

Neue Informationen für Landwirte

Agrarwirtschaft Mehrere Experten geben Auskünfte zu den aktuellen Entwicklungen und bieten Raum zur Diskussion.

Grabenstetten. Das Kreislandwirtschaftsamt und der Kreisbauernverband Reutlingen laden zu einer Informations- und Diskussionsveranstaltung ein. Die Veranstaltung bietet die Gelegenheit, sich über aktuelle Themen in der Landwirtschaft zu informieren und aktiv zu diskutieren.

Elke Weidinger, Amtsleiterin des Kreislandwirtschaftsamts, informiert über den aktuellen Stand zu Agrarförderprogrammen, neue Anforderungen bei Kontrollen sowie weitere wichtige Entwicklungen, die landwirtschaftliche Betriebe betreffen.

Im Bericht zur Verbandsarbeit erläutert Gebhard Aierstock, Vorsitzender des Kreisbauernverbandes, aktuelle Themen. Dabei wird er über die jüngsten Entwicklungen und Aktivitäten des Verbands berichten. „Sozial- und Steuerrecht in der Landwirtschaft – Was Betriebe wissen müssen“ ist ein weiterer Themenbereich, den Thomas Pfeifle, Geschäftsführer des Kreisbauernverbandes, aufgreift.

Pfeifle informiert über relevante sozialrechtliche Fragestellungen, steuerliche Änderungen und praktische Tipps zur rechtlichen Absicherung von landwirtschaftlichen Betrieben.

Die Veranstaltung findet am 10. Dezember im Gasthaus „Lamm“ in Grabenstetten statt. Beginn ist um 20 Uhr.

Wer an diesem Abend nicht vor Ort sein, kann die Hybridveranstaltung im Online-Format von zu Hause verfolgen. Weitere Informationen beziehungsweise die Zugangsdaten erhalten Interessierte beim Kreisbauernverband Reutlingen unter Telefon (0 73 81) 9 38 90. swp

Ein Traum von einem Tannenbaum

Würtingen Harziger Tannenduft liegt in der Luft: Bei der Christbaumzucht von Jürgen Goller dürfen Besucher ihren Wunschbaum selbst sägen. *Von Katja Länge*

Ist die Wunschanne ausgewählt, geht Jürgen Goller in die Hocke, setzt das Sägeblatt am Stamm direkt über dem Boden an und bewegt die Säge in großen Zügen vor und zurück. Von einem rauen Rhythmus begleitet, trägt jede Bewegung das Holz weiter ab. Dann knackt es und der Baum ist ab. Der Stamm wird nochmal begradigt, das welke Gras entfernt – „natürliches Lametta“, wie Goller witzelt – und der Baum ist bereit, gemessen und verpackt zu werden.

Das Besondere an der Christbaumzucht Goller bei Würtingen: Auf etwa zwei Hektar haben Kunden die Gelegenheit, ihren perfekten Weihnachtsbaum zu finden und selbst zu sägen. „Es ist ein echter Erlebniskauf“, erklärt Goller, „für die Kinder ist es ein Riesenspaß, beim Sägen und Tragen helfen sie mit. Außerdem kriegen sie einen Bezug zum Baum und erfahren, wo er herkommt.“

Das sei ein großer Unterschied zum kommerziellen Weihnachtsbaumverkauf. Daher kommen sogar Leute aus Stuttgart und Tübingen angereist, um bei ihm ein einzigartiges Käuferlebnis zu haben. „Oft verabreden sich Familien miteinander, zum gemeinsamen Christbaumkauf und anschließendem Glühwein trinken.“ Geöffnet hat der Verkauf nur am Wochenende vom zweiten bis zum vierten Advent. Immer samstags verkauft die Metzgerei Mayer aus Würtingen Wurst vom Grill, Glühwein und Punsch – der Kauf des Weihnachtsbaums wird damit zu einem Event für Jung und Alt.

Baumzucht als Hobby

Jürgen Goller ist in die Baumzucht „so hereingerutscht“ – „das war in den Neunzigern“, erinnert er sich. Eigentlich ist er gelernter Gießer, aber als sein Arbeitgeber damals insolvent ging, orientierte er sich neu. Er besaß damals



Für Jürgen Goller ist das Schneiden einer Tanne Routine. Beim Sägen greift er den Besuchern auch gerne unter die Arme. *Foto: Katja Länge*

schon ein kleines Waldstück mit Tannen. Mit den geschnittenen Bäumen zog er auf den Wochenmarkt nach Reutlingen. „Da kam ganz oft die Frage, woher die Bäume sind und wann sie geschnitten wurden.“ Dabei kam ihm die Idee, die Leute zu seiner Zucht kommen zu lassen, um Zeuge von Herkunft und Schnittdatum zu werden. Neben dem regionalen Aspekt ist auch der nachhaltige für viele ein Kaufargument: nur

die Tannenbäume, die verkauft werden, werden abgeholzt.

Als Mitglied des Christbaumverbandes Baden-Württemberg konnte er sich durch Schulungen sein tiefgreifendes Wissen aneignen. Das reicht über die Pflanzung von Jungbäumen im Frühjahr, Pflanzschnitt und Düngung, bis hin zu Kenntnissen über die verschiedenen Sorten und deren Herkunft. Doch vieles lernte er durch die praktische Arbeit auf

seiner Zucht. „Für mich ist das ein Hobby“, so der 71-Jährige.

Was den perfekten Christbaum ausmacht, ist, laut Goller, ganz individuell: „80 Prozent der Käufer wollen eine Nordmantanne. Die soll gleichmäßig und dicht gewachsen sein. Manche wollen aber auch einen stufenförmigen Baum, um Kerzen verwenden zu können.“

Da die Rotfichte zu den heimischen Tannen gehört, ist sie der

traditionelle deutsche Weihnachtsbaum. „Viele Gastronomen, die Wert auf Regionalität legen, bestellen eine Rotfichte, die gut ins Gesamtbild passt“, berichtet Goller. Neben Rotfichten, findet man in seiner Baumzucht auch Koreatannen, Blaufichten, Korktannen und Coloradotannen. „Hatte ein Kunde mal eine besondere Sorte, dann will er das im nächsten Jahr oft wieder“, so der Tannenexperte. Er selbst hat keine großen Ansprüche, wenn es um einen Weihnachtsbaum für die Stube geht: „Ich mag auch die Unförmigen. Am Ende steht der Baum an einer Wand, dann ist das nicht schlimm.“

Acht bis zwölf Jahre wachsen die Tannenbäume heran, bevor sie, mit funkelnden Lichterketten, Lametta und Christbaumkugeln geschmückt, ihren süßen harzigen Duft im Wohnzimmer entfalten. Nur Bäume ab einem Meter dürfen in Gollers Baumschule gefällt werden, denn der Verlust bei kleinen Bäumen sei zu hoch. In der Höhe gibt es jedoch kaum Grenzen.

Weihnachtsbaum zu gewinnen

Vom 26. November bis zum 13. Dezember können Sie einen Weihnachtsbaum bei einem der teilnehmenden Händler in Ihrer Region gewinnen. Wer einen der 70 Weihnachtsbäume gewinnt, erhält einen Gutschein für einen frisch geschlagenen Baum aus regionalem Anbau im Wert von bis zu 50 Euro.

Nehmen Sie jetzt unter www.swp.de/baum mit nur wenigen Klicks teil und wählen Sie die Region aus, in der Sie Ihren Weihnachtsbaum abholen möchten.

Teilnahmeschluss ist der 13. Dezember um 23.59 Uhr.