



1. Erlebnistour durch den Landkreis Fürstentfeldbruck

16. Juli 2023

„Vom Feld auf den Teller“



Dokumentation



Regionale Erlebnistouren durch den Landkreis Fürstentfeldbruck

Von Juli 2022 bis Juni 2025 arbeitet das Regionalmanagement im Rahmen der 4. Förderperiode an zwei Projekten im Handlungsfeld Regionale Identität. Die Projekte werden durch das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie gefördert.

Im Projekt „Regionale Erlebnistouren“ organisiert das Regionalmanagement mehrere themengebundene Touren, bei denen die Teilnehmenden den Landkreis Fürstentfeldbruck und dessen Potenziale besser kennenlernen können. Pro Tour werden passend ausgesuchte Stationen besucht, wobei vor Ort kleinere Aktionen oder Führungen den Austausch untereinander anregen sollen.

Im Fokus stehen drei verschiedene Themenfelder mit Bezug zu Regionalität: Landwirtschaft und Handwerk, Energie und Klimaschutz sowie Natur und Kultur.

Die Konzeption der Touren entsteht in der Zusammenarbeit mit Expertinnen und Experten der unterschiedlichen Handlungsfelder im Rahmen von Arbeitsgruppen.

Im Themenfeld Landwirtschaft und Handwerk wurde die Idee von „Kreislauf-Touren“ entwickelt: Der Weg eines bestimmten Rohstoffs/ einer bestimmten Ressource durch die Region soll dabei beispielhaft verfolgt werden. Mindestens drei Stationen werden pro Tour besucht und bilden durch ihre Lage die Vielfaltigkeit des Landkreises ab. Den Auftakt zu den regionalen Erlebnistouren machte die Tour mit dem Titel „Vom Feld auf den Teller“.

Das Regionalmanagement lädt zur 1. Erlebnistour durch den Landkreis Fürstentfeldbruck ein!

„VOM FELD AUF DEN TELLER“
Radtour von Fürstentfeldbruck nach Olching

Sonntag, 16. Juli 2023 | 14 - 18 Uhr
Startpunkt: S-Bahnhof FFB
Ende: Gut Graßlfing
Tourlänge: ca. 14 km

Auf dem Weg werden drei spannende Stopps eingelegt – vom ökologischen Obst- und Gemüseanbau, über regionalen Viehbetrieb bis hin zum modernen Brauhandwerk.

www.lra-ffb.de

Eine Anmeldung zu dieser Tour ist erforderlich. Bitte per E-Mail bis zum 7. Juli an: regionalmanagement@lra-ffb.de

Das Regionalmanagement im Landkreis Fürstentfeldbruck wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie.

Herzogenauracher 21 am Landkreis Fürstentfeldbruck, Landkreis Fürstentfeldbruck, 85640 Olching, Olching, Bayern D-85640 Fürstentfeldbruck
Landkreis Fürstentfeldbruck, Olching, Bayern D-85640 Fürstentfeldbruck

Bayerisches Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie

Regionalmanagement Bayern

Vom Feld auf den Teller: Radtour von Fürstenfeldbruck nach Olching

Die etwa 14 Kilometer lange Radtour fand am Sonntag, den 16. Juli 2023, mit 24 Bürgerinnen und Bürgern aus dem Landkreis statt. Die Idee hinter der Tour war es, Einblicke in das regionale Ernährungshandwerk zu gewinnen und dabei den Weg der Lebensmittel „vom Feld auf den Teller“ nachverfolgen zu können. Begleitet wurde die Gruppe von zwei Mitgliedern des ADFC, die mit ihrer umsichtigen Anleitung die Sicherheit im Straßenverkehr gewährleistet haben.

Die im Folgenden vorgestellten drei Stationen stehen stellvertretend für viele Unternehmen und Betriebe im Landkreis und die Vielfalt der qualitativ hochwertigen Lebensmittelproduktion der Region.

