

VIEL STEINE GAB'S UND WENIG BROT, UND DAS SCHON SEIT 1000 JAHREN

Kerschlach kann sich bald einer tausendjährigen, wechselvollen Vergangenheit rühmen. Frühe Dokumente bezeichnen den Weiler als "Cherslo" - eine Viehweide im Sumpfgebiet, wobei der Ort eine Schneise in dem einst dichten und wildreichen Waldgebiet zwischen Ammersee und Würmsee bildete. Die älteste urkundliche Erwähnung Kerschlachs gründet auf dem 25. März 1159. Erst seit dem Sommer 2001 dagegen wird die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit auf Gut Kerschlach von Andreas Frädrieh als Pressesprecher verantwortet. Seit 1998 wird nämlich auf dem ehemaligen Klostergut Kerschlach nach EG-Ökorichtlinien und Naturland-Richtlinien gewirtschaftet. Zwischendurch mussten allerdings Betriebsteile trotz Bio-Booms wegen Unrentabilität geschlossen werden, was natürlich kontrovers in den Medien diskutiert wurde...



In seiner wechselvollen Vergangenheit hatte das Gut Kerschlach viele Besitzer - im Jahre 1599 gehörte Kerschlach auch mal zum bekannten Kloster Andechs. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts erwarb Theodor von Cramer-Klett die Schwaige. Als Schloßherr auf Hohenaschau im Chiemgau genöß er entsprechendes Ansehen und erfreute sich eines beträchtlichen Vermögens als

Begründers der MAN-Maschinenfabriken. Auf Gut Kerschlach war das Wirtschaften über die Jahrhunderte immer wieder ein "schweres Brot". In den Chroniken wird regelmäßig berichtet von erheblichen Ernteeinbußen durch Wildschweinplagen, Hagelschauer und Gewitterstürme, sowie von Pest, Krieg und Verödung.

Einer der gefährvollsten Epochen erlebte das Klostergut während des Zweiten Weltkrieges 1939 bis 1945 - so gefährdeten unter anderem Tiefflieger das Klostergut. Im übrigen ließen sich nur mit Hilfe von kriegsgefangenen Franzosen Anbau- und Erntearbeiten, Stalldienst und Molkerei bewältigen.

In den 1980er Jahren präsentierte sich das Klostergut als ein moderner Landwirtschaftsbetrieb mit 146 ha. Der Viehbestand wies 260 Rinder und einen Zuchtstier auf. 80 Kühe füllten den Liegenboxenlaufstall auf Spaltenboden mit Treibmist. In einem Doppelsechserfischgrätenmelkstand lieferten sie täglich zweimal Milch. Die 40 ha Ackerboden umfassten Maisanbau-, Weizen-, Gerste- und Haferfelder, dazu eine Fläche für Klee-Gras-Gemenge. Ladewagen, Fahr- und Tiefsilos sowie Bergehallen dienten dem Einbringen und Stapeln der Ernte.

1997 erwarb der erfolgreiche Verleger Werner Mützel (WEKA-Verlag) das ehemalige Klostergut, um hier seinen Lebenstraum zu verwirklichen: in den folgenden Jahren entstand ein ökologisch bewirtschaftetes Hofgut, liebevoll restauriert und mit ebenso traditionsbewussten wie modernen Anlagen ergänzt. Wohn- und Wirtschaftsgebäude, Metzgerei, Käserei, Bäckerei, ein Hofladen, Stallungen für Pferde, Rinder und Schweine wurden aufgebaut. Artgerechte Tierhaltung, nachhaltige Bodenbewirtschaftung und ein möglichst geschlossener Betriebs- und Stoffkreislauf stehen im Mittelpunkt dieses Konzepts. Im Jahr 2001 fand die feierliche Eröffnung statt.

Auf Gut Kerschlach werden heute auch die seltenen Murnau-Werdenfelser Kühe gezüchtet, eine vom Aussterben bedrohte Rasse. Auch Naturschutzprojekte spielen auf Gut Kerschlach im Rahmen der Pressearbeit eine immer größere Rolle.

Mehr zur Geschichte Gut Kerschlachs finden Sie auf [WIKIPEDIA](#)



DAS VERFLIXTE 7. JAHR

Allerdings ging das Vertriebskonzept des Direktmarketings von Bio-Lebensmittel nicht auf wie erwünscht: 2006 musste 110 Mitarbeitern gekündigt werden, der Hofladen musste später ebenfalls geschlossen werden und unrentable Betriebsteile wie die Hofbäckerei, Käserei und Metzgerei wurden "outgesourct". Das Gesamtkonzept stand jetzt in Frage, das Image des Musterguts angekratzt. Kündigungen waren zudem ein Jahr vorher noch ausgeschlossen worden.

Auf der anderen Seite hatte sich ein anderer Betriebsteile unerwartet positiv entwickelt - der hochmoderne Reitstall für rund 70 Pferde, der neben 15 Hektar eigene Weidefläche sogar über ein extra angelegtes 8km langes Reitwegenetz im angrenzenden eigenen Gutswald verfügt, eine vollisolierte Reithalle 20 x 60m, Springplatz und Dressurplatz, Longierhalle, und das alles im unmittelbaren elitären Einzugsgebiet Starnbergs bzw. vor den Toren Münchens, erfreute sich guter Nachfrage.



**PRESSESPIEGEL:
AUSSCHNITTE AUS 7 JAHREN TAGESZEITUNGEN**

Augsburger Allgemeine

UNABHÄNGIGE ÜBERPARTEILICHE TAGESZEITUNG



Landwirtschaft zum Anfassen: Auch die Kinder hatten ihren Spaß beim Hoffest auf Gut Kerschlach. Am Wochenende strömten Tausende zur Einweihung des Biobetriebs. Bild: Jordan

Großunternehmer erfüllt sich den Traum vom Bio-Bauernhof

Tausende besuchen Gut Kerschlach bei der Einweihung

Kerschlach (sm). „Das ist der typische Heugersch“ – Landwirtschaft zum Anfassen beim Hoffest auf Gut Kerschlach nahe Andechs. Dort hat der Chef des WEKA-Verlages, der Klesinger Unternehmer Werner Mützel, den Traum vom eigenen Biobetrieb verwirklicht. 5000 Besucher strömten am Samstag durch Ställe und Stadel, stellten Fragen zur Produktion und hofeigenen Verarbeitung.

