

benötigt eine ganze Arbeitskraft. Sie werden dreimal am Tag gefüttert und dazu fixiert, damit auch die rangniedrigen Tiere in Ruhe fressen können. Morgens und abends werden sie gemolken. Der Melkstand befindet sich in einer Hütte neben dem Stall. Er ist Marke Eigenbau, komplett aus Holz und mit acht Melkwerkzeugen ausgerüstet. Die Ziegen gehen von selbst in den angrenzenden Vormelkhof und warten dort, bis sie dran sind. In Gruppen à 24 Tieren melkt sie Bernd Müller. Das dauert jeweils zwei Stunden. Inzwischen füttert der Auszubildende oder ein Praktikant die Jungziegen und säubert den Stall.

Die gesamte Milch (40 000 bis 45 000 l/Jahr) verarbeiten Tanja Beyer und Pia Plaßmann zu Käse, vor allem zu Frischkäse, Salzlakenkäse, verschiedenen Weichkäsen, Schnittkäse und Blauschimmelkäse, mit Ausnahme des Frischkäses alle aus Rohmilch. Dazu wird die Milch in einem Tank zur Käseerei im Hauptgebäude transportiert. Auch bei der Einrichtung der Käseerei wurde vieles selbst gemacht.

Tanja Beyer hat schon lange Freude am Käsemachen und bereits zu Studienzeiten damit experimentiert. Außerdem hat sie Kurse beim Verband für handwerkliche Milchverarbeitung besucht. „Das Käsen ist viel Ausprobieren und Abschauen“, sagt sie. Ergänzt wird das Sortiment der Direktvermarktung durch Zickleinfleisch, Ziegensalami und -schinken, Ziegenfelle sowie Honig von der Wanderimkerei.

Vielfältig vermarktet

Die Vermarktung ist sehr vielfältig: über die Wochenmärkte in Nürnberg, Hersbruck und Bayreuth, die Solidarische Landwirtschaft „Stadt. Land. Beides.“, bis zu zehn Bioläden und im Sommer, wenn viel Milch da ist, auch an Großhändler. Um auf den Märkten ein großes Sortiment anbieten zu können, wird dort auch viel Zukaufkäse verkauft. Zum Beliefern der Bioläden haben mehrere Biobauern der Region eine gemeinsame Abhol-Liefergemeinschaft organisiert. Steht die Schlachtung von Zicklein an, werden die Kunden per Rundmail benachrichtigt. Dann bestellen sie. Eine halbes Zicklein kostet 16,50 €/kg. Aus den Altziegen wird auch Salami und Schinken hergestellt (35 €/kg und 50 €/kg).

Durch die vielfältige direkte Vermarktung ist es gelungen, eine hohe Wertschöpfung für die Ziegenmilch zu erzielen. Ziel ist, sie noch etwas zu steigern, im Sommer die Großhandelschienen zu reduzieren und stattdessen noch mehr Käse direkt zu vermarkten. „Unser Problem ist immer noch die hohe Stundenanzahl pro Person. Da wollen wir herunterkommen“, erzählt Tanja Beyer. Doch das ist wohl ein allgemeines Problem in der Landwirtschaft.

Elisabeth Jahrstorfer

Jeder nach seinen Fähigkeiten

In der Dorfgemeinschaft Münzinghof leben und arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung auf Augenhöhe zusammen.

Die nächste Station inmitten der leicht hügeligen Bilderbuchlandschaft war die Lebensgemeinschaft Münzinghof e. V. in Velden. Ein Dorf, in dem ca. 150 Menschen mit und ohne Behinderung leben – genau so viele mit wie ohne! Seit fast 40 Jahren besteht das bunte Dorf mit gleichberechtigter Teilhabe aller – jeder nach den eigenen Möglichkeiten, ergänzt durch gewünschte und notwendige Assistenz. In acht familiären Gemeinschaften leben, arbeiten und feiern die Bewohner zusammen.

Von Landwirtschaft, Gärtnerei, Bäckerei, Käseerei bis zu Dienstleistung und Handwerk bietet der Münzinghof eine große Bandbreite an Tätigkeitsfeldern. Zehn eigenständige Arbeitsbereiche vereinigen sich unter dem Dach einer anerkannten Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM). In den einzelnen Bereichen verbinden sich Werkstattdarstellung, Handwerk, Sozialtherapie und berufliche Bildung zu einem Ganzen.