Auf dem Bio-Gemüsehof von Familie Reichlmayr

„Es interessiert mich, wo alles herkommt, wie es angebaut wird, wie es auf den Höfen aussieht, von denen ich teilweise die Sachen beziehe und esse.“

Nach einem kurzen Anstieg vom Fürstenfeldbrucker Bahnhof über Gelbenholzen zum Engelsberg war bereits das erste Ziel erreicht: Der Hof der Familie Reichlmayr liegt oberhalb des Klosters in einer ruhigen Umgebung. „Wie im Paradies“, so waren einige begeisterte Stimmen zu hören. Robert und Doris Reichlmayr erwarteten unsere Gruppe schon, um sich, ihren Hof sowie den Engelsberger Hofladen vorzustellen.



Seit mittlerweile 30 Jahren führen die beiden den Betrieb, der in Zukunft von dem jüngsten ihrer drei Kinder übernommen werden wird. Sie sind Mitglied im Naturland-Verband des kontrollierten ökologischen Landbaus und arbeiten nach dem Motto: „Kurze Wege vom Feld zum Verbraucher und Ernten nach dem Rhythmus der Natur“. Bei unserem Besuch konnten wir einen Blick in die Gewächshäuser mit Tomaten, Gurken, Bohnen und co. werfen, wo noch viele alte Sorten angebaut werden. Familie Reichlmayr legt einen großen Wert darauf, den Kunden frisch geerntetes, besonders aromatisches Gemüse anzubieten. Der Hühnerstall sowie die Deutsch-Angus-Rinder wurden ebenfalls besichtigt. Diese besondere, hornlos-gezüchtete Rasse wird auf dem Hof in Mutterkuh-Haltung gehalten.



Schon gewusst?

Die Kosten der zweijährigen Aufzucht eines der Angus-Rinder können durch den Verkauf an den Schlachter kaum gedeckt werden.
Der aktuelle Verkaufspreis liegt bei rund 1.400 – 1.500 Euro.

Beim Hofladen duften die Teilnehmenden frisch geerntetes Gemüse der Saison probieren. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Tour waren besonders daran interessiert, sich zum Thema Gemüse-Anbau sowie dem Umgang mit Schädlingen auszutauschen. Robert Reichlmayr beantwortete zum Beispiel die Frage, was man gegen den Kohlweißling (Schmetterling, dessen Raupen sich von Kohlblättern ernähren) tun kann, wie folgt: Um den natürlichen Kreislauf der Natur zu unterstützen, können Nützlingspflanzen als Nachbarn gepflanzt werden, als natürliche Schädlingsbekämpfer. So reguliert sich die Natur von selbst. Natürlich gibt es auch auf dem Hof immer mal wieder Ernteauffälle bzw. nicht mehr verkaufsfähiges Gemüse – dieses wird jedoch nicht weggeworfen, sondern im Sinne der Kreislaufwirtschaft an die Tiere verfüttert.



Schon gewusst?

Das Abdecken von Jungpflanzen hilft dabei, starkes, gesundes und schädlingsfreies Gemüse heranzuziehen. Entsprechende Netze und Folien können oftmals gebraucht von Gärtnereien erworben werden.

Programm für die ganze Familie auf dem HartlHof

„Bewundernswert, mit wie viel Motivation und Herzblut man als Landwirt dabei sein muss!“

Weiter ging die Radtour über das Kloster, die Fürstenfeldbrucker Innenstadt und durch das Emmeringer Hölzl bis nach Esting. Auf dem HartlHof begrüßte uns Sabine Hartl mit ihrem Mann Josef und ihren Kindern.

Familie Hartl führt den Betrieb der Großeltern weiter, vor zehn Jahren wurde der Hof nach Esting verlegt. Dort ist viel geboten: Neben dem Hofladen, dem Nutzpflanzen- und Gemüseanbau sowie einer Bullenmast, bietet Sabine Hartl als ausgebildete „Erlebnisbäuerin“ verschiedene Programme für Kinder und Jugendliche an.

Betriebe, die als „Erlebnisbauernhöfe“ zertifiziert sind, sind ideal, um mit allen Sinnen die Produktion der Lebensmittel zu erleben und die Landwirtschaft, Natur- und Umweltprozesse zu begreifen. Für die Kinder besonders spannend sind die Ponys, Kaninchen und zwei auf dem Hof lebende Alpakas. Sabine Hartl erwähnte, dass einige der Schulkinder, die ihren Hof besuchen, bislang noch keinen oder kaum Kontakt zu Tieren hatten und diese Erfahrungen sehr wertvoll sein können.



