

**Quelle:** ECO-News - die grüne Presseagentur

**Partner:** Redaktiondienst-Online.de, D-90482 Nürnberg

**Rubrik:** Land und Gartenbau **Datum:** 04.10.2001

## **Öko-Landbau auf Gut Kerschlach ist "in aller Munde"**

**"Wir denken hier in Kreisläufen" Nur noch wenige Tage bis zur Einweihungsfeier auf dem ehemaligen Klostergut...**



Seit 1997 war Gut Kerschlach eine Grossbaustelle - am 13.Oktober 2001 ist es soweit: Nach Abschluss der letzten Baumaßnahmen am alten Gutshaus findet die offizielle Einweihungsfeier statt: Gut Kerschlach präsentiert sich als ein moderner biologisch bewirtschafteter Gutshof mit Land- und Forstwirtschaft, Reitsportanlage, eigener Bäckerei, Käserei, und Metzgerei, Hofladen, Lieferservice und Seminarbetrieb - alles unter einem Dach.

"Wer heute gesund essen will, braucht mehr als Vitamine, Mineralien, Eiweiß und Kohlenhydrate. Er braucht möglichst unbelastete Lebensmittel - Essen von ganzheitlicher Qualität", weiss Werner Mützel, Verleger und Eigentümer von Gut Kerschlach, der sich mit dem Projekt einen Lebenstraum verwirklichte und unter anderem zukünftig in dem über 400 Jahre alten grundsanierten Hauptgebäude - dem Kerschbacher "Schlößchen" - Fortbildungsveranstaltungen, Kurse, Lehrgänge und Seminare organisieren will. "Öko-Landbau erfordert eine ganzheitliche Betrachtungsweise, denn die Qualität der auf Gut Kerschlach erzeugten und verarbeiteten Lebensmittel ist mit der Gesundheit von Boden, Luft, Wasser und mit der Art des Anbaus eng verzahnt", stellt Mützel fest.

"Wir denken hier in Kreisläufen", bestätigt Josef Beyrle, Betriebsleiter auf Gut Kerschlach, der gemeinsam mit einem 30-köpfigen Team von Bäckern, Metzgern, Technikern, Forst-, Land- und Pferdewirten verantwortlich ist unter anderem für 250 Rinder (davon 15 Murnau-Werdenfeller als eine vom Aussterben bedrohte Haustierrasse), 60 Schweine, 160 ha Landwirtschaft und 200 ha Forst. Und nennt als ein Beispiel von vielen die Öko-Kompostieranlage: Der Mist wird kompostiert und dient später wieder als Dünger in der Landwirtschaft - Kunstdünger muss nicht eingesetzt werden.

"In einem natürlichen Lebensraum, einem Ökosystem, stehen Pflanzen und Tiere in einer wechselseitigen Beziehung zueinander, in dem sie ständig Substanzen auf- und abbauen", so Beyrle. "Auf Gut Kerschlach gibt es ein solches Ökosystem, welches Boden, Pflanze, Tier und Mensch zu einem betriebseigenen Kreislauf verbindet. Die stabilen Energie- und Stoffkreisläufe stellen das Ökosystem dar, das Ergebnis ist eine gesunde Ertragsfähigkeit, die den Einsatz umweltbelastender, naturfremder Dünger und Pflanzenschutzmittel überflüssig macht."

Als ein anerkannter Naturland-Betrieb obliegt Gut Kerschlach den strengen Richtlinien des ökologischen Landbaus. Dazu zählt auch, dass ohne chemisch-synthetische Pestizide, ohne Gentechnik und ohne Bestrahlung produziert wird. Die Tierhaltung hat artgerecht zu erfolgen - was übrigens auch im Reitstall mit 45 Boxen verwirklicht wurde - es werden grundsätzlich keine Importfuttermittel und industrielle Kraftfuttermischungen und damit auch kein Tiermehl eingesetzt. Masthilfsmittel und die prophylaktische Zugabe von Tierarzneimitteln sind nicht erlaubt.