Schon immer hatten Landwirtschaft und Gärtnerei am Münzinghof einen besonderen Stellenwert. Menschen aus allen Werkstätten helfen mit, wenn im Sommer das Heu in die Heubergehale eingebracht wird. Bei der Kürbisernete trifft sich das ganze Dorf, um mit anzupacken. Hier wird der gemeinschaftsstiftende Charakter einer sozialen Landwirtschaft deutlich. Darüber hinaus sind es die Tiere, die Kühe, Kälber, Schweine, Pferde, Schafe und Bienen, die im Mittelpunkt des Interesses stehen und Menschen verbinden.

Genauso wichtig ist der Gemeinschaft die Versorgung mit gesunden Nahrungsmitteln aus biologisch-dynamischem Anbau sowie die Rohstoffgewinnung aus nachhaltiger Bewirtschaftung der Waldflächen. Mehr als 20 Menschen mit und ohne Unterstützungsbedarf arbeiten zurzeit

in der Landwirtschaft und Gärtnerei. Es sollen noch mehr werden. Denn die Nahrungsmittel versorgen nicht nur das Dorf, sondern sind auch in der Region sehr gefragt.

Seit vielen Jahren bildet der Münzinghof im handwerklichen und sozialen Bereich aus. Momentan lernen etwa 20 junge Menschen dort einen Beruf und schulen dabei auch ihre sozialen Kompetenzen. Zahlreiche Auszeichnungen für die Lehrlinge zeigen, dass dies bestens funktioniert.

Peter Blancke leitet seit 13 Jahren die Landwirtschaft. Er ist in Velden aufgewachsen, hat vor 25 Jahren am Münzinghof seinen Zivildienst absolviert, danach Landwirt gelernt, in Weißenstephan/Triesdorf Landwirtschaft und anschließend in Kassel/Witzenhausen ökologische Agrarwissenschaft studiert.

Rohstoffe fürs Dorf

Der Betrieb mit rund 70 ha Nutzfläche und etwa 20 ha Wald wird nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet. Der Viehbestand umfasst Milchkühe, Jungrinder, Schweine, Pferde und Schafe. Neben Blancke arbeiten hier ein weiterer Mitarbeiter, drei Lehrlinge und zehn Menschen mit Hilfebedarf. Der Betrieb liefert die Rohstoffe für Käseerei, Bäckerei und Schreinerei.

Die 24 Kühe stehen in einem Tiefstreustall mit überdachten Außenliegeboxen. Von März bis November sind sie auf der Weide. Die Menschen mit Hilfebedarf übernehmen das Aus- und Eintreiben, helfen beim Melken, kümmern sich um die Futtervorlage sowie das Misten und Einstreuen. Von Frühjahr bis in den Herbst betreiben die Jungrinder Landschaftspflege auf Wacholderweiden. Der Stalldurchschnitt liegt



Peter Blancke leitet den Bereich Landwirtschaft.

bei knapp 8000 l. Mittlerweile gibt es genug Milch, um nicht nur die Käseerei und die Nachzucht zu versorgen, sondern auch die restlichen Jungtiere für die Mast zu behalten.

Das Winterfutter besteht aus Silage und Vollwertheu. Das Gras wird spätnachmittags gemäht, da es hier den höchsten Zuckerwert aufweist und beim Mähen mit Aufbereiter keine Bienen mehr getötet werden. Meist kann das Heu schon am nächsten Abend eingefahren werden. In einer Gemeinschaftsaktion gabelt das Dorf das fast trockene Heu in die Solartrocknung, wo es ein Gebläse in drei große Kammern verteilt. Dann wird warme Luft durch das Heu gepresst. Die Luft wird ohne großen Energieaufwand um einige Grad erwärmt, indem sie beim Ansaugen zwischen Dachziegeln und Decke entlang strömt. Nach ein bis zwei Tagen ist das energiereiche Heu so gut wie ohne Bröckelverluste fertig.

Die Milch fließt während des Melkens direkt über Edelstahlleitungen in die Käseerei, die den Käse für das Dorf, die Bioläden der Region und den Biogroßhandel herstellt. Die Molke aus der Käseerei wird genutzt, um die vier Sechsergruppen Schweine mit hochwertigem Eiweißfutter zu versorgen. Sie leben in einem Außenklimastall mit „Kuschelboxen“ sowie überdachtetem und befestigtem Wühlbereich und werden fast eigenständig von zwei WfbM-Mitarbeitern versorgt und betreut.

Wenn das Dorf Fleisch und Wurst benötigt, werden aus einer schlachtreifen Gruppe drei bis vier Schweine

Fortsetzung auf Seite 60



Im inklusiven Dorf wohnen rund 150 Personen, die meisten von ihnen in Hausgemeinschaften.



Die Schweine leben im Außenklimastall und werden von zwei Mitarbeitern mit Hilfebedarf versorgt.

