

Landwirtschaft in der Genussregion Oberfranken



Inhaltsverzeichnis

Landwirtschaft in der Genussregion Oberfranken

S. 6	Landwirtschaft in Oberfranken - Familienbetriebe haben Vorrang
S. 10	Von Lämmern, Schafen und Frankenvieh - Tradition und Vielfalt prägen die Region
S. 14	Oberfrankens Landwirtschaft in Zahlen
S. 19	Milchvieh und Weiderinder - Der Stolz unserer Landwirte
S. 26	Grüne Nischen mit Charme - Von Apfel bis Zwetschgenbrand
S. 30	Direktvermarkter bieten Vielfalt
S. 33	Impressum



Von Natur aus gut: Landwirtschaft in Oberfranken

Landwirtschaft in Oberfranken

Familienbetriebe haben Vorrang!

Die Landwirtschaft in Oberfranken ist durch eine enorme Vielfalt geprägt. Ursache hierfür sind in erster Linie unterschiedliche naturräumliche und klimatische Rahmenbedingungen. Entlang der sogenannten „fränkischen Linie“ verläuft quer durch Oberfranken die Grenze zweier Großgebiete, nämlich das Östliche Mittelgebirge mit Frankenwald, Münchberger Hochfläche, Fichtelgebirge und fränkischem Vogtland sowie das Südwestdeutsche Stufenland mit Frankenalb, Regnitz-Becken, Keuperhügelland (Itz-Baunachgrund) und Keuperbergland (Steigerwald und Hassberge). Die unterschiedlichen geologischen Formungen und klimatischen Einflüsse in diesen Regionen bedingen teilweise stark differierende Ackerflächen, Bodenbeschaffenheiten, Anbauswerpunkte, Siedlungsformen und Haustypen.

An geschützten Hängen zum westlichen Ausgang des Bamberger Beckens wird Wein kultiviert. Um Pretzfeld (Landkreis Forchheim) ist das größte geschlossene Süßkirschenanbaugebiet Mitteleuropas entstanden. Die steinigen Böden des Frankenjura bringen bei sorgfältiger Fruchtfolge Braugerste von bester Qualität hervor. An den alpin anmutenden Steilhängen des Frankenwaldes (Landkreis Hof, Kronach und Kulmbach) sowie in der sanft gewellten Hügellandschaft des Bayreuther Landes weiden Rinder auf ausgedehnten Grünlandflächen, im Fichtelgebirge liegt eines der ältesten Kartoffelanbaugebiete Europas, während sich die Talauen von Main und Regnitz besonders für die Erzeugung von Spargel und anderen Gemüsespezialitäten eignen. Ein Schwerpunkt der Milchviehhaltung ist in Ostoberfranken (Landkreis Hof und Wunsiedel) entstanden, dagegen dominiert im Landkreis Coburg die Schweinehaltung. In den Landkreisen Hof, Bayreuth und Bamberg spielt auch die Energieerzeugung eine bedeutende Rolle auf den Ackerflächen.

Eine Mehrzahl der landwirtschaftlichen Betriebe wird in Oberfranken als Familienunternehmen im Haupt- oder Nebenerwerb geführt. Über die traditionelle Urproduktion hinaus schöpfen viele dieser Betriebe ihr Einkommen inzwischen auch aus weiteren Geschäftsfeldern, neuen Produkten, Dienstleistungen und Märkten. Durch vielfältige ökonomische und ökologische Vorleistungen für andere Wirtschaftsbereiche sowie durch ihr Engagement für den Erhalt von Natur, Landschaft, Gesellschaft und Kultur tragen sie maßgeblich zur Entwicklung und Stabilität ländlicher Räume bei.



Von glücklichen Kühen und Kälbern



Von Lämmern, Schafen und Frankenvieh

Tradition und Vielfalt prägen die Region!

