

Reisebericht Niederbayern 2026

Sonntag, 19. April

Start ab Zürich Flughafen via St. Gallen, Memmingen bis an den Wörthsee. Grosszügig portioniertes Mittagessen im Restaurant „Augustiner“. Anschliessend Weiterfahrt nach Aham zum Betrieb der Familie Thalhammer. Im Stoi(Stall) Café erzählte uns die Bäuerin Claudia etwas über den Betrieb. Drei Generationen arbeiten auf dem Betrieb. 150 Kühe der Rasse Deutsches Fleckvieh werden im 22-er Melkkarussell gemolken. Die durchschnittliche Milchleistung beträgt 9'900 kg. Im älteren Teil der Gebäude werden nochmals 150 Stück Jungvieh gehalten. Regelmässig werden Erstmelktiere an Auktionen verkauft. Zum Betrieb gehören rund 80 ha Wies- und Ackerland, sowie 25 ha Wald. Pachtland ist wegen den vielen Biogosanlagen nicht zu bekommen. Desghalb muss der Mais und der grösste Teil des Futtergetreides zugekauft werden. Speziell an der Fütterung ist, dass zweimal im Jahr eine zweiwöchige Karottenkur gemacht wird. Dies dient der Förderung der Fruchtbarkeit und der allgemeinen Gesundheit. Die Milch geht an die Käserei Moosbach und wird vorwiegend zu Käse und zu einem kleineren Teil zu Milchpulver verarbeitet. Etwa alle zwei Monate werden ca. 600 lt der eigenen Milch in der Käserei zu Käse, Frischkäse etc. verarbeitet und für die eigenen Kuchen und Torten verwendet. Anschliessend ging es weiter nach Röhrenbach zum Posthotel wo wir für die nächsten vier Nächte eincheckten.



Montag, 20. April

Nach dem Frühstück fuhren wir nach Tiefenbach zum Bio-Betrieb der Familie Felzner. Hier werden knapp 200 Limousin Mutterkühe gehalten. Seit 2019 steht auch noch ein Hähnchen Maststall für 2'500 Tiere. Die Betriebsfläche beträgt ca. 200 ha und ist für örtliche Verhältnisse sehr gut arrondiert. Sie setzen auf saisonale Abkalbung und steuern die Fleischproduktion mit dem Alter und Geschlecht. Das Schlachtgewicht der Tiere liegt jeweils zwischen 450 und 550 kg und das Alter zwischen 18 und 30 Monaten. Die Sommerfütterung wird auf Kurzrasenweiden gemacht. Mit rund 700 mm Niederschlag wird es manchal etwas knapp mit dem Wasser. Die Fütterung besteht zu 99 Prozent aus Gras und ganz wenig Mais. Nach dem Absetzen werden die Tiere in geschlechtergetrennten Gruppen gehalten. Auch die männlichen Tiere werden im Sommer komplett auf der Weide gehalten. Auf das Kastrieren wird verzichtet, da dabei rund 50 kg Fleisch „verloren“ gehen.

Die Masthähnchen werden nach dem „rein-raus“ System gemästet. Vier Mal pro Jahr wird eingestallt. Die Mastdauer beträgt etwa 60 Tage. Die Tiere haben tagsüber Auslauf und dürfen dabei auch auf die Rinderweide. Es wird mit EM und Kräutern gearbeitet. Pro Durchgang nur etwa 20 bis 25 Tiere die ausfallen.

Besonders auf dem Betrieb ist die Vermarktung. Rind- und Hähnchenfleisch wird zu 100 Prozent direkt vermarktet. Die Bestellung der Hähnchen geschieht **vor** der Einstellung. Das heisst: es werden nur so viele Tiere eingestallt wie bestellt wurden. Bis jetzt konnte der Stall aber jedes mal gefüllt werden. Ähnlich funktioniert dies bei den Rindern. Etwa 10 x pro Jahr wird geschlachtet. Aber nur so viel, wie im Vorfeld bestellt wurde. Wenn z.B. Fleisch von 9,5 Tiere bestellt wurden, so werden nur 9 Tiere geschlachtet und das halbe Rind das fehlt, dann beim nächsten Mal. Der Betriebsleiter ist ein Quereinsteiger und hat lange im Marketing gearbeitet und ist sehr innovativ. So hat er mittlerweile ein Startup gegründet um sein selbst entwickeltes Verkaufs- und Kassensystem zu vertreiben. Dies ist dermassen ausklügelt, dass er am Verkaufstag nach der Schlachtung rund 500 Kunden bedienen kann, im Schnitt braucht er 50 Sekunden pro Kunde und hat dabei trotzdem noch Zeit, ein paar Worte zu wechseln. Im Verteiler des Newsletters sind etwa 5'000 Adressen, davon etwa 2'000 aktive Kunden.

Auch die Betriebsleiterin gibt Vollgas. So hat sie 2010 in der Sendung Landfrauenküche des Bayerischen Rundfunks mitgemacht und beim gleichen Sender von 2014 bis 2019 in Kochsendungen für „wir in Bayern“ mitgewirkt. Im Haus hat es ein mehrere 100 Jahre altes Kellergewölbe. Hier werden pro Jahr etwa 100 Veranstaltungen durchgeführt. Sie hat auch ein Kochbuch geschrieben mit Rezepten und Zutaten aus der Region. Selbstverständlich wurde das Kochbuch im Eigenverlag herausgegeben.

