

Frauenpower vom Land

70
Jahre

Wir Landfrauen!

engagiert · modern · aktiv



Bayerischer
Bauernverband

Frauenpower vom Land

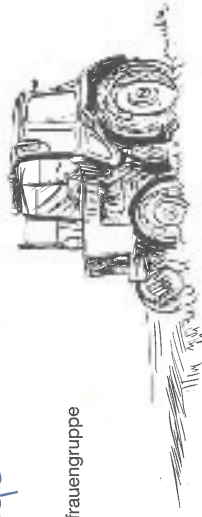
Seit 1948 gestalten Landfrauen das Leben auf dem Land mit. Kurz nach dem Krieg, als sich die ersten Bäuerinnen zu Versammlungen trafen, ging es in erster Linie darum, die Versorgung mit Nahrungsmitteln sicherzustellen. Heute engagieren sich die Landfrauen in Gesprächen mit kleinen und großen Verbrauchern für einen verantwortungsvollen Umgang mit unserer Nahrung und die Wertschätzung unserer Lebensmittel.

Dazwischen liegen 70 Jahre voller Einsatz fürs Land. Sieben Landesbäuerinnen haben sich mit kreativen Ideen, mit Herzblut und Tatkracht für Vernetzung und Dialog, für Bildung und Kultur, für soziale Anliegen und ein gutes Miteinander engagiert. Einen Ausschnitt davon finden Sie beim Blick in die Geschichte der bayerischen Landfrauen auf den nächsten beiden Seiten.

2017 haben die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband ihre Vertreterinnen neu gewählt. Mit dieser Broschüre darf ich Ihnen die Powerfrauen vom Land der aktuellen Wahlperiode vorstellen.

Andrea Fuß

Dr. Andrea Fuß
Geschäftsführerin der Landfrauengruppe



Die Geschichte der Landfrauen

1947
1948

In den Jahren 1947/48 wurden die ersten Ortsbäuerinnen bestimmt – meistens in reinen Bauernversammlungen. Am 7. Mai 1948 richtete der BBV im Generalsekretariat in München das Referat „Die Landfrau“ ein. Es folgten Berufungen der Kreis- und Bezirksbäuerinnen. Im März 1949 fand der Zusammenschluss der Bäuerinnen zur Landfrauengruppe mit der Wahl der 1. Landesbäuerin Maria Baur seinen Abschluss.



1952

Kuren und Erholen ist mit das älteste Angebot für unsere Mitglieder: Schon 1952 gab es die „Bäuerinnenferienhof“ am Hartschimmelhof in Pähl. Mittlerweile organisieren wir zahlreiche Kur- und Erholungsmaßnahmen für Jung und Alt von Wellness bis Wandern.

1998



Zur Feier unseres 50-jährigen Bestehens im Jahr 1998 haben wir den Kindertag auf bayerischen Bauernhöfen ins Leben gerufen, der seitdem alle zwei Jahre stattfindet. Tausende von Kindern aus Kindergärten und Grundschulen in ganz Bayern sind dann zu Gast auf unseren Höfen. Der Nachwuchs ist begeistert und besonders von den Tieren im landwirtschaftlichen Betrieb beeindruckt.

2000

Seit 2000 haben sich Landfrauen zu Ernährungsfachfrauen weitergebildet und engagieren sich in der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Derzeit sind 150 Ernährungsfachfrauen in ganz Bayern als kompetente Referentinnen im Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes aktiv.

2002

Beim Projekt „Landfrauen machen Schule“, das vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten seit 2002 gefördert wird, geht es um Ernährungsbildung, d.h. um erlebnisorientiertes Lernen in der Grundschule und auf dem Bauernhof. Die Kinder sollen den Weg der Lebensmittel von der Erzeugung bis zum Verzehr kennen lernen.

1972

1972 wurde der erste Landfrauenchor in Bayern aus der Taufe gehoben. Heute singen über 1.500 Frauen in 70 Landfrauenchören.

1974

Die systematische Bildungsarbeit der Landfrauengruppe nahm im Jahr 1954 ihren Anfang, als die Landfrauen begannen, die Erwachsenenbildung unter ein Jahresthema zu stellen. 1974 entwickelte sich daraus das Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes.