Die Wacholderheiden im fränkischen Jura sind aus der traditionellen Schafhaltung entstanden, die heute vor allem zu Ostern noch Lammfleisch produziert. Im Landkreis Hof ist die Sommergerste (Braugerste) vorherrschend und liefert damit einen wichtigen Rohstoff nicht nur für oberfränkische Bierspezialitäten. Rund ein Viertel der bayerischen Braugerste wird in Oberfranken geerntet. Vereinzelt findet man auch Hopfenanbau. Das Frankenvieh (Gelbvieh) ist als alte traditionelle Rinderrasse genauso noch zu finden wie die Coburger Fuchse, eine etwas irreführende Bezeichnung für eine selten gewordenen Schafrasse. Und nicht zuletzt spielt die Teichwirtschaft regional eine bedeutende Rolle. Nur andeuten lässt sich hier die enorme Bandbreite der Landwirtschaft in der Genussregion Oberfranken. Anspruch auf Vollständigkeit der Besonderheiten kann dieser kurze Abriss nicht erheben!

Die Ackernutzung wird hauptsächlich durch Getreide, Winterraps, Mais und verschiedenen Formen des Futterbaus geprägt. Das Dauergrünland, also Wiesen und Weiden, setzt mit fast einem Drittel der landwirtschaftlich genutzten Fläche einer weiteren Ausdehnung des Ackerbaus Grenzen. Diese Vielfalt der Landbewirtschaftung ist auch für das Auge erkennbar und spiegelt sich in der abwechslungsreichen oberfränkischen Kulturlandschaft wieder. Das gerade für den Tourismus so reizvolle und attraktive Landschaftsbild ist das Ergebnis jahrhundertlanger Landbewirtschaftung - und damit auch Landschaftspflege. Eine wirtschaftliche Verwertung von Grünlandflächen ist nur über die Rinderhaltung möglich. Somit ist nicht verwunderlich, dass die Rinderhaltung und hier vor allem die Milchviehhaltung in einer großen Zahl von Betrieben die wichtigste Einnahmequelle darstellt. Gleichwohl haben sich aber auch Betriebe auf Schweinezucht und Schweinemast spezialisiert. Gemeinsam sind allen Tierhaltungsbetrieben vergleichsweise überschaubare Bestandsgrößen.

Die vergleichsweise kleinbäuerliche Landwirtschaft mit überschaubaren Flächengrößen und Tierbeständen ist fest mit der Region verbunden. Die Vielfalt des Anbaus und der Tierhaltung sowie die Nähe zu den Verarbeitungsbetrieben in der Region garantieren kurze Transportwege und damit Frische der Produkte. Eine nachvollziehbare und transparente Erzeugung wird sowohl vom Verbraucher als auch den Bäckern, Metzgern und Brauern der Region geschätzt.



Überzeugend ursprünglich



Oberfrankens Landwirtschaft in Zahlen

In Zahlen und nüchtern betrachtet, stellt sich die Landwirtschaft in der Genussregion so dar:

Mit einem Anteil von 46,8 % der Landwirtschaftsfläche und weiteren 40,1 % der Waldfläche an der gesamten Gebietsfläche prägen land- und forstwirtschaftliche Nutzungen das Bild der Kulturlandschaft in ganz entscheidendem Maße. Mit rund 10.300 landwirtschaftlichen Betrieben (>2 ha) ist Landwirtschaft noch in nahezu allen oberfränkischen Dörfern präsent. Mit einer durchschnittlichen Betriebsgröße von 29,7 ha werden fast alle Betriebe als bäuerliche Familienbetriebe geführt. Der Anteil der Nebenerwerbsbetriebe liegt bei 65 %, wobei die Spanne von 42 % im Landkreis Wunsiedel bis hin zu 78 % im Landkreis Forchheim beträgt.

Der Anteil der Erwerbstätigen in der Land- und Forstwirtschaft von 3,1 % im oberfränkischen Durchschnitt unterliegt ebenfalls einer großen Streubreite. Er liegt am höchsten im Landkreis Bayreuth bei 7,8 % und am niedrigsten im Landkreis Wunsiedel bei 2,3 %. Diese Beschäftigten haben im Jahr 2009 eine Bruttowertschöpfung von absolut 324,7 Mio. € bewirtschaftet und haben damit einen Anteil von 1,1 % an der gesamten Bruttowertschöpfung der Region. Allerdings gibt es eine intensive Verflechtung mit unterschiedlichen vor- und nachgelagerten Produzenten und Dienstleistern. Nach seriösen Schätzungen hängt letztlich jeder 7. Arbeitsplatz von der Land- und Forstwirtschaft ab.

