

Projektbeschreibung

LAG: Wittelsbacher Land e. V.

1. Projekttitle:

SieberHOF – lernen – erleben – genießen

2. Antragsteller und Projektträger:

Josef Sieber

Rosenstraße 8

86570 Inchenhofen - Sainbach

Telefon 08257-1068

E-Mail info@Sieber-hof.de

3. Kurzdarstellung des Projekts

a. Projektbestandteile- und -maßnahmen

• Der Hintergrund

Auf dem über Generationen im Familienbesitz befindlichen Betrieb wurde erstmals **1389** urkundlich erwähnt. Damals war er noch in Besitz des Klosters Fürstenfeldbruck und wurde von verschiedenen Pächtern bewirtschaftet. Daraufhin wechselte das Anwesen mehrmals seinen Besitzer. Peter Sieber, der Uropa des heutigen Besitzers erwarb **1906** den „Hinterbauernhof“ und legte damals den Grundstein für die kommenden Generationen. Wie damals üblich wurde der Betrieb sehr vielseitig bewirtschaftet. Es gab Kühe, Schweine, Rinder und Pferde. Und auch der Ackerbau war abwechslungsreich. Das Futter für die Tiere musste angebaut werden aber auch Zuckerrüben und Kartoffeln standen schon auf den Feldern. Sein Sohn Josef übernahm den Betrieb **1933** und bewirtschaftete das landwirtschaftliche Anwesen fast 40 Jahre lang. Nach seinem Tod übernahm **Peter Sieber**, der jetzige Austragsbauer, den Hof und bewirtschaftete ihn gemeinsam mit seiner Frau Zenta und mehreren Angestellten. Durch den Strukturwandel in der Landwirtschaft war es von Nöten effizienter zu arbeiten und sich zu spezialisieren. Peter Sieber verschrieb sich der Kartoffel und stellte die Weichen für den heutigen Betrieb. Trotzdem bestellte er seine Felder immer nachhaltig, in einer vielgliedrigen Fruchtfolge. Die Haltung von Milchvieh wurde aufgegeben. Somit waren noch Rinder und Schweine auf dem Hof.

Seit einigen Jahren wird auf dem SieberHOF Direktvermarktung in Form eines Selbstbedienungshofladens betrieben. Zudem werden rund 150 Verkaufsstellen des selbstständigen Lebensmitteleinzelhandels (hauptsächlich REWE regional und Edeka) mit Kartoffeln und Süßkartoffeln aus eigener Produktion beliefert. Unlängst wurde das Design und die Aufmachung der Kartoffelverpackung optimiert. Um das Angebot für die Wiederverkäufer interessant zu gestalten, gibt es eine große Produktvielfalt, wie z. B. die bunte Tüte (farbige Kartoffeln, gemischt), die kleinen Feinen (Drillinge) und Süßkartoffeln aus eigenem Anbau. Alle Produkte gibt es verpackt, aber auch lose, um Verpackungsmüll einzusparen.

Ein weiterer, bis dato kleiner Betriebszweig stellt die Haltung und Vermarktung von Freilandsschweinen dar, welcher durch den Ausbau des Erlebnishofs ausgeweitet werden soll.

Während der Elternzeit von Monika Sieber, welche Fachlehrerin für Ernährung und Gestaltung ist, sowie die Ausbildung zur Erlebnisbäuerin und Landerlebnisreiseführerin absolviert hat, entstand die Idee, den Betrieb im Rahmen eines Erlebnishofes zu erweitern. So wurde im Januar 2019 ein Gewerbe gegründet, mit welchem die Vermarktung ab Hof sowie erlebnispädagogische Angebote für verschiedene Zielgruppen angeboten werden.

- **Maßnahmen**

Teilbereiche eines leerstehenden Gebäudes auf dem Hof sollen nun zu einem Erlebnisgebäude umgebaut werden.