2003

Das Thema Gesundheit ist den Landfrauen im BBV ein besonderes Anliegen. Daher bieten wir seit 2003 regelmäßig wechselnde Gesundheitsoffensiven als Bildungsveranstaltung an. Die Gesundheitsoffensiven haben das Ziel der Gesunderhaltung der bäuerlichen Familien. Sie sind vom Leitgedanken der Prävention geprägt und greifen in der Bevölkerung weit verbreitete gesundheitliche Probleme auf.

- 2003 – 2005: „MammaCare – Brustkrebsoffensive“
- 2006 – 2008: „Osteoporose-Prävention“
- 2009 – 2011: „Schützt mich mein Selbstwert vor Burn-Out!“
- 2011 – 2013: „Gesunder Darm“
- 2015 – 2017: „Frauenherzen schlagen anders – Männerherzen auch!“
- seit 2017: „Blasenschwäche – Endlich wieder herzlich lachen!“

2003

Seit 2003 bieten die Landfrauen im Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes Grundqualifizierungen zur Agrarbürofachfrau an. 2008 fand die erste Fachtagung für qualifizierte Agrarbürofachfrauen statt, die seitdem jährlich angeboten wird.

2012

2012 starten die Landfrauen ihre Unterschriftenaktion zur Einführung eines eigenständigen Unterrichtsfaches „Alltags- und Lebensökonomie“ an allgemeinbildenden Schulen. Damit wurde ein Stein ins Rollen gebracht. Die Inhalte sind nun als fächerübergreifender Unterrichtsgegenstand im Lehrplan verankert.

2012

Mit ihrer neuen Marke „Wir Landfrauen – engagiert, modern, aktiv“ können die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband seit 2012 ihre Arbeit noch sichtbarer in der Öffentlichkeit darstellen. Der Schriftzug **Wir Landfrauen!** engagiert · modern · aktiv

2015

Mit der Website www.Qualität-vom-Hof.de stellen die Landfrauen 2015 ein neues Angebot vor, das Landleben zu entdecken. Auf dem Portal präsentieren sich Bäuerinnen mit ihren Angeboten in den Rubriken „Genuss und Events“, „Einkaufen“, „Erlebnis und Kreatives“, „Haushalt“ sowie „Kurse und Seminare“. Zudem sind Weiterbildungen und Seminare abrufbar.



Unsere Landesbäuerinnen

1949 – 1963



Maria Baur (Oberbayern)

1963 – 1972



Therese Wieser (Oberbayern)

1972 – 1987



Maria Wiederer (Unterfranken)

1987 – 1995



Ida Krinner (Niederbayern)

1995 – 2002



Hannelore Siegel (Schwaben)

2002 – 2012



Anemarie Blechl (Oberbayern)

seit 2012



Anneliese Göller (Oberfranken)

Christine Singer
Bezirksbäuerin in Oberbayern,
Erste Stellvertretende Landesbäuerin

Bäuerin sein — ein hoher Wert

Christine Singer ist Bäuerin auf einem Milchviehbetrieb. Die leidenschaftliche Hauswirtschaftsmeisterin, Ernährungsfachfrau, Gartenbäuerin und Erlebnisbäuerin lebt den Dialog zwischen Erzeuger und Verbraucher. Die Ehrenämter im Bayerischen Bauernverband, im Prüfungsausschuss Hauswirtschaft, als Kreisrätin oder in der Zugspitz Region GmbH nutzt sie, um für die Anliegen der bäuerlichen Familien einzustehen.

