

Schweizer Käse, deutscher Wein und ziemlich viel Landtechnik

Studienfahrt durch Deutschland und in die Schweiz

Prof. Dr. Yves Reckleben und Prof. Dr. Martin Braatz

Die große Exkursion des zweiten Studienjahres, die vom 29. Mai bis zum 04. Juni 2006 stattfand, war thematisch vor allem von landtechnischen und ökonomischen Fragestellungen geprägt. Im Mittelpunkt standen Besichtigungen und das Kennenlernen ausgewählter Landtechnikunternehmen sowie verschiedener Sonderkulturen und der Landwirtschaft unter anderen landschaftlichen und regionalen Bedingungen. Die Exkursion wurde von Prof. Dr. Yves Reckleben, Prof. Dr. Friedrich Heuke und Prof. Dr. Martin Braatz begleitet.

Nachdem unser Gepäck, die Präsente und Vorräte im Reisebus sicher verstaut waren, starteten wir am frühen Montagmorgen an der Fachhochschule. Unsere erste Station war ein Spargelbetrieb bei Hannover. Vom Betriebsleiter wurden uns die Anforderungen der Kultur Spargel aus technischer und pflanzenbaulicher Sicht erläutert und die Vermarktungsstrategien eines größeren Betriebes diskutiert. U.a. ging es darum, wie man den Großraum Hannover mit frischem Spargel versorgen kann. Danach fuhren wir weiter nach Sachsen-Anhalt.

Auf dem Betrieb Agro Bördegrün bei Magdeburg besichtigten wir zunächst den landwirtschaftlichen Betrieb. Hierbei handelt es sich um einen Case-Vorführiebetrieb mit eigener Spedition, auf dem alle Vorführungen der Case-Gruppe in Deutschland stattfinden. Weiterhin ist der Betrieb Anteilseigner an einem Rapsmethylester(RME)-Werk in der Nähe von Magdeburg, wo der geerntete Raps des Betriebes und auch zugekaufter Raps zunächst zu Pflanzenölen und später auch zu RME veredelt wird. Die Führung durch das Werk war sehr interessant.

Den Abschluss des Fachprogramms an diesem Tag bildete die Agrargenossenschaft in Calbe an der Saale. Dieser Betrieb hat neben den klassischen Ackerfrüchten (Getreide, Raps und Rüben) einen sehr hohen Anteil an Sonderkulturen (insgesamt 250 ha) und davon ca. 200 ha Zwiebeln. Die Zwiebeln wachsen in der Magdeburger Börde aufgrund des Klimas und des Bodens besonders gut. Der Betrieb hat einen sehr hohen Spezialisierungsgrad und mit dieser Flächengröße auch einen sehr

hohen Marktanteil erreicht, was sich bei der Vermarktung auswirkt. Den Schwerpunkt der Diskussion mit den Studenten bildete die Vermarktung der Sonderkulturen wie z.B. der Heil- und Gewürzpflanzen sowie der Zwiebeln.

Den Abend und die Nacht haben wir unterschiedlich intensiv in Leipzig verbracht. Unser Hotel war recht luxuriös und sehr angenehm.

Am nächsten Vormittag stand die Philosophie der konservierenden Bodenbearbeitung bei der Besichtigung der Firma BBG Bodenbearbeitungsgeräte Leipzig GmbH, eine Tochterfirma der Amazonas-Werke, im Vordergrund. Speziell die konservierenden Bodenbearbeitungsgeräte wie Grubberkombinationen und Scheibeneggen wurden gezeigt. So konnten wir uns ein Bild davon machen, wie viel Eigenproduktionsaufwand in dem Unternehmen Amazone noch betrieben wird, um die Produkte herzustellen und die Wartungsanfälligkeit zu reduzieren. Entgegen dem eindeutigen Trend anderer deutscher Hersteller, Teile zuzukaufen, ist bei Amazone noch ein Eigenfertigungsanteil von über 80 % vorhanden.

Nach vierstündiger Busfahrt erreichten wir das Unternehmen Holmer bei Regensburg. Holmer hat sich auf 6-reihige, selbstfahrende Rübenroder spezialisiert. Hier erhielten wir einen Einblick in die Philosophie der Rübenernte und auch einen Einblick in die gastfreundliche bayerische Mentalität. Die Studenten wurden mit einem Glas Weizenbier, Brezeln und Kuchen begrüßt, dadurch entstand sofort eine entspannte Atmosphäre. Mit dem Produktmanager für die Systeme wurde recht lange diskutiert.

Dadurch kamen wir spät in der Jugendherberge in Landshut, die sehr rustikal geprägt war, an. Das Wetter lud aber noch zum abendlichen Bummeln und zum Genießen der Atmosphäre in Landshut ein.

Am nächsten Morgen wurde ein Betrieb in der Nähe von Freising, der neben der ökologischen Bewirtschaftung auch ein eigenes Konzept zur konservierenden Bodenbearbeitung trotz Ökolandbau (kein Pflanzenschutz- und Unkrautbekämpfungsmiteinsatz) verfolgt. Hierbei gibt es ein Gleichgewicht der Pflanzen, so dass Unkraut und Schädlinge kein Problem darstellen. Der Betriebsleiter verstand es, uns gut seine Mentalität und Philosophie nahe zu bringen.

Im Anschluss hat uns der Kollege Prof. Dr. Bauer von der FH-Weihenstephan über den Campus der TU/FH – Weihenstephan in Freising geführt

Nachmittags wurde das Weingut Salem des Markgrafen zu Baden in der Nähe vom Bodensee besichtigt. Dieser Betrieb hat neben dem umfangreichen Weinbau auch ca. 600 ha Ackerbau. Nach einer sehr stilvollen Begrüßung wurde uns von Herrn Hagge zunächst der Ackerbau erläutert. Danach gingen wir zum Schloss und bekamen eine Führung durch den Weinkeller. Die anschließende Weinverkostung brachte vielen Teilnehmern neue sensorische und auch andere Erfahrungen.

