



# Wettbewerb

## Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2008

Fachtagung  
für land- und hauswirtschaftliche  
Unternehmerinnen  
„Unternehmerisch sein – Innovativ denken  
– Netzwerke knüpfen“

Impressum

**Herausgeber**

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Ludwigstraße 2, 80539 München

**[www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de) • [www.landwirtschaft.bayern.de](http://www.landwirtschaft.bayern.de)**

E-Mail: [info@stmelf.bayern.de](mailto:info@stmelf.bayern.de)

**Redaktion**

Referat Landfrauen, Haushaltsleistungen, Einkommenskombinationen

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	5
Programm der Tagung.....	6
Grußworte .....	7
Fachvortrag – Ludwig Karg, B.A.U.M Consult .....	10
Präsentation der Unternehmenskonzepte .....	12
„Hammermühle“: Beate Schaller .....	13
„Reiterhof am Waldrand“: Regina Fuchsberger.....	14
„Kernmühle“: Jutta Horneber.....	15
„Straußenfarm Donaumoos“: Susanne Engelhardt .....	16
„Keller – Ihr Partyservice“: Gerhild Keller .....	17
„Kürbisparadies Sickertshofen“: Walburga Looock .....	18
„Träumen auf Wolke 14“: Urlaubshöfe Freyung-Grafenau.....	19
Schlusswort	
Heiner Sindel, Bundesverband der Regionalbewegung .....	20



## Vorwort

Bäuerinnen sind sehr vielseitig: Neben ihren Aufgaben in Familie, Haus und Hof tragen sie mit ihrem unternehmerischen Potenzial dazu bei, die Existenz der Betriebe zu sichern. Eine Fülle an Beispielen zeigt, wie kreativ und innovativ, flexibel und wirtschaftlich erfolgreich Bäuerinnen zum Einkommen des landwirtschaftlichen Betriebes beitragen oder gar einen Betriebszweig selbst managen. Sie fördern damit das Image der Landwirtschaft und verbessern die Wirtschaftskraft sowie Attraktivität der ländlichen Räume.



Um die besonderen unternehmerischen Leistungen der Bäuerinnen zu würdigen, hat das Staatsministerium erstmals im Jahr 2002 den Wettbewerb „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres“ initiiert. Eine Fachjury hat heuer aus der großen Zahl von Bewerberinnen sieben bäuerliche Unternehmerinnen bzw. eine Kooperation mit erfolgreichen Konzepten ausgewählt. Diese wurden für ihre herausragenden Leistungen im Rahmen einer Fachtagung unter dem Motto „unternehmerisch sein – innovativ denken – Netzwerke knüpfen“ am 19. November besonders geehrt.

Ein wesentlicher Erfolgsfaktor ist heute die Kooperation mit Partnern aus der Region. Wer Netzwerke knüpft, stärkt nachhaltig den ländlichen Raum als zukunftsfähigen, eigenständigen Wirtschafts- und Kulturraum.

Diese Dokumentation der Fachtagung in Barbing bei Regensburg stellt herausragende Beispiele land- und hauswirtschaftlicher Unternehmen dar.

Ich hoffe, dass diese viele Bäuerinnen anregen, mutig und unternehmerisch denkend eigene Ideen umzusetzen und zum Erfolg im Betrieb und im gesamten ländlichen Raum beitragen.

*Helmut Brunner*

Helmut Brunner  
Bayerischer Staatsminister  
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

# Programm

## Fachtagung für land- und hauswirtschaftliche Unternehmerinnen „Unternehmerisch sein – Innovativ denken – Netzwerke knüpfen“ Wettbewerb „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2008“ am 19. November 2008 in Barbing

- 10:30 Uhr Begrüßung  
**Dr. Viktoria Lofner-Meir**  
Ministerialrätin
- 11:00 Uhr „*Unternehmerisch sein – Innovativ denken – Netzwerke knüpfen*“  
**Staatsminister Helmut Brunner**
- 11:30 Uhr Wettbewerb  
„*Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2008*“  
**Staatsminister Helmut Brunner**  
Verleihung der Staatspreise und Urkunden
- 12:00 Uhr „*Nur gemeinsam sind wir stark*“  
Methoden und Beispiele zur Platzierung land- und hauswirtschaftlicher  
Wertschöpfung am Markt  
**Ludwig Karg**  
B.A.U.M Consult
- 12:45 Uhr Mittagspause  
  
Gelegenheit zum Besuch der Ausstellung und zu Gesprächen mit den  
Preisträgerinnen
- 14:00 Uhr Selbstpräsentation der Preisträgerinnen
- 15:00 Uhr Plenumsdiskussion mit den Preisträgerinnen
- 15:30 Uhr Schlusswort  
**Heiner Sindel**  
Vorsitzender des Bundesverbandes der Regionalbewegung
- 15:45 Uhr Abschluss

### Ausstellung

- Präsentation der Unternehmenskonzepte von Wettbewerbsteilnehmerinnen
- „Haushaltsleistungen als Erwerbsmöglichkeiten“  
Display-Serie des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

# Grußworte

## Anni Fries

Stellvertretende Landesbäuerin

Was antworten Sie auf die Frage: Was machen Sie beruflich? Viele werden antworten:  
Ich bin Bäuerin.

Was zeichnet Sie als Bäuerin aus? Der Begriff „Mithelfende Familienangehörige“ ist im Agrarrecht zu lesen – damit können sich die Frauen heute nicht mehr identifizieren.

Dass Bäuerinnen in ihrem traditionellen Aufgabengebiet, dem Haushalt und der Familie, immer schon eine tragende Rolle für die landwirtschaftlichen Betriebe gespielt haben, versteht sich von selbst.

Aber dass sie zusätzlich zu ihrem klassischen Tätigkeitsfeld immer häufiger unternehmerisch tätig sind und ihren Teil zum Betriebseinkommen beisteuern, das soll heute entsprechend gewürdigt werden.

An dieser Stelle danke ich dem bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, das unter Staatsminister a.D. Josef Miller im Jahr 2002 den Wettbewerb „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres“ ins Leben gerufen und dieses Jahr wieder durchgeführt hat.

