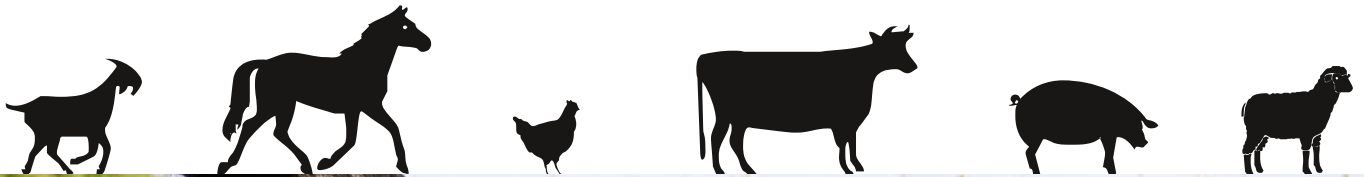




# Zum Greifen nah!



Tierhalter im Landkreis Böblingen stellen sich vor

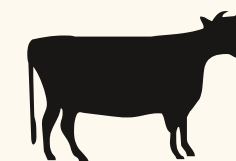
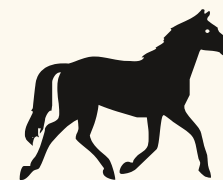






## Inhalt

|  |    |
|--|----|
| Grußworte .....                        | 2  |
| Zahlen, Daten und Fakten .....         | 4  |
| Betrieb Grötzinger, Renningen .....    | 6  |
| Betrieb Hiller, Bondorf .....          | 8  |
| Betrieb Kempf, Ehningen .....          | 10 |
| Betrieb Keppler, Leonberg .....        | 12 |
| Betrieb Lutz, Gärtringen .....         | 14 |
| Betrieb Minak, Gärtringen .....        | 16 |
| Betrieb Rothfuß, Gäufelden .....       | 18 |
| Betrieb Rott, Aidlingen .....          | 20 |
| Betrieb Werner, Bondorf .....          | 22 |
| Betrieb Zimmermann, Renningen .....    | 24 |
| Tier Tour im Landkreis Böblingen ..... | 26 |
| Impressum .....                        | 30 |





## Grußworte

*Liebe Verbraucherinnen und Verbraucher,*

unsere Landwirtschaft ist vielfältig und abwechslungsreich. Ob Ackerbau, Tierhaltung oder Direktvermarktung – der heutige Landwirt ist mit seinem Fachwissen Tag für Tag gefordert. Die Tierhaltung und Tierzucht sind dabei wichtige Standbeine der heutigen Landwirtschaft. Für die Haltung von Nutztieren besteht eine Vielzahl an Verordnungen, Gesetzen und Richtlinien, die es zu erfüllen gibt. Moderne Ställe bieten den verschiedensten Nutztierarten einen stets weiterentwickelten Tierkomfort und eine artgerechte Haltung. Bedauerlicherweise ist das Bild der Landwirtschaft,



vor allem der Nutztierhaltung, in der Öffentlichkeit und den Medien stark verzerrt und häufig emotionalisiert. Deshalb ist für uns die Aufklärung der Bevölkerung im Landkreis Böblingen, wie Landwirtschaft wirklich ist, von großer Bedeutung. Als Kreisbauernverband Böblingen unterstützen wir diese Informationsbroschüre mit Freude. Sie soll Ihnen Einblicke in die Landwirtschaft vor Ort ermöglichen. Zehn landwirtschaftliche Betriebe mit ihren Betriebsleitern und Familien stellen wir Ihnen hiermit vor. Nutzen Sie das Gespräch mit den Landwirten, die Nähe zum regionalen Produkt und besuchen Sie unsere vielfältigen Hofläden im Kreis. Wir würden uns freuen, wenn Sie dadurch erfahren können, wie Landwirtschaft und ihre Nutztierhaltung heute in der Praxis wirklich sind. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wie wäre es dann mit einer Radtour im Rahmen unserer Tier Tour? Auf rund 37 Kilometern können Sie ganzjährig entlang von sieben landwirtschaftlichen Betrieben radeln. Auf elf Informationstafeln finden Sie Wissenswertes zu den jeweiligen Betrieben und ihrer Tierhaltung. Nutzen Sie die Möglichkeit, Ihre Freizeit mit Wissenswertem zu verbinden. Schenken Sie unseren Landwirten und ihrer wichtigen Arbeit Ihr Vertrauen. Landwirtschaft – wir profitieren alle davon!

Mit freundlichen Grüßen für die Landwirte im Kreis Böblingen

*Andreas Kindler  
(Vorsitzender des Kreisbauernverbandes Böblingen e. V.)*

*Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,*

ob Diskussionen um Stallneubauten oder um ein unterschiedliches Verständnis artgerechter Tierhaltung – die moderne Landwirtschaft trifft zunehmend auf falsche oder fehlende Kenntnisse der Verbraucherinnen und Verbraucher sowie der Medien. Dies hat oft ein verzerrtes Bild landwirtschaftlicher Praxis in der Öffentlichkeit zur Folge. Deswegen haben wir uns auf den Weg gemacht, den Menschen im Landkreis unsere heimischen landwirtschaftlichen Betriebe näherzubringen. Diese Informationsbroschüre gibt Ihnen einen Einblick in die moderne Tierhaltung im Kreis Böblingen. Neben Zahlen, Daten und Fakten stellen zehn Landwirte mit ihren Familien die eigenen Betriebe vor. Überzeugen Sie sich selbst von der nachhaltigen Wirtschaftsweise und der artgerechten Tierhaltung direkt vor Ihrer Haustür. Nutzen Sie darüber hinaus das Angebot einer Hofführung oder kaufen Sie ein hochwertiges regionales Produkt in den Hofläden vor Ort. Ein neues Angebot unseres Landwirtschaftsamtes, um einmal wirkliche „Landluft“ zu schnuppern, ist die Tier Tour. Auf zwei landschaftlich reizvollen Rundwegen von 14 und 37 Kilometern Länge können Sie sieben landwirtschaftliche Betriebe zu Fuß oder mit dem Fahrrad entdecken. Auf elf Informationstafeln finden Sie dort außerdem Wissenswertes zu den Betrieben und ihrer Tierhaltung. Ich freue mich, dass unsere Landwirte Transparenz vorleben, dass sie Hoftore und Stalltüren für Sie öffnen. Lernen Sie unsere Landwirte und ihre Familien kennen!



Kommen Sie persönlich mit der Landwirtschaft in Kontakt! Denn die regionale Landwirtschaft dient uns allen! Herzlichst Ihr

*Roland Bernhard  
Landrat*

## Gestatten, dass wir uns vorstellen!

*Zahlen, Daten und Fakten über die Tierhaltung im Landkreis Böblingen*

Eine sachliche Diskussion, was moderne Landwirtschaft bedeutet, scheint heutzutage nahezu unmöglich. Das Misstrauen auf beiden Seiten ist groß. Allzu unvereinbar sind die Standpunkte, allzu ideologisch geprägt die Positionen. Nur eines scheint sicher: Bevölkerung und



Landwirtschaft haben sich aus den Augen verloren und voneinander entfernt. Über die Jahre ist ein romantisch-verklärtes Bild von der Landwirtschaft entstanden, das durch unterschiedlichste Werbemaßnahmen für einzelne Produkte sicherlich begünstigt wurde. Landwirtschaft bedeutet heute in erster Linie effiziente Nutztierhaltung und passt damit nicht mehr zu der Vorstellung von glücklichen Kühen auf der Weide. Ein Großteil der deutschen Bevölkerung hat den Bezug zur Nahrungsmittelproduktion verloren. Kinder malen lilafarbene Kühe und Verbraucher fordern mehr Tierschutz, greifen aber an der Kühltheke zur Billigware. Dass hohe Qualität ihren Preis hat, wird oft vergessen. Nahrungsmittel und die damit verbundene Arbeit verlieren ihren Stellenwert. Das liegt daran, dass Nahrungsmittel viel zu billig sind. Je weiter sich der Verbraucher zudem vom Erzeuger entfernt, desto mehr verlernt er zu beurteilen, was genießbar ist.

### **Tierhalter trifft Verbraucher**

Mit der Informationsbroschüre „Zum Greifen nah – Die Tierhalter im Kreis Böblingen stellen sich vor!“ möchten wir, das Amt für Landwirtschaft und Naturschutz und der Kreisbauernverband Böblingen, Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, einen Einblick in die moderne landwirtschaftliche Tierhaltung im Landkreis Böblingen geben. Neben einigen Zahlen, Daten und Fakten stellen wir Ihnen zehn landwirtschaftliche Betriebe unterschiedlicher Couleur und die tief damit verbundenen Familien oder Betriebsleiter vor, die mit viel Leidenschaft und Tatkraft dieser Berufung nachgehen. Bäuerliche Famili-

en sind geprägt von einem starken Familienzusammenhalt und sozialem Engagement. Obwohl sie 365 Tage im Jahr rund um die Uhr arbeiten, um ihre Mitmenschen mit Nahrungsmitteln zu versorgen, finden sie noch die Zeit, sich in Form von Ehrenämtern in unsere Gesellschaft einzubringen und diese mitzugestalten. Soziale Kompetenzen, neudeutsch auch „Soft Skills“ genannt, die sich jeder nur zum Vorbild nehmen kann! Zu guter Letzt möchten wir Ihnen noch Appetit auf unsere Tier Tour machen, einen Rad- und Wanderweg durch attraktive Heckenlandschaften, ausgedehnte Ackerflächen des Oberen Gäus, Streuobstwiesen und Waldgebiete des Schönbuchs. Interessierte können sich entlang der Strecke auf Informationstafeln über die moderne landwirtschaftliche Tierhaltung informieren und einen Blick in die an der Strecke liegenden Höfe werfen.

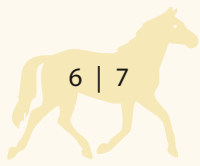
### **Allgemeine Information**

Im Landkreis Böblingen werden knapp 23.000 ha landwirtschaftliche Nutzfläche von gut 660 landwirtschaftlichen Betrieben bewirtschaftet. Dabei verdient nur ein Viertel sein Geld hauptberuflich mit der Landwirtschaft, der Großteil betreibt ein landwirtschaftliches Unternehmen im Nebenerwerb. Im Vergleich mit anderen Landkreisen in Baden-Württemberg spielt die Landwirtschaft im Kreis Böblingen eine eher untergeordnete Rolle. In Biberach beispielsweise werden rund 2.000 Betriebe auf rund 77.000 ha betrieben, in Ravensburg sogar 3.000 Betriebe auf rund 88.000 ha. Rund vier Prozent der Betriebe im Kreis Böblingen werden ökologisch bewirtschaftet. Im Landesvergleich sind das knapp zwei



Prozent weniger als der Durchschnitt in Baden-Württemberg, der bei sechs Prozent liegt. Rund 10.000 Rinder, davon gut 3.000 Milchkühe, 2.000 Pferde und 5.500 Schafe sind in unserem Kreis beheimatet. Dazu kommen noch rund 24.000 Schweine und knapp 63.000 Hühner. Zwischen 2008 und 2013 hat sich die Tierhaltung im Dienstbezirk Böblingen um 5,5 % reduziert. Die Pferdehaltung stellt mit knapp 20 % an der gesamten Tierhaltung einen bedeutenden Betriebstyp dar. Insgesamt liegt der Viehbesatz bei 0,49 Großvieheinheiten/ha landwirtschaftlicher Fläche und liegt damit unter dem Durchschnitt.





