

## Bio Coaches on Tour

Am 15.11.2018 machten wir, die Projektgruppe Bio Coach der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, uns gemeinsam mit unserer Lehrkraft Frau Hübner auf den Weg nach Herrmannsdorf, ein kleines Dorf unterhalb von München.

Zuerst besuchten wir die Herrmannsdorfer Landwerkstätten, die bis heute ein Pionierbetrieb im Bereich Bio sind. Sie sind in Familienhand und werden mit Tradition und Herzblut geführt.

Nach einem herzlichen Empfang stellten wir unsere Fachakademie sowie unser Projekt Bio Coach vor. Dann ging die spannende und informative Führung los. Am Küken-Pavillon erhielten wir viele Infos zum Thema Geflügelaufzucht und sahen vor Ort frisch geschlüpfte Küken mehrerer Rassen. Im Gegensatz zu der konventionellen Geflügelhaltung, werden bei der Bio Haltung die männlichen Tiere nicht nach dem schlüpfen „aussortiert“. Diese Methode der Aufzucht nennt man in der Biologischen Landwirtschaft die „Zweitnutzung“, hierbei ist es ganz egal ob es sich um Hahn oder Henne handelt. Die Hühner des Betriebs dürfen ganzjährig mit den Ziegen auf einer Weide leben.

Weiter ging unserer Führung mit einem Besuch der Schweine-Jungtiere, welche viel Freiraum haben und ihren Lebensraum selbst in verschiedene Zonen aufteilen: Schlaf-, Ruhe-, Fress-, Schmutz- Zone. Von dort gingen wir weiter zu den ausgewachsenen Tieren. Ein langjähriger Angestellter informierte uns über die Versorgung der Tiere sowie den Unterschied zur konventionellen Haltung, denn die Tiere vor Ort hatten einen Kringschwanz, den man sonst leider nur noch sehr selten sieht.

Am Schluss der Führung besuchten wir die hauseigene Warmfleisch-Metzgerei und die Rohmilch-Käserei bevor wir in die Handwerksstatt gingen. Dort durften wir mit kompetenter Hilfe und viel Spaß das Bezel'n drehen lernen. Während diese im Backofen buken, bekamen wir zu unserer Freude ein bei einem spontanen Kaffeekränzchen mit Verkostung spannende Informationen rund um den Bio-Kaffee, welcher sogar im Haus selbst geröstet wird!

Frisch gestärkt machten wir uns nun auf den Weg zum Gut Sonnenhausen. Dort lernten wir Herrn Georg Schweisfurth kennen, Geschäftsführer des Bio Tagungshotels. Er brachte uns die Philosophie des Tagungshauses näher und führte uns – in märchenhafter Kulisse - über das Gelände. Von Tagungsräumen zu einem modern ausgebauten Stall über eine Alte Reithalle, die auch als Eventlokation für bis zu 190 Personen genutzt werden kann, kamen wir zur Küche des Hauses. Hier werden die Lebensmittel sowie tierische Produkte aus dem benachbarten Herrmannsdorf mit ökologischem Bewusstsein verarbeitet.

Wir sammelten an diesem Tag viele neue Eindrücke und lernten Einiges dazu!

Text und Fotos von Barbara Niklaus, PM-Gruppe Bio Coach