Mützel hat das Gut, dessen Geschichte bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht, 1997 von den Benediktinerinnen erworben und eine moderne Landwirtschaft mit angegliederten Verarbeitungsbetrieben errichten lassen. Über die Investitionssumme schweigt sich der 61-jährige Inhaber aus.

90 Milchkuhe liefern Rohstoff für die Käseerei, 150 Jungtiere dienen der Nachzucht oder werden als Masttiere, wie die 60 Schweine, zu Steaks und Wurst verarbeitet – bald in der eigenen Metzgerei, wie Pressesprecher Andreas

Früdrich erläutert. Den Besitzern der 40 Pensionspferde steht eine Reitanlage mit Spring- und Dressurplatz sowie turniergerechter Reithalle zur Verfügung. Mützel, der mit seiner Familie auf dem Hof lebt, hat selbst vor zwei Jahren zu reiten begonnen, sieht den Bereich aber auch als „Säule im Geschäftskonzept“.

Wiesen und Weiden machen den Hauptteil der 160 Hektar landwirtschaftlichen Flächen aus. Zum Gut, das dem Bioverband Naturland angegliedert ist, gehören auch 200 Hektar Wald. Auf zehn Hektar wird Getreide angebaut und in der eigenen Bäckerei verarbeitet, eine Gärtnerei ist in Planung. Früdrich sieht Gut Kerschlach weniger als Konkurrenz für Direktvermarkter, denn als Magnet für einen „Öko-Einkaufstourismus“. Betriebsleiter Josef Beyle geht davon aus, dass bis zu 80 Arbeitsplätze auf dem Gut entstehen, derzeit sind es 35. Ein Aboservice beliefert Kunden in einem Umkreis von 50 Kilometern.

Info: HolgutKerschlach, Tel. 08868/92 11 11

SZ Süddeutsche Zeitung Extra

Kultur und Freizeit in München und im Umland vom 11. bis 17. Oktober 2001

Auf dem Naturland-Gut Kerschlach

Wo Kuh und Schwein glücklich sind

Vor vier Jahren hat Werner Mützel den Betrieb umgestellt, schon jetzt liefert er „biofrisch“ Ware ins Haus



Im Land der glücklichen Schweine: Der Saustall auf dem Öko-Gut Kerschlach im Landkreis Weilheim-Schongau. Fotos (2): Ralf Gerard

ten) und die Pferdeställe haben Paddock. Schon die Schwestern hatten den Hof seit 1908 landwirtschaftlich bewirtschaftet. Doch die Sanierungsbedürftigkeit der Gebäude und der mangelnde Nachwuchs zwangen den Orden zum Verkauf. Mützel ließ die Klostermauern mit Ausnahme des Haupthauses abreißen. „Mehrere Zehnmillionen Mark“, schätzt Beyrle, seien in den dreijährigen Umbau geflossen. Und noch immer sind nicht alle Arbeiten abgeschlossen. Doch der Betrieb läuft. Insgesamt 35 Angestellte arbeiten im Kuh-, Schweine- oder Pferde-stall, der Molkerei, Metzgerei oder Bäckerei. Zu tun gibt es reichlich: 250 Kühe und Rinder, 120 Schweine, 45 Pensionspferde, Esel, Ziegen und Kleintiere müssen versorgt, die 33 Hektar Acker bestellt werden. Hinzu kommen die Arbeiten im Garten, an der Kompostieranlage oder in der Heubergehalle. „Wenn's Spaß macht, arbeitet man gerne“, sagt Beyrle. „Wir sind zwar alle angestellt, aber es ist doch wie das eigene.“

Nicht nur einen „einige Schritte auf den Endverbraucher zugehen“, erklärt er das Geschäftskonzept von Gut Kerschlach. Das heißt, dass sämtliche Produkte auf dem Hof verarbeitet und nach Wunsch dreimal in der Woche „biofrisch direkt ins Haus“ geliefert werden. Einen kostenlosen Service, den wöchentlich 200 Kunden im Großraum Starnberg/Weilheim in Anspruch nehmen: „Alle Leute, Familien und Pärchen.“ Besonders gut gehen die Molkereiprodukte.

An den Endverbraucher herantreten will Gut Kerschlach aber auch, indem es die Hofcafé für Besucher öffnet. Neben Fleckvieh gibt es auf Gut Kerschlach noch Murnau-Werdensfelder, Kühe einer vom Aussterben bedrohten Rasse. Spaziergänge durch Ställe und Streichelzoo, vorbei an Spielplätzen und Pferdekopeln sind jederzeit möglich. von Frühjahr 2002 an sollen auch Geschäftsleute in modern ausgestatteten Seminarräumen tagen können. Zum Mittagessen gibt es dann ausschließlich Bio-Kost – „konsequenterweise“.

„Noch schreiben wir rote Zahlen“, sagt Beyrle. Doch schon in vier bis fünf Jahren rechnet der Geschäftsführer mit einem Gesamtumsatz von zehn Millionen Mark. Stärkster wirtschaftlicher Zweig soll der Lieferservice werden, mit langfristig bis zu 2000 Kunden in der Woche, gefolgt von der Metzgerei und den Einnahmen aus dem Hofladen. „Und das wird erst der Anfang sein.“

Von Carolin Fries

Kerschlach – Schweine, die nicht stinken. Schweine, die glücklich grunzend ihre Nasen ins Stroh stecken. Schweine, denen ihr Ringelschwänzchen nicht weggeätzt wurde, damit sie sich in engen Ställen nicht gegenseitig von hinten aufessen. Schweine, die an die frische Luft können, wenn ihnen danach ist: Glückliche Schweine. Schweine, wie sie auf Gut Kerschlach in der Gemeinde Pahl (Landkreis Weilheim-Schongau) leben. Sätze wie „Deinen Nacken gegrillt und dazu Kartoffelsalat“ darf man dort im Angesicht eines schlachtreifen Tieres ledig-



Betriebsleiter Josef Beyrle.

lich denken, nicht aussprechen. Betriebsleiter Josef Beyrle mag so etwas nicht.