Schon von Anfang an, seit 1997, baut man hier auf ökologischen Landbau, also in Zeiten, als die Verbraucher und Erzeuger gleichermaßen noch nicht durch die weltweiten BSE- oder MKS-Ereignisse sensibilisiert waren wie heute. Von Anfang an setzte man auf Gut Kerschlach auf das Konzept der Regionalvermarktung. Als Novum zählt dabei, dass man nicht nur ein Einkaufserlebnis bieten will und so neben dem Hofladen auch ein Kleintiergehege für die "kleinen Besucher" angelegt hat oder jeden Samstag Hofführungen angeboten werden, sondern auch eine regionaler Lieferservice eingerichtet wurde: So kann man über das Internet oder telefonisch regelmäßig Lebensmittel von Gut Kerschlach "abonnieren", die hochwertigen Waren werden direkt nach Hause gebracht. "Transparenz wird hier gross geschrieben", erzählt Werner Mützel, jeder soll sich persönlich überzeugen können, wie beispielsweise sein Stück Käse entsteht und wo es herkommt.

Kerschlach ist verkehrsgünstig an der Bundesstraße 2 gelegen - nur eine halbe Autofahrtstunde vom Stadtzentrum München entfernt - zugleich in idyllischer Lage zwischen Ammersee und Starnberger See. Bei gutem Wetter ist der Fernblick auf die Alpen sicher.

Am 13. Oktober 2001 werden über 5.000 Besuchern erwartet.

Beginn der Veranstaltung ist 10 Uhr mit einem Gottesdienst.

Um 11 Uhr schließen sich Festreden u.a. mit Pater Anselm Bilgeri an  
Von 11.00 - 18.00 Uhr wird ein buntes, informatives Programm (u.a. Schaukäserei, Strohburg, Kompostierführung, Kutschfahrten und viele Kinderattraktionen) ausgerichtet.

Ab 17.30 Uhr geht es in der Festhalle mit einem Musikprogramm der Blasmusik weiter.

Last but not least dauert das Fest - ab 20.30 Uhr zur Musik der Band "Sonic Bang" - bis in den späten Abend hinein.

### **Gut Kerschlach - Service für Journalisten**

\* "Gutsinspektion": Speziell für Journalisten bieten wir am 13.10.2001 um 14 Uhr eine Hofführung an, um Ihnen die Möglichkeit zu geben, alles Wissenswerte rund um das Gut zu erfahren. Geplant ist ein "Blick hinter die Kulissen", in Bereiche, die nicht jederzeit zugänglich und wirklich spannend sind. Dazu zählt auch eine Kutschentour, um sich einen Überblick über 360 ha Land- und Forstwirtschaft zu verschaffen.

\* "Presseservice": Am 13.10.2001 richten wir übrigens am Hof ein kleines Pressebüro mit Internetzugang und Schreibstelle ein.

\* "Digitaler Service": Zahlreiche Bilder und Text zum Download im Internet: [www.gut-kerschlach.de](http://www.gut-kerschlach.de) (> Aktuell), auf Wunsch auch Übersendung einer digitalen Pressemappe (CD-Rom mit druckfähigen Hintergrundtexten, Interview und einer honorarfreien Bildauswahl in tiff) sowie ein Video-Mitschnitt aus der TV-Sendung "Unkraut" über Gut Kerschlach vom 24.09.2001 im Bayerischen Fernsehen.

\* Anmeldung: Wir empfehlen eine rechtzeitige Anmeldung ([info@gut-kerschlach.de](mailto:info@gut-kerschlach.de))

oder Tel. 08808 / 92 11-0), denn die Plätze in der Festhalle sind begrenzt. Für das leibliche Wohl wird gesorgt, Sie können wählen zwischen einem Gericht mit Rindfleisch, mit Schweinefleisch oder einem vegetarisches Gericht. Sie erhalten eine Einladungsbestätigung.