Im Erlebnisgebäude soll ein Selbstbedienungshofladen errichtet werden, der die Kunden zwischen 8 und 20 Uhr mit Produkten vom SieberHOF und Zukaufprodukten aus der Region versorgt.

Des Weiteren soll ein Seminarraum errichtet werden, in welchem Genuss-Veranstaltungen- und Seminare zu verschiedenen Themen rund um nachhaltige Landwirtschaft und regionalen Genuss abgehalten werden sollen. Dieser soll so teilbar sein, dass sowohl Kleingruppen- als auch größere Gruppen in gemütlicher Atmosphäre stattfinden können.

Im Seminarraum soll eine Seminarküche Platz finden, die es ermöglicht, mit Kleingruppen oder Kindern Kochkurse durchzuführen bzw. Kochvorführungen für größere Gruppen zu veranstalten.

Ergänzt wird das Gebäude um eine funktionale Küche, die gleichzeitig für die Zubereitung kleiner Speisen für Veranstaltungen/ den Hofladen sowie auch zur Verpackung des Fleisches dient. Außerdem entstehen Lagerräume, Mitarbeiter-WC/ Dusche sowie Besuchertoiletten.

Angabe zu Partner-LAGen, Projektpartner- und beteiligte
- Wittelsbacher Land e. V. | Werlbergerstraße 7 | 86551 Aichach

b. Zeitplan

Antragstellung: Mai 2022

Beginn der Baumaßnahme: Ab Sommer 2022

Fertigstellung Umbau: Frühjahr 2023

Eröffnung Erlebnisgebäude: Frühjahr 2023

c. Ggf. geplante Eigenleistung

Sofern möglich, werden eigene auf dem Hof befindliche Maschinen genutzt. Wo immer möglich, wird die Familie Eigenleistung einbringen.

d. Sonstiges

-

4. Projektziele:

a. unmittelbare Projektziele

- die aktive Landwirtschaft für Kinder und Erwachsene erlebbar machen
- Sensibilisierung von Kindern und Jugendlichen für gesunde Ernährung
- Förderung von regional erzeugten Produkten und der Landwirtschaft
- Sensibilisierung für die Tierhaltung und die Teilstückverwertung
- Unterstützung von Direktvermarktern im Wittelsbacher Land durch regionalen Warenbezug
- Leistung eines wichtigen Beitrags zum Klima- und Umweltschutz durch eine flächendeckende Nahversorgung und damit Erzielung eines erheblichen Imagegewinns für das Wittelsbacher Land
- Innovatives Beispiel für andere Regionen und damit Vorbildcharakter

b. Bezug zur LES (Beitrag zu Handlungsziel und aus Entwicklungsziel)

Dieses Projekt ist für den Landkreis Aichach-Friedberg innovativ und modellhaft, da ein derartiger Maßnahmenkatalog bisher nicht besteht. Durch den Vorbildcharakter des Projekts trägt das LAG-Gebiet auch der Entwicklung benachbarter Regionen bei. Durch die Umsetzung der Projektziele sind positive Auswirkungen für das ganze LAG-Gebiet geplant, die nicht nur im Bereich Landwirtschaft, sondern querschnittsorientiert auch im Bereich Umwelt und Soziales zu verzeichnen sein werden.

HZ 5.3: Unterstützung, Förderung und Vernetzung von Anbietern, regionalen Produkten und Dienstleistungen und Sensibilisierung der Bevölkerung für den Wert regionaler Produkte

Die Sensibilisierung für regionale Produkte wird durch das Veranstaltungsangebot primär durchgeführt, indem die Zusammenhänge zum Ursprung von Produkten und zur Landwirtschaft wieder dargestellt werden.