Eines der liebsten Worte des 36-jährigen Agrarwirts, der die Geschäfte für die „Gut Kerschlach GmbH und Co.KG“ führt, ist „konsequent“. Auf Gut Kerschlach ist fast alles konsequent. Beyrle sagt: „Wenn schon ökologischer Landbau, dann konsequent.“ Seit 1997 ist das Gut ein Betrieb des Naturland-Vertriebes. Werner Mützel wollte es so. In einer Reihe mit Prominenten wie Hipp, Fielmann oder Schweisfurth hat der gelernte Industriekaufmann in den Öko-Landbau investiert und sich damit eines Traums erfüllt. „Meine Großeltern mütterlicherseits waren Bauern in Unterfranken und ich habe dort als Schulbub regelmäßig meine großen Ferien verbracht und dabei die Liebe zur Natur, Landwirtschaft und zu den Tieren gefunden“, sagt Mützel.

Vor vier Jahren hat er das Gut von den Missions-Benediktinerinnen gekauft. Seither verfügt der Kuhstall über einen Wellness-Bereich (automatische Bürs-

Weilheimer Tagblatt

Unabhängige Heimatzeitung und Amtsblatt für den Landkreis



Weilheim-Schongau, die Stadt Weilheim und die Stadt Penzberg

08 81/1 89-0 • www.merkur-online.de

Münchner Merkur

Montag, 15. Oktober 2001 • 2,00 DM

So groß wie ein kleines Dorf

Über 5000 Gäste bei Eröffnung von Gut Kerschlach

Pähl/Kerschlach (st)
Nach einem Jahr Planung und drei Jahren Bauzeit stellte am Samstag der Augsburgische Verleger Werner Mützel das nach seinen Vorstellungen erneuerte Gut Kerschlach vor. Mehr als 5000 Besucher machten sich am Samstag ein Bild von dem aus dem 12. Jahrhundert stammende Gut, das Mützel 1997 erworben hatte.



Josef Beyrle leitet das erneuerte Gut Kerschlach.

Pähl's Bürgermeister Rainer Kugler, der das Vorhaben von Anfang an unterstützt hatte, zeigte sich zufrieden über das, was Mützel aus dem Gut gemacht hat. Seine Hoffnung, dass „Kerschlach nicht zur Ruine wird“, habe sich erfüllt. Dabei habe die Erneuerung des Guts ihm und dem Gemeinderat durchaus viel Arbeit gemacht. Insgesamt 34 Bauanträge stellte der Augsburgische Verleger.

Für Mützel ist es ein „Lebenstraum“, den er sich mit dem Kauf des Guts und dessen Umbau zum Bio-Betrieb erfüllt hat. Über die Erfüllung dieses Traums freute sich auch Pater Anselm Bilgri aus Andechs, der die Festrede hielt.

Mützel sprach immer von seinem „Bauernhof“. Angesichts der Größe des Guts klingt dies nach einer Unter-

treibung, 90 Milchkühe, 150 Stück Jungvieh, 60 Schweine und zwei Walliser Schwarzhalsziegen stehen in den Ställen. Ein Pferdestall und eine Reithalle sind schon gebaut, ein weiterer Stall für Pferde, die ihr Gnadenbrot bekommen, kommt dazu. Zusammen mit Wohngebäuden, Maschinenhallen und Betriebsgebäuden hat das Gut die Größe eines kleinen Dorfes: 40 Mitarbeiter sind heute dort beschäftigt, 70 sollen es laut Betriebsleiter Josef Beyrle in fünf Jahren sein.

Nach den Vorstellungen von Mützel soll in Kreisläufen gewirtschaftet werden. Kühe und Schweine werden von dem ernährt, was auf den 130 Hektar Wiesen und 30 Hektar Acker wächst. Der Festmist wird in einer Kompostieranlage umweltscho-

nend aufbereitet und als Dünger ausgebracht. Ein Teil des erzeugten Getreides – Roggen, Weizen und Dinkel – wird in der hauseigenen Bäckerei verarbeitet.

Auch wirtschaftlich denkt Mützel in Kreisläufen. Das investierte Geld – über die Höhe macht er keine Angaben – soll durch die Vermarktung der Produkte wieder hereinkommen. 40 Prozent des Umsatzes soll der Lieferservice bringen, der Kunden im Umkreis von 50 Kilometern mit Bioprodukten versorgt, 30 Prozent die Metzgerei. Der Hofladen, in dem die Produkte der Bäckerei und der Käserie verkauft werden, soll wie die Pferdehaltung 15 Prozent beitragen. Im Jahr 2005 soll das Gut wirtschaftlich arbeiten.

Waldbau wird ebenso betrieben. Laut Beyrle ist auch daran gedacht, das Holz aus den eigenen Wäldern künftig für die Energieversorgung des Gutes zu verwenden. Es seien bereits 15 000 Bäume gepflanzt worden.

Das Gutshaus, das über 400 Jahre alt ist, wurde umfangreich renoviert. Die Mauern, die Deckengewölbe und der Dachstuhl blieben dabei vollständig erhalten. Das Haus wird als Seminar-gebäude dienen.



Bürgermeister Rainer Kugler (Mitte) überreichte Werner Mützel und dessen Frau Sabine Hackauf zum Einzug ein Bild von Gut Kerschlach. Foto: Schubert

„Lebenstraum erfüllt“

Mützel und Gut Kerschlach

Kerschlach (st) – Der gebürtige Augsburgische Verleger Werner Mützel (61) ist gelernter Industriekaufmann. 1972 gründete er den WEKA-Verlag in Kissing bei Augsburg. Aus dem Verlag

Zeit auf dem Hof seiner Großeltern in Westheim bei Hammelburg. Das „Wirtschaften in Kreisläufen“ habe ihn dabei von Anfang an fasziniert.