Ich bin sicher, ich spreche im Namen aller Frauen hier, wenn ich Ihnen sage, wie wichtig diese Veranstaltung für uns Frauen ist, weil sie die Leistungen der Bäuerinnen in der Öffentlichkeit sichtbar macht.

Um auf meine eingangs gestellte Frage nach Ihrer beruflichen Tätigkeit zurückzukommen: Müsste die Antwort nicht erweitert werden? Ist es heutzutage nicht mehr? Sind Sie nicht viel mehr auch Unternehmerinnen – Managerinnen? Das deutsche Steuerrecht definiert einen Unternehmer – ohne hier einen geschlechterspezifischen Unterschied zu machen – folgendermaßen: „Unternehmer ist, wer eine gewerbliche oder berufliche Tätigkeit selbstständig ausübt. Gewerblich oder beruflich ist jede nachhaltige (impliziert die Wiederholungsabsicht) Tätigkeit zur Erzielung von Einnahmen....“

Unternehmerisches Handeln und speziell erfolgreiches unternehmerisches Handeln ist in ganz entscheidendem Maß durch scheinbare Kontraste gekennzeichnet:

- Fantasie (einerseits) und Realitätssinn (andererseits)
- Gespür für die „gute Gelegenheit“ – und gezieltem Marketing
- Können /Wissen /Talent – und dem nötigen Quäntchen Glück
- Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten – und Risikobereitschaft
- Einsatzbereitschaft – und Distanz
- klare Zielsetzung – und Spontanität
- zielstrebiges Handeln – und Improvisationsgabe
- Innovationsgeist – und Beständigkeit
- Teamfähigkeit – und Individualität
- Kreativität – und Organisationstalent

Finden Sie als bäuerliche Unternehmerinnen sich nicht in all diesen Eigenschaften wieder? Sicherlich bedarf es letztendlich auch viel Mut, Arbeit und Ausdauer, um gute Ideen hin zu einem erfolgreichen Unternehmen umzusetzen.

Innovatives Denken, neue Wege beschreiten, aber auch alt Eingefahrenes zurückzulassen, das traditionelle Aufgabengebiet mit seinen klassischen Tätigkeitsfeldern erweitern. Um sich selbst und

die Familie dabei nicht zu überlasten, ist ein wohlüberlegtes Handeln nötig, nicht im Alleingang sondern in Zusammenarbeit mit der ganzen Familie.

Allzuleicht neigen wir Bäuerinnen dazu, mit viel Perfektionismus und Fleiß Familie, Betrieb und Unternehmertätigkeit gleichzeitig gerecht zu werden und überfordern uns damit. Überforderung und Selbstausbeutung kann die Freude und Zufriedenheit am eigenen Tun stark einschränken. Wir sollten deshalb unsere Grenzen immer im Auge behalten und klar definieren.

Deshalb dürfen wir Bäuerinnen bei dem Schritt in die Unternehmertätigkeit nicht allein gelassen werden. Zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten zielen heute darauf ab, Erwerbs- und Einkommenskombinationen für Bäuerinnen und damit für den bäuerlichen Familienbetrieb zu schaffen, und unterstützen die Frauen auf ihrem Weg.

Sie als Unternehmerinnen haben es geschafft, die Gelegenheit und Angebote zu nutzen, Ihre Schlüsselqualifikationen richtig einzusetzen, eine neue Einkommensquelle zu erschließen, die Leistungsfähigkeit Ihrer Betriebe zu stärken und teilweise Nebenerwerbsbetriebe wieder in den Haupterwerb zu führen.

Dies war sicherlich oft kein einfacher Weg. Rückschläge mussten manchmal hingenommen werden oder Zweifel an sich und der eigenen Tätigkeit überwunden werden. Aber Sie haben Ihr Ziel nicht aus den Augen verloren.

Deshalb bin ich schon sehr gespannt auf die Vorstellung der Bäuerinnen, die von der Jury ausgewählt wurden, und bin mir sicher, dass uns ein interessanter Nachmittag erwartet.

Mit Mut und Geschäftssinn haben die Bäuerinnen ihre Ideen umgesetzt und damit die Wirtschaftskraft und Attraktivität des ländlichen Raumes erhöht sowie Arbeits- und Ausbildungsplätze geschaffen. Das hilft dem Ansehen unseres Berufsstandes!

Der Bayerische Agrarbericht 2008 weist darauf hin, dass die Bäuerinnen verschiedene Einkommenskombinationen und damit ihren Beitrag zur Existenzsicherung der Betriebe so professionell gestaltet haben, dass die eigenen Kapazitäten vielfach nicht mehr ausreichen für die Bewirtschaftung. Beispielsweise werden in Betrieben mit Direktvermarktung heute durchschnittlich 2,6 Fremd-Arbeitskräfte tätig.

Im Rahmen von „Urlaub auf dem Bauernhof“ findet laut Agrarbericht in Bayern inzwischen jede 9. Übernachtung auf einem Bauernhof statt; das sind 25 Prozent mehr als noch vor 10 Jahren. Dies ist nicht zuletzt auf den hohen Qualitätsstandard dieses Angebots zurückzuführen, den die Bäuerinnen durch ihre professionelle Arbeit an den Tag legen.

Allerdings steigen auch zunehmend die Anforderungen und Erwartungen der Gäste – Gesundheitsangebote, Fitness und Wellness sowie Angebote mit Naturerlebnis liegen im Trend. Ein solch umfassendes Leistungsspektrum ist vielfach nicht von einem Anbieter allein zu schultern. Deshalb bietet sich gerade in Urlaubsregionen eine Kooperation und Vernetzung von Betrieben an. So können den Urlaubern zielgruppenorientiert Leistungen zur Verfügung gestellt werden und die Einzelbetriebe gleichzeitig voneinander profitieren.

