

Lernort

FÜR GROSS UND KLEIN

Die Landwirtschaftlichen Lehranstalten in Bayreuth

Oberfranken ist geprägt von einer vielseitigen Landwirtschaft. Mit über 10000 landwirtschaftlichen Betrieben mit fleißigen Bäuerinnen und Bauern ist die Landwirtschaft dankenswerter Weise auch heute noch in nahezu allen oberfränkischen Dörfern präsent. Fast alle Betriebe werden als bäuerliche Familienbetriebe geführt.

In den Landwirtschaftlichen Lehranstalten in Bayreuth ermöglicht der Bezirk Oberfranken Landwirten, Landfrauen und Gärtnern vor Ort eine moderne Aus- und Fortbildung. Doch nicht nur die „Großen“, sondern auch die kleinen Gäste erfahren hier vom qualifizierten Erlebnisbauern am „Lernort Bauernhof“ am praktischen Beispiel, wie unsere Landwirtschaft funktioniert. Auch ein großes Familienfest findet alle Jahre auf dem Gelände statt.

Die Landwirtschaftlichen Lehranstalten Bayreuth bestehen aus der staatlich an-

Bild unten: Neben zwei Mutterkuhherden mit Fleckvieh und Gelbvieh sowie Coburger Fuchsschafen sind seit wenigen Monaten auch das „Triesdorfer Landhuhn“ und das „Italiener Huhn“ am Bezirkslehrgut der Landwirtschaftlichen Lehranstalten des Bezirks Oberfranken in Bayreuth beheimatet. Die insgesamt 130 Hühner und drei Hähne sind in einem mobilen Hühnerstall untergebracht.



„Aufgabe der Lehranstalten muss es sein, den Bürgern die Wertschöpfungskette von der Erzeugung beim Landwirt bis hin zum Verkauf des fertigen Produkts zu präsentieren. Es ist von besonderer Bedeutung, bereits den Kindern den Bezug zum Produkt, zum Lebensmittel nahezubringen. Deshalb sind Kinder gern gesehene Gäste. Sie können hier die Landwirtschaft und die Erzeugung von Lebensmitteln hautnah erleben“, so Bezirksstagspräsident Henry Schramm. “

erkannten Landmaschinenschule, dem Bezirkslehrgut mit einem Hofladen für regionale Produkte und dem Kompetenzzentrum für Erneuerbare Energien. Als ein Teil des „Grünen Zentrums Bayreuth“ befindet sich die Einrichtung in der Adolf-Wächter-Straße in Bayreuth.

**Landmaschinenschule.
Bezirkslehrgut.
Erneuerbare Energien.**

Hauptaufgabe der Landmaschinenschule ist die überbetriebliche Ausbildung von Landwirten und Gärtnern. Hier geht es um den sachgemäßen Einsatz, die Pflege und Wartung von Maschinen und Geräten aus Landwirtschaft und Gartenbau. Das

Bezirkslehrgut ist ein Landwirtschaftsbetrieb mit den Schwerpunkten Ackerbau, Mutterkuhhaltung und Erneuerbare Energien. Im Lehrgut werden Maschinen und Produktionsverfahren erprobt und Versuche in Zusammenarbeit mit anderen Institutionen durchgeführt.

Bild unten: Die Landwirtschaftlichen Lehranstalten bieten verschiedene thematische Führungen für Kinder und Erwachsene an.

Alle Fotos: Bezirk Oberfranken



Landwirtschaftliche Lehranstalten
Adolf-Wächter-Straße 39
95447 Bayreuth
Tel. 0921 7846-1200
landwirtschaft@bezirk-oberfranken.de
www.bezirk-oberfranken.de/landwirtschaft



SAVE THE DATE
Großes Familienfest
18.06.2023



Interessierte erhalten auch umfangreiche Informationen rund um das Themenfeld Erneuerbare Energien, denn auf dem Gelände befindet sich zudem ein Hackschnitzelheizkraftwerk, eine Biogasanlage sowie eine PV-Demonstrationsanlage.

Hofladen – regionale Produkte zu jeder Zeit

Im Hofladen werden regionale Produkte vom Huhn, Schwein und Rind und je nach Saison vom Lamm aus eigener Herstellung verkauft. Wurstwaren vom Weiderrind, Nudeln aus eigenen Eiern, Honig von einem örtlichen Imker und frische Eier – in einem eigens errichteten Genusshäuschen steht als Ergänzung zum Hofladen ein 24/7 Warenautomat mit Lebensmitteln bereit, die in den Lehranstalten oder bei regionalen Erzeugern hergestellt werden.

„Die Kunden unseres Hofladens wissen, woher das Fleisch, die Eier und andere

Produkte kommen“, so Sebastian Thiem, Leiter der Landwirtschaftlichen Lehranstalten. „Das wissen sie sehr zu schätzen!“ Daher stehe die Transparenz der landwirtschaftlichen Erzeugung und Arbeit absolut im Mittelpunkt.

Die Landwirtschaftlichen Lehranstalten bieten verschiedene thematische Führungen für Kinder und Erwachsene an. Themen sind u.a. „Von der Biomasse aus Wald und Flur zur Energie“ oder „Vom Korn zum Brot“, „Vom Schaf als Landschaftspfleger bis hin zur Wolle“ oder „Vom Huhn zum Ei“. (ps)



Anzeige

Mein eigener

Kaffee

AUS DER HANDWERKS-RÖSTEREI



Was macht LECOBO Kaffee so besonders?

Im Gegensatz zu den großen Industrieroastereien nehmen wir uns ein Vielfaches an Zeit für den Röstvorgang. Dadurch wird unser Kaffee, der BIO & FAIRTRADE zertifiziert ist, besonders langsam und somit schonend geröstet. Durch die niedrigen Temperaturen bei ca. 180 Grad Celsius entstehen viel weniger Reiz- und Bitterstoffe. Das macht unseren Kaffee bekömmlich und magenschonend.

Sie wollen Ihren eigenen Kaffee? Bio und fairtrade zertifiziert?

Ob für Ihre Firma, Ihren Verein, Ihr Hotel, Ihre Gaststätte oder Ihren Golfclub – wir personalisieren Kaffeebeutelchen mit Ihrem Logo. Dies ist ein fantastisches Marketinginstrument, ein schönes Geschenk für Ihre Kunden oder Ihre Mitarbeiter und natürlich auch zum Ausschank in Ihrer Gastronomie. Selbstverständlich ist unser Kaffee auch privat ein Genuss!



Ihr Ansprechpartner:

Dirk Spengler
mail@lecobo.coffee
Tel. +49 172 3606525
www.lecobo.coffee



Schon in kleinen Mengen personalisierbar!