„Kühe mit allem was dazugehört – vor 35 Jahren für mich unvorstellbar“, sagt Christine Singer. „Durch die Ehefrau in die Landwirtschaft sind mir der Wert und die Herausforderung des ‚Bäuerinseins‘ bewusst geworden“, sagt sie. „Was das Ganze so besonders macht? Die Verbundenheit zur Scholle, die tägliche Sorge um unsere Tiere und das Leben im Jahreskreis – eine Herausforderung für die ganze Familie!“



Tun Sie etwas für die Artenvielfalt

Wie wäre es mit einem bienen- und insektenfreundlichen Kräuterkisterl auf dem Balkon? Verschiedene Thymiansorten sind ebenso geeignet wie Schnittlauch, der mit seinen lila Blüten die Insekten lockt und auch als Tischschmuck ein Hingucker ist. Verschiedene Salatarten mit ihrer Farbenvielfalt, samenungrüner Basilikum für Tomatengerichte, Rosmarin für alle mediterranen Gerichte oder Zitronenmelisse – Kräuter sind auch eine Bereicherung in der Küche. Minze, Ysop oder Bohnenkraut – darauf fliegen fleißige Bienen, dicke Hummeln, bunte Schmetterlinge und zierliche kleine Wildbienen, weil sie Pollen und Nektar als Nahrung finden. Und wenn es Herbst ist, dann lässt sich aus der letzten getrockneten Ernte noch ein feines Kräutersalz nach „Art des Hauses“ zubereiten.

„Wir Frauen gestalten die Landwirtschaft von heute mit und sorgen dafür, dass der ländliche Raum lebendig bleibt. Es ist unsere Aufgabe, die jungen Frauen auf landwirtschaftlichen Betrieben mitzunehmen und sie in unsere Gemeinschaft zu integrieren. Selbstbewusst und modern leben wir den Sprag zwischen Tradition und moderner Technik, übernehmen Verantwortung und arbeiten mit unserer Arbeit um das Vertrauen der Gesellschaft.“



Mein Tipp:

Als Milchbäuerin verwende ich natürlich in der Küche gern Milchprodukte aller Art. Da ist schnell für ein feines, regionales und saisonales Dessert gesorgt.

Milch, Joghurt, Quark, Schmand, Sauerrahm oder Sahne sind bei mir immer im Kühlschrank. Nach Lust und Laune z. B. Joghurt und Sauerrahm verrühren, mit etwas Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft abschmecken, frische Beeren oder Obst der Saison am besten direkt aus dem Garten oder auch aus der Vorratshaltung dazu und fertig ist ein feiner Nachtisch.



Wissen weitergeben

Leben heißt Wandel – das weiß Irene Waas nur zu gut. Nach 35 Jahren Zuchtsauenhaltung stiegen sie und ihr Mann aus der Tierhaltung aus. Das Augenmerk liegt jetzt auf dem Ackerbaubetrieb mit Getreide, Mais und Zuckerrüben. „Die Rahmenbedingungen müssen passen, schließlich muss es Spaß machen“, sagt sie. In ihrer politischen Arbeit als Gemeinde- und Kreisrätin setzt sich Irene Waas für die bäuerlichen Betriebe ein. Dabei liegt ihr besonders der Berufsnachwuchs am Herzen. „Wir stellen auf unserem Betrieb immer wieder Plätze für Praktikanten zur Verfügung. Mir ist wichtig, dass wir die jungen Leute an die Landwirtschaft und Hauswirtschaft herantühren“, sagt sie.

Auch die kleinen Verbraucher liegen Irene Waas am Herzen. „Kinder und Jugendliche brauchen ein Grundverständnis von Landwirtschaft, das wir Landfrauen durch Aktionen wie den Kindertag oder das Projekt „Landfrauen machen Schule“ aufbauen und festigen.“



Kräuter zum Kochen

Genießen Sie das große Angebot an gesunden Kräutern! Denn sie können in der Küche äußerst vielseitig zum Einsatz kommen: Fleisch, Fisch, Suppen oder Getränke werden mit Küchenkräutern aufs Feinste aromatisiert.

Holen Sie sich Ihr Kräuterbeet am besten auf die Terrasse. Warum nicht auch ein paar Kräutertöpfe in der Küche pflegen? So haben Sie die Kräuter schneller zur Hand. Würzen Sie zum Beispiel Ihre nächste Gemüsepfanne mit reichlich Kräutern!