Die Bäuerinnen haben als Unternehmerinnen Mut bewiesen bei der Umsetzung ihrer Ideen und tragen nun meist maßgeblich dazu bei, dass viele Betriebe erhalten werden konnten. Sie haben Verantwortung übernommen nicht nur für sich selbst sondern auch für andere. Denn sie haben nicht nur die eigene Existenz der Familienbetriebe gesichert, sondern durch die professionelle Gestaltung der Einkommenskombination auch anderen Menschen eine Existenzgrundlage geben können. Dies ist ein Gewinn über den ländlichen Raum hinaus für die ganze Gesellschaft.

Ich wünsche mir, dass sie mit ihrem Beispiel Vielen Mut machen und damit ein deutliches Zeichen setzen dafür, dass Bäuerinnen in ihren Familien und Betrieben ihr Leben in die Hand nehmen, sich als Unternehmerinnen engagieren und Verantwortung übernehmen.

Deshalb wünsche ich dieser Veranstaltung und den zur Wahl stehenden Unternehmerinnen alles Gute. Herzlichen Glückwunsch zu all dem, was Sie geleistet haben und die besten Wünsche für die Zukunft Ihres Unternehmens: dass es so erfolgreich weiter gehen möge wie bisher.



## **Christine Wutz**

Frauen-Vorsitzende des Verbandes für landwirtschaftliche Fachbildung in Bayern e. V.

Sehr geehrter Staatsminister Brunner,  
Sehr geehrte Ehrengäste,  
Liebe Wettbewerbsteilnehmerinnen,  
Liebe Bäuerinnen,

für die Einladung zur Preisverleihung des Wettbewerbes Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2008 möchte ich mich sehr herzlich bedanken. Ich bin sehr gerne gekommen, weil die persönliche Begeisterung mit der Sie Ihre Unternehmen vorstellen, mich fast schon schwindlig macht.

Ich darf Ihnen die Grüße und Glückwünsche des VLF Landesverbandes überbringen. Unser Landesvorsitzender Hans Koller, hat mich gebeten ihn zu entschuldigen und Sie von ihm zu grüßen.

Allen Bewerberinnen kann man zu Ihren Ideen und Unternehmen gratulieren. Sie sind beispielgebend für andere und die Teilnahme ist für Alle ein Gewinn. Die Wettbewerbsteilnehmerinnen haben viele Gemeinsamkeiten.

Erstens: Das persönliche Engagement mit dem Sie ihre Ziele verfolgen und ihre Ideen umsetzen. Eine der Bewerberinnen hat es sehr treffend formuliert: „Wie in allen Unternehmen braucht es in der Landwirtschaft Ideen, Mut und den Willen dies umzusetzen. Aber auch eine Familie die diesen Weg mitgeht.“ Das ist die zweite wesentliche Gemeinsamkeit.

Drittens: Sie haben die Möglichkeiten der Aus- und Fortbildung die sich ihnen geboten haben genutzt.

Und viertens: Sie haben Beratung in Anspruch genommen und so ihre Betriebe erfolgreich weiterentwickelt.

An dieser Stelle möchte ich mich auch bei den Ämtern für Landwirtschaft und Forsten bedanken für die gute und harmonische Zusammenarbeit sowie für die gute fachliche Beratung und dem vielfältigen Angebot an Qualifizierungen mit denen unsere Bäuerinnen unterstützt werden.

Ich möchte den Gewinnerinnen und allen Teilnehmerinnen von ganzem Herzen Alles Gute, viel Glück und Erfolg wünschen. Mögen sich Ihre Unternehmen weiterhin erfolgreich entwickeln.

# Fachvortrag

## „Nur gemeinsam sind wir stark“

### Methoden und Beispiele zur Platzierung land- und hauswirtschaftlicher Wertschöpfung am Markt

#### Ludwig Karg

B.A.U.M Consult

„Together we can!“ - das ist das Credo des neuen amerikanischen Präsidenten, Barack Obama. „Gemeinsam sind wir stark!“ - das wird zunehmend ein Auftrag für die ländliche Gesellschaft. In Zeiten von sinkenden Erzeugerpreisen, Strukturwandel und allgemeiner Wirtschaftskrise gilt es alle Möglichkeiten zu nutzen, die das landwirtschaftliche Einkommen ergänzen. Klassische Bereiche wie der Fremdenverkehr oder die Direktvermarktung bieten weiterhin gute Chancen. Neue Bereiche tun sich auf. Auch dafür gibt es bereits gute Beispiele - in Bayern wie darüber hinaus.

Insgesamt gilt es die Chancen zu nutzen, die in jeder Krise stecken. Man möge sich immer das chinesische Schriftzeichen für „Krise“ vor Augen halten. Es setzt sich zusammen aus den beiden Zeichen „großes Problem“ (links) und „hervorragende Aussichten“ (rechts).

#### Dienstleistung löst Produktion ab.

Autobauer mögen darunter leiden. Für die bäuerlichen Anbieter tun sich immer neue Chancen im Service-Bereich auf - gerade im Bereich des wellness-orientierten Landtourismus. Auch die Belieferung von Veranstaltungen mit hochwertigen Speisen und Getränken birgt große Potenziale. Die Beispiele reichen von Kneipphöfen, die sich gemeinsam vermarkten, über einen Party-Service für Fussball-Events bis zum Betrieb einer „Hotelrezeption“ für ein ganzes Dorf.

#### Zurück zur Natur.

Die Menschen verstehen mehr und mehr, wie wichtig die sie umgebende Natur ist. Viele interessieren sich für die Artenvielfalt, für besondere Landschaften und für die Wertstoffe, die in unserem Essen stecken. Entsprechend werden Angebote wahrgenommen wie Naturführungen, Natur-Biotik-Programme oder Markenprogramme mit Naturbezug.

#### Die Lohas sind im Vormarsch.

Unter LOHAS versteht man den „Lifestyle of Health and Sustainability“, wie in 30 % der Amerikaner pflegen und 8 Millionen Deutsche. Diese Menschen wollen „wissen, woher die Nahrung kommt, sich die Hände derer vorstellen, die das, was sie essen, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“, wie es Carlo Petrini ausdrückt, der Begründer der Slow Food Bewegung. Die Konsumgruppe der „Lohas“ mit einer Kaufkraft von 200 Milliarden Euro in Deutschland will hochwertige, ehrliche Produkte, möglichst aus biologischem Anbau. Sie will Geschichten zu den Produkten hören und Erlebnisse rund um die Produkte haben: Käse selber machen, Speisen am Ort der Entstehung verkosten, Produktionsstätten besuchen. Regionalbuffets und Erlebnisurlaubsangebote treffen die Wünsche dieser Gruppe.