FOTOS: ELISABETH JAHRSTORFER

Gute Produkte ...

Fortsetzung von Seite 59

entnommen und geschlachtet. Das Fleisch wird auf alle Häuser aufgeteilt. Die restlichen Schweine der Gruppe werden lebend an einen Demeterbauern mit eigener Metzgerei ins Nachbardorf vermarktet. Altkühe werden, bis auf die Edelteile, komplett zu Salami verarbeitet. Für die Jungrinder, die jetzt neu für die hofeigene Mast zur Verfügung stehen, werden gerade verschiedene Ver-

marktungsformen ausprobiert.

Der Wald liefert die Energie für das „Bioenergiedorf“ (Umweltpreis der bayerischen Landesstiftung 2014). Mit Hackschnitzeln wird ein Blockheizkraftwerk betrieben. Der Strom (ca. 230 000 kWh/Jahr) wird ins öffentliche Netz eingespeist, die Abwärme vollständig für Heizung und Warmwasser im Dorf genutzt. Mit der Abstrahlwärme des BHKW werden die Hackschnitzel getrocknet. Jedes Jahr werden rund 1500 m³ Hackschnitzel benötigt. Ein gro-

ßer Teil wird im eigenen Wald und durch Landschaftspflegemaßnahmen gewonnen. Der Rest wird von Landwirten aus nächster Umgebung zugekauft. Ergänzend zum Blockheizkraftwerk läuft noch eine Hackschnitzelanlage. Jedes Jahr werden zudem etwa 200 Ster Brennholz produziert. Einiges davon wandert in die Kamine der Häuser im Dorf. Ein immer größer werdender Teil geht an Kunden außerhalb des Dorfes. Der Wald liefert zudem das Möbelholz für die Schreinerei des Hofes.

Die Menschen, die 1978 die Dorfgemeinschaft Münzinghof gründeten, verband und verbindet vor allem eine Idee: Sie wollen ein anderes Zusammenleben üben. Sie möchten im Gegenüber zuerst Talente und Fähigkeiten anerkennen und fördern anstatt Behinderungen ins Zentrum stellen. Von Anfang an waren sie überzeugt davon, dass so für die ehemals 16 Mitglieder eine starke Kraft entspringt und zum Wohle aller beiträgt. Der Münzinghof zeigt, dass sie Recht hatten. **Eja/Peter Blancke**

Rindfleisch und Jugendhilfe

Der Jurahof hat viele Standbeine: Mutterkuhhaltung, Direktvermarktung, Landschaftspflege, Ökogetreide sowie künftig eine soziale Landwirtschaft.

Letzte Station der Studienfahrt war der Jurahof in Schmidstadt bei Etzelwang. Demeter-Landwirt Klaus Hofmann bewirtschaftet insgesamt 100 ha, einen Teil davon in Kooperation mit einem anderen Ökolandwirt. 60 ha sind Dauergrünland, darunter teils sehr magere Standorte, die zur Landschaftspflege beweidet werden. Hofmann baut Dinkel, Weizen und Gerste an und verkauft das Getreide an die Neumarkter Lammsbräu Brauerei. Schwerpunkt des Betriebes ist die Mutterkuhhaltung mit etwa 25 Mutterkühen.

Der Metzgermeister schlachtet die Rinder im EU-zertifizierten Schlachthaus auf dem Hof, zerlegt das Fleisch und stellt Rindersalami und -schinken her. Die Schlachtkörper reifen als Viertel zwei Wochen in der Kühlkammer.

Die etwa 150 Stammkunden werden per E-Mail über den nächsten Schlachtermin informiert und können dann bestellen. „Einmal im Monat ist Vermarktungstag“, informiert der überzeugte Ökolandwirt. Dann holen die Kunden ihre 5 und 10 kg Fleischpakete ab. Auch zwei Gaststätten mit bio-regionaler Küche beliefert er. Zudem schlachtet Hofmann für weitere zehn bis zwölf direktvermarktende Landwirte im Lohn, darunter auch der Münzinghof und Reimehof. Das Zerlegen und Zusammenstellen der Fleischpakete übernehmen diese selbst.

Als weiteren Betriebszweig plant Klaus Hofmann, in die soziale Landwirtschaft einzusteigen und in der Jugendhilfe aktiv zu werden. „Landwirtschaft hat eine soziale Verantwortung. Deshalb bemühe ich mich schon lange um ein soziales Projekt“, erklärt Klaus Hofmann.

