

# Jahresbericht der Bezirksgruppe Uelzen-Lüneburg

## Interne Studienfahrt der BG Uelzen-Lüneburg

An der Studienfahrt haben 8 Personen teilgenommen, wünschenswert und auch aus Kostengründen wären sicherlich 15-20 Teilnehmer besser gewesen. Da unsere Studienfahrt aber mit der „Kleinen Studienfahrt“ des Landesverbandes nach Schleswig-Holstein im gleichen Zeitraum stattfand, war die Nachfrage für unsere Fahrt sicherlich geringer. Wir möchten dem Vorstand empfehlen, für unsere Fahrt in 2009 allen LAI-Mitgliedern das Programm schriftlich zuzustellen, da viele Mitglieder die LAI-Internetseite nicht nutzen. Wir werden das Programm für das kommende Jahr rechtzeitig zur Verfügung stellen.

Nachstehend das Tagesprogramm für die Studienfahrt 2008:

### Programmablauf am 26.08.08

#### Uhrzeit

- |               |   |
|---------------|---|
| 09.00         | Treffpunkt in Uelzen, BST Uelzen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Wilh.-Seedorfstr. 3 |
| 09.20 – 10.30 | Besichtigung Forstbaumschule in Bollensen   |
| 11.15 – 12.30 | Pilzzuchtbetrieb in Aljarn  |
| 13.15 – 14.10 | Mittagspause in Lüneburg  |
| 14.15 – 16.15 | Stadtrundgang in Lüneburg mit Rathausbesichtigung/Kirche                                      |
| 16.30 – 19.00 | Besichtigung Brauerei mit Abendessen  |

### **Bericht zu dem Programm:**

#### **Forstbaumschule**

In der Forstbaumschule von Herrn Gustav Lüdemann haben wir uns über Anpflanzung, Aufzucht und Vertrieb von Forstkulturen informiert.

Im Jahre 1878 wurde die Forstbaumschule Gustav Lüdemann gegründet. Sie gehört zu den ältesten Familienbetrieben dieser Art in Deutschland. Im Jahre 1993/94 fand die Verlegung aus dem engen Stadtbereich Hamburgs nach Wieren-Bollensen statt.

Acht Kilometer vor Uelzen, im Gebiet zwischen der Lüneburger Heide und dem Naturpark Elbufer-Drawehn gelegen, bietet der Standort mit durchschnittlich 37 BP aus humosem lehmigen Sand, 720 mm Niederschlag und Waldanbindung ideale Bedingungen für eine Forstbaumschule. Der Betrieb umfasst insgesamt 120 ha, auf einer ca. 40 ha großen, voll arrondierten, Fläche werden Weihnachtsbaumjungpflanzen, Wildsträucher und

Sonderkulturen produziert, die restliche Fläche ist an einen landwirtschaftlichen Betrieb verpachtet. Die gesamten Baumschulflächen können bei Bedarf mit speziellen Regenern bewässert werden. Das Saatgut kommt aus anerkannten Beständen und wird über spezielle Händler bezogen. Das deutsche Saatgut stammt aus von Körkommissionen anerkannten Beständen. Das Kilogramm Buchensaatgut kostet z. B. um 60,00 €. Jährlich werden ca. 18-20 Mio. Pflanzen umgeschlagen. Als Ergänzung zu der Baumschule ist ein Dienstleistungsbetrieb angegliedert, der alle Arbeiten von der Lieferung über die Pflanzung bis zur Einzäunung durchführt. Kunden sind zu 80% über öffentliche Ausschreibungen vorhanden, 20% sind private Waldbesitzer. Der Betrieb ist Mitglied in einem speziellen Baumschulen-Beratungsring mit Sitz in Schleswig-Holstein. Die Baumschule ist seit einigen Jahren auch Ausbildungsbetrieb, in dem interessierte Jugendliche ausgebildet werden.

H.J. Siebert



### **Champignonzuchtbetrieb**

Der Land- und Gartenbaubetrieb Werner Baumann in Aljarn produziert Champignons, wir haben uns dort vom Betriebsleiter einen Einblick in diesen Produktionszweig geben lassen.

Baumanns bewirtschaften einen rd. 45 ha großen landwirtschaftlichen Betrieb. Nach Einstellung der Milchviehhaltung entschloss sich der Betriebsleiter, als Einkommensalternative für den Betrieb in die Pilzzucht einzusteigen. Seit nunmehr 15 Jahren hat sich der Betrieb auf die Zucht und die Vermarktung von Champignons spezialisiert.