#### Konsumenten orientieren sich an Marken.

Gut eingeführte Marken sichern auf Dauer einen guten Absatz. Doch eine Marke aufzubauen ist eine Wissenschaft und kostet viel Geld. Diese Aufgabe kann man nur in Kooperation mit (vielen) anderen Partnern meistern. Einige Regionalmarken für hochwertige bäuerlich und handwerklich

produzierte Produkte konnten sich etablieren, wie z. B. UNSER LAND, Von Hier oder SooNahe. Einige Regionen wählten statt des Ansatzes einer Regionalmarke den der Regionenmarke: Mit „Kaiserlich genießen“ hat z. B. der Kaiserstuhl eine Marke sowohl für die Vermarktung seiner Lebensmittel, der touristischen Angebote und der gesamten Region geschaffen. Kooperationen wie das „Melkhus“ an der Nordseeküste oder „landaktiv“ im Ruhrgebiet gehen neue Wege.

### **Unsere Gesellschaft wird älter.**

Was viele beklagen, bietet für ländliche Dienstleister gute Chancen: es wird immer mehr ältere Menschen geben, die spezifische Bedürfnisse haben. Sie brauchen wohnungsnaher Einkaufsmöglichkeiten, günstige Transporte, angepasste Freizeitangebote, soziale Netze und schließlich vielfach ein betreutes Wohnen. Dorfläden, wie sie teilweise von Bäuerinnen ins Leben gerufen wurden, oder die Aufnahme, Versorgung und Pflege älterer Menschen auf dem Hof sind nicht nur Beiträge zum Gelingen unserer Gesellschaft sondern schaffen auch neues Einkommen.

### **Mauern zwischen Wirtschaft und Leben fallen.**

Als Rezept für den Erfolg gelten Kooperationen jenseits des eigentlichen Geschäftsbetriebs. So arbeiten bei UNSER LAND Landwirtschaft, Handwerk und Handel, Verbraucher, Kirchen und Umweltorganisationen eng zusammen. Ähnliche Kooperationsstrukturen wurden für die Programme „Kaiserlich genießen“ und „SooNahe“ aufgebaut. Beim Löwenzahnfrühling im Tölzer Land arbeiten Direktvermarkter, Seminaranbieter und Gastronomiebetriebe zusammen, bei der Naturbiotik sind es Ferienwohnungsvermieter, Ernährungsberater und Ärzte.

### **Klimawandel. Ende der fossilen Energien.**

Dass der Klimawandel eine unserer größten Bedrohungen ist, steht außer Frage. Ihn zu bewältigen und mit seine Folgen zu leben bietet Vielen aber auch neue Einkommen. Für das Handwerk allemal, für bäuerliche Betriebe sicher auch. Die Menschen sind sensibel geworden. Sie bezahlen für Führungen zu Anlagen zur Erzeugung von Strom aus erneuerbaren Energien und mieten umweltfreundliche Fahrzeuge wie Elektrofahrräder. Hier sind noch gute Ideen gefragt, wie ländliche Anbieter dieses „Mega-Thema“ für sich nutzen können.

### **Heimat ist wieder in. Sie heißt jetzt Region.**

Es gibt einen deutlichen Trend zu verstärkter Identifikation mit dem Gebiet, in dem man lebt. Die Wiederbelebung der regionalen Küche, Mundartmusik und Heimatkrimis, Regionalradios und Regional-TV sind sichtbare Zeichen dieses Wandels. Studien zufolge sind 20 % der Menschen bereit, bis zu 20 % mehr für ehrliche regionale Produkte zu bezahlen. Was „ehrlich“ ist, wurde z. B. im Alpenraumprojekt „RegioMarket“ ergründet. Ein daraus entstandener Leitfaden gibt Hinweise für Kooperationen, die sich die Entwicklung von Regionalmarken oder die Unterstützung regionaler Absatzwege zur Aufgabe gemacht haben.

Regionale Produkte allein können den Markt nicht befriedigen. Eine sinnvolle Zusammenarbeit wird an manchen Orten zwischen regionalen Anbietern und Organisationen des fairen Handels gepflegt.

### **Schulen brauchen Mittagsverpflegung.**

Immer mehr Schulen müssen ihre Schüler mittags mit gutem Essen versorgen. Kinder, Eltern und Lehrer haben dabei unterschiedliche, aber immer hohe Anforderungen. Hauswirtschaftlich ausgebildete Fachkräfte wären ideale Partner der Schulen. Aufgaben reichen von der Belieferung der Schulküche mit Obst und Gemüse über einen Lieferservice für vorbereitete Speisen bis zum Betrieb der Schulküche. Ein Modellprojekt im Allgäu hat dazu erste Erkenntnisse geliefert.

Die im Vortrag verwendete Präsentation ist erhältlich unter:  
[www.baumgroup.de/default.asp?Menu=122](http://www.baumgroup.de/default.asp?Menu=122)

# Präsentation der Unternehmenskonzepte

Aus den für den Wettbewerb eingereichten Bewerbungen wählte eine Fachjury sieben Preisträgerinnen aus:

**Kategorie 1** Auszeichnung mit dem „Staatspreis des Staatsministeriums“  
**Beate Schaller** – „Café-Taverne-Hofladen Hammermühle“  
Hohenburg, Landkreis Amberg-Sulzbach

Auszeichnung mit einem Anerkennungspreis  
**Regina Fuchsberger** – „Reiterhof am Waldrand“  
Stockheim, Landkreis Rhön-Grabfeld

**Kategorie 2** Auszeichnung mit dem „Staatspreis des Staatsministeriums“  
**Jutta Horneber** – „Kernmühle“  
Roßtal, Landkreis Fürth

