

BEISPIEL agrarfachlicher BERICHT

Tagesausflug der RING junger I

zum Brombachsee, Grischberli und Spalt am

.05.2026

Um 7:30 startete bei bestem Wetter die Fahrt mit 12 Teilnehmern Richtung Mittelfranken.

Unsere erste Station führte uns nach Kronach bei Fürth zum jungen Direktvermarkterbetrieb Grischberli. Dort präsentierten uns Eva und Jakob ihren Betrieb von der Idee über Umsetzung bis heute. Der Vortrag startete mit Chips für alle - Chips zum Frühstück sozusagen. Wir probierten die drei Sorten Kartoffelsalat, Zwiebelliebe und Paprika. Sowie die gerösteten Erdnüsse. Das Unternehmerpaar startete 2021 mit der Chipsproduktion aus eigenen Kartoffeln über Hofläden. Mittlerweile beliefern sie 800 Läden im deutschsprachigen Raum. Auf 1 ha werden die Chipskartoffeln, eine Sorte mit ca. 18% Stärke, angebaut. Danach werden die Kartoffeln zum Verarbeiter transportiert, wo in regelmäßigen Abständen frische Chips produziert werden. So kann unter Schutzgas verpackt ein MHD von 6 Monaten garantiert werden. Pro Produktion Durchgang werden 10 Paletten produziert. Gelagert werden die Chips am Hof des Ehepaars, wo das alte Gemüselager der Großeltern zum Lager umfunktioniert wurde.

Die Erdnüsse ergänzen das Sortiment seit 2023. Die Pflanze ist sehr anspruchsvoll und es erforderte auch Mut als erster Produzent in ganz Deutschland diese Kultur anzubauen. Denn die Erdnuss benötigt eine Bodentemperatur bei Ausbringung von 18 Grad, 4 Monate warmes Klima zum Gedeihen und darüber hinaus war es eine große Herausforderung geeignetes Saatgut zu finden. Nach der Ernte muss die Erdnuss getrocknet werden. Es handelt sich botanisch nicht um eine Nuss sondern eine Bohne und Leguminose. Die Erdnüsse verarbeitet das Unternehmerpaar direkt am Hof. Zuerst wird bei ca. 160 Grad 3-4h geröstet, danach nochmal geschält und gesalzen und anschließend verpackt.

Ausgestattet mit einer gratis Tüte Chips und Anerkennung für den Mut des jungen Ehepaars ging es weiter Richtung Brombachsee.

Um 11:40 Uhr bestiegen wir das Schiff in Bad Enderndorf, auf dem es Mittagessen gab. Nach 1,5 h Rundfahrt, vielen Informationen zur Brombachseegeschichte, viel Sonne und Urlaubsfeeling hatten wir noch etwas Zeit zum Verweilen am Ufer. Viele ließen sich ein Eis bei den sommerlichen Temperaturen schmecken.

Danach ging es weiter nach Spalt zum Hopfen Bier Gut. Ein Museum, dass die Spalter Geschichte und den Ursprung der Hopfenbauregion anschaulich darstellt. Dort erhielten wir eine Führung und lernten viel über den Hopfenanbau und dessen Lagerung und der Spalter Stadtgeschichte. Überrascht hat uns beispielsweise der Fakt, dass eine Hopfenpflanze bis zu 15 cm am Tag wächst oder auch, dass nur unbefruchteter Hopfen zum Brauen geeignet ist, weswegen männliche Hopfenpflanzen strikt entfernt werden müssen. Im Anschluss erhielt jeder Teilnehmer ein frisch gezapftes kleines Bier seiner Wahl. Im Museumsshop gab es eine große Auswahl an Bier und anderen Merchandise Artikeln mit Hopfen. Wir erfuhren außerdem, dass das Spalter Bier ausschließlich mit Spalter Hopfen gebraut wird, der ist sehr aromatisch und enthält wenig Bitterstoffe, weswegen ein großer Anteil an Hopfen für den nötigen Bitterstoffanteil hinzugefügt werden muss.

Danach schlenderten wir durch den historischen Stadtkern mit zwei Stiften und vielen Fachwerkhäusern, in deren mehrstöckigen Dachböden früher der Hopfen getrocknet wurde.

Auf der Heimfahrt kehrten wir in den schönen Biergarten der I

ein.