Da er aufgrund der Arbeit in seinen Verlagen nicht die Möglichkeit habe, selbst auf dem Hof zu arbeiten, habe er sich dafür entschieden, die Sache „etwas größer aufzuziehen“, um die entsprechenden Fachleute beschäftigen zu können. Kerschlach hat Mützel über einen Immobilienmakler gefunden. In knapp fünf Jahren machte er aus dem Klostergut einen modernen Biobetrieb, der bis 2005 schwarze Zahlen schreiben soll.

NOTIZEN AUS DER WIRTSCHAFT

für Fachliteratur machte er ein internationales Unternehmen, das in acht europäischen Ländern 30 Verlage mit 2500 Mitarbeiter umfasst.

Mit dem Kauf von Gut Kerschlach erfüllte er sich einen „Lebenstraum“, den er seit seiner Kindheit hat. Damals verbrachte er viel

Gutshof wieder mit Leben erfüllt

Fast die Ausmaße eines kleinen Dorfes – Ökologische Bewirtschaftung

Pähl (st) – Es hat fast die Größe eines kleinen Dorfes, das am Samstag eingeweihte neue Gut Kerschlach bei Pähl (Kreis Weilheim-Schongau). 40 Mitarbeiter beschäftigt der Augsburgische Verleger Werner Mützel, der das Gut 1997 erworben hatte, derzeit; in fünf Jahren sollen es in den weitläufigen Gutsgebäuden bis zu 70 Leute sein. Mehr als 5000 Gäste machten sich am Wochenende ein Bild von dem rundum erneuerten Gutshof.

Für Mützel hat sich ein Lebenstraum erfüllt, doch er ist bescheiden und spricht von seinem „Bauernhof“. Der aber hat es in sich: 90 Milchkühe, 150 Stück Jungvieh, 60 Schweine und zwei Walliser Schwarzhalsziegen werden in den Ställen beherbergt. Außerdem werden derzeit ein Pferdestall und eine Reit-

halle gebaut, ein weiterer Stall für Gnadenbrot-Pferde ist in Planung.



Der renovierte Gutshaus.

Mützel will das Gut Kerschlach ökologisch bewirtschaften. Kühe und Schweine

ernähren sich von dem, was auf 130 Hektar Wiesen und 30 Hektar Acker wächst. Der Festmist wird in einer Kompostieranlage aufbereitet und als Dünger aufgebracht. Ein Teil des erzeugten Getreides wird in der hauseigenen Bäckerei sofort verarbeitet.

Einen Zuschussbetrieb will sich Mützel nicht leisten. Vielmehr soll das Gut ab 2005 wirtschaftlich arbeiten. 40 Prozent des Umsatzes soll der Lieferservice bringen, der Kunden in einem Radius von 50 Kilometern anfährt. 30 Prozent erwirtschaftet laut Plan die Metzgerei, den Rest steuern Hofladen und Pferdehaltung bei. Ferner wird Waldwirtschaft betrieben. Der Bürgermeister von Pähl, Rainer Kugler, lobte: Kerschlach sei „keine Ruine“ mehr.

Foto: Schubert

Mehr Umsatz durch Umzug

Gut Kerschlach basierte in Puchheim. Logistikzentrum für den Vertrieb von ALFRED SCHUBERT Pahl - Gut Kerschlach bei Pahl setzt auf Expansion. Um aus den roten Zahlen zu kommen, sollen neue Märkte erschlossen werden. Der erste Schritt in diese Richtung ist die Verlagerung des Logistikzentrums von Kerschlach nach Puchheim. Die Produktion in Kerschlach ist von der Verlagerung nicht betroffen. Das sagte Gutsherr Werner Mützel bei einem Pressegespräch am Samstag. Auf Gut Kerschlach werden Milch und Milchprodukte, Fleisch und Würstwaren sowie Backwaren produziert - alles nach ökologischen Vorgaben.

"Trendwahn muss ein Return kommen." Das ist der Kernsatz, mit dem Werner Mützel, dem das Gut Kerschlach gehört, seine Zielsetzung beschreibt. Bis jetzt müsse er nämlich immer noch Geld in das Gut reinstecken. Gewinn werde aber nur durch Wachstum möglich sein. Deshalb habe das Gut die Vertriebsaktivitäten verstärkt. Die Anzahl der Kühlfahrzeuge wurde auf zehn verdoppelt.

Der Erfolg blieb nicht aus: von zwei auf vier Millionen Euro wuchs der Umsatz von 2004 bis 2005.

Heumilchbar in

der Schrannehalle

Das Umsatzziel für das nächste Jahr liegt Mützels Worten nach bei 5,3 Millionen Euro. Langfristig wolle Gut Kerschlach Marktführer im Direktvertrieb werden.

Von den Grenzen des Wachstums sieht Mützel den Markt für Bio-Lebensmittel noch weit entfernt. 2,6 Prozent Marktanteil hätten sie jetzt, zehn Prozent seien möglich, das zeige Österreich. Die Kaufkraft ist nach Einschätzung von Geschäftsführer Axel Birkmann vorhanden. Es gebe genügend Menschen, die nicht nach dem Motto "Geiz ist geil" einkaufen, sondern nach dem Motto "Genuss ist geil" essen.

Eine größere Bekanntheit in München erhofft sich Birkmann durch die Eröffnung der "Heumilchbar" des Guts in der Schrannehalle, die "sehr gut läuft". Birkmann zum Konsum von Milch und Milchdrinks im Millionendorf München: "Milch ist gesellschaftsfähig geworden."

Um die neuen Märkte - nach dem Norden und Osten von München sollen Augsburg, Freising, Landshut und Ingolstadt folgen - besser erschließen zu können, wird derzeit ein neues Logistikzentrum in Puchheim bei München aufgebaut. Sobald der Umbau der 2000 Quadratmeter großen Halle abgeschlossen ist, wird laut Birkmann der Vertrieb vollständig von Puchheim aus erfolgen. Dies soll spätestens Anfang 2006 der Fall sein.

Gut zählt rund

100 Mitarbeiter

Kündigungen erfolgen nicht, allen Mitarbeitern ist angeboten worden, in Puchheim weiter zu arbeiten. Bei den letzten Einstellungen ist laut Mützel bereits auf den Umzug hingewiesen worden. Es hatten sich daraufhin nur Bewerber aus dem Raum Puchheim für die Arbeit interessiert.