Schon gewusst?

Für die Haltung eines Alpakas müssen mindestens 1.000m² an Fläche zur Verfügung stehen.

Jedes weitere benötigt zusätzliche 200m².

Die ca. 70 Bullen werden in einem „Tretmiststall“ gehalten, ein besonderes Stallsystem, was für einen Muskelaufbau bei den Rindern und damit für ein marmoriertes Fleisch sorgt. Das Bayerische Fleckvieh wird auf dem Hof im Jungbullenprogramm mit der Tierwohl-Haltungsstufe 3 aufgezogen und mit unter 24 Monaten, mit einem Gewicht von ungefähr 850 kg, geschlachtet. Die Bullen verbringen ihre Aufzucht in gleichbleibenden Gruppen mit jeweils sieben Tieren. Um den Stress beim Transport zum Schlachthof München zu reduzieren, werden die Gruppen jeweils zusammen verkauft. Sabine Hartl legt großen Wert darauf, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher das „Lebensmittel Tier“ wieder mehr wertzuschätzen wissen und hofft, dass der aktuelle Trend im Fleischkonsum eher wieder in Richtung „zurück zum Sonntagsbraten“ geht.



Auch auf dem HartlHof gab es für die Teilnehmenden der Erlebnistour eine Kostprobe. Passend zum Thema „Vom Feld auf den Teller“ wurden Kartoffeln der Sorte „Axenia“ (eine besondere Frühkartoffel mit feinem Geschmack) mit Kräuterquark serviert.



Modernstes Brauhandwerk in der Olchinger Braumanufaktur

„Ein ganz verwunschener Ort, eine Neuentdeckung hier im Landkreis als Ziel für eine Radltour.“

Über den Ammer-Amper-Radweg ging es für unsere Gruppe weiter nach Olching. Die letzte Station der Erlebnistour war die Olchinger Braumanufaktur mit ihrem Biergarten im Gut Graßlfing. Das Team der Braumanufaktur veranschaulichte die Geschichte des Guts und die Entstehung ihres Biergartens, anschließend durften die Teilnehmenden einen Blick in die Zwickerei (Gaststube und Event-Location) und den kleinen Brau- und Lagerbereich werfen. Die OBM ist eine kleine Brauerei mit einer Produktion von ca. 600 Hektolitern pro Jahr. Vermarktet wird das Bier über den Lagerverkauf sowie über ausgewählte regionale Getränkemärkte.



Schon gewusst?

Ein Bier, welches direkt aus dem Lagerkeller kommt und ohne Filtration getrunken oder abgefüllt wird, wird auch „Zwickel“ genannt.

Den Biergarten der Olchinger Braumanufaktur gibt es mittlerweile seit vier Jahren, kurze Zeit später, im Jahr 2020, wurde auch das Brauen vor Ort möglich. Das Bier, das hier gebraut wird, entsteht mit regionalen Zutaten: Olchinger Wasser aus dem hofeigenen Brunnen und die traditionelle Gerstensorte „Steffi“, die direkt hinter dem Haus wächst, kommen hier zum Einsatz. Aktuell wird im Sudhaus zwei bis dreimal pro Woche gebraut. Die Brauerei ist mit modernster Technik ausgestattet, die per Smartphone gesteuert werden kann.

Zum Ende der Tour bestand noch die Möglichkeit, die verschiedenen Biersorten im Biergarten zu probieren und sich über die Erlebnisse auszutauschen.



Ein herzliches Dankeschön an die Familien Reichmayr und Hartl sowie das Team der Olchinger Braumanufaktur für die tollen Einblicke und die Verköstigung! Es war eine rundum gelungene Erlebnistour mit vielen neuen Eindrücken und Erfahrungen. Ebenso möchten wir uns vielmals beim ADFC für die sichere und kompetente Streckenführung bedanken und selbstverständlich auch bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern, die mit ihrer guten Laune und Motivation zu dem Gelingen der Tour beigetragen haben!

