



**Bastian Schädler** aus Buflings berichtete ausführlich, wie nachhaltig auf seinem elterlichen Betrieb gewirtschaftet wird.



**Felix Stöckle** aus Unterthingau gab in einer kurzen Präsentation nette Erlebnisse während und nach der Schulzeit wider.



**Michael Strodel** aus Argenbühl erklärte in seinem Vortrag im Detail, wie aus dem Obst feine Brände hergestellt werden.

## Nachhaltigkeit ist gängige Praxis

Studierende der Landwirtschaftsschule Kempten stellen ihre Betriebe vor

**Kempten** Über die Kreislaufwirtschaft und Nachhaltigkeit im eigenen Betrieb referierte der Studierende des ersten Semesters, Bastian Schädler aus Buflings/Oberstaufen, bei der Schulschlussfeier. Im ökologisch wirtschaftenden Betrieb mit 77 ha Grünland und 10 ha Wald stehen 84 Milchkühe ohne Nachzucht. Die Besamung der Kühe übernimmt ein Deckstier. Von der Herdenleistung in Höhe von 7950 kg/Kuh und Jahr werden 5950 kg aus dem Grundfutter erzeugt. Ein weiterer Betriebszweig seien Ferienwohnungen und ein kleines Lohnunternehmen mit Rundballenpressen und Schneeräumdienst im Winter. Beim Ausbau der Ferienwohnungen wurde eigenes Vollholz verwendet, in den Bädern wurde Nagelfluhsteinzeug aus der Region verbaut.

Geheizt wird im Winter mit einer Hackschnitzelheizung, die im Sommer nicht läuft. Dann wird eine Wärmepumpe benutzt, die durch die Abwärme der Milch bei deren Kühlung gespeist wird, und Warmwasser für den Betrieb zur Verfügung stellt. Die Wärmepumpe zieht auch Wärme aus einer Zisterne mit 10000 l, die mit Quellwasser gefüllt wird. Das eigene Quellwasser wird nach einer Filterung und UV-Bestrahlung in Stall und Hof verwendet, Haus und Ferienwohnungen sind am Fernwasser angeschlossen. Die Abwässer werden in einer Zweikammergrube zu 98 % geklärt und abgelassen.

Der Betrieb hat auf den betrieblichen Dächern eine PV-Anlage mit einer Leistung von 175 KW installiert. Der erzeugte Strom wird z. T. eigen genutzt und der Rest ins Stromnetz eingespeist. Zum Erhalt der Leistung werden die Anlagen alle zwei Jahre maschinell gereinigt. In naher Zukunft werde man noch weitere 100

KW auf einer Maschinenhalle installieren, um eine Schnellladestation für Pkw's und für einen E-Schlepper betreiben zu können.

Etwa 3200 kg der eigenen Milch werden von einer mobilen Hofkäserei für den Eigenbedarf und Gäste am Hof verkäst. In der 2019 gegründeten „Staufenerie“ werden eigene Milchkälber und Altkühe zur Vermarktung an Hotellerie und Gastronomie in Oberstaufen geliefert.

Streu werde zum Erhalt der Biodiversität der Flächen geheut, mit Warmluft getrocknet und als Einstreu verwendet. Die Warmlufttrocknung erfolgt in der Trocknungsanlage in Altusried. „Die Kosten sind zwar hoch, sind es uns aber wert“, sagte Schädler.

### Vom Streuobst zum Obstbrand

In seinem Vortrag „Vom Streuobst zum Obstbrand“ ging Erstsemester Michael Strodel, Argenbühl, auf seinen Betriebszweig „Herstellung von

eigenen Obstbränden“ ein. Qualität beim Obstbrand beginne schon beim Baumschnitt der Streuobstbäume, erklärte Strodel: Form, Stabilität und die Möglichkeit Licht an und in den Baum zu bringen, sorgten für eine gute Obstqualität. Dadurch könne der Baum nach Regenfällen schnell trocknen, was die Ausreife der Früchte beschleunige.

Bei der Ernte sei es unerlässlich reife Früchte zu ernten, um hohe Zuckergehalte zu erreichen. Die sauberen Früchte werden dann gehäckselt, die entstehende Maische sofort luftdicht gelagert werden, da Sauerstoff die Maische verdirbt. Je 100 l Maische werden 10 g Brennereihefe zugegeben. Der Gärvorgang dauert etwa 7 – 8 Wochen bei Zimmertemperatur. Aus dem Zucker entstehen 51 % Alkohol und 49 % CO<sub>2</sub>.