Bereits jetzt werden im Hofladen regionale Produkte von Berufskollegen mitangeboten. Durch den im Projektvorhaben entstehenden neuen Hofladen wird durch die größere Fläche auch mehr Raum für Produkte von Berufskollegen aus der Region entstehen. Außerdem entsteht auch Verkaufsfläche für regionale Produkte, die nicht im Lebensmittelsektor anzusiedeln sind. Zum Beispiel Produkte von Kunsthandwerkern, Floristen und/oder Naturkosmetikerherstellern.

c. Beitrag zur weiteren Handlungsfeld- und Entwicklungszielen

NZ 2.3. Förderung einer klimaschonenden Lebens- und Wirtschaftsweise

Die landwirtschaftlichen Flächen werden nach den Prinzipien der regenerativen Landwirtschaft ressourcenschonend bewirtschaftet. Durch die reduzierte Bodenbearbeitung und die dauerhafte Bodenbedeckung wird im Boden Humus angereichert, der Boden aufgelockert und fruchtbarer. Dies hat positive Auswirkungen auf die Biodiversität, weil die Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren geschützt werden.

Zudem kann der Boden Wasser besser speichern und kommt mit den klimatischen Veränderung besser zurecht. Der Humusaufbau trägt dazu bei, das CO₂ gespeichert werden kann.

NZ 3.1: Vernetzung von Angeboten und Akteuren im Tourismus

Neben Schüler- und Verbrauchergruppen aus der Region sollen auch Busgruppen auf dem Hof empfangen werden. Hier sind Kooperationen mit anderen landwirtschaftlichen Betrieben in der Region sowie mit den Tourismusorganisationen angedacht.

Frau Sieber hat bereits erfolgreich an der Fortbildung Landerlebnisreisen teilgenommen, sodass sich während der Fortbildung bereits erste Kooperationen ergeben haben.

Aktuell werden in den Sommermonaten bereits vereinzelt Aktionen angeboten. Hier besteht bereits eine Kooperation mit Stadt | Land | Hof sowie dem Erlebnisbauernhof von Lucia Bradl „beim Hibs“.

Nach der Fertigstellung des Baus können auch Busgruppen betreut werden. Einige Busunternehmen haben bereits Interesse bekundet.

NZ 4.3: Verbesserung der Infrastrukturen für die Daseinsvorsorge und zur Schaffung von alternativen Nahversorgungsangeboten

Im kleinen Ort Sainbach gibt es keinen klassischen Einzelhandel. Bis auf den Selbstbedienungshofladen des SieberHOFs gibt es nur noch einige wenige Berufskollegen, die Lebensmittel direkt vermarkten (siehe Auflistung Seiten 6-7). Durch den neuen und größeren Hofladen im Erlebnisgebäude wird eine Nahversorgungsstätte geschaffen, in welcher die wichtigsten Dinge des täglichen Bedarfs erhältlich sind.

HZ 4.4: Gestaltung eines attraktiven Lebensraums für Familien

Durch die Möglichkeit des Erlebniseinkaufs auf dem Hof und regelmäßigen Veranstaltungen auf dem Hof, wird die Region um ein wichtiges Element zur Steigerung der Lebensqualität bereichert.

Besonders an Landwirtschaft interessierte Erwachsene, Familien und Kinder sollen durch Seminare und Erlebnisveranstaltungen die Themen rund um die Landwirtschaft nähergebracht bekommen. Zudem sollen Kochkurse und ähnliches durchgeführt werden, welche den Verbrauchern aufzeigen sollen, welche Gerichte beispielsweise aus den unterschiedlichen Teilstücken des Freiland Schweins bzw. des Schweins hergestellt werden können und was man aus Kartoffeln, Süßkartoffeln und weiteren regionalen Zutaten leckeres zaubern kann.

Auch für Best-Agers sollen Angebote geschaffen werden, welche im geselligen Beisammensein die Möglichkeit bieten, auch hier Inhalte einer nachhaltigen und heimischen Landwirtschaft zu transportieren.