Auszeichnung mit dem „Ehrenpreis des Staatsministeriums“  
**Susanne Engelhardt** – „Straußenlädle Donaumoos“  
Leipheim, Landkreis Günzburg

Auszeichnung mit dem „Ehrenpreis des Staatsministeriums“  
Gerhild Keller – „Ihr Partyservice“  
Martinsheim, Landkreis Kitzingen

Auszeichnung mit einem Anerkennungspreis  
**Walburga Loock** – „Kürbis-Paradies“  
Schwabhausen, Landkreis Dachau

**Kategorie 3** Auszeichnung mit einem Sonderpreis des Staatsministeriums  
**„Traumhöfe“** – 14 Urlaub auf dem Bauernhof-Betriebe  
(1. Vorsitzende Heidi Schanzer, 2. Vorsitzende Birgit Süß-Eckerl)  
Neureichenau, Waldkirchen, Landkreis Freyung-Grafenau

Die drei besten Unternehmerinnen stellten sich nach der Preisverleihung dem Publikum vor. Alle sieben Preisträgerinnen präsentierten ihr Unternehmen in einem Infostand.

# Hammermühle

## Café • Taverne • Hofladen

### Beate Schaller

Hammermühlstraße 32  
92277 Hohenburg  
Landkreis Amberg-Weizsach

1. Preis

Metzgereifachverkäuferin und  
Hauswirtschafterin  
verheiratet, 2 Kinder

### Landwirtschaft

Die Hammermühle ist ein landwirtschaftlicher Betrieb mit einer LF von rund 23 Hektar. Angebaut werden Roggen, Weizen, Sommergerste, Dinkel, Hafer. Klee gras und Dauergrünland ergänzen die Flächenbewirtschaftung. In



der Viehhaltung setzen wir Schwerpunkte in der Mutterkuhhaltung sowie bei den Mutterschafen mit der Nachzucht. Der

landwirtschaftliche Betrieb ist zertifizierter Naturlandbetrieb. Im Juli 2005 wurden Hofcafé und Hofladen eröffnet.

### Unternehmen

Der Lauterachtalradweg, der in den 5-Flüsse-Radweg mündet, führt direkt durch den Hof der urkundlich erstmals 1390 erwähnten Hammermühle. Dies war der Anstoß, die Vermarktung der eigenen Bioprodukte mit einem Hofcafé auszuweiten und den landwirtschaftlichen Betrieb aufzuwerten.

Durch das Lauterachtal, das als die Toskana der Oberpfalz gilt, führen auch der Wacholderwanderweg, der Jurasteig und der weltberühmte Jakobsweg nach Santiago de Compostela in Spanien.

Hofcafé bzw. Taverne und Hofladen sind im Stein stadel der Hammermühle untergebracht. Dieser besteht zu großen Teilen aus Gesteinsquadern der heutigen Burgruine Hohenburg. Früher als Tenne, Getreidelager, Maschinenhalle und Stall genutzt, wurde der Stadel unter Einbindung des Denkmalschutzes umgebaut. Das natursteinbelassene Mauerwerk trägt maßgeblich zur Ausstrahlung des Umbaus bei.

### Besonderheiten

Die Taverne bietet an den Wochenenden ca. 50 Gästen Platz für Brotzeiten und Kaffeepausen.

Hier werden selbstgemachte ökologische Spezialitäten angeboten. Torten, Kuchen, Kücheln, Eis, Brotzeitauswahl und Radlerplatten lassen keine Wünsche offen.

Auf Bestellung kochen wir Lamm- und Rindergerichte. Dabei legen wir Wert auf bodenständige, bäuerliche Gerichte, die zu unserem Betrieb und unserer Region passen.

Nach Vereinbarung kann der Raum auch für private Feiern, Vereins- oder Firmenfeiern genutzt werden.

Auf Wunsch kann übernachtet werden.



Im Hofladen können die Kunden ökologische und regionale Spezialitäten mit nach Hause nehmen.

### Produktpalette aus eigener Fertigung

In unserem Hofladen bieten wir Kartoffeln, Dinkel, Weizen, Roggen als Korn oder gemahlen, Apfelsaft, Eier, Fleisch- und Wurstspezialitäten wie geräucherte Lammbratwürste, geräucherte Bauernbratwürste, Lammschinken, Rinderschinken, Schweineschinken, Lammsalami, Rindersalami, magere Wurstsorten in Dosen und Gläsern, Rindfleisch, Lammfleisch in Bioqualität sowie Lammfelle und Rinderfelle an. Torten und Kuchen fertigen wir aus biologischen Zutaten.

# Reiterhof am Waldrand

## Regina Fuchsberger

Willmarser Str. 30

97640 Stockheim

Landkreis Rhön-Grabfeld

Dipl. Sozialpädagogin (FH)  
Pferdewirtin Zucht und Haltung  
Trainerin B

1. Vors. Reiterhöfe Unterfranken e. V.

2. Vors. Pferdeerleben Bayern  
verheiratet, 2 Kinder

## Landwirtschaft

Der Reiterhof ist ein landwirtschaftlicher Nebenerwerbsbetrieb in Kooperation mit dem Gewerbebetrieb Reiterhof GbR. Das Unternehmen umfasst insgesamt 17 ha und 26 Pferde.

## Unternehmen



1969 Grundsteinlegung für die heutige Pferdehaltung. Aus dem Bauernhof entwickelte sich eine der größten familiengeführten

Reitschulen Unterfrankens. 2006 Althofumbau in künstlerisch gestaltete Ferienwohnungen mit 4 Sterne Auszeichnung.

## Besonderheiten

Erhaltung von Traditionen im Sinne des Wissens um natürliche Kreisläufe. Prinzip des Nehmens und Gebens in der Tier-Mensch-Natur-Beziehung. Konsequente Nutzung regenerativer Energien.

## Produktpalette aus eigener Fertigung

Urlaub für Familien und Erwachsene. Alleinreisende Kinder wohnen in einer 4-Sterne Kinderferienwohnung mit liebevoller Betreuung.