## Das passende Angebot für jeden Geschmack

*Eberhard Grötzinger betreut in Renningen Pensionspferde*

Dass in der Pensionspferdehaltung neben dem fachlichen Know-how die Betreuung und Beratung der Kunden der Schlüssel zum Erfolg ist, ist schon lange kein Geheimnis mehr. Dass Eberhard Grötzinger aus Renningen dies nahezu perfekt beherrscht, wohl auch nicht! Ansonsten könnte er wohl kaum mit der Pensionspferdehaltung seinen Lebensunterhalt verdienen.

### **Aufs Pferd gekommen**

Eigentlich hatte der 51-Jährige mit Pferde bis vor einigen Jahren nur wenig am Hut. Seine Eltern siedelten den Betrieb 1967 in die „Kriegsbäume“ in Renningen aus. Damals bildete das Milchvieh noch den Schwerpunkt des Aussiedlerhofes. Im Laufe der Jahre wurde dann auf Schweinemast umgestellt. Grötzinger kann sich noch gut erinnern, dass immer wieder Pferdebesit-

zer vorbeikamen und fragten, ob er auch Pferdeboxen vermieten würde. Aus reiner Gefälligkeit baute er damals in die alte Scheune sieben Boxen ein und vermietete sie an Selbstversorger. Als die Nachfrage nicht abriß, packte der pffrige Geschäftsmann die Gelegenheit beim Schopf und entschloss sich, ein zweites Standbein aufzubauen. 1995 baute er dann eine Reithalle, die 20 Meter breit und 40 Meter lang ist. An die lange Seite des Gebäudes wurden zunächst 28 Pferdeboxen angebaut, später dann zusätzliche Pferdeboxen mit einem kleinen Auslauf vor jeder Box, sogenannten Paddockboxen. Im Zuge der späteren Erweiterung entschloss sich Herr Grötzinger, die Schweinemast schließlich ganz aufzugeben und sich ausschließlich auf die Pensionspferdehaltung zu konzentrieren.

### **Betreuung und Beratung**

Während man im Schweinestall meist alleine arbeitet, ist Eberhard Grötzinger heute beinahe rund um die Uhr von Kunden umgeben. Als überaus geselliger Mensch bereitet ihm vor allem der Umgang mit seinen „Damen“, wie er sie scherzhaft nennt, viel Freude. „Das A und O ist, immer ein offenes Ohr für die Pferdebesitzer zu haben und bei auftretenden Problemen zu versuchen, gemeinsam Lösungen zu finden“, erklärt er. Obwohl der gelernte Landwirt auch während seiner Ausbildung einiges über Pferde lernen konnte, versucht er sich stetig durch das Lesen von Fachzeitschriften weiterzubilden. Mit einem vorausschauenden Blick in die Zukunft hat er nun einen weiteren Entwicklungsschritt gewagt. Neben den bisher vorhandenen Einzelboxen soll nun auch die Gruppenhaltung auf dem Betrieb etabliert werden. Ein neu errichteter Laufstall bietet Platz für eine gemischte Gruppe mit 25 Pferden. Auf 3.000 Quadratmeter befes-



*Ein Paradies für Reiter und Pferde: auf dem Betrieb Grötzinger kommt jeder auf seine Kosten.*

tigter Fläche können sich die Pferde rund um die Uhr frei bewegen, eine Liegehalle dient als Rückzugs- und Schlafmöglichkeit. Um dem vergrößerten Kundentamm ausreichend überdachte Reitmöglichkeiten zu bieten, entstand gleichzeitig auch eine zweite Reithalle. Um zu gewährleisten, dass jedes Pferd seine eigene, nach Körpergewicht und Umfang der täglichen Arbeit berechnete Ration bekommt, werden Kraftfutterabrufstationen aufgestellt. Das Pferd wird mit Hilfe eines Mikrochips oder Transponders erkannt und kann individuell, auf mehrere kleine Portionen am Tag verteilt, das ihm zugeteilte Futter abrufen. Das nötige Futter und Einstreu werden auf den rund 100 betriebseigenen Hektar selbst angebaut. Tatkräftig unterstützt wird Grötzinger dabei von seinen beiden Söhnen.

### **Nische gefunden**

Neben den drei unterschiedlichen Haltungsformen und weitläufigen Weiden hat der Betrieb Grötzinger eine weitere Besonderheit: Für jeden Geldbeutel gibt es das passende Angebot. So ist der Preis je Haltungsart gestaffelt und der Kunde kann selbst entscheiden, welcher Leistungsumfang enthalten sein soll. Wenn Sparen angesagt ist, hat man die Möglichkeit, etwas weniger zu bezahlen, und muss sein Pferd dafür selbst misten. Jeder Reiter weiß, wie schwer es ist, wenn die Lieblinge älter werden und nicht mehr zu reiten sind. Natürlich mag man sich deshalb aber noch lange nicht gleich von

ihnen trennen. Nach allem, was man gemeinsam erlebt hat, steht ihnen ein ruhiger Lebensabend mit Gleichaltrigen auf großen Koppeln zu. Eberhard Grötzingers Ehefrau, Andrea, ist ebenfalls mit der Landwirtschaft groß geworden. Ihre Eltern haben ihr eine Hofstelle im Nachbarort überlassen, die umgebaut wurde und jetzt Platz für Seniorenpferde bietet. Man weiß sein Pferd bei Grötzingers in guten Händen – ein Pferdeleben lang!

**Adresse:**  
Eberhard Grötzinger  
Kriegsbäume 1  
71272 Renningen







## „Ich wollt', ich wär' ein Huhn ...“

*Hermann und Magda Hiller vermarkten Eier von „glücklichen Hühnern“*

Über mehrere Generationen betreiben die Hillers nun schon intensive Landwirtschaft mit Milchvieh- und Schweinehaltung in Bondorf. 1967 siedelte der Betrieb in die Hätinger Höfe aus, wo er heute von Hermann Hiller und seiner Frau Magda geführt wird. Vor rund 14 Jahren wurde die Milchviehhaltung schließlich aufgegeben und die Familie spezialisierte sich auf die Haltung von Legehennen. Zwischenzeitlich gehören auch gefärbte Eier, Nudeln und Spargel zu dem Produktsortiment des Betriebes.

### Hühner in Bodenhaltung

Mit der Umstellung auf die Haltung von Legehennen hat die Familie Hiller definitiv aufs richtige „Pferd“ gesetzt. In dem 2000 neu erbauten Hühnerstall werden die Legehennen in Bodenhaltung gehalten. Für die nötige Bewegung sorgt ein überdachter Auslauf. Hillers



haben sich dabei ganz bewusst für die Bodenhaltung und gegen die Freilandhaltung entschieden, da sich die hygienischen Bedingungen in der Freilandhaltung als deutlich schlechter erwiesen. Hinzu kommt, dass die Kosten in der Bodenhaltung relativ gering gehalten und dadurch preisgünstige Eier für den Verbraucher produziert werden können.

### Hygiene ist das A und O

Der Stall ist in drei verschiedene Gruppen eingeteilt. Im Wechsel werden hier die Hühner im Alter von 18 Wochen eingestallt. Nach 12-monatiger Legezeit werden sie an eine Großschlachtereie vermarktet und nach dem Schlachten zu Geflügelwurst verarbeitet oder als Suppenhühner weiterverkauft. Nach dem Ausstallen wird das gesamte Abteil gereinigt und desinfiziert, um es für die Neuankommlinge wieder bezugsfertig zu machen. Oberste Priorität haben extrem hygienische Bedingungen und die Verwendung von hochwertigem Futter. Darum rollen die Eier direkt nach dem Legen im Nest auf ein Band ab, von dem sie dann abgesammelt werden können. Die Verschmutzung der Eier kann so minimiert werden. Zudem werden die Ställe wöchentlich gereinigt und entmistet. Das Legehennenfutter wird zugekauft. Hermann Hiller setzt dabei auf gentechnikfreies Futter mit einem hohen Maisanteil, weil sich dieser positiv auf die Qualität von Ei und Eischale auswirkt.

### KAT-Betrieb

Seit 2010 ist der Geflügelhof der Familie Hiller Mitglied im Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e. V. (KAT). Die KAT-Anforderungen gehen noch ein Stück über die gesetzlichen Vorgaben hinaus. Vor allem regelmäßige Kontrollen, die direkte Stempelung und



Bei Familie Hiller kann man den Weg vom Ei über die Nudelproduktion bis hin zu den fertig verpackten Nudeln Schritt für Schritt verfolgen.

damit Kennzeichnung der Eier im Legebetrieb sowie zeitnahe Vermarktung stehen hier an oberster Stelle. Die Eier müssen innerhalb von drei Tagen beim Wiederverkäufer sein. Da ist Frische garantiert! Vermarktet werden die Eier des Familienbetriebes über Edeka-Filialen, Metzger- oder Bäckereien.

### Farbenspiel

Genau wie Unternehmer anderer Branchen, muss sich inzwischen auch die Landwirtschaft stetig neu erfinden, um dauerhaft erfolgreich wirtschaften zu können. So hat sich die Familie Hiller durch den Anbau von Spargel, die Erstellung einer Eifärberei mit EU-Zulassung und die Ausdehnung der Nudelproduktion weitere Standbeine geschaffen. In der Eifärberei werden sowohl eigene Eier als auch Eier von anderen Betrieben im Lohn gekocht und gefärbt. Der Neubau einer Halle für die Nudelproduktion und die Erweiterung der Produktion für den Nudelteig gipfelte zum Jahresbeginn 2014 in der Übernahme der Produktion des Nudelherstellers „Marquart Nudeln“ inklusive dessen Personal.