Auch wenn in Zukunft die Bedeutung der Landwirtschaft sowohl als Produzent für Nahrungsmittel und Energie als auch als vielseitiger Dienstleister im ländlichen Raum enorm ansteigt, wird der Strukturwandel weitergehen. Nicht zuletzt aufgrund des technischen Fortschritts wird sich die Zahl der Betriebe weiterhin um rund 3 % pro Jahr verringern.

Gerade aber weil die naturräumlichen Bedingungen dem Größenwachstum Grenzen setzen, haben viele landwirtschaftliche Unternehmer die landwirtschaftliche Urproduktion um neue Geschäftsfelder erweitert. Dazu zählen unterschiedlichste Dienstleistungen im ländlichen Raum, wie die Erzeugung nichtalltäglicher regionaler Spezialitäten, oder die Eröffnung neuer Vertriebswege, wie z. B. die Direktvermarktung. Die Landwirtschaft in Oberfranken ist aufgrund der Prägung des Landschaftsbildes, der Erzeugung von Rohstoffen und der Erzeugung, Weiterverarbeitung und Vermarktung regionaler Spezialitäten ein wichtiger Teil der Genussregion.



Beerenstarke Köstlichkeiten garantiert von Hand gemacht!





Milchvieh und Weiderinder

der Stolz unserer Landwirte!

Das malerische oberfränkische Landschaftsbild wird durch den kleinteiligen Wechsel von Acker- und Grünlandflächen sowie teilweise ausgedehnten Wäldern auf Bergkuppen und Hochflächen bestimmt. Die an die jeweiligen Standorte angepasste Grünlandbewirtschaftung wird durch die Rinderhaltung dominiert. In Oberfranken besteht die traditionelle Milchviehhaltung und Rindermast neben der extensiven Weidehaltung von Mutterkuhherden.

Schwerpunkte der Milchviehhaltung sind die Landkreise Bayreuth und Hof. In Oberfranken wird Milch konventionell oder in Bioqualität erzeugt. Mit Ausnahme einiger selbstverarbeitenden Betriebe wird die oberfränkische Milch an verschiedene verarbeitende Molkereien in der Region geliefert. Die Herkunft der erzeugten Milch lässt sich bei allen Molkereiprodukten anhand der Veterinärkontrollnummer ermitteln. Neben konventionellen Molkereiprodukten nimmt in Oberfranken die Erzeugung von Quark, Frischkäse und Schnittkäse in Bioqualität sowie in spezialisierter hofeigener Erzeugung zu. Dabei ist die Vielfalt der Bezeichnungen für den Verbraucher nicht immer leicht durchschaubar. Auch in der konventionellen Verarbeitung kann ein ausschließlich mit Speisesalz konservierter „Naturkäse“ erzeugt werden. „Bio“-Käsespezialitäten werden aus Milch von zertifizierten Höfen produziert, die nachweislich biologischen Landbau betreiben. Zur Fermentierung beider Arten verwendet man heute mikrobielles Lab. Einige spezialisierte Betriebe in der Region haben sich auf die Erzeugung und Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilchprodukten spezialisiert. Ziegenmilch eignet sich gut zur Zubereitung als Frischkäse mit verschiedenen Gewürzen. Schafsmilch wird auch zu verschiedenen schnittfesten Käsesorten weiterverarbeitet. Der Verbraucher kann sich vor allem auf regionalen Bauernmärkten aus einem individuellen Sortiment verschiedener Frisch- und Hartkäsespezialitäten nach hauseigenen Rezepturen bedienen.