Gut Kerschlach beschäftigt derzeit gut 100 Mitarbeiter. Da mit dem Logistikzentrum auch dessen Verwaltung verlagert wird, werden im Seminarhaus Büroräume frei. Damit können laut Birkmann die Aktivitäten im Seminarbereich gesteigert werden. Die Produktion auf dem Gut, das laut Mützel "voll ausgelastet" ist, ist von der Verlagerung nicht betroffen.

Gut Kerschlach schließt Vertrieb

Das Modell ist gescheitert - Eine 100 Mitarbeitern gekündigt. Puchheim - Die Vertriebsgesellschaft von Gut Kerschlach sieht vor dem Aus. Weil die Firma langfristig keine schwarzen Zahlen schreibt, wird der Vertrieb nebst Metzgerei, Bäckerei und Käseerei geschlossen. Betroffen sind davon etwa 100 Mitarbeiter. Sie haben am Dienstag ihre Kündigungen erhalten.

Der Gutshof bei Pahl im Landkreis Weilheim-Schongau an der Grenze zum Kreis Starnberg ist eine Idylle: In der reizvollen Landschaft des Pfaffenwinkels liegt die ehemalige Klosteranlage, die seit 2001 ökologisch-ganzheitlich bewirtschaftet wird. 2003 wurde der Betrieb in Landwirtschaft und Vertriebsgesellschaft aufgeteilt. Doch seit Montag herrscht in Pahl und in der Puchheimer Vertriebszentrale emotionaler Ausnahmezustand: Am Nachmittag wurden die Mitarbeiter darüber informiert, dass der Vertrieb zum 31. Mai seine Aktivitäten einstellt und die knapp 100 Leute zum 1. Juli arbeitslos sein werden. Am Dienstag bereits erhielten sie ihre Kündigungen.

Wie Geschäftsführer Axel Birkmann - auch er muss gehen - gegenüber dem Tagblatt mitteilte, habe Firmeneinhaber Werner Mützel nun diese Entscheidung getroffen. Das Unternehmen, das auf hohe Qualität setzt und dem Vernehmer nach einen guten Kundenstamm hat, habe seit Beginn Verluste erwirtschaftet, und das hätte sich langfristig nicht geändert. "Wir wussten, dass sich die Umsätze nicht wie erhofft entwickelt haben", sagte Birkmann. Dass das Aus so schnell kommen würde, sei nicht absehbar gewesen. Erst im November 2005 ist der Vertrieb nach Puchheim umgezogen.

Neben dem Vertrieb sind Metzgerei, Bäckerei und Käseerei auf dem Gut betroffen. Lediglich die Landwirtschaft, die profitable Tierhaltung mit Pferden und der Hofladen bleiben in Betrieb. Nähere Einzelheiten sollen die Mitarbeiter am heutigen Mittwoch bei einer Betriebsversammlung erfahren.

"Das Geschäftsmodell scheiterte am Markt", teilt Firmenchef Mützel mit. Der schwerreiche Verleger hatte sich mit dem Öko-Gut einen Lebensraum erfüllt und Verluste in der Anfangsphase einkalkuliert. Doch zu wenige Neukunden seien zu Stammkunden geworden; der Ertrag sei im Verhältnis zu den Lohnkosten zu niedrig. Bei den Mitarbeiter herrschen nun Wut und Enttäuschung, wie eine Angestellte verriet: "Für die Tiere tut man hier alles, und die Menschen werden dann so behandelt."

Weilheimer Tagblatt

21.06.2007 15:46 Uhr | Aktualisiert: 20.11.2007 01:02 Uhr

Neue Perspektiven für Gut Kerschlach

Pahl - Die Käseerei in Gut Kerschlach soll wieder in Betrieb gehen. Dies kündigt Werner Mützel, Geschäftsführer der "Gut Kerschlach GmbH", an.

Voraussichtlich ab 1. November wird die Käseerei, die früher von der GmbH betrieben wurde, laut Mützel verpachtet. Der Geschäftsführer wünscht sich zudem als Ersatz für den Hofladen, der dicht gemacht wurde, einen Bio-Supermarkt auf dem Gut bei Pahl. Umstrukturierungen seien nötig, "um den Markterfordernissen gerecht zu werden", so Pressesprecher Andreas Frädrich. Die "Gut Kerschlach GmbH" verpachtet bereits eine Metzgerei und eine Bäckerei ursprünglich auch von ihr selbst betrieben wurden. Zudem gibt es auf dem Gut einen Reitstall, eine Schweinemast und einen Milchviehbetrieb.

6. Wochenende, 10./11. November 2007

MerkurJournal

Münchner Merkur Nr. 299

Hund, Katz & Co

Die Rückkehr der Nasen

Wie ein heimischer Fisch vor dem Aussterben gerettet wird

Von NICOLA FÖRIG

opa oder Urgroßvater erinnern sich vielleicht noch an den Steckertisch am Volkstisch. Der war nicht sonderlich lecker und hatte eine vieldeutige Gabe, aber weshalb waren die Vegetarier bescheiden und als Steckertisch nahm man eben einen Maifisch, den es überall gab. Der

ausgerottet wurde: Von Maifisch zum Karpfen, denn wer weiß bisschen

nicht, weil der Mensch ihre Wanderwege zerstört hatte. Das weitere deutsche Bestandserhaltungsnetz setzte dann ab 1970 ein. Durch Flussbegradigungen und Trockenlegung der

Jungmaas auch finanziell. Auf dem ökologisch-landwirtschaftlichen Gut Kerschlach wurde Fischwirt Udo Bräuninger aktiv und Teil des Nasen-Wieders

Fischchen, der sich in schnell fließendes Gewässer mit Sand- und Kiesgrund wohl fühlt. Kommunikation ist die Nase auch, ist sie doch ein typischer Schwammfisch. Ausge-



