



Foto links: Aubrac-Rinder auf der Weide in Lohndorf. Foto: Naturparkhöfe / Corinna Brauer.

Foto rechts: Inhaber Stephan Salzbrenner (rechts) und Wanderführer Thomas Berbalk beim Dreh des Bayerischen Fernsehens. Foto: Tourist-Info Fränkische Toskana.

Hof Veldensteiner Forst in Lohndorf wird erster Naturparkhof im Landkreis Bamberg

Fleisch vom Weiderind und Freilandhähnchen – kleinster Schlachtbetrieb Bayerns

Lohndorf, 19.10.2021: Als erster Bauernhof im Landkreis Bamberg ist der Hof „Veldensteiner Forst“ in Lohndorf mit dem Prädikat „Naturparkhof“ des Naturparks Fränkische Schweiz – Frankenjura ausgezeichnet worden. Kriterien sind u.a. die Lage im Gebiet des Naturparks Fränkische Schweiz - Frankenjura, ein Bioland-, Naturland- oder Demeter-Betrieb oder eine nachhaltige Landwirtschaft und die Vermarktung eigener Produkte im Hofladen und über regionale Vertriebswege. Insgesamt 33 Naturparkhöfe sind nun ausgezeichnet.

Was wäre der Naturpark Fränkische Schweiz – Frankenjura ohne die blühenden Streuobstwiesen, die markanten Felshänge, idyllischen Wacholderheiden oder die sanft gewellten Hügel voller Getreidefelder? Der Naturpark möchte die Bewahrer dieser Kulturlandschaft vorstellen. Mit den „Naturparkhöfen“ werden Betriebe ausgezeichnet, die dank ihrer nachhaltigen Bewirtschaftung die Landschaft auf dem Gebiet des Naturparks erhalten und daraus einzigartige Produkte schaffen. Dahinter stehen Landwirte mit ihren Familien, die die Balance schaffen zwischen Bewahren und Erneuern, zwischen Tradition und Zukunft.

Pressekontakt:

Tourist-Information Fränkische Toskana / Bianca Müller, Tourismusmanagerin
Am Wehr 3, 96123 Litzendorf / Tel. 09505-80 64 106, mueller@fraenkische-toskana.com
www.fraenkische-toskana.com

PRESSEINFORMATION



Der Landwirt, Jäger und Biber-Berater Stephan Salzbrenner freut sich sehr über die Auszeichnung, durch die er zum Vorreiter im Landkreis Bamberg wird. Gemeinsam mit seiner Frau Michaela Herbst züchtet er in Lohndorf Aubrac-Rinder, eine Rasse, die aus dem Vulkanischen Zentralmassiv der Auvergne stammt. Diese Rinderart eignet sich besonders gut für die Weidehaltung, denn sie ist sehr widerstandsfähig, leichtkalbig und aufgrund ihres friedvollen Wesens hervorragend für die Mutterkuhhaltung geeignet. „Eigentlich wollten wir nur ein paar Rinder für die Landschaftspflege halten“, lacht Stephan Salzbrenner. Was einst als Hobby mit acht kleineren Zebu-Rindern begann, ist heute auf eine stattliche Herde von 50 Aubrac-Rindern auf 55 Hektar Grünland angewachsen. Salzbrenner setzt auf die muttergebundene Aufzucht: Die Kälbchen werden auf der Weide geboren und wachsen im Verbund auf. Mit zehn Monaten ziehen die Jungbullen auf andere Weiden. Die Kühe dürfen bis zu 18 Jahre alt werden.

Um den Tieren die Fahrt zum Schlachthof zu ersparen, erhalten sie auf der angrenzenden Weide den Bolzenschuss und werden am Hof geschlachtet. „Wir sind einer der kleinsten Schlachtbetriebe Bayerns, der nach EU-Richtlinien zertifiziert ist“, erläutert Stephan Salzbrenner. Doch die Zertifizierung ist nicht leicht zu erhalten: „Für uns kleine Betriebe gelten die gleichen Bestimmungen wie für die großen Schlachtbetriebe. Die Bürokratie ist immens, wenn man einen eigenen Schlachtraum bauen und bewirtschaften will.“ Doch die beiden Quereinsteiger Salzbrenner und Herbst blieben hartnäckig. Heute können sie die Wertschöpfung durch die eigene Schlachtung auf dem Hof halten und lange Tiertransporte vermeiden.