Auf Grünlandflächen im sanft gewellten Hügelland um Kulmbach und Bayreuth sowie auf urwüchsigen Weideflächen im Frankenwald wird in zunehmender Anzahl Weidevieh gehalten. Mageres, extensiv genutztes Grünland besitzt mit einer farbenprächtigen Vielfalt an seltenen Kräutern und Blumen einen hohen Grad an Biodiversität. Neben der heilkräftigen Arnika, dem aromatischen Bärwurz und vielen heimischen Orchideenarten bieten diese Flächen zahlreichen gefährdeten Tier- und Pflanzenarten einen besonderen Lebensraum. Um dieses alte Kulturland mit einer unvergleichlichen Artenvielfalt zu bewahren, wurde für Bergwiesen des Frankenwaldes ein ausgeklügeltes Beweidungssystem mit intensiv und extensiv genutzten Weiden, Mähweiden und Wiesen entwickelt. Damit lassen sich wertvolle Lebensraumtypen wie Berg-Mähwiesen und Borstgrasrasen in eine nachhaltige Bewirtschaftung einbeziehen. Zugleich steigt bei qualitätsbewussten Verbrauchern die Nachfrage nach Rindfleisch aus Weidehaltung, das von ausgewählten Metzgereibetrieben in der Region vermarktet wird. So beginnen sich hier einzigartige Wertschöpfungsketten zu etablieren, die dem Landwirt für sein Engagement zugunsten von Kulturlandschaft, Artenschutz und tiergerechter Weidehaltung einen höheren Erzeugerpreis, dem Metzger hochwertiges Qualitätsrindfleisch und dem Verbraucher gesunde und geschmacklich ausgezeichnete Fleisch- und Wurstwaren aus der Region garantieren.

Ein Meer aus Blüten lockt viele Gäste und unsere fleißigsten Mitarbeiterinnen



Braugerste und Brotgetreide

der Ackerbau hat bei uns eine lange Tradition!

Bereits in der Jungsteinzeit wurde in Oberfranken Ackerbau betrieben. Die ersten Bauern kannten nur wenige Kulturpflanzen, darunter Getreidesorten wie Einkorn und Emmer, nahe Verwandte des heutigen Weizens. Auch Dinkel und die anspruchslose Gerste wurden in geringem Umfang kultiviert. Als um die Mitte des 14. Jahrhunderts das Klima in Oberfranken rauher zu werden begann, dominierten Gerste, Hafer und Roggen, während der anspruchsvolle Weizen nur in begünstigten Regionen zum Anbau kam. Auch heute noch ist Oberfranken ein bevorzugtes Anbaugebiet für Gerste, Hafer und Triticale, einer hybriden Kreuzung aus Weizen und Roggen, die hauptsächlich in klimatisch weniger begünstigten Mittelgebirgsregionen als Viehfutter angebaut wird. Daneben werden je nach Standort auch Sommer- und Winterweizen, Dinkel und Roggen kultiviert.

Traditionell wird in Oberfranken aus Sommergerste Braugerste von besonderer Qualität erzeugt. Sommergerstenanbau ist auch auf kargen Böden möglich und wird gerne als Fruchtfolgeglied eingesetzt. Im Vergleich zur robusteren Wintergerste birgt sie jedoch ein höheres Anbaurisiko bei geringerem Ertragspotential. Im Frühjahr ausgesät, ist Sommergerste im Keimvorgang sehr frostempfindlich und reagiert ungünstig auf zu hohe Feuchtigkeit in der Wachstumsperiode und zu hohen Temperaturen bei der Kornreife. Um als Qualitätsbraugerste verwendet zu werden, darf der Eiweißgehalt der Gerste nicht über 11,5 % liegen. Damit diese Werte nicht überschritten werden, bedarf es im Anbau fortlaufend besonderer Sorgfalt, insbesondere einer sehr verhaltenen Stickstoffdüngung. Die eiweißreichere Wintergerste wird überwiegend als Tierfutter verwendet. Da sie im Anbau weniger problematisch ist und höhere Erträge als Sommergerste erzielt, laufen Versuche, um ihre Eignung als Braugerste für Weizenbiere und naturtrübe untergärige Biere zu verbessern. Aktuell dominiert bei den oberfränkischen Brauereien allerdings noch die Nachfrage nach Braumalz aus Sommergerste. Das Angebot schwankt jedoch nicht zuletzt infolge witterungsbedingter Schwierigkeiten und der Preisentwicklung. Übrigens ist Oberfranken auch ein Standort großer, familiengeführter Mälzereien.

