



**Meerrettich, Teichwirtschaft und Milchvieh** sind derzeit die Standbeine bei Familie Schmidt in Biengarten im Landkreis Erlangen-Höchstadt, zu der (v. l.) Andreas, Alina und Christian, Marga und Gerhard Schmidt gehören.  
Fotos: Friedl

**Berühmt** für sein Schlachtschüssel-Essen ist der Betrieb Geier in Krausenbechhofen, Gemeinde Gremsdorf. Unser Foto zeigt (v. l.) Kerstin, Oswald mit Enkel Adrian, Maria Geier und Sohn Tobias, der sich derzeit zum Metzgermeister fortbildet.

# Sonderkulturen in Mittelfranken

## Regierungspräsident Dr. Thomas Bauer besucht Direktvermarkter

**Höchstadt a. d. Aisch-Biengarten/Lks. Erlangen-Höchstadt** – Die 13 000 landwirtschaftlichen Betriebe in Mittelfranken mit ihren rund 20 000 Arbeitsplätzen liegen Dr. Thomas Bauer, dem neuen Regierungspräsidenten von Mittelfranken, am Herzen. Sehr gerne setze er die Tradition der landwirtschaftlichen Informationsfahrt fort, sagte er und dankte den Praktikern für die Zeit, die sie nutzten, ihm Einblick in ihre Arbeit zu gewähren.

„Sie haben nicht nur Bedeutung als Erzeuger hochwertiger Lebensmittel und als Energielieferant, son-

sammen mit seinem Sohn Andreas leitet. Nun wird umgesetzt, was der Junior in der Meisterprüfung gelernt hat. Derzeit ist die korrekte Arbeitszeiterfassung „dran“.

Auch Christian Schmidt, der als Techniker für Landbau halbtags beim Maschinenring arbeitet, und seine Ehefrau Alina arbeiten im Betrieb mit, zu dem 17 Milchkuhe samt weiblicher Nachzucht gehören. Der Stall ist seit 1991 in Betrieb und „passt noch zehn Jahre“, aber die Entscheidung, ob und wie es mit dem Milchvieh weitergeht, wird Andreas treffen müssen.

Auf knapp 60 ha werden Winter-

men 1700 ha Teiche, verteilt auf 550 Betriebe.

Einen ganz anderen Betriebszweig hat sich Familie Geier in Krausenbechhofen aufgebaut. Maria Geier hatte eigentlich Fotografin gelernt und – gegen den Rat ihrer Mutter – den Landwirt und Landschaftsgärtner Oswald Geier geheiratet. „Das ist 30 Jahre her“, sagt sie und schildert, wie sie damals begonnen hatte, Gänse und Enten zu züchten. Als die drei Söhne „aus dem Größten“ waren, habe sie noch einmal „was Neues anfangen“ wollen. 1998 hat sie für die Vermarktung im eigenen Hof-

Beim Schlachtschüsselessen immer am letzten Samstag im Monat, beim Weinfest und bei der Scheunenweihnacht am zweiten Adventssonntag kommen neue Gäste auf den Betrieb, von denen viele die Brotzeitstube für besondere Gelegenheiten entdecken. Dabei ist die Chefin durchaus aufgeschlossen für Neues. „Ein junger Mann hat ein romantisches Abendessen gebucht“, berichtet sie schmunzelnd, „und später feierten die beiden eine Scheunenhochzeit bei uns.“ Etwas weniger romantisch ging es am Betrieb Rohleder in Heroldsberg zu: Hier wurde der Regierungspräsident über die Probleme der Milchbauern informiert. Wir berichten in einer der nächsten Ausgaben darüber.

**Ludwiga Friedl**

dem Sie prägen auch das Aussehen des ländlichen Raumes“, sagte Dr. Bauer auf dem Betrieb Schmidt in Biengarten. Marga und Gerhard Schmidt haben sich hier ein Standbein in der Direktvermarktung von Meerrettich aufgebaut. „Die ersten 500 kg haben wir noch ‚händisch‘ verarbeitet“, schildern sie den Beginn. Mittlerweile beliefern sie 150 Bauernläden im Umkreis von rund 100 km um Nürnberg direkt und weitere Kunden deutschlandweit per Paket. „Ein Hektar Meerrettich entspricht rund 1000 Arbeitsstunden auf dem Feld“, erklären sie.

Hinzu kommen das Reiben und Verpacken in der Halle, die sie mit viel Eigenleistung und rund 120 000 DM gebaut haben. „Aber längst nicht aller Meerrettich, der auf rund 3 ha angebaut wird, kann direkt vermarktet werden“, sagt Gerhard Schmidt, der den Betrieb zu-

getreide, Winterraps, Silomais und Körnermais angebaut. Weitere 20 ha sind Teichflächen, sechs davon im Naturschutzgebiet. „Die Karpfenteichwirtschaft lohnt sich nur, wenn es gelingt, selber Besatzfische zu überwintern“, sagt BBV-Kreisobmann Robert Ort. Er schildert die Schäden, die Kormorane den Teichwirten zufügen.

„Die Sonderkulturen sind in Mittelfranken aus Notwendigkeit für ein Zusatzeinkommen entstanden“, betont der Leiter des Amtes für Landwirtschaft und Forsten Fürth, Rudolf Bär. „Sie müssen für Haupterwerbsbetriebe interessant bleiben“, fordert er, der auch konkrete Zahlen vorlegt: 119 ha Gemüse, 80 ha Meerrettich, 120 ha Heil- und Gewürzpflanzen, 70 ha Spargel, 80 ha Streuobst und 100 ha Christbäume werden allein in Mittelfranken angebaut. Hinzu kom-

laden Fleisch, Wurst in Dosen und Geflügel produziert. Das Futter für Rinder und Schweine, Geflügel und Karpfen wächst auf den 23 ha, die direkt hinter dem Hof liegen – voll arrondiert. Seit dem Jahr 2000 hat Maria Geier die Landwirtschaftsschule besucht, die sie 2005 mit der Meisterprüfung in der ländlichen Hauswirtschaft abgeschlossen hat. Seither wird die Maschinenhalle im Sommer zur Partyscheune, in der auch Hoffeste veranstaltet werden. Das untere Stockwerk des Hauses ist nach dem Tod der Mutter völlig zur Gästebewirtung umgebaut worden.

Und weil gute Arbeitskräfte schwierig zu finden sind, hat Oswald Geier seine Tätigkeit als Landschaftsgärtner aufgegeben und ist mit in die bäuerliche Gastronomie und Direktvermarktung eingestiegen.