### Starkes Team

All die Mühe wäre wohl ohne ein starkes, eingespieltes Team und eine Familie, die von ganzem Herzen hinter ihrem Betrieb steht, vergebens. Hermann und Magda Hiller können sich bei den täglich anfallenden Arbeiten, die neben der Betreuung der Tiere auch noch die Be-

wirtschaftung von 60 Hektar Ackerland umfasst, auf sieben Mitarbeiter, ihre drei Kinder sowie die Großeltern verlassen. Die Organisation der Arbeitsabläufe und die klare Aufteilung der Zuständigkeitsbereiche sind dabei das A und O für einen reibungslosen Ablauf. Magda Hiller kümmert sich vornehmlich um die Vermarktung der Produkte und betreibt den Hofladen, während ihr Mann für die Produktionsverfahren zuständig ist. Und obwohl in nächster Zeit erst mal keine Erweiterung des Betriebes geplant ist, können Hillers guten Mutes in die Zukunft blicken. Sohn Heinrich absolviert derzeit eine Ausbildung zum Landwirt und ist sich sicher, in die Fußstapfen seiner Eltern treten zu wollen. Die Hofnachfolge und der Fortbestand des traditionsreichen Familienbetriebes scheinen dadurch gesichert!

### Adresse:

Geflügelhof Hermann Hiller  
Hätinger Höfe 2  
71149 Bondorf  
Internetseite:  
[www.bondorfer-spargel.de](http://www.bondorfer-spargel.de)

### Öffnungszeiten des Hofladens:

Juli bis April:  
**Do** und **Fr:** 8:30–12:30 und  
14:00–18:00 Uhr  
**Sa:** 9:30–12:30 Uhr  
Mai–Juni: geänderte Öffnungszeiten, siehe Internetseite





## Schweine sind mein Hobby!

*Gärtnermeister Henning Kempf hält rund 70 Mastschweine in Auslaufhaltung*

Während manch anderer als Ausgleich zum Berufsalltag ins Fitnessstudio, auf den Tennis- oder Fußballplatz geht, schwingt sich Henning Kempf aufs Fahrrad und fährt ins Gewann „Rohrauer Pfad“ zur Außenstelle seines Betriebes, um nach seinen Schweinen zu schauen. Hauptberuflich betreibt der 39-Jährige einen Obsthof im Ortskern von Ehningen und bewirtschaftet rund 60 Hektar.

### Betriebsentwicklung

Der heute im Ortskern gelegene Hof wurde 1911 erbaut. Zur jener Zeit bildete die „Würm“, der Ehninger Bach, die südliche Ortsgrenze von Ehningen. Im Gegensatz zu heute lag der Hof mit Scheune und Wohnhaus noch außerhalb des Ortes. Der für damalige Verhältnisse typische Gemischtbetrieb mit Kühen, Schweinen, einem Pferd sowie Getreide-, Kraut- und Hopfenanbau hat sich im Laufe der Jahre zu einem modernen landwirtschaftlichen Betrieb mit den Schwerpunkten Obstbau, Direktvermarktung und Schweinehaltung ent-

wickelt. Nicht zuletzt ist das vor allem dem jetzigen Betriebsleiter Henning Kempf zu verdanken, der nach einer Ausbildung zum Gärtner mit der Fachrichtung Obstbau auch die Fachschule für Landbau in Herrenberg sowie die staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg besuchte und 1999 den Meisterbrief verliehen bekam.

### Einmal Schweine, immer Schweine

Neben den Obstplantagen wurden bis vor einigen Jahren auch noch Zuchtsauen und Mastschweine in einem geschlossenen System gehalten. Das bedeutet, dass die auf dem Betrieb erzeugten Ferkel auch selbst aufgezogen und gemästet werden. Für die Ferkelaufzucht hatten sich Kempfs damals etwas besonders Cleveres überlegt. Auf einem Gelände außerhalb von Ehningen errichteten sie 2001 sechs Ferkelhütten mit direkt angrenzenden, überdachten Ausläufen. Da der Stall für die Zuchtsauen schon ein wenig in die Jahre gekommen war, hätte man für anstehende Modernisierungsschritte größere Investitionen tätigen müssen, daher entschied sich die Familie Kempf, vorerst die Schweinehaltung ganz aufzugeben. Erst durch den Großbrand auf dem Hofgut Mauren ist Henning Kempf wieder aufs Schwein gekommen. Auf dem historischen Hofgut brannte 2011 ein 65 Meter langer Stall ab. Die Tiere, die den Brand überlebt hatten, brauchten eine Notunterkunft – und zwar schnell! Kempf fackelte nicht lange, bot der Familie Kenntner-Scheible sofort Nachbarschaftshilfe und quartierte die Mastschweine aus Mauren in seine Ferkelhütten ein. „Da Schweine häufig sehr verspielt sind und vieles annagen, war ich mir zunächst nicht ganz sicher, ob das System auf Dauer auch den größer und schwerer werdenden Mastschweinen



*Unerschrocken und neugierig: Die Schweine von Henning Kempf lassen sich nichts entgehen.*



*Wasser zur freien Verfügung: Schweine trinken rund 15 Liter pro Tag.*

standhält, wo es ja zunächst für Ferkel bis 30 Kilogramm ausgelegt war. Aber die Maurener Schweine entwickelten sich prima und ließen auch die Stalleinrichtung in Frieden“, erinnert sich Henning Kempf. Er nahm dies zum Anlass, selbst wieder in die Schweinemast einzusteigen.

Inzwischen sind die sechs Hütten kontinuierlich mit Schweinen belegt, im Durchschnitt insgesamt 69 Stück. Die Ferkel werden in 15er-Gruppen mit rund 30 Kilogramm eingestallt. Das Mastendgewicht haben sie nach etwa vier Monaten erreicht. Pro Woche werden dann zwei bis drei Schweine, die das Mastgewicht bereits erreicht haben, an die Metzgerei Hartmut Stürner in Aidlingen-Deufringen verkauft. Die Schweine haben bei Kempfs ein gutes Leben: eine wärme gedämmte Hütte zum Schlafen und einen überdachten Auslauf, auf dem sie spielen oder sich bewegen können und der sie vor nasser Witterung schützt. Spielzeug und hochwertiges Futter dürfen selbstverständlich auch nicht fehlen. Das Schweinefutter besteht aus selbst angebauter Gerste und Weizen. Das zugekaufte, nicht gentechnisch veränderte Soja und Mineralfutter stellen die Eiweiß- und Nährstoffversorgung der Tiere während der Wachstumsphase sicher. Anders als in den meisten Betrieben, wo es feste Futterzeiten gibt, haben die Schweine hier nach Lust und Laune jederzeit Zugang zum Futter. Das Wasser stammt aus einem eigenen Brunnen, von

dem sich Henning Kempf auch hin und wieder selbst ein Gläschen genehmigt.

### Sicherheit besonders wichtig

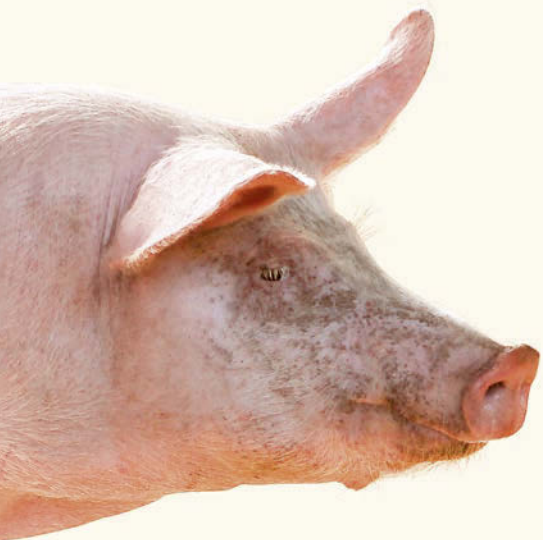
Da Hygiene und Tiergesundheit in der Tierhaltung, aber im Besonderen auch in der Schweinehaltung eine große Rolle spielen, muss Henning Kempf das gesamte Gelände einzäunen. Ziel ist es, den Kontakt mit Wildtieren zu vermeiden und die Übertragung von Krankheiten zu verhindern. Außerdem werden die Schweine mehrmals pro Jahr vom zuständigen Veterinäramt und dem eigenen Haus- und Hoftierarzt kontrolliert, um den Gesundheitsstatus zu überprüfen. Wer die Schweine vom Zaun aus beobachtet, kann leicht erkennen, dass sie sich rundum pudel-, nein: sauwohl fühlen.

### Adresse:

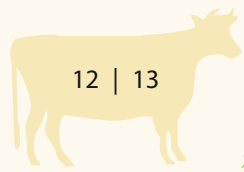
Obsthof Henning Kempf  
Hildrizhauser Str. 31  
71139 Ehningen  
Internetseite:  
[www.obsthof-kempf.de](http://www.obsthof-kempf.de)

### Öffnungszeiten des Hofladens:

**Mo, Mi, Fr:** 9:00–13:00 Uhr  
und 16:30–19:00 Uhr  
**Sa:** 9:00–13:00 Uhr







## „Ich bin ein Kuhfreak!“

*Auf dem Betrieb der Familie Keppler trifft Frauenpower auf modernste Technik*

Anna-Lena Keppler ist jung, hübsch, ehrgeizig und – sie ist Betriebsleiterin des familieneigenen Betriebes mit 70 Milchkühen im schönen Leonberger Stadtteil Silberberg.

### Im Krieg zerstört

Ursprünglich hatte Anna-Lenas Urgroßvater die Hofstätte 1925 gebaut und im Nebenerwerb betrieben. Als aber eine Bombe im Zweiten Weltkrieg den Hof komplett zerstörte, musste er zunächst wieder aufgebaut werden. Vor vierzig Jahren wurde dann der erste Boxenlaufstall für rund 30 Milchkühe und deren Nachzucht errichtet. Heinz und Marlies Keppler führten den Betrieb nach dem Vorbild ihrer Eltern weiter. Tochter Anna-Lena ist mit der Landwirtschaft aufgewachsen und wusste schon früh, dass sie in den Betrieb einsteigen und die Milchproduktion ausbauen möchte. Im Anschluss an



ihre Ausbildung besuchte sie die Technikerschule für Agrarwirtschaft im bayrischen Triesdorf und schloss 2009 mit dem Titel Staatlich geprüfte Technikerin für Landbau ab. Seither arbeitet sie als volle Arbeitskraft auf dem eigenen Betrieb.

### Umstieg auf den Melkroboter

Im Dezember 2012 beschloss die Familie den Viehbestand von 40 auf 70 Milchkühe der Rasse Holstein-Friesian aufzustocken. Da die Flächenverhältnisse der Hofstätte recht beengt sind, kam ein Neubau des Stallgebäudes von Anfang an nicht in Frage. Daher entschied sich Anna-Lena für die platz sparende Variante: ein automatisches Melksystem (AMS), auch Melkroboter genannt. Das Melkgeschirr wird dabei ohne manuelle Hilfe mit Erkennungssystemen an das Euter der Kuh angeschlossen. Außerdem entfallen die festen Melkzeiten morgens und abends und die Kühe können, ange lockt durch Kraftfutter, quasi selbst entscheiden, wann sie „Lust“ aufs Melken haben. Und das geschieht bei Kepplers im Durchschnitt rund 2,8 Mal am Tag. Jede Kuh kann so ihrem eigenen Rhythmus folgen und es herrscht immer eine angenehme Ruhe im Stall. Die guten Bedingungen für die Tiere werden mit einer hohen Milchleistung belohnt. Bei Kepplers geben die Kühe durchschnittlich 9.500 Kilogramm Milch pro Jahr, das entspricht einer Tagesmenge von rund 30 Litern. Im Vergleich dazu lag 2013 der Durchschnitt in Baden-Württemberg bei rund 7.000 Kilogramm.