In der Erzeugung, Vermahlung und Verarbeitung von Brotgetreide aus Oberfranken arbeiten immer mehr Landwirte, Müller und Bäcker in den Regionen zusammen. Neben dem konventionellen Agrarhandel etablieren sich so zunehmend regionale Kreisläufe, die vor allem kleineren Landwirten und Bäckereibetrieben zugute kommen und eine ausgewählte Produktpalette ermöglichen. Die noch in Oberfranken existierenden selbständigen Mühlenbetriebe blicken oft auf eine jahrhundertlange Geschichte zurück. Häufig sind sie Gründungen der bischöflichen Landesherren oder der Klöster, die die Versorgung der Regionen mit Brotgetreide sichern wollten. Einige Betriebe arbeiten auch heute noch absolut umweltfreundlich mit wassergetriebenen Rädern, die nur gelegentlich durch Elektromotoren verstärkt werden müssen. Die Verarbeitung von Getreide zu Mehl ist hier noch hochwertige Handarbeit. So können die Bäcker der Region ihr Brotmehl stets frisch und in individueller Ausmahlung beziehen, ein Vorzug, der wiederum der Qualität der Backwaren zugute kommt.



**Regionale Produkte
für Menschen,
die den Geschmack
der Jahreszeiten schätzen.**



Grüne Nischen mit Charme!

Von Apfel bis Zwetschgenbrand

Vom mehr oder weniger großflächigen Ackerbau grenzen sich Sonderkulturen im Pflanzenbau als Erwerbsalternativen ab. Dabei handelt es sich zumeist um arbeitsintensive Bereiche mit besonderer Klima- und Standortabhängigkeit, die vor allem kleineren Betrieben eine Existenz durch Spezialisierung sichern.

Zu den bekanntesten oberfränkischen Sonderkulturen gehören die Kirschen in der Fränkischen Schweiz, dem größten zusammenhängenden Kirschenanbaugebiet Deutschlands. Hier werden auf Höhen von 280 - 400 m über NN an den frostfreien Hängen der Täler und von 400- 550 m über NN auf den meist ebenen Hochflächen des Jura etwa 200.000 Kirschbäume unterschiedlicher ertragreicher Sorten kultiviert. Auch in anderen Regionen Oberfrankens spielt der Anbau von Kern- und Steinobst auf Streuobstwiesen oder in Plantagen eine gewisse Rolle. Viele Anbaubetriebe veredeln darüber hinaus ihre Erzeugnisse zu hervorragenden Bränden, Geisten und Likören

Auf den sandig-leichten Talböden entlang von Main und Regnitz wird Spargel feldmäßig angebaut. Neben dem beliebten weißen Spargel mit mildem Geschmack sind auch der weiß-violette Spargel sowie der aromatische grüne Spargel begehrt. Im Bamberger Land spielt der Gemüseanbau eine traditionell bedeutende Rolle. Noch heute werden hier neben fast allen handelsüblichen Gemüsesorten auch alte lokale Sorten mit hervorragenden Geschmackseigenschaften kultiviert, für die stellvertretend die Bamberger Hörnla-Kartoffel seit einigen Jahren wieder eine gewisse Berühmtheit genießt. Wer von Kartoffeln spricht, darf aber das Fichtelgebirge und den Frankenwald nicht vergessen. Hier liegt um Pilgramsreuth und Kirchenlamitz eines der ältesten Kartoffelanbaugebiete Deutschlands. Die hier und auf der angrenzenden Münchberger Hochfläche kultivierten Kartoffeln enthalten durch die im Boden verfügbaren Urgesteine einen besonders hohen Anteil wertvoller Mineralien.

Um Lilling liegt Oberfrankens kleines aber feines Hopfenanbaugebiet, das in Sachen Biohopfen die Nase sogar weltweit vorne hat. Die Hopfenbauern aus Lilling versorgen verschiedene Brauereien der Region mit ihrem aromatischen Hopfen. Am nordwestlichen Rand der Haßberge liegen mit den Lagen Unterhaider Röthla und Staffelbacher Spitzlberg Oberfrankens einzige Weinberge. Ein Teil der hier erzeugten Weine wird in urigen Heckenwirtschaften ausgeschenkt. Dazu schmecken die typischen Häckerbrotzeiten mit hausgemachten Spezialitäten.