„Der Vorteil nutzt und bereit ist, etwas Positives in diesem Prozess zu erkennen, der kann nur gewinnen. Denn Leben bedeutet Veränderung. Ohne Veränderung treten wir immer auf der gleichen Stelle. Wichtig ist, die Zeichen der Zeit zu erkennen und zu nutzen. Deshalb: Seien Sie nachsichtig und offen für Neues!“

Irene Waas
Bezirksbäuerin in Niederbayern



Mein Tipp: Elisabethen-Brottorte

4 Eier | 100 g Zucker | 100 g Brotbrösel
50 g Mandeln | 70 g Zitronat | 4-5 EL Rotwein
1/2 TL Zimt | Nelkengewürz | 1 unbehandelte Zitrone

Zum Verfeinern:

500 g Erdbeeren (oder Himbeeren)
1 Becher Sahne | 12 Schokoröschen
12 Blätter junge Zitronenmelisse | roter Tortenguss

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und die Brotbrösel hinzugeben, die mit 5 EL Rotwein angefeuchtet sind. Das feingeschnittene Zitronat, 35 g geriebene Mandeln, Zimt, etwas Nelkengewürz und die Schale einer halben Zitrone zugeben. Die gut verrührte Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform (26 cm) geben und 35 Minuten bei 170 °C backen. Nach dem Erkalten mit halbierten Erdbeeren belegen, mit rotem Tortenguss überziehen, mit Sahne, Schokoröschen und Zitronenmelisse verzieren. Den Tortenrand mit Sahne und geriebene Mandeln bedecken.

Das Ohr am Menschen

Rita Blümel

Bezirksbäuerin in der Oberpfalz

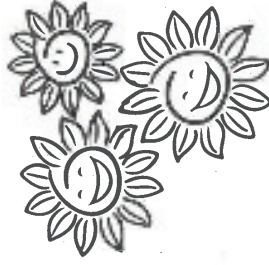
Rita Blümel hat beruflich viele Standbeine – und privat viele Leidenschaften. Sie ist Bäuerin und Krankenschwester, Mutter und Großmutter, Marktgemeinde- und Kreisrätin und ehrenamtlich aktiv im Bauernverband.

Ein Schicksalsschlag führt meist zu großen Veränderungen. Als ihr Mann 2012 verstarb, traf Rita Blümel eine weitreichende Entscheidung. Die fünffache Mutter gab die Milchviehhaltung auf und setzte Schwerpunkte. Von nun an konzentrierte sie ihren Betrieb auf Ackerbau, Grünland und Wald – und sich selbst auf ihre Wurzeln. Rita Blümel kehrte in ihren Beruf als Krankenschwester zurück. Ihre Familie ist ihr Rückhalt. Sie legt viel Wert auf den Zusammenhalt. Ihre Kinder unterstützen sie auf dem Hof. „Gemeinsam sind wir ein gutes Team.“ Diesen Satz unterstreicht sie übrigens auch für ihr Ehrenamt: „Mir ist auch die politische, vor allem die agrarpolitische Arbeit sehr wichtig, weil man hier mitreden, mitgestalten und viel erreichen kann.“

Mein Tipp:

Als Krankenschwester weiß ich, wie wichtig ein Lächeln ist.

Gerade kranke Menschen brauchen neben viel Verständnis für ihre Krankheit auch mal ein bisschen Spaß und Humor, ein freundliches Lächeln und einen liebevollen Umgang.



So klappt es mit der Kindererziehung

Viel Lob, wenig Kritik. Freude und Bestätigung. Verbinden Sie Arbeit und Spiel!

Ich habe meinen Kindern ganz früh Verantwortung überlassen und Wert darauf gelegt, dass sie eigenständig arbeiten. Dieser Freiraum hat ihre Selbstständigkeit und Kreativität nicht nur gefördert, sondern beflügelt. Dafür sind mir meine Kinder heute dankbar.

Nicht nur in Krisenzeiten ist die Familie ganz wichtig, denn Familie ist wie ein Baum: Die Zweige mögen in unterschiedliche Richtungen wachsen, doch die Wurzeln halten alles zusammen.