### Besonderes Händchen

Während viele Gleichaltrige morgens zwischen sieben und acht Uhr Make-up und Parfum auftragen, streift sich Anna-Lena die Gummistiefel über und schaut als



Bei Kepplers wird das Wohl der Tiere groß geschrieben: durch das AMS können die Kühe selbst entscheiden wann und wie oft sie gemolken werden.

Erstes nach ihren Tieren. Die Kälber werden mit Milch versorgt und die Liegeboxen der Kühe gesäubert. Einmal pro Woche wird Stroh nachgestreut. Während diese Arbeiten meistens ihre Eltern übernehmen, wirft Anna-Lena erst mal einen Blick in den Computer. Jede Kuh trägt nämlich einen Transponder um den Hals, über den sie im Melkroboter erkannt wird und der wichtige Informationen über das Tier an den PC liefert. Die junge Landwirtin kann so auf einen Blick sehen, wie oft und wie lange die Kuh gemolken wurde. Ebenso sendet der Transponder wichtige Informationen unter anderem zur Milchtemperatur, dem Wiederkauverhalten und dem Gewicht der Tiere. „Auffällige Tiere werden in der Datenbank sofort rot markiert und ich kann diese gezielt beobachten und kontrollieren“, erklärt die 27-Jährige das System. „Dadurch können zum Beispiel gesundheitliche Probleme schon viel früher erkannt werden“, fügt sie noch hinzu. Obwohl man viele Daten über den Computer erhält, braucht man darüber hinaus ein gutes Auge für seine Tiere. Und Anna-Lena kennt jede einzelne von ihren Kühen in und auswendig. Sie kennt zum Beispiel deren „Lieblings-Liegeplatz“ oder erkennt Kühe aus ihrem Bestand auch nach Jahren des Verkaufs in einer fremden Herde wieder. „Irgendwie bin ich einfach ein Kuhfreak“, lacht die fröhliche Leonbergerin. Nach der Stallarbeit werden dann die anfallenden Arbeiten auf dem Feld erledigt. Schlepperfahren? Kein Problem für die Powerfrau! Am Abend geht es dann noch einmal

in den Stall. Dieses Mal wird neben den Liegeboxen auch der Melkroboter gereinigt und mit dem Hochdruckreiniger abgespritzt.

### Blick in die Zukunft

Wenn sie über die Zukunft nachdenkt, möchte sie ihre Herde erst einmal nicht mehr vergrößern. Viel wichtiger ist ihr eine gesunde und leistungsfähige Herde, die man stolz auch in der Öffentlichkeit präsentieren kann. Anna-Lena Keppler möchte sowohl für Berufskollegen als auch für Verbraucher ein Vorbild sein und kritische Stimmen eines Besseren belehren. Schließlich darf aber auch ihr Hobby, der Reitsport, nicht zu kurz kommen. Nach längerer Reitpause möchte sie in nächster Zeit endlich auch wieder an Springturnieren teilnehmen.

### Adresse:

Anna-Lena Keppler  
Wasserbachstraße 81  
71229 Leonberg

### Führungen:

auf Anfrage





## Franzosen im Schwabenland

*Auf dem Waldhof der Familie Lutz werden seit 15 Jahren Salers-Rinder gehalten*

Man sagt, es gäbe so viele verschiedene Maultaschenrezepte wie schwäbische Hausfrauen. Und das klingt durchaus plausibel. Besonders lecker sind allerdings die der Familie Lutz in Gärtringen. Nach einem original schwäbischen Rezept werden die Maultaschen hier noch wie zu Großmutterns Zeiten selbst gemacht. Das Fleisch für die Füllung wird auf dem Betrieb mit Mutterkuhhaltung selbst produziert und verarbeitet.

### Salers – eine Kleinstadt in Frankreich?

Als der in die Jahre gekommene Milchviehstall der Familie Lutz vor rund 15 Jahren große Modernisierungsschritte forderte, entschied sich die Familie, das Milchvieh abzuschaffen und in die Mutterkuhhaltung und Mast einzusteigen. Da die milchbetonten Rassen aber

nicht für die Mast geeignet waren, musste erst mal eine passende Fleischrasse gefunden werden. Freunde der Familie aus dem Elsass hatten bereits gute Erfahrungen mit Kühen der Rasse Salers gemacht. Die Salers gehören zu den ältesten Rinderrassen Frankreichs und stammen aus den vulkanischen Bergen des französischen Zentralmassivs. Ursprünglich waren die Salers eine Dreinutzungsrasse, das bedeutet, sie konnten sowohl für die Milch- als auch für die Fleischproduktion und die Arbeit auf dem Feld eingesetzt werden. Seit mehreren Jahren wird bei der Zucht aber vermehrt auf Fleischleistungsmerkmale Wert gelegt. Bei Familie Lutz weiden zwischenzeitlich 40 Kühe mit ihren Kälbern und einigen Bullen auf den Flächen rund um den Aussiedlerhof in der Nähe von Gärtringen.

### Original schwäbische Maultaschen

Gute Muttereigenschaften, Gutmütigkeit und eine gute Fleischqualität prädestinieren die Salers-Rinder für die Mutterkuhhaltung. Auffallend sind die schokobraune Fellfarbe und die langen, spitzen Hörner. „Auch wenn in Milchviehbetrieben die Kühe im Kälberalter aus Arbeitsschutzgründen meistens enthornt werden, gehören für mich die Hörner einfach zu den Rindern dazu“, sagt Katrin Lutz ganz entspannt. „Besonders schön finde ich die Hörner der älteren Tiere, die leicht gedreht nach oben ragen“, ergänzt die zweifache Mutter. Im Winter werden die recht anspruchslosen Mutterkühe mit ihren Kälbern im geschützten Stall gehalten und mit Grassilage und Heu gefüttert. Die Mutterkühe erhalten zusätzlich ein Mineralfutter. Das Futter der Kälber und Masttiere wird mit Getreide ergänzt, das auf rund 100 Hektar Ackerland selbst angebaut wird. Den Sommer dürfen sie dann auf den weitläufigen Weiden verbringen. Nach



*Auf der Weide: Die Salers-Rinder dürfen den Sommer auf der Weide verbringen.*



*Da weiß man, wo's herkommt! Schwäbische Spezialitäten aus dem Hause Lutz.*

acht bis zehn Monaten werden die Kälber dann von ihren Müttern abgesetzt und gemästet. Im Alter zwischen 18 und 24 Monaten haben sie dann das Schlachtgewicht erreicht und werden im Schlachthof in Gärtringen geschlachtet. Stolze 350 bis 400 Kilogramm bringen die Schlachtkörper dann ohne Innereien auf die Waage. Damit das Fleisch zart und aromatisch wird, muss es einige Tage im rohen Zustand Kühlhaus reifen. Familie Lutz plant dafür insgesamt zehn Tage ein. Nach dem Schlachten läuft alles nach einem festen Schema ab: Montags wird geschlachtet, am Dienstag der darauffolgenden Woche zerlegt und mittwochs verpackt. Im Hofladen kann man dann, neben vielen anderen Produkten, Rindfleisch und Maultaschen aus eigener Herstellung kaufen. An Weihnachten und Ostern gibt es als besonderen Leckerbissen zusätzlich Kalbfleisch. Eine weitere Besonderheit des Hofes ist die Backstube, wo Gertrud und Katrin Lutz zwei Mal pro Woche frisches Brot backen.

### Starkes Team

Die Landwirtschaft leitet Katrin Lutz gemeinsam mit ihrem Bruder Martin. Während sie im Büro Rechnungen oder Schriftverkehr verwaltet und nebenher auch noch Haushalt und Kinder managt, hat Martin vor allem den Ackerbau fest im Griff. Die Versorgung der Tiere übernehmen meist noch ihre Eltern oder ihr Lebensgefährte Andreas, der sie auch sonst bei allen anfallenden Aufga-

ben tatkräftig unterstützt. Eigentlich kann Katrin Lutz ganz entspannt in die Zukunft schauen. Größere Investitionen sind vorerst nicht geplant, weil sie noch nicht abschätzen kann, ob ihre Söhne später die Landwirtschaft einmal übernehmen möchten. Im Alter von sieben und neun Jahren haben sie dafür auch noch reichlich Zeit, aber auf keinen Fall sollen sie unter Druck gesetzt werden. „Eigentlich passt für uns gerade alles!“, sagt Katrin Lutz zufrieden.

### Adresse:

Katrin Lutz und Andreas Reinold  
Waldhöfe 4  
71116 Gärtringen

### Öffnungszeiten des Hofladens:

**Fr:** 10:00–19:00 Uhr  
**Sa:** 9:00–12:00 Uhr

**Führungen:**  
auf Anfrage







## „Und diese Biene, die ich meine ...“

*Wilfried Minak ist Bienenzüchter und legt viel Wert auf ein friedliches Wesen*

Wenn der Schnee im Frühjahr schmilzt und der Frühling Einzug hält, kann man es endlich wieder summen und brummen hören. Bei warmen Temperaturen werden die fleißigen Bienen wieder aktiv, sammeln Pollen und vollbringen sensationelle Bestäubungsleistungen. Die Bienen in und um Gärtringen haben ihren Meister längst gefunden: Wilfried Minak ist Herr über mehr als 20 Bienenvölker.

### **Vorsicht, Stechgefahr!**

Minak kam schon in jungen Jahren mit den kleinen Insekten in Berührung, denn sowohl sein Vater als auch sein Patenonkel waren Imker und besaßen ein Bienenhaus. Allerdings hielt sich seine Begeisterung zunächst sehr in Grenzen, da er immer wieder Stiche abbekam,



wenn er seinem Vater half. Erst als dieser älter wurde und die Sehkraft nachließ, unterstützte er ihn regelmäßig bei den anstehenden Aufgaben. Es dauerte nicht lange, bis ihn die Bienen in ihren Bann zogen und das Interesse an ihrer Wunderwelt immer größer wurde. Die geschulten Augen des Vaters erkannten das Potenzial und die wachsende Leidenschaft des Sohnmanns und er schenkte ihm zwei seiner Jungvölker und einen Schwarm. Später übernahm Wilfried Minak auch die restlichen 15 Völker. Durch den Besuch zahlreicher Schulungen, dem Studium von Fachliteratur und der Zusammenarbeit mit der Landesanstalt für Bienenkunde an der Universität Hohenheim hat sich Minak zu einem wahren Spezialisten in Sachen Biene entwickelt.