Geschlachtet wird auf dem Hof einmal im Monat. Sobald das Fleisch kontrolliert gereift ist, geht es an die Verarbeitung. Dann sind Michaela Herbst und Stephan Salzbrenner oft bereits ab 4 Uhr morgens auf den Beinen, um das vom Metzgermeister zerlegte Rind küchengerecht zu portionieren und die Edelteile nach Kundenwunsch zu kommissionieren.

Auf dem Hof Veldensteiner Forst leben nicht nur Rinder, sondern auch 150 Hühner, Masthähnchen und einige Wachteln. Jeden Samstagvormittag ist der Hofladen geöffnet. Viel Arbeit steckt in den Produkten und die Auswahl an Fertiggerichten kann sich sehen lassen: Linsenkartoffelsuppe, Semmelkloß im Glas, Sauerbraten, eine Gemüsebrühe oder ein Wildragout reihen sich im Kühlregal aneinander – abwechslungsreiche Fertiggerichte aus regionalen Produkten sind eine Spezialität des Hofladens. Von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft aus Schwäbisch Hall gibt es außerdem Speck verschiedenste Salamisorten und Fleisch vom Hällischen Landschwein.

Pressekontakt:

Tourist-Information Fränkische Toskana / Bianca Müller, Tourismusmanagerin
Am Wehr 3, 96123 Litzendorf / Tel. 09505-80 64 106, mueller@fraenkische-toskana.com
www.fraenkische-toskana.com

PRESSEINFORMATION



Auch für die Jäger, die ihr Wild nicht selbst vermarkten, ist der Hof Veldensteiner Forst ein wichtiger Anlaufpunkt geworden. Schwarzwild, Muffelwild und Rehwild verarbeiten Stephan Salzbrenner, der auch das Lohndorfer Jagdrevier bewirtschaftet, und sein Team auf dem Hof. Bratwürste, Burger, Medaillons oder Schmetterlingssteaks von Reh oder Wildschwein und fertiges Rehragout im Glas gehören daher zum festen Repertoire des Hofladens.

Stephan Salzbrenner ist nicht nur passionierter Bio-Landwirt, er engagiert sich gleichzeitig auch als Biberberater des Landkreises Bamberg, denn der Biber ist im Ellertal, im Umkreis seines Hofes recht aktiv. Dem Biber hat er im Hofladen sogar eine eigene kleine Ausstellung gewidmet – ein echter Hingucker.

Aus dem ursprünglichen Gedanken, ein paar Rinder für die Landschaftspflege zu halten, hat sich ein beachtliches Projekt entwickelt. Das alles macht viel Arbeit, daher bleiben die Öffnungszeiten für den Hofladen auch auf Samstagvormittag begrenzt. Dafür wurde eine neue RegioBox mit integrierter Kühl- und Tiefkühlfunktion angeschafft, die vor dem Hof steht und rund um die Uhr neben den Fleischprodukten auch für Wanderer und Radler einiges bereithält - wie Kuchen im Glas, Streuobstmarmeladen, Honig, erfrischende Biolimonade oder Eis.

An mehreren Terminen im Jahr ist der Bauernhof auch Ziel der geführten Wanderung „Große Ellertalrunde“, die von der Tourist-Info Fränkische Toskana angeboten wird. Tourismusmanagerin Bianca Müller bestätigt: „Regional erzeugte Produkte und eine nachhaltig gepflegte Landschaft werden auch für Urlaubsgäste immer wichtiger. Unsere Region Fränkische Toskana profitiert von solchen Leuchtturmprojekten, die als Erzeuger ihre Produkte direkt vermarkten und die durch Hofführungen neue Erlebnisse für Urlauber schaffen und letztlich so auch Werbung für unsere Region machen.“ Sogar das Bayerische Fernsehen sei Ende September zu Besuch gewesen, um über den Hof Veldensteiner Forst einen Beitrag im Rahmen der beliebten Sendung „Landgasthäuser“ zu drehen. Der Sendetermin sei für Sommer 2022 geplant.

Weitere Infos gibt es auf der Website des Bauernhofs unter <https://hof-veldensteiner-forst.de/> oder unter www.fraenkische-toskana.com.

6.160 Zeichen

Pressekontakt:

Tourist-Information Fränkische Toskana / Bianca Müller, Tourismusmanagerin
Am Wehr 3, 96123 Litzendorf / Tel. 09505-80 64 106, mueller@fraenkische-toskana.com
www.fraenkische-toskana.com