„Ich denke nicht so gern zurück, sondern lieber voraus. Pläne, gestalten, schaffen – und das gemeinsam – das ist mein Erfolgsrezept.“



Bodenständige Spitzenfrau

Gut 250 Tage im Jahr ist Anneliese Göller unterwegs – als Landesbäuerin, Bezirksbäuerin, Kreisbäuerin, für den Deutschen LandFrauenverband, die SVLEG, den VLF, die Dorf- und Betriebshilfe oder als Kreisrätin. Doch ob München oder Berlin, Herrsching oder Bamberg, Madrid oder Kenia – „mir ist wichtig, dass ich bodenständig bleibe“, sagt sie. Kraft für die vielen Ehrenämter tankt sie in der Familie und auf dem Hof. „Denn ich bin mit Leib und Seele Bäuerin geblieben. Wenn ich bei der Ernte helfen kann, dann bekomme ich meinen Kopf frei.“

36 Jahre lang haben sie und ihr Mann Milchvieh gehalten, seit zwei Jahren bewirtschaften sie einen reinen Ackerbaubetrieb mit Getreide, Zuckerrüben und Raps. Fehlen ihr die Tiere? „Ich möchte die Tiere, aber ich schaue nicht gern zurück, sondern lieber nach vorn. Jede Idee hat ihre Zeit.“

Anneliese Göller
Landesbäuerin,
Bezirksbäuerin in Oberfranken



Do-it-yourself: Kranz binden

Dem kleinsten Garten kann man viel entnehmen. Ich bastle gerne mit Zweigen, Blüten und Blättern. Ein kleiner oder großer Kranz ist schnell gezaubert. Als Grundlage eignen sich Zweige, z. B. von wildem Wein. Diese wachsen nach dem Kürzen schnell wieder nach. Je nach Stärke und Größe des Kranzes schneiden Sie mehrere Zweige ab, entfernen die Blätter und flechten die Zweige zu einem Kranz.

Zum Schmücken nehmen Sie, was der Garten gerade hergibt, z. B. Tannengrün, Moos, Buchs, Efeu, Zapfen und als Farbtupfer Beeren oder Blüten beispielsweise von Hortensien oder Fetthenne. Denn: Blumen sind das Lächeln der Natur, an der sich die Seele laben kann.

„Ich liebe den Geruch der Bodens. Er duftet würzig, fruchtbar, nach Holz und Humus. Der Moment, wenn sich die ersten Pflänzchen zeigen, ist für mich jedes Mal ein besonderes. Wenn es Sant aufsteht, geht mir das Herz auf.“



„Der Weg ist das Ziel. Doch wer sich nicht auf den Weg macht, der kann das Ziel auch nicht erreichen. Wie klein der erste Schritt auch ist, er ist ein Anfang. Deshalb traut euch und beget euch noch heute auf den Weg. Natürlich wird es auch steinige Streckenabschnitte geben, aber seid mutig und geht einfach weiter.“

Eine kämpferische Interessenvertreterin

Landwirtschaft und politisches Engagement – diese Kombination wurde Christine Reitelschöfer in die Wiege gelegt. „Ich stamme vom Hof, meine Familie war immer politisch aktiv“, sagt sie. Bäuerin zu werden, das habe für sie nicht von Anfang an festgestanden. Politisch und ehrenamtlich aktiv zu sein hingegen schon.

Mit der abgeschlossenen Lehre als Hauswirtschafterin in der Tasche zog es sie zunächst ins Ausland, nach Wales und Frankreich. Dort hat sie die Liebe zur Natur, zur Landwirtschaft (wieder) entdeckt. Zurück in der Heimat besuchte sie die Technikerschule in Triesdorf, lernte später ihren Mann kennen und heiratete in einem Milchviehbetrieb ein. Als Gartenbäuerin liebt sie ihren großen Bauerngarten und den Obstgarten mit dem Familienkarpenteich. „Für mich war immer klar, dass ich mich auch außerhalb des Hofes engagieren will.“ Die heutige Gemeinde-, Kreis- und Bezirksrätin schätzt die politische Arbeit sehr. „Mitdenken, mitreden, mitgestalten – wo geht das besser als in der Politik?“



Wir Franken unterscheiden nicht nur die Leut' zwischen „katholischen“ und „evangelischen“, sondern auch die Kuchla. Zeige mir deine Kuchla und ich sag dir, ob du katholisch oder evangelisch bist. Die „Evangelischen“ sind Kissen, die „Katholischen“ die Kniekuchla – die „Auszogener“, bei denen außen ein dicker Rand ist und innen ein dünner Teller.