Ausbildung von Reiter und Pferd:

### Kinder- und Jugendförderung

- „Welche Rolle spielt das Tier in der psychosozialen Entwicklung eines Kindes?“
- Basisarbeit in der Verhaltenspsychologie der Tier-Kind-Beziehung
- altersspezifischer, ganzheitlicher Reitunterricht
- kreativ-humorvolle Unterrichtsmethodik

### Erwachsenenbildung

- Angstbewältigungsstrategien
- Konfliktlösungsansätze in der Tier-Mensch- und Mensch-Mensch-Beziehung
- Privatunterricht
- „Maßgeschneiderter“ Unterricht für Einsteiger, Wiedereinsteiger und Fortgeschrittene
- Leistungsförderung nach den Richtlinien der klassischen Reitkunst
- „Ponyführkurs“ für Eltern



### Ausbildung und Korrektur von Pferden und Ponys

- behutsame und schrittweise Entwicklung der besonderen Fähigkeiten

### Pferdepension

- individuelle Betreuung mit Sachkompetenz

### Reitsportartikelvertrieb

- Palim Palim – der klitzekleine Reiterladen
- Kompetente Beratung vor Ort in Fragen der Reitausrüstung.

# Kernmühle

## Biolandhof und Seminarhaus

### Jutta Horneber

Kernmühle 1  
90574 Roßtal  
Landkreis Fürth

1. Preis

Hauswirtschaftsleiterin  
Gesundheitstrainerin UGB  
– Bereich Ernährung –  
Persönlichkeitsbildung  
2 Kinder

### Landwirtschaft

Biolandhof mit 14 ha Ackerland (Getreide), 7 ha Wald (Hackschnitzelheizung), Tierhaltung (700 Hühner und 15 Mastschweine). Seit 1986 sind wir anerkannter Biolandbetrieb.



Wir sind ein ruhiges und freundliches Tagungshaus, dessen Umgebung kreativ und aufnahmebereit macht.

Martin Horneber ist als Trainer, Coach und Unternehmensberater im eigenen Haus und bei Auftraggebern im deutschsprachigen Raum tätig. Seine

Themen und Schwerpunkte sind z. B. Zeitmanagement, Konfliktkompetenz, Klausuren und Moderationen.

### Unternehmen

- Seit 1999 Angebot für Schulklassen 1 – 6, „**Bildung am Biohof**“ mit Hofführung, rund um Brot und Gemüse in Theorie und Praxis.
- Seit 2001 „**fit & gesund Workshops**“ – gesunde Ernährung für Erwachsene. (z. B. Brot backen, Fit in den Frühling, „Ich koch´ meiner Liebsten was...“; Jahreszeiten- und Länderküche, mit Kräutern kochen ...)
- 2004/05 Umbau des Hühnerstalls zum **Seminarhaus** mit Seminarraum, Eventküche und Büroräumen – Eröffnung im April 2005.
- Schwerpunkte: Firmenseminare (Teamentwicklung, Outdoorelemente, Strategieklausuren) mit Kochevents, Betriebsfeiern und andere Veranstaltungen mit 3 – 5 Gänge-Menü oder Büffet in Ökoqualität.

### Zusammenfassung des Angebotes

- Seminarhaus
- Tagungen
- Kochevents
- fit & gesund Workshops
- Training, Seminare und Coaching
- Outdoorerlebnisse
- Betriebsfeiern
- Bildung am Biohof (Angebot für Schulklassen)

### Besonderheiten



In unserem **Seminarhaus Kernmühle** werden Seminarkultur und Landleben professionell verknüpft: der idyl-

lische Charme des Einzelhofes wird mit dem Angebot moderner und individueller Tagungskultur verbunden.





# Straußenfarm Donaumoos

## Susanne Engelhardt

Herdweg 2  
89340 Leipheim  
Landkreis Günzburg

Ausbildung: PTA (Pharmazeutisch  
Technische Assistentin)  
verheiratet, 5 Kinder

## Landwirtschaft

- Straußenfarm Donaumoos, anerkannter Ausbildungsbetrieb
- Betriebsinhaber: Horst Engelhardt  
Ausbilder und Landwirtschaftsmeister
- Mitarbeiter: 1 Arbeiter in Vollzeit;  
1 Praktikant/in bzw. Auszubildende/n
- Traditionsreiches Unternehmen, das zurück geht auf das Jahr 1898, landwirtschaftlicher Vollerwerbsbetrieb
- April 1993: Beginn Straußenhaltung
- Seit 2001: Hofeigenes Schlachthaus
- Derzeit ca. 500 Strauße in allen Altersklassen
- Insgesamt rund 9 ha Auslauffläche, sowie großzügig dimensionierte Stallungen stehen den flugunfähigen Flachbrustvögeln zur Verfügung
- 83 ha landwirtschaftliche Nutzfläche (davon 36 ha Eigentum)

## Unternehmen

- Betriebsinhaberin: Susanne Engelhardt
- Mitarbeiter: 1 Mitarbeiterin in Vollzeit  
2 Teilzeit Beschäftigte im Hofladen
- November 2001:  
Eröffnung des Hofladens
- Januar 2004:  
Anmeldung eines Gewerbes
- Frühjahr 2008:  
Erweiterung um einen Besuchergang mit Schaubereich und Zutrittskontrolle  
Rundgang besser für Besucher ausgeschildert.

