grundsatz ist: „Ich will ein ganz normaler regionaler Metzger sein, zu dem man Vertrauen haben kann. Der Kunde soll zu einem vernünftigen Preis ein gutes Produkt bekommen.“

Den Hauptumsatz macht Jürgen Roßkopf im Laden in Gustenfelden. Etwa 30 % seiner Erzeugnisse verkauft er auf den Wochenmärkten in Nürnberg Zabo, Nürnberg-Erlenstegen und Schwabach. Auch Heubecks Hofladen in Wendelstein-Raubersried führt seine Waren. „Ich könnte noch weitere Direktvermarkter beliefern“, sagt er. Sein Partyservice verwöhnt die Kunden mit fränkischen Spezialitäten und seine Geschenkkörbe sind zu „ländlichen Preisen“ sehr gefragt (www.direktvermarktung-rosskopf.de).

Milchprodukte und Geflügel beim Wagner

Der Hofladen von Doris und Manfred Wagner ist der kleinste im Dorf. Man sieht ihm auf den ersten Blick nicht an, wie viele verschiedene hofeigene Produkte aus den drei Betriebszweigen Milchviehhaltung, Hofmolke- und Geflügelhof hier verkauft werden: Frischmilch, Butter, handgeschöpfter Quark, Joghurt, ein reichhaltiges Käsesortiment, Eier, Nudeln, Geflügel und sogar eine selbst gemachte Hühnersuppe im Glas (www.gefluegelhof-wagner.de).

Wagners bewirtschaften 35 ha, davon sind 8 ha Grünland. „Unseren Weizen, die Gerste und den Mais schrotten wir selbst und haben somit ein hofeigenes Kraftfutter für die Kühe und das Geflügel. Darauf legen wir großen Wert“, sagt Manfred Wagner, gelernter Maschinenschlosser und Landwirt. Etwa die Hälfte der Milch seiner 30 Fleckvieh-Kühe verarbeitet er in der hofeigenen Molke- und Geflügelhof. Der Vorteil: kurze Wege und sofortige Verarbeitung. „Damit können wir die komplette Produktion kontrollieren und unseren Kunden Frische und beste Qualität garantieren“, betont er. Voraussetzung hierfür sei die schonende Pasteurisierung bei 72,5 Grad vor jeder Verarbeitung.

Auf der Weide des Hofes laufen Bronzeputen in verschiedenen Altersgruppen, sodass das ganze Jahr über jede



Manfred Winkler junior baut bei Gustenfelden erfolgreich Tafeltrauben an.

Woche geschlachtet und Putenfleisch verkauft werden kann. Die Weidegänse sind dann ab Martini dran. Legehennen in drei Ställen mit Bodenhaltung und Auslauf liefern die Eier. Auch die Schlachthühner werden im Laden verkauft. „Daneben fahren wir noch auf die Märkte in Schwabach, Neuen-dettelsau und Forchheim“, sagt Doris Wagner, die Industriekauffrau gelernt und dann eine Hauswirtschaftslehre gemacht hat. Eine gute Repräsentantin der Direktvermarktung: sympathisch, gut ausgebildet, vielseitig und rührig wie alle Gustenfelder.

Walter Neugebauer



Das Logo des Milch- und Geflügelhofes Wagner ist sehr ansprechend. Es informiert die Verbraucher auf einen Blick, was sie im Hofladen finden.

Termine

Bauernmarktmeile

München Wie jedes Jahr findet am zweiten Wiesn-Sonntag, heuer der 27. 9., wieder die Bauernmarktmeile in München statt. 110 Direktvermarkter bieten vom Odeonsplatz über die Ludwigstraße bis in die Galleriestraße regionale Produkte und Gaumenfreuden an. Für Unterhaltung sorgt BR Heimat mit Livemusik von bayerischen Musikgruppen auf der Bühne vor dem Bier- und Weingarten. Beginn ist um 10 Uhr mit einer ökumenischen Andacht zum Erntedank. ■