„Ich setze mich besonders dafür ein, Frauen für die Politik zu gewinnen. Es ist wichtig, dass wir Frauen unsere Stimme einbringen, besonders in Hinblick auf Themen, die uns Frauen betreffen wie Seele, Kindergarten und Ehrenamt.“

Woher kommt diese Unterscheidung? Einen theologischen oder gar kirchenschichtlich begründeten Hintergrund gibt es nicht. Es sind lediglich Neckereien, die darauf anspielen, dass die Protestanten sparsamer sind. Sie verwenden deshalb auch beim Kuchla mehr Mehl und weniger Fett. Der Teig für die Kissen ist dadurch fester, das Kniekuchla schmeckt – dem Fett sei dank – gefälliger. Den „Katholischen“ sagt man dagegen nach, dass die Stärke des Knies über die Größe des Kuchlas entscheidet.



Mein Tipp:

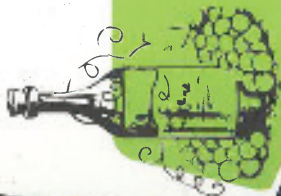
Geht euren Weg und seid auch mal unbequem! Stellt eure Interessen nicht hinten, sondern in den Mittelpunkt! Nur so könnt ihr was erreichen. Wer sich überall anpasst, hinterlässt keine Spuren. Nutzt die vielen Gelegenheiten, die uns Frauen heute geboten werden und macht was draus!



Leben für die Trauben

Gekrönte Häupter – damit kennt sich Maria Hofmann aus. Schließlich war sie einmal Weinprinzessin. Während dieser Zeit entdeckte sie ihre Leidenschaft für ihre unterfränkische Heimat und den Wein. Heute sind die Trauben Dreh- und Angelpunkt ihrer Arbeit: Die Arbeit im Weinberg, im Büro, dazu Führungen und moderierte Weinproben – Maria Hofmann lebt für die Trauben und macht deshalb die Ausbildung zur Gästeführerin „Weinerlebnis Franken“. Sie engagiert sich als Kreisrätin, weil ihr die Menschen im ländlichen Raum am Herzen liegen.

Wieviel Arbeit im Weinbau steckt, das vermittelt sie Gästen und Interessierten bei ihren Führungen durch den Weinberg. „Weinbau gehört zur Landwirtschaft, und nur die wenigsten haben dazu noch Bezug. Umso wichtiger ist Öffentlichkeitsarbeit.“



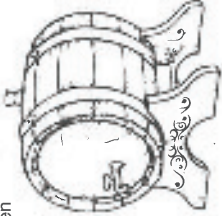
Kochen Sie mit gutem Wein!

Kaufen Sie Ihren Wein dort, wo Sie ihn auch probieren können. Nehmen Sie zum Kochen immer einen guten Wein – einen, den Sie auch gern trinken. Ein guter Wein ergibt auch immer eine gute Soße oder Suppe. Wählen Sie im Speiselokal immer zuerst das Essen aus und bestellen dann den passenden Wein dazu.

Mein Lieblingswein:
Grauer Burgunder

*„Der etwas
erreichbar, der muss das
Wesentlich im Blick behalten.
Ich schaue immer zuerst auf das
Notwendigste das und prüfe
danach, was sonst noch möglich ist.
Ganz oft passiert es dann, dass ich
auf diese Weise auch das
„Unmögliche“ schaffe.“*

Maria Hofmann
Betrübsäuerin in Unterfranken



Mein Tipp:

Silvaner-Süppchen mit Zimtbröckeli

Zutaten für 4 Personen:

- 20 g Butter | 40 g Lauch | 50 g Sellerie
- 50 g Karotten | 0,8 l Brühe | 0,3 l Silvaner
- 0,2 l Sahne | 2 Ecken Schmelzkäse

Das Gemüse putzen und in kleine Würfel/Ringe schneiden. Butter in einem Topf zerlassen lassen und Gemüse darin dünsten, mit heißer Brühe übergießen. Einige Minuten köcheln lassen, dann den Wein zugeben. Kurz vor dem Servieren Sahne und Schmelzkäse mit dem Mixstab einrühren, nicht mehr kochen lassen! Sofort mit Zimtbröckeli servieren.