## Hofladen mit Produkten rund um den Vogel Strauß

- vielfältige Rohprodukte wie Ei, Fleisch, Feder, Fett und Leder des Nutztieres Strauß
- Veredelungsprodukte wie Straußeneinudeln, Straußenwurst, Staubwedel, exclusive Lederwaren aus Straußenleder

- Geschenkartikel

## Vermarktungsschienen

- Direktverkauf ab Hof an Endverbraucher
- Verkauf an Gastronomie und Wiederverkäufer
- Versandservice per Kühlspedition und Postpaket für Privat- und Großkunden

## Tourismus

- Derzeit kann das Straußenlädle rund 15.000 Besucher pro Jahr verzeichnen
- Besucherrundgang täglich von 9:00 – 17:00 h geöffnet
- Betriebsführung ab 10 Personen

## Besonderheiten

Die Leistung des Straußenlädle Donaumoos bietet:

- „erstaunliche Exklusivität“
- ausgefallene Angebotspalette
- exklusive Straußenlederartikel
- einen erlebnisreichen Rundgang allein oder mit Führung

## Produktpalette aus eigener Fertigung

- Straußeneier
- Straußenfleisch
- Straußenfedern
- Straußenfett
- Straußenleder





# Keller – Ihr Partyservice

## Gerhild Keller

Gnötzheim 8  
97340 Martinsheim  
Landkreis Kitzingen

Hauswirtschaftsleiterin  
verheiratet, 2 Kinder

## Landwirtschaft

Landwirtschaftlicher Ackerbaubetrieb mit 18 ha Eigentum und 250 Schweinemastplätzen im Nebenerwerb. Die Anbaufläche wird bewirtschaftet mit 20 % Zuckerrüben (3,6 ha), 20 % Winterweizen (3,6 ha), 40 % Wintergerste (7,7 ha), 20 % Erbsen (3,6 ha). Energieerzeugung mit Auf-Dach-Photovoltaikanlagen 20 kWp.



Wir verwenden keine Fertigprodukte. Unsere Lebensmittel beziehen wir überwiegend bei regionalen und uns persönlich bekannten Direktvermarktern, die uns beste Qualität und Frische garantieren. Seit 2004 kooperieren wir mit Weinbau- und Übernachtungsbetrieben, die bei größeren Gesellschaften auf unseren Partyservice zurück greifen und wir bieten im Gegenzug deren Weine und Leistungen bei unseren Kunden an.

## Unternehmen

Der Partyservice Keller wurde 2000 als zweites Standbein neben dem landwirtschaftlichen Betrieb gegründet und bis heute laufend erweitert.

Heute arbeiten wir in einer großen Gewerbetüche, haben einen Beratungsraum und 2 Kühlfahrzeuge.

Das Personal setzt sich zusammen aus: 3 Hauswirtschafterinnen, 1 Reinigungskraft, 1 Köchin als freie Mitarbeiterin, Schwiegermutter als Küchenhilfe, 1 Halbtagskraft, 10 Aushilfskräfte für Service und Lieferung und meinem Mann als Bürokaufmann.

Zahl der Veranstaltungen pro Jahr:  
120 mit Gästezahlen von 5 000 bis 7 000.

## Besonderheiten

Mein Partyservice bietet neben hoher Qualität und Produktvielfalt einen stilvollen Rundumservice mit kompetenter Beratung, Dekoration des Saales, der Tische und des Buffets, Geschirrservice, Getränkelieferung, Tafelgeschirr, Geschirr-Rückholservice und Bedienungsservice während der Veranstaltung. Dazu gehört auf Wunsch auch die Organisation des Rahmenprogrammes oder der Veranstaltungsräume.

## Produktpalette aus eigener Fertigung

Mit frischen und vorzugsweise regionalen Produkten werden nicht nur feine fränkische, sondern auch internationale Speisen zubereitet.

Wir erfüllen kulinarische Wünsche bei den unterschiedlichsten Anlässen:

Jubiläen verschiedenster Art wie Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Firmeneinweihungen, Stehempfänge mit Cocktails und Fingerfood, Betriebsfeiern bis hin zu Staatsempfängen und Kabinettsitzungen der bayerischen Staatsregierung, z. B.: Jahreszeitenbuffet, Schlemmerbuffet, Fitnessbuffet, Italienisches/spanisches Buffet, Vegetarisches Buffet, Grillfeste, Gartenpartys, Brunch



# Kürbisparadies Sickertshofen

## Walburga Loock

Sickertshofen  
85247 Schwabhausen  
Landkreis Dachau

Gymnasiallehrerin  
Meisterin  
der ländlichen Hauswirtschaft  
verheiratet, 3 Kinder

## Landwirtschaft

Walburga und Ulrich Loock führen zusammen den landwirtschaftlichen Betrieb mit 135 ha Ackerland. Darauf werden folgende Kulturen angebaut: Mais, Getreide, Zuckerrüben und Kürbis. Es sind 220 Bullen- und 1 000 Mastschweineplätze vorhanden. Außerdem wird eine Photovoltaikanlage mit 59,9 KWp betrieben.

## Unternehmen

Seit 1989 werden Kürbisse angebaut. Zunächst dienten sie dem Eigenverbrauch und wurden auch an Bekannte weitergegeben. Ab 1993 nahm die Produktion größere Ausmaße an. Der Absatz erfolgte nunmehr über Feinkostläden, Restaurants und über Floristen sowie über den Hofverkauf. Durch eine rührige Aquse war es möglich, an Lebensmitteleinzelhandelsketten zu verkaufen. Seit 2003 werden auch Landesgartenschauen zur Herbstzeit beliefert.

## Besonderheiten

Wegen des Konkurrenzdruckes auf dem Kürbismarkt entstand die Idee, Kürbisse in den Mittelpunkt von Veranstaltungen zu stellen. Dafür bietet sich der Göttlerhof als ehemaliger Meierhof des Klosters Indersdorf mit seiner spätgotischen Kapelle hervorragend an. Das Hoffest „Kunst & Kürbis“ versammelt ca. 60 Kunsthandwerker, die ihre Produkte anbieten.



Dazu kommen Kreativwerkstätten für Kinder, die zum Mitmachen auffordern. Ein kulturelles Begleitpro-

gramm mit musikalischen Darbietungen, Theater, Literatur rundet die Veranstaltung ab. Nicht zu vergessen ist die Verköstigung, wobei Gerichte mit Kürbis natürlich eine gewichtige Rolle spielen. Eine weitere Veranstaltung ist „Kultur & Hofgenuß“. Sie ist ähnlich aufgebaut, nur anstelle der Kunsthandwerker sind landwirtschaftliche Direktvermarkter und Spezialitätenhersteller eingeladen, ihre Produkte zu präsentieren.



Ehrenamtlich ist Walburga Loock als Vorsitzende des Gartenbauvereins Schwabhausen tätig und Mitglied im Gemeinderat Schwabhausen. Sie ist Initiatorin von [www.bayern-rennt.de](http://www.bayern-rennt.de).