Nach dieser eindrücklichen Betriebsbesichtigung fuhren wir in die Veste Oberhaus wo wir zum Mittagessen erwartet wurden. Nach dem Essen wurden wir von unserer Reiseführerin Josepha erwartet. Sie zeigte erzählte uns auf sehr kurzweilige Art, bei einem sensationellen Ausblick über Passau wissenswertes über die Drei-Flüsse-Stadt. Danach konnten wir Passau bei einer Bootsfahrt noch vom Fluss her betrachten. Nach einer kurzen Verweilzeit in der Stadt ging es zurück ins Hotel.



Dienstag, 21. April

Fahrt nach Rinnach zum Schafhof der Familie Perl. Sie halten 15 verschiedene Schafrassen und verarbeiten alles vom Schaf. So werden Fleisch, Käse, Joghurt, Kleider und Kosmetik hergestellt. Im Verkaufslokal gibt es tausende Schafprodukte zu kaufen, auch von anderen Produzenten.

Anschliessend stand ein Besuch in Glashütte Weingartner in Arnbruck auf dem Programm. Zum Zeitpunkt des Besuches war nur ein Glasbläser in Aktion. Aber es hatte riesige Verkaufsflächen für Glasartikel und vieles weitere. Im grosszügigen Restaurant konnten wir uns typisch deutsch verpflegen. Danach ging es nach Arrach, wo wir einen kurzen Zwischenstopp bei der Schnapsbrennerei Drexler einlegten. Wir konnten die typische Spezialität, den Bärwurz und auch weitere gebrannte Spezialitäten degustieren und natürlich auch käuflich erwerben. Auf dem Heimweg ging es vorbei am Arbersee und als letzter Programmpunkt für diesen Tag gab es noch einen Halt in Zwiesel bei der grössten Kristallglaspyramide der Welt. Hier wurden 93'000 Weissweingläser in 65 Lagen aufgetürmt. Die Höhe der Pyramide beträgt 8.06 m, bei einem Gewicht von 11,6 t.





Mittwoch, 22. April

Als erstes stand der Besuch beim Familienbetrieb Mayerhof Agrar, in Ortenburg auf dem Programm. Der Betrieb umfasst rund 400 ha und wird seit 6 Jahren biologisch bewirtschaftet. Für den Verkauf wird Weizen, Soja und Körnermais angebaut. Für die 550 Mastschweine produziert der Betrieb Gerste, Triticale, Soja und Ackerbohnen-Hafergemenge. Mais, Ackerbohnen und Soja werden mit einer 12-reihigen Einzelkornsämaschine im 50 cm Abstand gesät. So können sämtliche Hackarbeiten mit dem gleichen Hackgerät durchgeführt werden. Für die Biogasanlage wird Klee gras, Wick-Roggen, Soja, Silphie und wenig Mais erzeugt. Die Biogasanlage wurde vor 25 Jahren erstellt und ist von der Bauart eher für Maislastige Fütterung geeignet. Aktuell nehmen sie an einer neuen Ausschreibung teil. Die bestehende Anlage hat eine Leistung von 600 kW, die über den ganzen verteilt abgegeben wird. Die neue Anlage soll dann so geplant werden, dass die elektrische Energie nur an ca. 4 Stunden pro Tag abgegeben wird, wenn der Strom auch wirklich gebraucht wird. Auch soll die Anlage mit Maisstroh gefüttert werden. Die anfallende Prozesswärme wird zum Heizen der eigenen Wohnräume und des Schweinestalls, sowie zum Trocknen von Bauholz der benachbarten Sägerei genutzt. Auf dem Betrieb der Chefin, der ganz in der Nähe ist, werden auf 40 ha noch Wagyu-Rinder gehalten. Diese werden rein mit Gras gefüttert. Die vier vorhandenen Traktoren sind alle mit GPS ausgerüstet und untereinander vernetzt. Gedüngt wird ausschliesslich mit Gärresten.

Danach ging es weiter nach Aldersbach wo wir uns im Bräustüberl mit Weisswurst und Brezen stärkten. Wer Lust hatte, konnte im Anschluss noch einen Blick in die frisch reonvierte Kirche werfen.

Weiter ging es durch das Vilstal bis nach Schärding in Österreich. Kurzer Stadtbummel und Einkehr in einem typischen Lokal. Am letzten Abend im Hotel genossen wir ein Rittermahl im Gewölbekeller mit Musik.



Donnerstag, 23. April

Frühmorgens hiess es Koffer verladen und Abschied nehmen vom bayrischen Wald. Fahrt nach Mühldorf am Inn zu einer interessanten Werksführung bei der Firma Fliegl Agrartechnik. Auf dem rund 30 ha grossen Areal werden hier vor allem Abschiebewagen, Kipper und Güllefässer gefertigt. Eindrücklich waren auch die grossen Lager von Reifen, Achsen und Stahl. So lagern hier z.B. über 65'000 Reifen und tausende Tonnen von Stahl. Bei allfälligen Lieferengpässen auf der Welt, können sie hier trotzdem weiter produzieren. Im Anschluss gab es noch eine kleine Verpflegung, bevor wir die letzte Etappe zurück in die Schweiz in Angriff nahmen.