Mit der sozialen Landwirtschaft führt er eine Familientradition fort. Früher umfasste der Betrieb neben der Landwirtschaft auch einen Gasthof mit Pension und eine Metzgerei. 20 Jahre lang hatte Familie Hofmann die Räumlichkeiten der Pension als Wohnstätte an eine Nachsorgeein-

richtung für chronisch Alkoholranke vermietet. Nach anfänglicher Skepsis hat sich das Dorf an die Anwesenheit der suchtkranken Menschen gewöhnt. Inzwischen hat die Einrichtung eigene Gebäude in der Nähe bezogen und die Räume stehen wieder leer.

Weil die Jugendlichen eine Beschäftigungsmöglichkeit brauchen, die seine bisherigen Betriebszweige nicht hergeben, hat Klaus Hofmann eine kleine Legehennenhaltung eingerichtet, mit der er 400 Eier pro Woche produziert und über die Solidarische Landwirtschaft in Vorderhaßlach sowie den Reimehof vermarktet. Er hält eine Zweinutzungsrasse. Die männlichen Küken gibt er an einen Mäster ab. Es wären weitere Betriebszweige möglich, die er bei Bedarf aufbauen könnte.

Einstieg ist gemacht

Erste Erfahrungen in der Jugendhilfe macht Klaus Hofmanns seit über zwei Jahren. Seither wohnt der nun 14-jährige Marco auf dem Betrieb. Vermittelt wurde er über Außenfeld, einen Verein für Intensivpädagogik und soziale Landwirtschaft in Österreich. Um Jugendlichen, bei denen herkömmliche Angebo-



Für Klaus Hofmann ist seine Arbeit Gelderwerb und Herzensangelegenheit zugleich.

te keine Verbesserung bewirkten, zu helfen, haben sie das Projekt Sommerschule Alp gegründet. Intensiv sozialpädagogisch betreut verrichten die Jugendlichen einen ganzen Sommer lang auf der Alp die täglichen Arbeiten und lernen so aus altem „Rollenverhalten auszutreten und zu einem neuen Selbstbewusstsein zu gelangen“.

Marco kam nach seinem Alpaufenthalt auf den Jurahof, um weiter

betreut zu werden. In der ersten Zeit bis zum Mai des Folgejahres war auch immer ein Betreuer mit auf dem Hof. Trotz großen Erfolges der Maßnahme hätte der Jugendliche anschließend nicht mehr bleiben dürfen, weil der Hof keine anerkannte Einrichtung der Jugendhilfe ist. Damit er doch bleiben konnte, hat Klaus Hofmann ihn als Pflegekind angenommen. Alle sechs Wochen kommt eine Fachaufsicht, um nachzuschauen, wie es läuft. Der Erfolg kann sich sehen lassen. Marco geht ganz normal in die Schule und hat sich stabilisiert.

Klaus Hofmann will weiteren Jugendlichen auf dem Hof die Gelegenheit geben, durch Einbindung in die echten Arbeitsabläufe wieder gesund zu werden. Zuerst dachte er an eine Zusammenarbeit mit einem Träger der Jugendhilfe. Doch er konnte bisher keinen für einen Einstieg in die soziale Landwirtschaft begeistern. Deswegen hat er angefangen, die Sache selbst aufzuziehen. Er hat eine gemeinnützige GmbH gegründet und sich intensiv informiert. Dabei hat er festgestellt, dass der Aufbau einer Einrichtung der Jugendhilfe für einen einzelnen Landwirt im Grunde finanziell nicht zu stemmen ist. Denn er müsste das Personal für die Betreuung von mindestens neun Jugendlichen vorhalten. Ein schrittweiser Einstieg ist nicht möglich.

Trotzdem hat sich der Landwirt nicht abschrecken lassen und versucht, Fachpersonal für sein Projekt zu finden. Vergeblich. Denn erfahrene Erzieher und Sozialpädagogen sind momentan auf dem Arbeitsmarkt nicht verfügbar. Aber diese sind die Voraussetzung dafür, eine Jugendhilfeeinrichtung betreiben zu können. Glück hatte er mit einer Frau, die auf den Jurahof aufmerksam wurde. Sie lebt jetzt dort und betreut Marco, der aufgrund der Pubertät wieder schwieriger geworden ist. Klaus Hofmann hätte es neben der ganzen Arbeit nicht mehr geschafft, sich ausreichend um ihn zu kümmern.

Der Ökolandwirt ist von der heilenden Wirkung sozialer Landwirtschaft überzeugt. Neuen Projekten steht er offen gegenüber. Er hofft, dass sich Ideen finden, die sich auf dem Hof umsetzen lassen. Der Platz ist da. **Elisabeth Jahrstorfer**



In der Hofmetzgerei wird geschlachtet, zerlegt und gewurstet.



FOTOS: ELISABETH JAHRSTORFER