## Produktpalette aus eigener Fertigung

- Es werden über 300 verschiedene Kürbissorten angebaut, sowohl Speise- als auch Zierkürbisse.
- Das Kinderbuch „Gestatten, Ahorn“ von Walburga Loock ist im DLG-Verlag erschienen.
- Die Kürbischokolade wird in Handarbeit von einer Confiserie mit Kürbiskernen hergestellt und mit einer Banderole versehen, die das Hofbild trägt.



# Träumen auf Wolke 14

## Urlaub auf den Traumhöfen

### Heidi Schanzer

1. Vorsitzende der Kooperation  
„Traumhöfe“  
„Forellen-Reiterhof“  
Riedelsbach 22  
94089 Neureichenau

### 1. Preis

Landkreis Freyung-Grafenau  
Dreiländereck Deutschland, Tschechien  
und Österreich

In der Kooperation sind Bäuerinnen, Fachlehrerinnen für Handarbeit und Hauswirtschaft und für Musik, Meisterinnen der Hauswirtschaft, Hotelfachfrau, Doktor der Sprachwissenschaft

## Landwirtschaft

Wir „Traumhöfe“ bewirtschaften Betriebe mit 5 bis 50 ha im Vollerwerb oder im Nebenerwerb.

Unsere landwirtschaftlichen Flächen bestehen zum Großteil aus Wiesen und Weiden, und da wir uns mitten im Bayerischen Wald befinden, gehören auch viele Hektar Wald zu unseren Betrieben. Keiner der Betriebe ist viehlos: hauptsächlich betreiben wir Milchvieh-, aber auch Mutterkuhhaltung. Auch ein Bio-Bauernhof gehört zu unserer Kooperation.

Die Erwerbskombination „Urlaub auf dem Bauernhof“ betreiben wir zum Teil schon in der zweiten Generation. Seit 2005 besteht unsere Kooperation, die sich aus 14 Betrieben zusammensetzt.

## Die Kooperation als Unternehmen



Seit mehr als zehn Jahren arbeiten wir in einer Erfahrungsgruppe mit anderen Anbietern von Urlaub auf dem Bauernhof erfolgreich zusammen. 2005 gründeten wir unsere Interessensgemeinschaft „Traumhöfe“.

Wir haben eine Satzung, eine eigene Homepage und einen gemeinsamen Prospekt.

Wir haben eine Satzung, eine eigene Homepage und einen gemeinsamen Prospekt.



Jeder Gast, der auf einem der Höfe Urlaub macht, kommt dank unserer Vernetzung in den Genuss von allen unseren Spezialangeboten – er bucht quasi „Urlaub mal 14“.

## Besonderheiten

Wir „Traumhöfe“ verpflichten uns, nur anspruchsvolle Ferienwohnungen anzubieten und wir arbeiten auch ständig weiter an der Qualität. Fünf unserer Betriebe bieten 5-Sterne-Wohnungen, die anderen Betriebe fast ausschließlich 4-Sterne-Wohnungen an.

Auch unser Dienstleistungs- und Freizeitangebot wird ständig weiter verbessert. Laufend nehmen wir an Qualifizierungsmaßnahmen, z. B. am Qualitätsmanagement, teil.

## Produktpalette – Spezialangebote

- Bayerische Schmankerl, Bio-Vollpension
- Holzofenbrotbacken mit den Gästen
- Kräuterlehrwanderungen
- Musikunterricht und „a zünftige Musi“
- Angeln
- Töpfern in der Töpferwerkstatt
- Wohlfühlen durch Aromamassage, traditionelle Thaimassage, Reiki, Hot-Stone-Massage, Kosmetik, Fußpflege
- Englisch im Urlaub
- Professioneller Reitunterricht
- Sensenmähkurs, Besen binden und mehr

# Schlusswort

## Heiner Sindel

1. Vorsitzender des Bundesverbandes der Regionalbewegung e. V.

Eines der großen Ziele der Regionalbewegung ist die Stärkung des ländlichen Raumes. Der ländliche Raum sichert in seinen vielfältigen Funktionen auch die Zukunft der Stadt. Das Nahversorgen der städtischen Bevölkerung gewinnt vor den Herausforderungen des Klimawandels steigende Bedeutung.

Nur ein starker selbstbewusster ländlicher Raum kann diese elementare Zukunftsaufgabe erfüllen.

Ein starker ländlicher Raum braucht starke Menschen, braucht Bäuerinnen als Unternehmerinnen, denen es gelingt mit Phantasie, Kreativität und Kalkül die breite Angebotspalette bäuerlichen Wirtschaftens zu zelebrieren.

Ich wähle bewusst dieses Wort „zelebrieren“, weil Frauen ihre unternehmerische Leistung einfühlsamer und empfindsamer darbieten können – ohne dabei an Wirksamkeit zu verlieren.

Angefangen von der Präsentation kulinarischer Genüsse auf Buffets bis zur Gestaltung von Tagungen schafft eine weibliche Handschrift eine feine und konstruktive Atmosphäre.

Ich setze deshalb große Hoffnungen auf Bäuerinnen als Unternehmerinnen, weil der Erhalt regionaler Vermarktungsstrukturen verbunden mit der Sicherung unendlich vieler Arbeitsplätze Grundvoraussetzung für die Wertschöpfung im ländlichen Raum ist.

Bäuerinnen, Frauen überhaupt, sind nicht so leicht mit kühlen Zahlen zu gewinnen. Sie wissen, dass kaltes Wirtschaften alleine, weder eine Familie zusammenhält noch mit immer weiterer Zentralisierung und der Ausweitung der Konzentrationsprozesse die hohe Qualität ländlicher Nachbarschaft erhalten wird.

Ich glaube, dass gerade für unsere Zukunft weiblicher Weitblick und ganzheitliches Denken auch unser Wirtschaften prägen muss.

Vielleicht wird es eine hellere Zukunft, wenn Bäuerinnen als Unternehmerinnen verstärkt Akzente setzen.