

Informations- und Kulturbesuch bei Wagyurindern und Kräuterseitlingen

Mitglieder der Senioren-Union erlebten besondere Führungen bei den Wagyu-Rindern in Maier am Berg und Edelpilzzucht von Kräuterseitlingen in Mitterskirchen

Interessante Stunden erlebten eine große Gruppe von Mitgliedern der Senioren-Union unter Führung von Vorstandsmitglied Carola Feuchtgruber bei der Familie Heller in Maier am Berg mit Ihrer Wagyu-Rinderzucht.

Herzlich begrüßt von Herrn und Frau Heller auf ihrem bereits seit dem 17. Jahrhundert bestehenden Bauernhof, wurde den Besuchern erklärt, warum nun seit bereits 2007 diese besonderen Wagyu-Rinder artgerecht und im Einklang mit der Natur gezüchtet werden. Wagyu-Rinder würden zu den exklusivsten und teuersten Züchtungen der Welt zählen. Als Herdbuchzuchtbetrieb hätte man mit den Kälbern ca. 130 Wagyu-Rinder im Stall und auf der Weide. Die Tiere hätten bei der Schlachtung ein Alter von 30 bis 40 Monaten. Das Fleisch ist marmoriert und hätte einen buttrigen, nussigen und damit einzigartigen Geschmack.

Geführt auf Grund der Besuchergröße aufgeteilt in zwei Gruppen erhielten die Mitglieder der Senioren-Union einen guten Einblick in Weidehaltung und Fleischverarbeitung und konnten auch verschiedene Erzeugnisse aus dem Wagyu-Fleisch kosten.

Nicht minder interessant für die Mitglieder der Senioren-Union war schließlich der anschließende Besuch bei Familie Kellhuber in Mitterskirchen, die sich mit der Edelpilzzucht von Kräuterseitlingen sehr erfolgreich eine Nische in der Landwirtschaft zum Weiterbetrieb und Erhalt des elterlichen Hofes gesucht haben. Als Betrieb für Rottaler Edelpilzzucht wurde Familie Kellhuber für ihre innovativen Bio-Edelpilze mehrfach ausgezeichnet. Maritta Kellhuber als Initiatorin dieser Edelpilzzucht zieht überregional Abnehmer an und vermarktet ihre Bio-Kräuterseitlinge erfolgreich direkt, auf Wochenmärkten sowie über Partner wie REWE.

Maritta Kellhuber informierte mit ihrem Mann Otto die interessierten Besucher ausführlich über den Kräuterseitling, dessen Anbau, Pflege und Ernte. Besonders beeindruckt waren die Vereinsmitglieder von der nachhaltigen und regionalen Produktion sowie den vielseitigen Möglichkeiten zum Verzehr der Edelpilze. Man erhielt spannende Einblicke in die anspruchsvollen Produktionsschritte der ganzjährigen Pilzzucht. Die Pilze würden auf einem Nährboden mit drei Zutaten, Stro, Getreide und Wasser wachsen und konnte sogar die Pilze als Grillbeilage kosten.

Maritta Kellhuber berichtete über die Begeisterung für Ihre Arbeit und ihre große Freude dass ihr beeindruckendes Engagement und die unternehmerische Leistung von Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber als „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2025“ ausgezeichnet wurde – eine Ehrung, die weit über die Region hinaus Beachtung fand. Zudem wurde der Familienbetrieb für innovative Leistungen mit dem Staatsehrenpreis ausgezeichnet.

Nach dem abschließend noch viele Frage über Verwertung, Vertrieb und mögliche Zubereitung der Rottaler Kräuterseitlinge beantwortet wurden, bedankte sich

Kreisvorsitzender Charly Altmann herzlich für die interessante Führung für ein innovatives Produkt als Novum in der bäuerlichen Landwirtschaft. Der Weg der Familie Kellhuber zeige eindrucksvoll, wie auch eine Pilzzucht ein stabiles Standbein für einen Hof sein kann und so mit anderen Betriebszweigen wie der Abwärme einer Biogasanlage die Herausforderungen der Landwirtschaft gemeistert werden könne.



Ein Teil der Mitglieder der Senioren-Union vor der Weide mit den Wagyo Rindern, mittig Betriebsinhaber Herr Heller



Mitglieder der Senioren-Union vor dem Betriebsgebäude für die Produktion der Kräuterseitlinge, mittig Frau Maritta Kellhuber mit einer Auswahl der Kräuterseitlinge.