Auf die Nase kommt es an. Das ausgeprägte Kopfmerkmal gab dem Fisch, der einem massenhaft in Bayern verbreitet war, seinen kuriosen Namen Chondrostoma toxostoma - die Nase. Illustration: Deutscher Informations-

habe eine widerständig veredelte, vorragende, stumpfe Schwanz- oder Stielzunge. Die Nase ist bayernweit selten geworden und wird auf der Roten Liste als stark gefährdet eingestuft. Die Nase ist exemplarisch dafür, wie eine ganze Art in einigen Jahrzehnten fast

beinahe noch um einen Fisch namens Nase! Ein erster Rückgang der Nasenbestände setzte bereits vom 2. Weltkrieg mit dem Bau der Elektrizitätswerke an Bayerns Flüssen ein. Die Nasen wurden durch die Wasserkraftwerke am Ausstieg zu den Laichplätzen behindert. Zur Laichzeit, von März bis Mai, graben die Nasen nämlich in großen Schwärmen Bausaufwärts oder in Nebenläufe. Bei Gewächserbau zeigen diese Laichschlag in Form von sternförmigen Punkten an

Kopf, das Weibchen bekommt einen rötlich-schimmernden Bauch. Das Weibchen legt 20.000 bis 100.000 1,5 mm große Eier im flachen Gewässer an dem Kies. Die ersten Tage nach dem Schlüpfen verbringen die Larven in dem Lücken im Kies. Später wechselt sie ins ruhige Flachgewässer und ernähren sich dort von Flauben. Die Albstiche wandern zugunsten ihrer Rivale zurück - oder eben

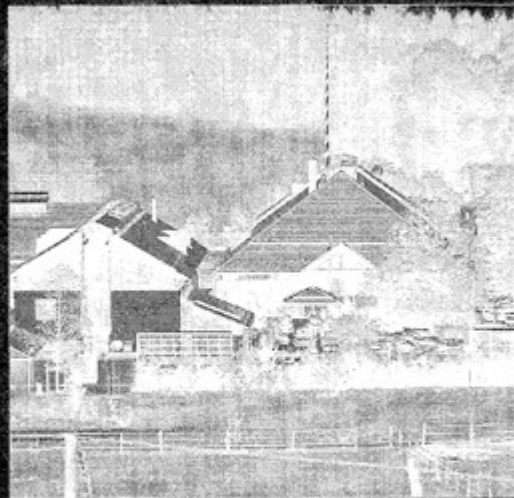
Aren wurden viele Laichplätze zerstört, die Laichwanderungen verhindert und zudem haben Nasen einen empfindlichen Kiemenapparat. Durch die Wasserverschmutzung durch den Menschen. Der Fischereiverband Oberbayern nahm das Nasensterben zum Anlass, ein Artenschutzprogramm zur Rettung der Nase anzulegen und fordert seit einigen Jahren die Nachzucht und den Einsatz von

anzüchtungsprogrammen. Die Aufzucht findet im Kerschbacher Weiler statt. Einige Laichnasen werden zur Laichzeit aus dem Fließgewässer entnommen und ihre Laichplätze mit Flauben angefüllt. Wenn sie Anfang Juni groß genug sind, werden sie in flache Teiche verbracht, wo sie bis zum Herbst auf 10 cm Größe heranwachsen. Im Oktober werden die Teiche abgelaicht und die jungen Nasenwülge werden in der Ampf ausgeetzt. Die Nase ist nun mal ein

wachsen ist die Nase 40 cm groß und wiegt ein Kilo. Kerschlach kümmert sich seit vier Jahren um die Nase, bevor sie bei der Marktzugabe erfolgt. Nachdem jahrelang keine Nasen mehr geistert oder gefangen werden konnten, sind jetzt bei Versuchsbefragungen wieder zahlreiche Jungnasen nachzuweisen. Wenigstens leben und zunehmender Population in Is-Kanal ein alter Bruch wieder auf. Im Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Fisch alljährlich am 17. April im nahe gelegenen Weiler St. Jakob an der Röhre gepusht und dazu fluss in Strömen des schwachen eisernen Röhre Schwärmerbot.

Neue Pächter für Käserei

Gut Kerschlach liefert wieder Bioprodukte



Neue Pächter hat seit Januar die Bio-Käserei von Gut Kerschlach. Sie stammen aus Rott am Inn. Foto (A): Inxy

Kerschlach ■ Sie sind nicht mehr die Jüngsten und haben sich jetzt einen Traum verwirklicht: der 48-jährige Käsemeister Johann Schandöcker aus Rott am Inn und der 53-jährige Vertriebsmann Gerhard Lindauer aus Kamerberg bei Rott sind die neuen Pächter der hofeigenen Käserei auf Gut Kerschlach. Im Januar hat die Käserei „Casus Biokäse Manufaktur OIG“ ihren Betrieb aufgenommen. Produziert wird Bio-Käse, der in den Landkreisen Starnberg, Bad Tölz-Wolfratshausen, Rosenheim und Mühldorf in Bioläden zu haben sein wird.

Zwei Jahre lang suchten die beiden Existenzgründer nach einer geeigneten Produktionsstätte in Oberbayern, bis sie diese auf Gut Kerschlach fanden und ihren Traum nach einer Bio-Produktion verwirklichen konnten. Während Schandöcker als Käsemeister vom Fach ist, kann man dies von Lindauer, der sich um den Vertrieb kümmert, nicht behaupten: Er betreibt in seiner Rottener Heimat ein Fahrradgeschäft. Dennoch sind die beiden optimistisch, dass ihre Käse-Produktion viele Abnehmer findet.

Der Standard für den Kerschlachener Biokäse ist nach eigenen Angaben hoch: In der Käserei findet

im Gegensatz zur industriellen Produktion eine handwerkliche Verarbeitung statt. In der 1998 neu gebauten Käserei steht ein Kupferkessel für Hart- und Schnittkäse und zwei weitere Weichkäsewannen. Verarbeitet wird ausschließlich die hofeigene Biomilch. Hergestellt werden Weichkäse, halbfester Schnittkäse und Schnittkäse. Vor allem der Weichkäse ist laut Lindauer der Renner.