Eine besondere Erwähnung verdienen die Kräuterpädagoginnen der Region. Im Fichtelgebirge, aber auch im Frankenwald, Steigerwald und in der Fränkischen Schweiz haben sich kräuterkundige Bäuerinnen darauf spezialisiert, aus Wildkräutern köstliche Salate, Brotaufstriche, Pestos und andere Gaumenfreuden zu zaubern. Auch der Anbau von Würz- und Arzneikräutern entwickelt sich hier zu einem spezialisierten Zweig, erweitert um attraktive Angebote wie Kräuterführungen und Kräuterkochkurse.



**Der Geschmack der Region -
oft sind es einfache Dinge,
die den Gaumen verwöhnen**



Direktvermarkter bieten Vielfalt

Der Einkauf beim Direktvermarkter ab Hof oder auf regionalen Bauernmärkten wird für immer mehr Verbraucher zu einem Erlebnis besonderer Art. Die hier angebotene, reichhaltige Produktpalette einheimischer Erzeugnisse überzeugt nicht nur in Geschmack und Qualität, sondern garantiert auch in Sachen Umweltbilanz durch kurze Transportwege ein gutes Gewissen. Oberfränkische Direktvermarkter bewirtschaften häufig kleinerer bis mittlere Höfe und verarbeiten zumindest einen Teil ihrer Erzeugnisse zu hochwertigen Lebensmitteln nach familieneigenen Rezepturen. Insbesondere haben arbeitsintensive Sonderkulturen wie Gemüse, Spargel, Obst und Kräuter oder Produkte aus artgerechter Tierhaltung in der Direktvermarktung die Chance, angemessene Preise zu erzielen.

In der Landwirtschaft hat sich vor allem die Marke „Einkaufen auf dem Bauernhof“ als Gütesiegel mit überregionaler Bedeutung etabliert. Auf regionaler Ebene agieren Netzwerke, die mit Slogans wie „original - regional“ oder „natürlich von hier“ die Leistungen und Angebote ihrer Mitglieder bewerben. Auf Bauernmärkten und Messen, bei Themenwochen in der Gastronomie sowie zunehmend in attraktiven Internetportalen werben sie dafür, das Verbraucherbewusstsein für regionale Erzeugnisse zu schärfen. Ein wichtiges Argument der gemeinsamen Darstellung ist das Ziel, globalen Trends in der Lebensmittelerzeugung entgegenzuwirken. Statt auf die unüberschaubare Masse anonymer Produkte aus industrieller Erzeugung setzen immer mehr Verbraucher auf Produkte aus regionaler Erzeugung und handwerklicher Produktion. So wollen qualitätsbewusste Kunden wissen, durch welche Hände ihre Lebensmittel gegangen sind und wie sie hergestellt wurden. Regional erzeugte Produkte schaffen Vertrauen und stärken Identität und Attraktivität der Regionen. Durch die Verknüpfung von Lebensmitteln mit ihrem regionalen Ursprung bleibt zudem der Zusammenhang zwischen Kulturlandschaft und Lebensmittelproduktion erhalten und nachvollziehbar. Untersuchungen belegen daher den Trend, dass die hofeigene Erzeugung und Vermarktung von Lebensmitteln auch zur Sicherung und Neuschaffung von Arbeitsplätzen im ländlichen Raum beiträgt. Nicht zuletzt betrifft dies Arbeitsplätze jüngerer Frauen, die sich mit kreativen Ideen damit attraktive Erwerbsmöglichkeiten in der ländlichen Wirtschaft schaffen können.





Impressum:

Herausgeber:

Verein Genussregion Oberfranken e. V.
c/o HWK für Oberfranken
Dr. Bernd Sauer
Kerschensteinerstraße 7
95448 Bayreuth

Text und Gestaltung:

Guido Winter,
Prof. Dr. Uta Hengelhaupt

Fotos:

Genussregion Oberfranken
Martin Bursch, Reinhard Feldrapp,
Uta Hengelhaupt

www.genussregion-oberfranken.de



gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,
den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und die Oberfrankenstiftung