Zimtbröckeli

2 Scheiben Schwarzbrot in Würfel schneiden und in 50 g Butter anrösten. Mit Zimt abschmecken und zur fertigen Suppe servieren.

In die Landwirtschaft hineingewachsen

Christiane Ade ist mit den Jahren in die Aufgaben der Bäuerin hineingewachsen. Sie kommt ursprünglich nicht aus der Landwirtschaft. Heute managt sie einen modernen Milchviehstall samt Melkroboter und Agrarbüro.

Die Ades vermarkten einen Teil ihrer Milch direkt ab Hof. „Der Milchautomat sorgt natürlich für mehr Wertschöpfung, aber auch für mehr Wertschätzung“, sagt sie. „Mir ist wichtig, dass wir Landwirte als zahlenmäßig kleine Berufsgruppe zu möglichst vielen Gesellschaftsgruppen Kontakt suchen. Wir müssen die Landwirtschaft von heute aktiv darstellen und präsent machen, um Verständnis für unsere Arbeitsweisen zu fördern.“

Mein Tipp:

Kartoffel-Kürbis-Auflauf

Zutaten für 6 Personen:

- 150 g gewürfelte roher Schinken | 750 g frischer Kürbis (in ½ cm dicke Scheiben geschnitten) | 450 g Kartoffeln | 1,5 Becher Sauerrahm | 200 g geriebener Emmentaler | 1 Knoblauchzehe | 15 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss | 15 g Semmelbrösel

Kartoffeln 15 Minuten kochen, schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit der Knoblauchzehe ausreiben und leicht buttern. Eine Schicht Kartoffelscheiben einlegen, dann eine Schicht Kürbisscheiben, dann Schinkenwürfel und etwas Käse. Dies fortsetzen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind und die letzte Schicht Kartoffelscheiben sind. Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, flüssig schlagen und über die Masse geben. Mit dem Rest Käse und den Semmelbröseln bestreuen und mit Butterflockchen versehen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C circa 40 Minuten überbacken, bis die Semmelbrösel schön knusprig braun sind.



Wie kommt die Milch in die Kuh – und wie wieder heraus?

Immer wieder sind Kinder auf meinem Betrieb zu Besuch und wollen alles über unsere Kühe wissen. Dabei interessiert sie natürlich besonders, wie die Milch in die Kuh und wieder herauskommt.

Wie erklärt man das am besten? Meist ist das Einfachste das Effektivste: Die Kleinen dürfen selbst Hand anlegen. Ich gebe ihnen Heu, mit dem sie die Kühe füttern. Das beeindruckt die Kinder sehr. Wenn sie dann noch Sahne zu Butter schütteln, bleibt der Bauernhofbesuch oft lange in Erinnerung.

„Ich möchte die Landwirtschaft zeigen – offen, ehrlich und selbstbewusst. So wie wir Bauerninnen und Bauern sind.“



Landfrauenarbeit ist so vielfältig wie das Leben



**Bayerischer
Bauern Verband**

Wir Landfrauen!
engagiert · modern · aktiv

Herausgegeben von den Landfrauen im Bayerischen Bauernverband
anlässlich des 70-jährigen Jubiläums im Jahr 2018

Diese Broschüre wurde auf nachhaltig produziertem Papier gedruckt – Zertifikate: Blauer Engel und FSC.

Fotos: Titelbild, Die Hauswirtschafterei | Klaus Neuner | Ramona Dürsch | egorka87, vectorgoods, kristinblack, teplelela, Susann Schröter, mallinka1, dule964, Valentain Jevsee, strichfiguren.de, foxylam, cosmic_pony, Irina, miamilky, danielabarreto – fotolia.de