### **Bienen-Alltag**

Die Bienen sorgten für den nötigen Ausgleich zum anstrengenden Berufsalltag des Elektroinstallateurs. „Wer sich bei der Arbeit mit den Bienen nicht entspannt und zur Ruhe kommt, muss das ganz schnell büßen. Eine ungeschickte Bewegung wird meist mit einem Stich gestraft“, erklärt Minak fachkundig. Mittlerweile befindet sich der 65-Jährige im Ruhestand und hat seine Freizeitgestaltung voll und ganz auf seine kleinen Lieblinge ausgerichtet. Er züchtet Königinnen und verkauft Völker, führt Schulungen für Neuimker durch und bringt sich bei der Ausbildung der Streuobstpädagogen ein. Darüber hinaus engagiert er sich als Bienensachverständiger, als erster Vorsitzender im Bienenzuchtverein Herrenberg sowie im Bienenschutzausschuss. Die Bildung von Jugendlichen und Kindern liegt ihm am Herzen. Jährlich besuchen zahlreiche Schulklassen mit ihm dem Lehrbienenstand in Herrenberg und erfahren allerlei Wissenswertes rund um das nützliche Insekt.



*Schwer beladen: Bienen bringen Pollen in ihren Bienenstock.*



*Minak zeigt eine halb verdeckelte Honigwabe, die bald geschleudert werden kann.*



*Bienen bei der Brutpflege.*

### **Das ABC der Bienen**

Grundsätzlich kann man neun Honigbienen- und etwa 30.000 Wildbienenarten unterscheiden. Im Gegensatz zu den allein lebenden Wildbienen leben die Honigbienen in einem Bienenstaat. 50.000 Arbeiterinnen und einige Hundert männliche Drohnen scharen sich hier um die Königin. Während die Arbeiterinnen für Wabenbau, Brutpflege und Futtersuche zuständig sind, ist die Königin das einzige sich fortpflanzende Weibchen. Die männlichen Bienen werden Drohnen genannt. Ihre einzige Aufgabe ist die Befruchtung der Königin. Neben der Honigproduktion bestäuben Honig- und Wildbienen rund 80 Prozent der Kultur- und Wildpflanzen in Deutschland und werden daher bei uns als drittwichtigstes Nutztier angesehen. Holz- oder Kunststoffkisten mit eingehängten Rähmchen, zwischen denen die Insekten ihre Waben bauen können, bieten den Bienenvölkern ein Zuhause.

### **Was das Herz begehrt!**

Die wichtigsten Vorbereitungen für die anstehende Saison werden eigentlich im Winter getroffen. Waben müssen eingeschmolzen, Materialien gereinigt und Mittelwände eingelötet werden. Dann steht den ersten warmen Frühlingstagen nichts mehr im Wege! Wenn dann im April die Aktivität der Bienen wieder steigt, beginnt für Wilfried Minak die eigentliche Arbeit. Die Völker müssen mindestens einmal pro Woche kontrolliert

werden und gegebenenfalls mehr Platz bekommen. Wird ein Volk zu groß, sucht es sich ein neues Zuhause und schwirrt als Schwarm durch die Gegend. Gerade im Mai und Juni ist die sogenannte Schwarmzeit. Hier ist besondere Vorsicht geboten, wenn man keines seiner wertvollen Völker verlieren möchte. Bis in den Spätsommer hinein schleudert er dann in regelmäßigen Abständen den Honig aus den Waben. Neben dem abgefüllten Honig in Gläsern gehören unter anderem auch Walnüsse oder kandierter Ingwer in Honig und der Honigwein Met zu der Produktpalette von Wilfried Minak. Die regionalen Köstlichkeiten können über seinen Internetshop ([www.minak.de](http://www.minak.de)) oder direkt telefonisch bei ihm bestellt werden.

### **Adresse:**

Imkerei Minak  
Burgenstr. 8c  
71116 Rohrau  
Internetseite: [www.minak.de](http://www.minak.de)

**Führungen:**  
auf Anfrage







## Vom Gemischtbetrieb zum Milcherzeuger

*Kathrin Rothfuß bewirtschaftet gemeinsam mit ihren Eltern einen Betrieb mit 60 Milchkühen*

Während die Landwirtschaft in früheren Zeiten meist von der Männerwelt dominiert wurde, ist inzwischen jede dritte Arbeitskraft im landwirtschaftlichen Betrieb eine Frau. Kathrin Rothfuß ist der beste Beweis dafür und zeigt Tag für Tag, wie man Familie und Beruf unter einen Hut bekommt.

### 50-jähriges Jubiläum

2015 feiert der Aussiedlerhof der Familie Rothfuß einen runden Geburtstag. Vor 50 Jahren hatte der Großvater von Kathrin Rothfuß die Hofstelle gebaut. Für damalige Verhältnisse ein klassischer Gemischtbetrieb mit einigen Rindern und Muttersauen. Ein weiteres Standbein der Familie war der Anbau von Hopfen, der allerdings in den 70er-Jahren aufgegeben und durch Zuckerrüben



ersetzt wurde. Im Laufe der Jahre wurde die Viehhaltung weiter ausgebaut. Man konzentrierte sich auf das Milchvieh und baute den ehemaligen Anbindestall mit Absauganlage zum modernen Laufstall für rund 45 Kühe um. Als Kathrin vor drei Jahren in Form einer GbR (Gesellschaft bürgerlichen Rechts) in den bis dato von ihren Eltern Erich und Beate geführten Betrieb einstieg, wurde die Holstein-Friesian-Herde noch einmal aufgestockt. Dadurch sollte ein ausreichendes Einkommen für beide Familien erwirtschaftet werden. Heute bietet ein Laufstall mit separater Liegehalle Platz für 60 Milchkühe mit ihrer Nachzucht. Die Jungviehaufzucht findet den Sommer über auf Weiden im Schwarzwald statt. Die feingesparte Arbeitszeit wird für den Ackerbau benötigt.

### Umwege erhöhen die Ortskenntnis

Anders als bei manch anderen Hofnachfolgern war es bei Kathrin nicht von Anfang an klar, dass sie den Hof später einmal übernehmen wird. Nach dem Abitur studierte sie erstmal Agrarwissenschaften und Agribusiness an der Universität Hohenheim. Im Anschluss daran beschloss die ehrgeizige Gäufelderin, ihre wissenschaftliche Tätigkeit zu vertiefen und promovierte am Institut für landwirtschaftliche Betriebslehre zum Thema Bürokratie in Milchviehbetrieben. Ihre Bodenständigkeit hat sie dadurch aber nicht verloren, ganz im Gegenteil! Den Dokortitel benutzt sie eigentlich nie. Für ihre berufliche Zukunft war ihr vor allem auch die Unterstützung ihres Ehemanns Andreas Schmid wichtig. Wäre er gegen den Einstieg in den Betrieb gewesen, hätte sie sich anderweitig orientiert. Obwohl Andreas selbst berufstätig ist, greift er der Familie abends und am Wochenende helfend unter die Arme und unterstützt Kathrin wo er nur kann.



*Für die optimale Futtermischung sorgt der neue Futtermischwagen, mit dem sich die Grassilage leicht aus dem Fahrsilo entnehmen lässt. Da kann man's sich schmecken lassen!*

### Vielfalt im Berufsleben

Kathrin Rothfuß liebt ihren Job, weil der Beruf als Landwirt eine unglaubliche Vielfalt mit sich bringt und alle Menschen weltweit betrifft. Fast als wäre man ein kleines Rädchen im Getriebe, mit dessen Hilfe Großes bewegt werden kann. Man muss produktionstechnisch fit sein, sowohl im pflanzlichen als auch im tierischen Bereich und muss sich gut mit der Betriebswirtschaft auskennen, um den Betrieb erfolgreich führen zu können. Die 33-jährige schätzt die selbstständige Arbeit und ist froh, nicht nach der Stechuhr arbeiten zu müssen. Überstunden oder Wochenendarbeiten machen ihr dabei überhaupt nichts aus. Das gehört zum Job und der ist bei ihr voll und ganz ins Leben integriert. Auch wenn sie momentan nicht direkt auf der Hofstelle wohnt, will sie in Zukunft auf jeden Fall wieder direkt auf dem Betrieb leben.

### Neue Aufgaben

Anfang 2014 erblickte der kleine Aaron das Licht der Welt und für Kathrin kamen neue Aufgaben als Mutter dazu. Während der Stallzeiten soll künftig Oma Beate auf ihren Enkel aufpassen, sodass Kathrin die Hände frei hat fürs Melken und Kälberfüttern. Bei anderen Tätigkeiten im Büro, wenn der Tierarzt kommt oder beim Siloabdecken kann sie Aaron kurzerhand mit dem Kinderwagen mitnehmen. Die Außenwirtschaft wird derzeit noch von ihrem Vater und einem Auszubildenden erledigt.

### Traum vom neuen Stall

Der Blick in die Zukunft ist erst mal eher skeptisch, zu unsicher scheinen die Bedingungen nach dem Wegfall der Milchquote. Der Traum der jungen Betriebsleiterin wäre ein neuer Stall, um den Komfort für die Tiere zu erhöhen. Damit sich der Neubau lohnt, müsste der Kuhbestand allerdings verdoppelt werden. Die damit verbundene Arbeitsbelastung könnte sie aber momentan nicht bewältigen. Kurzfristige Ziele sind, einen festen Mitarbeiter zu finden, auf den man sich verlassen kann, und den vorhandenen, in die Jahre gekommenen Stall kontinuierlich zu verbessern. Außerdem schwärmt sie von einer Milchtankstelle, an der sich die Kunden rund um die Uhr selbst bedienen können.

### Adresse:

Familie Rothfuß  
Weildorf 4  
71126 Gäufelden

### Öffnungszeiten:

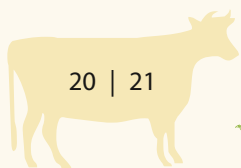
Ab April 2015: Milchverkauf  
ab Hof

### Führungen:

auf Anfrage







## Von ganzem Herzen Landwirt

*Familie Rott bewirtschaftet in Aidlingen seit 1962 den Kirchtalhof*

Wenn man bei Familie Rott den Hof betritt, wird man herzlich empfangen und fühlt sich sofort wie zu Hause. Außerhalb von Aidlingen am Rande des Natur- und Landschaftsschutzgebietes „Venusberg“ gelegen, laufen einem hier so mancherlei Vierbeiner und Feder-  
vieh über den Weg. Der Aussiedlerhof wurde 1962 von Thomas Rotts Eltern und Großeltern gebaut. 1998 hat Thomas Rott den elterlichen Hof schließlich übernommen. Unterstützt wird er dabei von seiner Frau Sabine und seinen drei Kindern sowie einem Auszubildenden.