Nach ausführlichen Recherchen bei Pilzzuchtbetrieben entstand gegenüber der Hofstelle eine spezielle Halle, die durch ihre Raumaufteilung, Kühlungs- und Belüftungstechnik einen professionellen Einstieg in den neuen Betriebszweig möglich machte.

In den einzelnen Räumen sind die Pilze in den unterschiedlichen Wachstumsstadien mit den optimalen Temperaturen und Luftfeuchtigkeitsgehalten unter strengen hygienischen Bedingungen untergebracht. Bis zur Ernte vergehen rd. 9 Tage.

In ca. ½ m<sup>2</sup> großen Kompostballen aus einem spezialisierten Partnerbetrieb wird die Pilzbrut, mit Sporen geimpfte Getreidekörner, angeliefert. Durch kontinuierliche Lieferungen steht stets erntereife Ware zur Verfügung. Mit Hilfe von Teilzeitkräften werden die Champignons gepflückt. Eine Partie kann dreimal gepflückt werden. Herr Baumann betreibt den Handel ausschließlich über Direktvermarktung an diverse Stammkunden in der Region sowie auf Veranstaltungen in Form von „Pilzpfannen“.

Seine Produktions- und Vermarktungsphilosophien belegen, dass über Qualität trotz der billigen osteuropäischen Konkurrenz auch hier ein erfolgreicher Pilzzuchtbetrieb geführt und weiterentwickelt werden kann.

C. Ihlenfeldt



### **Stadtführung in Lüneburg**

Nach einer kurzen Mittagspause bei Kaffee und belegten Brötchen, haben wir uns von einer Mitarbeiterin der Lüneburger Marketing-Gesellschaft durch das sehenswerte Rathaus und durch die Altstadt von Lüneburg führen lassen.

Das Rathaus entstand um das Jahr 1230 und wurde dann über die Jahrhunderte mit dem Aufschwung der Salzgewinnung ständig vergrößert und mit vielen kostbaren Holzschnitzarbeiten ausgestattet. Die heutige barocke Marktfassade wurde auf Ratsbeschluss 1704 erstellt.



Die Altstadt von Lüneburg mit ihren alten Backsteinhäusern ist ein lohnenswertes Ausflugsziel und bietet dem Geschichtsinteressierten ein sehenswertes Bild über die geschichtliche Entwicklung der Stadt vom frühen Mittelalter bis in die heutige Zeit.



## Bierbrauerei

Nach dem interessanten Stadtrundgang führte uns der Weg in die Heiligengeiststrasse zur Privatbrauerei Mälzer.

Das Mälzer Brau- & Tafelhaus ist eine Gasthausbrauerei, in der die jahrhundertealte Brautradition Lüneburgs wieder auflebt. Bereits im Jahre 1540 wird die Heiligengeiststrasse 43 erstmals als Braustätte genannt.

1754 gelangte das Haus in den Besitz der Familie Crato, in dem Jacob Crato 1763 eine Weinhandlung gründete. Ende 1972 stellten die Besitzer den Handel mit Weinen und Spirituosen ein. Seit Herbst 1997 hat hier das Mälzer Brau- & Tafelhaus seinen Betrieb aufgenommen. Einmalig in Lüneburg sind die schönen und großzügigen Räumlichkeiten auf drei Etagen. Vom rustikalen Gewölbekeller bis hin zum festlichen Saal wird alles geboten.

Inmitten diesem Ambiente wird vor den Augen der Gäste vom Braumeister persönlich Bier, streng nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516, gebraut.

Verwendet wird nur das gute Lüneburger Wasser, bestes selbstgeschrotetes Malz und Hopfen aus ökologischen Anbau. Daraus entsteht ein naturtrübes Bier, welches nicht gefiltert wird.

Je nach Saison stehen verschiedene Bierspezialitäten zur Auswahl.

Ebenfalls nicht zu verachten ist das Angebot der Speisekarte, wer sich also in gemütlicher Runde bei selbstgebrautem Gerstensaft und frisch Gekochtem erlaben möchte, ist im Mälzer bestens aufgehoben.

J. Knieke



Nach dem gemeinsamen Abendessen im Brau- & Tafelhaus Mälzer wurde die Studienfahrt beendet, alle Beteiligten waren mit dem informativen Tag sehr zufrieden und hoffen auf die nächste Studienfahrt im kommenden Jahr.

H.J. Siebert