An diesem Abend übernachteten wir in einem Heuhotel. Nach der Weinprobe war die Stimmung sehr gut. Diese Übernachtung mit den einundvierzig besten Exkursionsfreunden im Heu wird sicherlich vielen noch lange in Erinnerung bleiben.

Am nächsten Morgen ging es vom Bodensee in die Voralpin-Region der Schweiz. Das zentrale Thema neben der Betriebsbesichtigung und der unterschiedlichen Betriebsgrößen war die Landwirtschaft und der Tourismus. Neben der klassischen Landwirtschaft (Milch und Käseerzeugung) spielt auch die direkte Vermarktung und der Natur- und Kulturtourismus eine wichtige Rolle. Der sehr kleine Betrieb hatte eine interessante Diversifikationsstrategie, denn neben der Landwirtschaft ist der Betriebsleiter auch noch Tischler und betreibt ein Hofcafe.

Anschließend haben wir eine genossenschaftliche Molkerei im Emmental besichtigt. Die „größtechnische“ Herstellung eines Käses in einer Emmentaler-Käserei wurde uns vorgestellt. Es gab Einblicke in die Herstellungsphilosophie und die europaweite Vermarktung des Emmentaler-Käses.

Danach fuhren wir nach Bern zu unserer Partnerhochschule, der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft in Zollikofen. Hier konnten wir uns mit einheimischen Studenten austauschen. Es gab eine Vorstellung der Partnerhochschule, die umfangreich ausgestattet ist. Es ist die einzige Fachhochschule für Landwirtschaft in der Schweiz, in der für 350 Studenten 35 hauptamtliche Dozenten und 50 Mitarbeiter im Mittelbau vorhanden sind, die auch Forschungsaufgaben wahrnehmen.

An diesem Abend war dann auf einer Almhütte (Skihütte 1.600 m Höhe) ein gemütliches Beisammensein und die Übernachtung eingeplant. Da die Hütte nicht bewirtet war, mussten wir uns am nächsten Morgen selbst verpflegen und die Hütte besenrein hinterlassen. An dieser Stelle soll ein großer Dank an das Tagsteam und die gesamte Gruppe erwähnt werden.

In der Nacht waren etwa 10 cm Neuschnee (01. Juni 2006) gefallen, was uns ein sehr interessantes Panorama bot.

An diesem Tag wurde in der Hochalpinregion ein Milchviehbetrieb in der französischsprachigen Schweiz besichtigt. Nachdem uns die manuelle Almkäseherstellung gezeigt wurde, durften wir den Käse auch verkosten. Dabei wurde uns die Vermarktungsstrategie des hochpreisigen Almkäses erläutert. Nachmittags hatten wir Gelegenheit die Hauptstadt Bern zu besichtigen.

Zur Übernachtung fuhren wir dann nach Basel zu einer schönen Jugendherberge, nahe dem Rhein und der Altstadt gelegen. Das Baseler Stadtleben konnte noch reichlich genossen werden.

Der nächste Tag stand im Zeichen der exakten und schonenden Verteilung von mineralischen Düngermitteln im Pflanzenbestand. Die Landtechnik spielte wieder eine wichtige Rolle. Die Firma Rauch, die sich zum einzigen Produzenten in Europa von pneumatischen Exaktdüngerstreuern entwickelt hat, stellte ihre Produktpalette vor. Gemäß der badischen Mentalität wurden wir mit einem zweiten Frühstück von den Mitarbeitern freundlich empfangen. Die Produktionsstätten wurden besichtigt und es konnten in Gesprächen mit den Mitarbeitern die Details der Düngerstreuer geklärt werden. In der Querverteilungshalle wurde gezeigt, wie Verteilungsmessungen gemacht werden.

Nachmittags wurde ein Weingut in Rheinhessen angesteuert, das als Familienbetrieb geführt wird. Nach der Besichtigung der Rebanlagen und des Weinkellers wurde uns das Zusammenspiel von Boden, Weingeschmack und Qualität erläutert. Bei der Produktverkostung wurden die sensorischen Fähigkeiten der Studenten geübt.

Die Übernachtung erfolgte im Deutschen Jugendhaus in Frankfurt direkt am Main. Kurz vor der Weltmeisterschaft hatten wir die Möglichkeit, die auf den Hochhäusern installierten Videotafeln zu betrachten und die Vorführungen als Einstimmung auf die WM entlang des Mains zu genießen.

Am letzten Tag bildete der Besuch des Bioenergiedorfs Jünde in der Nähe von Göttingen den fachlichen Abschluss unserer Exkursion. Hier wurden die verschiedenen Energieträger und ihre Bedeutung für die Elektro- und Wärmeerzeugung in den Vordergrund gestellt. Das Bioenergiedorf mit ca. 700 Haushalten wird komplett von einer Biogasanlage und einer Holzhackschnitzelheizanlage mit Elektroenergie und Wärme versorgt und ist damit völlig autark von sonstigen Energieträgern. Die Vermarktung und die Bedeutung der Bioenergie waren Diskussionsgegenstand.

Gegen 19.00 Uhr sind wir dann wohlbehalten und mit vielen neuen Eindrücken wieder am Fachbereich Landbau in Osterröfeld angekommen. Es war eine sehr interessante Exkursion, die uns viel Spaß gemacht hat.

Vielen Dank an alle Mitreisenden!



Gruppenfoto vor dem Schloss Salem nahe dem Bodensee nach der Besichtigung des Weinkellers.