### Stillstand ist Rückschritt

Über die Jahre wurde der Betrieb stetig weiterentwickelt und nach Marktbedingungen und politischen Rahmenbedingungen ausgerichtet. Neben der Tierhal-

tung betreibt Familie Rott heute auch eine Biogas- und eine Photovoltaikanlage, mit denen sie mehr als 600 Haushalte mit Strom versorgt und rund 70.000 Liter Heizöl durch Wärme ersetzt.

### Vielseitig aufgestellt

Der vielseitige Betrieb bietet 50 Mutterkühen der Rasse Charolais und ihren Kälbern, sowie der Nachzucht und einigen Deckbullen ein Zuhause. Mutterkuhhaltung bedeutet, dass die Kälber von der Geburt an bis zu einem Alter von neun bis elf Monaten bei ihrer Mutter bleiben. Sie saugen die Milch der Mutterkuh und werden von dieser betreut. Danach werden sie von der Mutter getrennt und in der Regel geschlachtet. Das Fleisch wird ganzjährig als Weidejungrindfleisch auf dem Hof angeboten. Darüber hinaus werden 20 Mutterschafe mit ihren Lämmern und einem Bock, Legehennen, Mastgänse, Puten und Masthähnchen gehalten. Tochter Lisa hält außerdem noch zwei Ziegen als Hobby. Ein Hofhund und mehrere Katzen mit Namen „Urmel“, „Trixie“ oder „Felix“, für die Namensgebung ist in der Regel auch Lisa zuständig, dürfen natürlich auch nicht fehlen. Während die Tiere den Winter im Stall verbringen, werden im Sommer alle hinaus auf die Weide gelassen. Das Futter wird auf über 100 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche selbst produziert. Die Hälfte davon besteht aus Wiesen und Weiden. Auf den Ackerflächen werden neben Weizen, Gerste, Hafer, Zuckerhirse und Mais auch Kartoffeln, Kürbisse und Blumen angebaut.

### Regionale Vermarktung

Beim Verkauf seiner Produkte legt Thomas Rott viel Wert auf die regionale Vermarktung. In seinem Hofladen verkauft er Dosenwurst, Eier, Kartoffeln und einiges mehr.



*Das Federkleid der Gänse bildet sich erst im Alter von fünf bis sechs Wochen aus.*



*Kühe und Kälber bunt gemischt auf der Weide.*



*Charolais-Bulle „Till“ hat seine Damen stets im Blick.*

Sein Ziel ist es, qualitativ hochwertiges Rindfleisch direkt an den Verbraucher zu verkaufen. Und sein Konzept verspricht Erfolg! Obwohl die meisten Kunden in einem Umkreis von rund 30 Kilometern wohnen, nehmen einzelne bis zu 200 Kilometer Wegstrecke in Kauf! Mit über 40 Jahren Erfahrung in der Direktvermarktung wird den Kunden ein wahrer Erlebniseinkauf geboten. „Ich möchte, dass jeder nachvollziehen kann, wo und wie Nahrungsmittel produziert werden“, meint der 47-Jährige.

### Der frühe Vogel ...

Der Tag beginnt bei Familie Rott um sechs Uhr morgens mit der Stallarbeit, bevor es zum Frühstück geht. Danach werden bis zum Mittagessen verschiedene Aufgaben im Stall und auf dem Feld erledigt, ebenso am Nachmittag. „Im Sommer versuchen wir um 19 Uhr Feierabend zu machen, oft wird es aber später. Im Winter schaffen wir es meist ein bisschen früher, weil hier kaum Arbeiten auf dem Feld anstehen“, sagt Thomas Rott mit einem Lächeln. Es scheint ihm nicht im Geringsten etwas auszumachen, dass der durchschnittliche Deutsche im Gegensatz zu ihm nur rund acht Stunden pro Tag arbeitet.

### Gesellschaftliches Vorbild

Und obwohl er mit der Führung seines Betriebes wahrlich alle Hände voll zu tun hat, legt Rott viel Wert auf ehrenamtliches Engagement. Egal ob als Gemeinderat,

Kreisrat und stellvertretender Bürgermeister, Aufsichtsrat einer kleinen genossenschaftlichen Bank oder Vertreter der Fleischrinder, und Mutterkuhhalter bei der Rinderunion Baden-Württemberg – er versteht es, die Interessen seines Berufsstandes angemessen zu vertreten. Eine besondere Herzensangelegenheit ist ihm darüber hinaus die Bildung von Jugendlichen und Erwachsenen. Als Mitglied des Vereins „Lernort Bauernhof im Heckengäu e. V.“ bietet er unter anderem Führungen für Schulklassen. Darüber hinaus ist er als Berufsschullehrer an der Haus- und Landwirtschaftlichen Schule in Herrenberg tätig. Wenn man Thomas Rott fragt, warum er eigentlich Landwirt geworden ist, lächelt er verschmitzt und sagt: „Weil es einfach der schönste Beruf auf der Welt ist!“

### Adresse:

Familie Rott  
Kirchtalhof  
71134 Aidlingen  
Internetseite: [www.bauer-rott.de](http://www.bauer-rott.de)

### Öffnungszeiten des Hofladens:

**Mi und Fr:**  
16:00 Uhr bis 19:00 Uhr  
**Sa:** 9:00 Uhr bis 13:00 Uhr  
und nach Vereinbarung

**Führungen:** auf Anfrage





## „Die Taten der Väter sind den Söhnen ein Wegweiser“

*Friedhelm Werner und sein Sohn Christian sind Herren über 2.100 Mastschweine*

Im südlichsten Teil des Landkreises Böblingen, eingebettet in das landwirtschaftlich reizvolle Obere Gäu, liegt die Gemeinde Bondorf. Zu den knapp 6.000 Einwohnern zählt auch die Familie von Friedhelm Werner. Heute leitet er mit seinem Sohn Christian erfolgreich einen landwirtschaftlichen Betrieb mit 2.100 Mastschweineplätzen und rund 115 Hektar Ackerfläche.

### Vom Rind zum Schwein

Wie so oft war der Weg zunächst holprig. 1961 wurden insgesamt sieben Betriebe aus dem Ortskern von Bondorf ins Weildorf ausgesiedelt. Unter anderem auch der Vater von Friedhelm Werner, der damals rund zwölf Hektar bewirtschaftete und mit zehn Kühen und zwei Muttersauen das neue Zuhause bezog. Über die Jahre wurde der Hof stetig vergrößert. Gärfuttersilos und

weitere Wirtschaftsgebäude wurden gebaut, um den Betrieb weiterhin wirtschaftlich betreiben zu können. Friedhelm Werner, der ursprünglich eine Lehre bei Daimler begonnen hatte, entschied sich dazu, die Landwirtschaft von seinem Vater zu übernehmen und weiterzuführen. Nach der Gesellenprüfung zum Landwirt und der Landwirtschaftsmeisterprüfung stand dem nichts mehr im Wege. 1992 wurde die Rinderhaltung aufgegeben und Familie Werner konzentrierte sich auf die Mast von Schweinen. Auslöser dafür waren neben der Einführung der Milchquote auch arbeitswirtschaftliche Gründe. Auch wenn die Preise für Schweinefleisch derzeit einen Tiefpunkt erfahren, bereuen sie diese Entscheidung nicht.

### Glück braucht der Mensch

Schnell stellte sich heraus, dass der Standort im Weildorf für eine weitere Betriebsvergrößerung aufgrund der beengten Verhältnisse eher ungünstig war. Aber wie es der Zufall wollte, wurde der Nachbarbetrieb aufgegeben und stand zum Verkauf. Werners packten die Gelegenheit beim Schopf, kauften das Grundstück und brachen die alte Hofstelle komplett ab. Dadurch entstand neuer Raum für einen modernen Mastschweinstall, der 2011 bezogen werden konnte. Alle drei Wochen werden 350 Ferkel mit einem Gewicht von 30 kg in ein frisch gereinigtes und desinfiziertes Abteil eingestallt. Die Ferkel bezieht der Betrieb aus dem benachbarten Tailfingen. Nach rund 17 Wochen Mast haben die Schweine ein Gewicht von rund 115 kg erreicht und können auf dem Schlachthof in Gärtringen geschlachtet werden. Von dort wird ein kleiner Anteil direkt an die Metzgereien in der Umgebung verkauft. Der Rest wird über die bäuerliche Schlachtvieherzeugergemeinschaft Gäu abgesetzt.



*Der Betrieb Werner ist idyllisch am Ortsrand von Bondorf gelegen. Auch wenn die Mastschweine hier nur rund 17 Wochen verbringen, fehlt es ihnen an nichts: Sie haben Futter, Wasser, Beschäftigungsmaterial und jede Menge Spielkameraden.*

### Zu Hause ist es am schönsten!

Friedhelms Sohn Christian hat als einziges der vier Kinder die Leidenschaft für die Landwirtschaft entdeckt. Der 29-Jährige wusste schon in jungen Jahren, dass er später einmal Landwirt werden und in den Betrieb des Vaters einsteigen wollte. Er arbeitet gerne in der Natur, hat ein Faible für Technik und genießt es, sein eigener Chef zu sein. Mit den Arbeitszeiten und vor allem den Arbeiten am Wochenende hat Christian überhaupt kein Problem. Ganz im Gegenteil! Als er während seiner Zeit als Zivildienstleistender um 17 Uhr Feierabend hatte, war ihm regelrecht langweilig. Nach Ausbildung und Zivildienst zog es ihn aber erst einmal ins Ausland. Ein knappes Jahr arbeitete er auf einem Ackerbaubetrieb in Australien. Aber der Mensch wächst schließlich mit seinen Aufgaben und die Erfahrungen haben ihn rückblickend enorm bereichert. Später wurde ihm dort sogar eine Farm angeboten. Seinem besonderen Geschick mit der Technik hat er es zu verdanken, dass er kurz darauf als Fahrer eines Rübenroders in Serbien und Mähdscherfahrer in Polen eingesetzt wurde. Wo andere in ihrer Entwicklung gebremst werden, bekommt Christian von seinen Eltern die volle Unterstützung bei all seinen Projekten. „Warum soll man die Kinder zu etwas zwingen, was ihnen keinen Spaß macht“, meint Friedhelm Werner, für den es auch in Ordnung gewesen wäre, wenn keines seiner Kinder den Betrieb hätte weiterführen wollen. „Zu diesem Beruf braucht man eine gehörige