Monatlich sollen zwischen 15 000 und 20 000 Liter Rohmilch nach traditionellen Rezepten verarbeitet werden. „Wirklich guten Käse kann man nur aus wirklich guter Milch machen. Deshalb kommt die Rohmilch auf kürzestem Wege zu ihnen: der angeschlossene Landwirtschaftsbetrieb mit seinen 80 Rindern liefert den Rohstoff Milch. Dazu gehört auch die seltene Rinderrasse der Murnauer Werdenfäuser.“

Versorgt werden die Tiere mit ökologischen Futtermitteln vorwiegend vom eigenen Hof. Zur Fütterung wird „biologisches, gentechnikfreies Getreideschrot“ eingesetzt, auf Wachstums- und Leistungsförderer soll gänzlich verzichtet werden. Zwei Mitarbeiter hat die Bio-Käserei von Gut Kerschlach. pro



Vogelexperte Johann Heilbock (li.) freute sich, wieder auf Gut Kerschlach tätig zu werden. Vor zehn Jahren hatte er einen Anruf erhalten, dass eine große Schwalbenkolonie durch Abrissarbeiten bedroht sei. Damals wurde sogar der Abbruch der alten Klosterstallungen verschoben, da die im Nest sitzenden Jungschwalben noch nicht flügge waren. Foto: A. Frädlich

Willkommene Gäste

Nisthilfen-Aktion für Rauchschwalben

Pähl – Schwalben sind aus den Dörfern und Bauernhöfen nicht mehr wegzudenken. Doch werden ihre an Wohnhäusern errichteten Nester häufig beseitigt, weil die Hauswände durch Schwalben verschmutzt werden, obwohl dies nach dem Bundesnaturschutzgesetz ausdrücklich verboten ist.

Fehlende Brutmöglichkeiten schränken den Lebensraum der Schwalben immer mehr ein. Für einen aktiven Schutz bieten sich künstliche Nisthilfen an. Auf Gut Kerschlach montierten fünf ehren-

amtliche Mitarbeiter der Kreisgruppe Weilheim-Schongau vom Landesverband für Vogelschutz deshalb über 40 Nisthilfen für Rauch- und Mehlschwalben im Wert von mehreren hundert Euro entlang der Pferde- und Rinderställe. Die Nisthilfen wurden mit einer hydraulischen Hebebühne aufwändig angebracht. Rauchschwalben brüten vorzugsweise in Ställen, so dass es durch die Kotverunreinigungen zu Konflikten kommen kann. Deswegen wurden zusätzlich so genannte Kotbretter unter den Nisthilfen befestigt. kb

GESUNDES ESSEN AUS DER REGION

Öko-Brote – Wohltat für die Bäckerseele

Das Fünfseenland ist nicht nur besonders schön, hier wird auch bestens bedient, wer sich gesund ernähren möchte. In loser Folge stellt Ökotrophologin Eva-Maria Schröder Selbsterzeuger aus der Region vor. Heute: die Ökobäckerei auf Gut Kerschlach.

VON EVA-MARIA SCHRÖDER



Fritz Kasprovic und Bäckermeister Martin Buchner (rechts) bestücken den Holzofen per Hand mit den Brotlaiben. Foto: Schröder

Pähl – Fritz Kasprovic ist mächtig stolz auf den traditionellen Holzofen in seiner neuen Ökobäckerei auf Gut Kerschlach: „Mit so einem Holzgeschürten Ofen habe ich noch gebackt, damals“, erzählt er strahlend und meint, dass es so was in dieser Form wohl

nicht mehr gäbe. Der Ofen und das Öko-Konzept von Kerschlach haben den Ausschlag dafür gegeben, dass er

im vergangenen Jahr hier, als Abrundung zu seinen acht konventionellen Bäckereien in der Region, seine Öko-Bä-

ckerei eröffnet hat. „Wenn man älter wird“, sinniert der Mittfünfziger, „und sein ganzes Leben hart gearbeitet hat, macht man sich halt so seine Gedanken.“ Und die haben ihn auf die Bio-Schiene und nach Gut Kerschlach geführt. „Hier passt alles gut zusammen – ein gewisses Nostalgiegedenken mit dem Ofen und das ökologische Umfeld“, findet er. „Noch ist damit zwar nicht wirklich Geld zu verdienen, aber es tut der Bäckerseele gut.“ Wie gut, sieht man daran, dass er direkt nach der Übernahme der Räume die ersten Holzofenbrote ganz allein gebacken und sich an die Umpfänge erinnert hat.

Holzofenbrot, diverse Vollkornbrote und die Vielzahl der Semmeln und Kleinteile werden nach alter Handwerkskunst und mit reinen

Ökozutaten hergestellt. „Das Gute, das drin ist, schmeckt man auch“, sagt der Unternehmer stolz.

Und dass das Holzofenbrotbacken reines Handwerk ist, sieht man nicht zuletzt, wenn Kasprovic und sein Bäckermeister Martin Buchner Hand in Hand die rohen Brotlaibe in den heißen Ofen einschleusen. Vorher wird der Ofen mit Holzströcken auf 300 Grad vorgeheizt, der Naturauertig geknetet, portioniert und in bemehlte Körbe verteilt, damit er erneut gehen kann.

Nachdem der Kerschlachener Holzofen im vergangenen Jahr geschlossen wurde, kann man die ökologischen Brote und Backwaren zwar nicht direkt vor Ort kaufen. Aber in Weilheim hat Kasprovic Ende 2007 ein Ökobäckereige-

schäft eröffnet, in dem aus schließlich das Sortiment aus seiner Kerschlach Bäckerei angeboten wird. In seinen anderen Geschäften rund um den Ammersee kann man eine Auswahl der Öko-Spezialitäten beziehen.

„Als Extraservice in Weilheim können die Kunden unsere Vollkornbrote auch schichtenweise einkaufen“, erzählt der Chef, und Bäckermeister Buchner ergänzt grinsend: „Wenn's sein soll, können sie auch eine halbe Semmel bekommen.“ Aber dann wird sich wohl niemand zu freuen geben.

Ökobäckerei Kerschlach Sie befindet sich auf Gut Kerschlach 1 in 82396 Pähl. Kauf kann man die Brote unter anderem in der Ökobäckerei in Weilheim.