Die durchgegorene Maische müsse zum Brennen beim Hauptzollamt in Stuttgart angemeldet werden: Brenntag, Mengen, Obstart und Brenndauer müssen dabei angegeben werden.

Nach der vom Zoll festgelegten Alkoholmenge sind dann Steuern zu zahlen.

Ausführlich erklärte Strodel den Brennvorgang: Die in die Brennblase eingefüllte Maische werde im Wasserbad schonend erhitzt und ständig gerührt. Bei 78 °C beginne der Alkohol zu verdampfen. Je Brand gebe es dann drei Alkoholfraktionen, den Vorlauf, den Mittellauf und den Nachlauf. Der Vorlauf, er riecht nach „Uhu-Kleber“, werde verworfen. Der Mittellauf sei der genutzte Brand. Über eine entsprechende Destillierkolonne werde nun Alkohol mit bis zu 80 % erzeugt. Der Trennvorgang beruhe darauf, dass Alkohol bei 78 °C verdampft, Wasser erst bei 100 °C. Der Rest der gebrannten Maische, die Schlempe, komme in die Güllegrube.

Dem Rohbrand werde nun wieder Wasser zugesetzt und ein Alkoholgehalt von 39 % Alkohol eingestellt. Der eingestellte Brand werde dann trübe und müsse gefiltert werden, um wieder einen „Klaren“ zu erhalten. Veredelt werde der Brand im Kastanienfass über die Dauer von zwei Jahren. Ein Brand aus der Williamsbirne kann auch mit Saft aus der Williamsbirne verfeinert werden, müsse dann aber Spirituose genannt werden.

### Brand und Geist sind hochwertige Produkte

Was aber ist der Unterschied zwischen Brand, Geist und Spirituose? Brand und Geist seien die hochwertigen Produkte. Brand müsse aus reinem Obst gemacht sein, es darf außer Wasser nichts zugesetzt werden. Bei der Spirituose dürfen alle Zusätze wie Zucker und Säfte in reinem Alkohol verwendet werden. Ein Geist sei ein Brand von Früchten mit wenig Zucker, z. B. Himbeeren, die vier Tage vorher mit Alkohol angesetzt werden.

## LPV Oberallgäu: Streuobstwiesen und Moore leben auf

**Sulzberg/Lks. Oberallgäu** Erfolgreich war 2022 aus Sicht des Landschaftspflegeverbandes Oberallgäu-Kempten (LPV). Im letzten Jahr habe man sich vollkommen auf die Umsetzung von Projekten gekümmert, bei denen insgesamt 131 ha Alpflächen entbuscht, Streuwiesen gemäht und Magerrasen gepflegt, sowie Quellfluren und Moorflächen renaturiert wurden. Die Projekte hatten ein Gesamtvolumen von 602935 €, die mit Hilfe von Fördermitteln des Freistaates Bayern finanziert wurden.

Zudem habe sich der LPV 2022 der Neupflanzung von Streuobstbäumen

gewidmet. Ein Thema, das aktuell in aller Munde sei und sowohl Landwirte, Gemeinden, Verbände und Privatpersonen beschäftige. Daher fand der Beitrag von Kreisfachberater Bernd Brunner über die „Zukunft des Streuobsts im Allgäu“ besonderen Anklang.

Aktiv war der LPV auch in Öffentlichkeitsarbeit. So habe der LPV im Rahmen von Exkursionen über die Belange von Naturschutz und Alp-/Landwirtschaft informiert, in Zusammenarbeit mit Patron e. V. am Schwabensberger Weiher Müll gesammelt, die Bauhöfe zu artenreichen Grünflächen und Gehölzpfle-

ge weiterentwickelt oder die Belange der bayrischen Landschaftspflegeverbände beim Landtag in München vertreten.

Besonders freue man sich über die Aufnahme neuer Mitglieder, wie zum Beispiel dem Fischereiverein Oberstdorf e. V.

Für dieses Jahr wurden Projekte im Gesamtvolumen von 850000 € beschlossen, u. a. ein mehrjähriges Großprojekt mit einer Projektstelle zum Thema Moorverbund, im Rahmen dessen zahlreiche Moore im Oberallgäu renaturiert werden sollen.