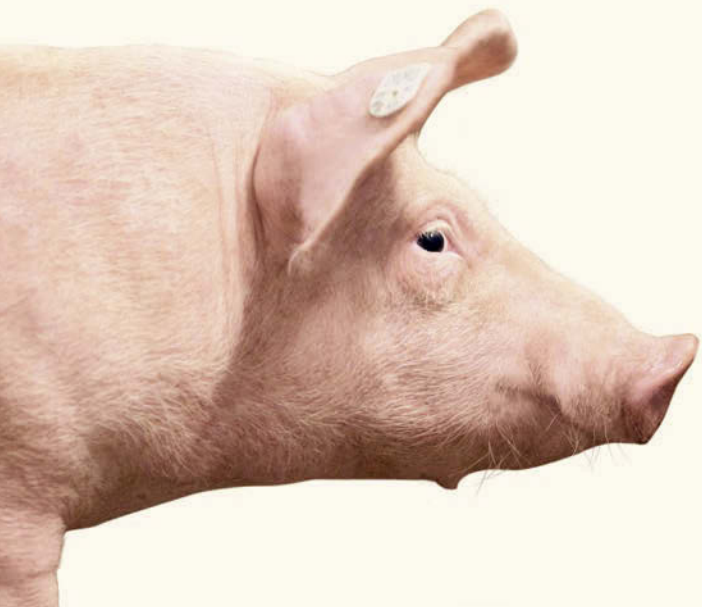
Portion Leidenschaft, sonst wird man hier nicht glücklich“, ergänzt er. So gut es Christian auch in den verschiedenen Ländern gefallen hat, zog es ihn dennoch immer wieder in seine Heimat zurück. „Zu Hause ist es einfach am schönsten“, lacht er. Als Ausschussmitglied im Kreisbauernverband versucht er die Zukunft der heimischen Landwirtschaft mitzugestalten. Darüber hinaus leistet er, gemeinsam mit seinem Vater, ehrenamtlich noch christliche Jugendarbeit. „Wir packen einfach gerne an, statt danebenzustehen und zuzuschauen!“

### Adresse:

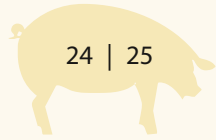
Christian und Friedhelm Werner  
Weildorf 2/1  
71149 Bondorf

### Führungen:

auf Anfrage







## Vielfalt, die man schmeckt!

*Familie Zimmermann bewirtschaftet einen facettenreichen Betrieb in Renningen*

Drei Generationen leben mittlerweile bei Zimmermanns unter einem Dach. Dazu gehören die Betriebsleiter Christian und Gabi Zimmermann mit ihren drei Sprösslingen Theresa, Manuel und Benedikt sowie die Eltern von Christian, Otto und Elsbeth. Neben der landwirtschaftlichen Produktion spielen die Direktvermarktung und die Hofstube heute eine wichtige Rolle im Alltag der Familie.

### Passendes Konzept

Bereits Anfang der 70er-Jahre siedelte sich der Betrieb, damals noch unter der Leitung von Otto und Elsbeth, am Ortsrand von Renningen an. Ein moderner Mastschweinestall mit 600 Plätzen prägte das Bild der landwirtschaftlichen Hofstelle und wurde später um einen Legehennenstall mit 150 Plätzen ergänzt. Obwohl die

Direktvermarktung Mitte der 90er noch in den Kinderschuhen steckte, trafen Zimmermanns mit ihrem Pioniergeist den Nerv der Zeit. Sie verkauften ihre Produkte zunächst im Ort aus dem Auto heraus und richteten später aufgrund der steigenden Nachfrage in ihrer Garage einen provisorischen Hofladen ein. Als weiteres Standbein bauten sie sich einen Handel für Tierfutter im Großraum Stuttgart auf. Während Christian an der Universität Hohenheim Agrarwissenschaften studierte, hatte er nicht nur genügend Zeit, sich über die zukünftige Ausrichtung seines Betriebes Gedanken zu machen, sondern lernte auch die Frau fürs Leben kennen. Gemeinsam mit Gabi entwickelte er für den Hof ein Gesamtkonzept, das in der Region wohl einmalig ist.

### Qualität statt Quantität

Die Betriebsentwicklung wurde dabei noch stärker in Richtung Direktvermarktung ausgerichtet. In diesem Zug wurde der Hof 2005 um einen modernen Hofladen und eine Hofstube, die man für Geburtstage, Klassentreffen oder Firmenfeiern in stimmungsvollem Rahmen buchen kann, erweitert. Statt die Schweinemast auszubauen, reduzierte die junge Familie die Anzahl der Mastplätze auf 40. Die erzeugten Produkte wie Fleisch, Wurst oder Eier werden ausschließlich über den Hofladen oder die Bewirtung der Hofstube direkt an den Endkunden verkauft. Neben den tierischen Produkten finden auch die angebauten Getreide ihre Verwendung. Elsbeth Zimmermann verarbeitet Getreidesorten wie Emmer, Einkorn und Dinkel zu leckeren Broten oder süßen Backwaren. Regionale Produkte sowie selbst angebautes, saisonales Gemüse und Obst ergänzen das umfangreiche Produktsortiment des mit bäuerlichem Flair liebevoll eingerichteten Hofladens.



*Da weiß man was man kauft! Bei Zimmermanns können sich die Kunden selbst von der Herkunft von Fleisch und Gemüse überzeugen. Der Hofladen bietet eine breite Produktpalette.*



### Ökologischer Gedanke

Viel Wert legt Familie Zimmermann auf den ökologischen Kreislauf innerhalb ihres landwirtschaftlichen Betriebes. Auf 30 Hektar landwirtschaftlicher Fläche baut sie neben dem Getreide, das auch zum Brotbacken verwendet wird, vor allem Futter für ihre Tiere an. Die Ration der Hühner besteht aus Weizen, zugekauftem Mais aus der Region sowie genfreiem Soja. Darüber hinaus werden homöopathische Mittel zur Stärkung der Abwehrkräfte eingesetzt. Die Schweine werden mit Gerste und Ackerbohnen gefüttert. Gerade durch den Anbau von Ackerbohnen und ersten Versuchen mit dem Anbau von Soja versuchen Zimmermanns, genfreies Soja aus Übersee durch eigenerzeugte Eiweißfutter zu ersetzen. Durch die langjährige Erfahrung in der Futtermittelbranche werden die einzelnen Komponenten vor Ort selbst geschrotet und im korrekten, bis ins kleinste Detail ausgetüftelten Mengenverhältnis gemischt. Im Pflanzenbau wird auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Mineraldünger verzichtet. Durch die Ausbringung des anfallenden Mistes werden die durch die Ernte entzogenen Nährstoffe dem Kreislauf wieder zugeführt.

### Schönes „Schweineleben“

Um Kunden und Besuchern in Zukunft noch besser zeigen zu können, wo das angebotene Fleisch herkommt, haben sich Christian und Gabi Zimmermann etwas be-

sonders Pfiffiges ausgedacht und sich für den Neubau eines Mastschweinestalls mit überdachtem Auslauf entschieden. In vier Gruppen werden in dem energiearmen System je zehn Mastschweine pro Buch gehalten. Die Schlafplätze befinden sich in mit Stroh eingestreuten Kisten und der Auslauf mit eingebautem Spielzeug sorgt dafür, dass keine Langeweile aufkommt. Auf dem Dach des Gebäudes wurde eine Photovoltaikanlage installiert, um die Hofstelle mit eigenem Strom zu versorgen. Insgesamt eine runde Sache!

### Adresse:

Hoflädle Zimmermann GbR  
Hof Lauerhalde  
71272 Renningen  
Internetseite: [www.hoflaedle.de](http://www.hoflaedle.de)

### Öffnungszeiten des Hofladens:

**Mo, Di, Do:**  
9.30–12.30 Uhr; 15.00–18.30 Uhr  
**Fr:** 9.30–18.30 Uhr  
**Sa:** 8:00–13:00 Uhr

**Führungen:** auf Anfrage







## Auf Entdeckungsreise – die Tier Tour im Landkreis Böblingen

Erleben Sie moderne Tierhaltung – zu Fuß oder mit dem Fahrrad

Auf einem 37 Kilometer langen Rundweg haben Sie die Möglichkeit, die Landwirtschaft vor Ihrer Haustür hautnah zu erleben! Die anspruchsvolle Strecke führt entlang des Schönbuchrandes an sieben ausgewählten landwirtschaftlichen Betrieben vorbei. Haben Sie nicht



so viel Puste? Kein Problem! Kürzen Sie ab und folgen den Wegweisern unserer kleinen Tier Tour. Diese umfasst 14 Kilometer und ist auch für ungeübte Fahrer kein Problem. Überzeugen Sie sich mit eigenen Augen von der artgerechten Tierhaltung in unserem Kreis und informieren Sie sich über die moderne Haltung von Rindern, Pferden, Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel. Die Wegstrecke ist umfassend ausgeschildert, folgen Sie den roten Punkten für die kleine, den blauen Punkten für die große Tier Tour. Auf der Internetseite des Amtes für Landwirtschaft und Naturschutz [www.boeblingen.landwirtschaft-bw.de](http://www.boeblingen.landwirtschaft-bw.de) können Sie sich sowohl Kartenmaterial als auch Wegbeschreibung herunterladen.

### Los geht's!

Der Startpunkt dieser Rundtour ist der Bahnhof in Holzgerlingen, den Sie bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen können. Dort besteht die Möglichkeit, sich für den weiteren Verlauf der Radtour zu stärken, im Sommer hat auch der dazugehörige Biergarten geöffnet. Wer es nicht ganz so eilig hat, kann sich die Einkehr auch für die Ankunft am Ende dieser Rundtour aufsparen.

Vom Bahnhof aus radeln wir auf der Bahnhofstraße in Richtung Stadtmitte Holzgerlingen. Wir queren die Böblinger Straße und rollen auf dem Museumsradweg bergab und fahren rechts am Freizeitgelände Rosswiesen vorbei. Am Ende des Geländes treffen wir auf die Aichtalstraße. Wir biegen hier nach rechts auf den Radweg ab und queren an dessen Ende die Aichtalstraße. Am Ortseingang von Schönaich biegen wir nach links in die Max-Eyth-Straße ab und folgen dieser bis an die



Von Baumhausthotels über Hofläden bis hin zu verschiedenen Tieren: die Tier Tour hat für alle etwas zu bieten!

Kreuzung zum Hegnerweg. Hier halten wir uns links und fahren auf dem Hegnerweg, bis wir den Hof von Walter Holzapfel auf der linken Seite des Weges erreichen. Bei Holzapfels kann man einen Blick in den Milchviehstall mit rund 30 Milchkühen werfen. Ein weiteres Standbein des Betriebes ist die Pensionspferdehaltung. Am Eingang zum Hof kann man auch Hühner und Gänse beobachten. Zurück fahren wir zuerst auf dem Hegnerweg und biegen dann nach links ab, um nach wenigen Metern, vorbei an alten Streuobstbeständen, den Schafstall von Helmut Holzapfel zu erreichen. Hier leben ca. 150 Schafe, welche die Streuobstwiesen und Magerrasen rund um Schönaich auf ökologische Art und Weise „abmähen“.

Nachdem wir den Schafstall wieder verlassen haben, fahren wir auf dem Hegnerweg zurück in Richtung Schönaich und biegen dann nach rechts zu der Kleingartenanlage ab. An der nächsten Gabelung bleiben wir rechts und fahren in einer Spitzkehre zum Schönaicher Freibad hinab, das bei heißen Temperaturen eine willkommene Abkühlung verspricht. Am Freibad fahren wir wieder links und treffen wieder auf den Museumsradweg. Diesem folgen wir nun die nächsten 5,5 Kilometer in Richtung Waldenbuch.