Wieder Käse aus Kerschlach

Kerschlach – Zwischen 15 000 und 20 000 Liter Rohmilch sollen künftig in der Käseerei auf Gut Kerschlach nach traditionellen Rezepten verarbeitet werden. Die Käseerei hat neue Pächter, die im Dezember ihre Betriebsgenehmigung von der Regierung von Oberbayern erhalten haben; den Käseereimeister Johann Schindecker und Gerhard Lindauer, der für den Vertrieb zuständig ist.

Die „Caseus Biokäse Ma-

nufaktur“ hat inzwischen ihren Betrieb aufgenommen und ist an einer regionalen Vermarktung interessiert, wie Andreas Frädich, Pressesprecher der „Gut Kerschlach“-Gesellschaft mitteilte. Zu Weichkäse, halbfestem Schnittkäse und Schnittkäse wird in Kerschlach ausschließlich hofeigene Biomilch verarbeitet.

Die Vorgaben für die Produktion von Biokäse sei mit der Bierherstellung nach dem

Rinheitsgebot vergleichbar, heißt es in einer Pressemitteilung des Gutes. So dürfen keine Farb- und Aromastoffe verwendet werden.

Schindecker und Lindauer sind Existenzgründer, die zwei Jahre lang in Oberbayern nach einer Produktionsstätte für ihren Käse gesucht hatten. Diese fanden sie dann auf Gut Kerschlach, dessen im Jahr 1998 erbaute Käseerei einige Zeit außer Betrieb war (wir berichteten).

sts

Schwalben mögen's nicht zu sauber

Kerschlach – Schwalben gelten als Glücksbringer, doch es gibt von ihnen immer weniger. Vogel- und Naturschützer nennen fehlende Brutmöglichkeiten als Gründe. „Durch die allgemein moderne Bauweise landwirtschaftlicher Gebäude haben es viele Vogelarten schwer, selbst Brutnester anzubauen“, schreibt Andreas Frädich, Pressesprecher von Gut Kerschlach, in einer Mitteilung. Häufig fehlen Einfluglöcher in den Ställen. Zudem würde die Nahrung wegen der sterilen Sauberkeit in Ställen und dem hohem Pestizid- und Fungizideinsatz auf den Feldern knapper. Und wo Wege asphaltiert sind, finden die Vögel kein Baumaterial für ihre Nester.

Auch auf Gut Kerschlach mangelt es mittlerweile an Schwalben und deren Brutstätten. Deswegen haben Ehrenamtliche des Landesbundes für Vogelschutz dort fertige Nisthilfen angebracht. 25 dieser Nester, die aus dauerhaften Holzbeton bestehen, haben sie unter dem Dachvorsprung der Maschinenhalle und des Jungviehstalls



Schwalbennester haben Ehrenamtliche des Landesbundes für Vogelschutz in Ställen und unter Hausgiebeln auf Gut Kerschlach angebracht (von links): Schriftführer Reinhold Jaensch, Vorsitzender Johann Heilbock und die Mitglieder Viktor Schauer und Stefan Guggemos. Eine hydraulische Hebebühne half bei der Montage.

montiert – mittels der hydraulischen Hebebühne. Wegen der heißen Außenwinde ist das ein Ort, den Mehlschwalben bevorzugen. Weitere 15 Nester wurden im Jungvieh- und Kuhstall sowie im Pferde- und Kuhstall montiert. Hier finden die Rauchschnalben ihr Plätzchen, wenn sie aus ihrem Winterquartier aus Südafrika zurückkehren. Während Rauchschnalben bereits Mitte März, Anfang April wieder nach Deutschland kommen, erreichen Mehlschnalben Mitteleuropa erst im April oder Mai. Im Sommer fangen die Schwalben auf Bauernhöfen Untermengen von lästigen Fliegen. Nahrung holen sie sich aus der Luft und von Wasseroberflächen. „Nur bei ganz schlechtem Wetter, wenn keine Insekten fliegen, wird Nahrung vom Boden aufgenommen“, so Gut Kerschlach-Sprecher Frädich.

Schwalben sind vielfach zu Sorgenvögeln des Vogel- und Naturschutzes geworden. 1974 hat der Naturschutzbund Deutschland die Mehlschnalbe zum Vogel des Jahres gekürt, 1979 war es die Rauchschnalbe.

Pressespiegel Quellenhinweise:

Pressearbeit zur feierlichen Eröffnung des Gutes 2001:

Ganz oben: "Großunternehmer erfüllte sich den Traum vom Bio-Bauernhof"
Augsburger Allgemeine/ Landsberger Tagblatt vom 15.10.2001

Mitte oben: "Wo Kuh und Schwein glücklich sind"
Süddeutsche Zeitung SZ Extra vom 11. bis 17.10.2001

Mitte unten: "So groß wie ein kleines Dorf / Lebenstraum erfüllt "
Weilheimer Tagblatt vom 15.10.2001

Unten: "Gutshof wieder mit Leben erfüllt"
Münchner Merkur vom 15.10.2001

Krisenhafte Entwicklung durch Teilbetriebsschließung und Entlassungen 2006::

"Mehr Umsatz durch Umzug" (vom 19.09.2005)
"Gut Kerschlach schließt Vertrieb" (vom 24.05.2006)
"Neue Perspektiven für Gut Kerschlach" (vom 21.09.2007)

Internet-Schnipsel aus merkur-online.de

Rückkehr zu Sachthemen insbesondere im Bereich Naturschutz und Ökoprodukte 2007/ 2008:

Oben: "Die Rückkehr der Nasen"
Münchener Merkur vom 10./ 11.11.2007

Mitte links: "Neue Pächter für Käserei"
Süddeutsche Zeitung "Starnberger SZ" vom 16.01.2008

Mitte rechts: "Willkommene Gäste - Nisthilfen für Schwalben"
Kreisbote vom 09.04.2008

Mitte unten: "Öko-Brote - eine Wohltat nicht nur für die Bäckerseele"
Weilheimer Tagblatt vom 07.02.2008

Unten: "Wieder Käse aus Kerschlach"
Münchener Merkur vom 13.02.2008

Ganz unten: "Schwalben mögen´s nicht zu sauber"
Münchener Merkur vom 3.04.2008

(Siehe auch [Homepage](#))