### Baumhäuser und Ziegen

Kurz vor der Oberen Sägemühle befindet sich eine Tafel, auf der das Naturschutzgebiet und Waldkulturerbe

„Neuweiler Viehweide“ erläutert wird. Wir verlassen den Museumsradweg und folgen der Radwegbeschilderung in Richtung Weil im Schönbuch. Wir fahren entlang dem Fäulbach stetig bergan am Naturschutzgebiet vorbei. Oben angekommen, geht es nach links auf dem Radweg weiter. Nachdem wir den Wald in Richtung Totenbach verlassen, sehen wir schon von Weitem das Baumhausthotel bei der Totenbachmühle, dem ehemaligen Domizil des Musicalmanagers Rolf Deyhle. Wir fahren am Baumhausthotel vorbei und verlassen das Totenbachtal nach links über eine Brücke zu einem lohnenden Abstecker zu den „Käsmachern“. Bevor wir den Hof, auf dem Spezialitäten aus Ziegenmilch hergestellt werden, erreichen, steht uns aber noch ein schweißtreibender Anstieg bevor. Selbst mit „elektrischem Rückenwind“ ist die Fahrt aus dem Tal hinaus noch anstrengend genug. Hier darf also auch mal geschoben werden. Ein idyllisch unter Bäumen gelegenes Bänkchen lädt zur Verschnaufpause ein. Eine Informationstafel zum Thema Legehenen bietet Wissenswertes rund um die Eierproduktion. Oben angekommen, halten wir uns rechts und radeln parallel zur Waldenbacher Straße, bis wir den Ziegenhof erreichen.

### Pferde im Schloss?

Von den „Käsmachern“ aus geht es weiter in Richtung Weil im Schönbuch. Am Ende des Radweges geht es nach rechts wieder hinunter ins Totenbachtal. Jetzt sind



vor allem die Bremsen gefordert und es ist ratsam, erst gar nicht zu schnell zu werden. Nachdem wir den Bach überquert haben, geht es links weiter bis zur Radsporthalle von Weil im Schönbuch. Dort geht es einen kurzen Anstieg hoch zur Seesteige. Wir queren diese und fahren gegenüber auf der Seestraße weiter. Am Ende der Seestraße führt uns die Ausschilderung des Radweges weiter auf den Bäumlesweg. Diesem folgen wir nun in Richtung Holzgerlingen. Wir kreuzen die Gleise der Schönbuchbahn und sehen schon von Weitem den links vom Weg liegenden Schlosshof, welchen wir über den Tübinger Weg erreichen.

Die Pensionspferde auf dem Schlosshof werden in einem sogenannten Laufstall gehalten. Grundlage dieses Konzeptes ist, allen Belangen des Tieres in allen Lebenslagen zu entsprechen. Die Pferde auf dem Schlosshof sind den ganzen Tag über in ihrer Herde in ständiger Bewegung und können fressen, wann sie wollen.

### Kräfte tanken

Vom Schlosshof aus fahren wir wieder zurück auf dem Tübinger Weg in Richtung Schaichhof. An der Schaichhofkreuzung angekommen, überqueren wir die Bun-

desstraße an der Fußgängerampel. Hier im Restaurant am Golfplatz haben wir die Gelegenheit, uns in gepflegter Atmosphäre für die bisher erbrachte Leistung zu belohnen.

Unser Weg führt uns gleich gegenüber dem Golfplatz Restaurant nach rechts weiter in Richtung Altdorf. Wir fahren durch das Golfplatzgelände hindurch hinaus auf die Felder und erreichen kurz vor Altdorf den Hof mit Kühen und Pferden der Familie Henne.

Auf der Schaichhofstraße geht es nun weiter, vorbei am evangelischen Pfarramt von Altdorf und über den Kirchplatz. Wer noch einmal Appetit bekommen hat, kann rechterhand der Schulstraße folgen und gelangt zum Gasthaus „Sonne“. Bei deftigem Zwiebelrostbraten, hausgemachten Maultaschen oder anderen schwäbischen Spezialitäten eine weitere Einkehrmöglichkeit entlang dieser Tour. Vom Kirchplatz aus biegen wir links in die Laienstraße ein und gleich wieder rechts in die Gartenstraße. Wir folgen der Gartenstraße bis sie die Hildrizhauser Straße kreuzt, überqueren diese und fahren geradeaus in die Mühlstraße. Jetzt lassen wir unsere Räder links vorbei an der Altdorfer Mühle, in Richtung des Maurener Tales rollen. An der nächsten Ab-

zweigung halten wir uns rechts und fahren auf der linken Seite wieder nach rechts in Richtung Mauren weiter. Wir treffen nun wieder auf den Museumsradweg. Diesen verlassen wir aber, um kurz vor dem Waldrand nach rechts in Richtung Mauren abzubiegen. Auf der Maurener Straße angekommen, sind es jetzt nur noch wenige Kurbelumdrehungen bis zum Hofgut Mauren.

### Historisches Hofgut

Das Hofgut, mit seiner 1460 erbauten spätgotischen Kirche ist idyllisch im Maurener Tal zwischen Ehningen und Holzgerlingen gelegen. Das Hofgut Mauren bewirtschaftet rund 100 Hektar Ackerfläche und bietet Mutterkühen, Legehennen, Masthähnchen, Puten und Schweinen ein Zuhause. Die Produkte aus eigener Erzeugung und von Nachbarbetrieben können im Hofladen erworben werden. Gegenüber der Hofstelle befinden sich Überreste des alten Schlosses Mauren, das Ende des Zweiten Weltkrieges zerstört und nicht wieder aufgebaut wurde. Der berühmte Architekt Heinrich Schickhardt selbst hatte es einst entworfen. Nachfahren des ehemaligen Schlossherren wohnen heute in modernen Wohnungen, die auf dem alten Gemäuer errichtet wurden.

Vom Innenhof des Hofguts Mauren aus fahren wir zwischen dem Kuhstall und der Kirche hinaus in Richtung der Felder, halten uns dann links und biegen nach wenigen Metern rechts auf den Feldweg in östliche Richtung ab. Am Waldrand angekommen, radeln wir nach rechts weiter, bis wir auf die Kreisstraße (K1001) treffen. Nach wenigen Metern nach links entlang dieser Straße fahren wir dann geradeaus entlang der Baumallee in Richtung Altdorf. Noch vor dem Anstieg nach Altdorf stoßen wir



auf den Museumsradweg. Diesem folgen wir jetzt nach links in Richtung Holzgerlingen. Auf der linken Seite kann man Elemente des Kiebitz-Projektes, eine Ausgleichsmaßnahme für das Baugebiet Hülben II, erkennen. Dort wurden, auf bereits vernässten Flächen sogenannte Blänken ausgehoben, die dem Kiebitz als Brutstätte dienen sollen. Nach einem moderaten Anstieg erreichen wir Hülben, das Neubaugebiet von Holzgerlingen. Wir fahren unter der Bundesstraße 464 hindurch und vor bis zur Schönbuchbahn. Wir halten uns parallel zu den Gleisen, bis wir dann wieder den Bahnhof Holzgerlingen erreichen.

Landwirtschaftliche Betriebe, blühende Blumenpracht und historische Gemäuer hautnah erleben.





## Impressum

© 2014 | Alle Rechte vorbehalten

Herausgeber: Landkreis Böblingen, Amt für Landwirtschaft und Naturschutz, Parkstraße 16, 71034 Böblingen

E-Mail: [landwirtschaftsamt@lrabb.de](mailto:landwirtschaftsamt@lrabb.de)

Internet: [www.boeblingen.landwirtschaft-bw.de](http://www.boeblingen.landwirtschaft-bw.de) oder [www.landkreis-boeblingen.de](http://www.landkreis-boeblingen.de)

Unterstützt durch: Kreisbauernverband Böblingen e. V., Marienstraße 12, 71083 Herrenberg

Fotos/Bildnachweise: Doris Matthaes

Kartografie:

– ALPSTEIN Tourismus GmbH & Co.KG

– Deutschland: Geoinformationen der © Vermessungsverwaltungen der Bundesländer und BKG ([www.bkg.bund.de](http://www.bkg.bund.de))

Redaktion: Meike Löhr, Amt für Landwirtschaft und Naturschutz Böblingen

Layout und Satz: DOPPELPUNKT, Stuttgart

Lektorat: Gisela Fallner

Reproduktion: DINQX.media, Leonberg



Auflage: 2.500

Für Druckfehler kann keine Haftung übernommen werden.

# www.Obsthof-Kempf.de

ganzjährig: **knackige Äpfel, fruchtiger Apfelsaft, Apfelchips und wohlschmeckende Kartoffeln**

in der Saison: **frische Erdbeeren und süße Zwetschgen,  
Blumen zum Selbstschneiden, Weihnachtsbäume**



Hildrizhauser Str. 31  
71139 Ehningen  
Tel: 07034/ 5611

Mo, Mi, Fr: 9 - 13 Uhr  
16:30 - 19 Uhr  
Sa: 9 - 13 Uhr





Gut für die Umwelt.  
Gut für die Region.



 Kreissparkasse  
Böblingen

Umweltförderung ist wichtig für das Zusammenleben in der Gesellschaft. Sie ist eine Investition in die Zukunft unserer Kinder. Deshalb unterstützen wir viele Projekte, die sich für den Erhalt unserer Umwelt einsetzen. Damit ist die Sparkassenorganisation eine der ganz großen Umweltförderer in Deutschland. Kreissparkasse Böblingen. Gut für die Region.

[www.kskbb.de](http://www.kskbb.de)

# Mobilität in Ihrer schönsten Form

Durch Schönbuch und Heckengäu mit Rückenwind:  
[www.Elektro-rad-Touren.de](http://www.Elektro-rad-Touren.de)

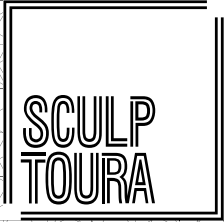


**eZee**  
[ 'ISCH 'EASY ]

**Elektro-Räder & E-Bikes**  
[www.eZee-Elektro-rad.de](http://www.eZee-Elektro-rad.de)

Berliner Straße 5  
71034 Böblingen  
Telefon 07031 / 7100500





# KUNST IN DER NATUR

**Entdecken Sie eindrucksvolle Skulpturen und Formen  
in einer faszinierenden Kulturlandschaft – am  
Museumsradweg zwischen Waldenbuch und Dätzingen.**

**27.07.2014 -  
13.09.2015**

**[www.sculptoura.de](http://www.sculptoura.de)**



**Eine Veranstaltung des  
Landkreises Böblingen**