Neben reinen Content- und Schulungsveranstaltungen sollen in regelmäßigen Abständen auch Veranstaltungen durchgeführt werden, die neben der Wissensvermittlung mit Erlebnischarakter auch gesellige Aspekte beinhalten. Zudem soll der Veranstaltungsraum auch als Seminar- und Veranstaltungsraum für kleinere Gruppen genutzt werden können

HZ 5.4: Förderung der eigenen regionalen Land- und Forstwirtschaft

Bei Familie Sieber handelt es sich um einen über Generationen in der Region geführten, landwirtschaftlichen Betrieb im Herzen Inchenhofens. Auf dem Hof werden Kartoffeln und Süßkartoffeln erzeugt. Der Ackerbau wird ergänzt durch Getreidesaatgutvermehrung, Raps, Mais und Zuckerrüben. Des Weiteren werden Weideschweine gehalten, welche als Schweinefleisch sowie in Form von Wurst und Schinken weiterveredelten Produkten vermarktet werden.

HZ 6.1: Stärkung von Profil- und Markenbildung sowie Vermarktung der Region Wittelsbacher Land nach innen und außen

Im Hofladen sollen auch Produkte angeboten werden, welche das Markenzeichen des Wittelsbacher Lands tragen. Auch für Veranstaltungen rund um die Marke steht der Veranstaltungsraum jederzeit zur Verfügung.

HZ 6.2: Stärkung von Vernetzung und Kooperation von regionalen und weiteren Akteuren

Wie bereits in den anderen Entwicklungs- und Handlungszielen, wird durch den Hofladen und den Veranstaltungsraum aktive Vernetzungs- und Kooperationsarbeit geleistet. Zudem werden durch die Schweinefleisch- und Kartoffelprodukte auch Kooperationen mit der regionalen Gastronomie und weiteren Partnern ausgebaut. Es ist auch angedacht, die Genussabende auf Direktvermarkter aus der Region und deren Produkte zu erweitern. Sie bekommen auf dem Sieber Hof die Möglichkeit Ihre Produkte vorzustellen und gemeinsam mit dem Seminarteilnehmern zu verarbeiten.

5. Finanzmanagement:

a. Überblick Gesamtkosten

Die voraussichtlichen Gesamtkosten belaufen sich auf 1.243,380,- € netto.

Kostengruppe	Schätzkosten nach DIN ISO 276, netto
Herrichten und Erschließen	10.000,00 €
Bauwerk - Baukonstruktion	846.450,00 €
Bauwerk - Technische Anlagen	223.470,00 €
Außenanlagen	28.460,00 €
Baunebenkosten	135.000,00 €
Gesamt, netto	1.243.380,00 €
Gesamt, brutto	1.479.622,20 €

a. Finanzierung

Voraussichtliche Finanzierung	In Euro
Bankkredite	850.000,00 €
Kurzfristiger Bankkredit UST-Vorfinanzierung	236.242,20 €
Eigenkapital	194.898,00 €
Förderung	198.482,00 €

Der Leader-Zuschuss wird mit 30% auf die Gesamtkosten berechnet.
Aufgrund der de-minimis-Beihilfenbegrenzung wird sich die max. Fördersumme auf 200.000 € belaufen. Da bereits andere Beihilfen beantragt wurden, beläuft sich der max. Förderbetrag auf 198.482,50 €. Etwaige Subventionsbarwerte aus Zinsverbilligungen wurden hier noch nicht berücksichtigt.
Die Umsatzsteuer wird über kurzfristige Kredite zwischenfinanziert.

6. Innovative Aspekte des Projekts:

Den innovativen Ansatz des Vorhabens stellt insbesondere der Sachverhalt dar, dass regionale Landwirtschaft für den Verbraucher erlebbar gemacht werden soll. So sollen z.B. in Kochkursen den Seminarteilnehmern wieder Wissen vermittelt werden, wie einzelne Teilstücke des Schweins gut und sinnvoll verarbeitet werden können oder mit Kindern generell ein Bezug zu landwirtschaftlichen Produkten und unverarbeiteten Lebensmitteln geschaffen werden kann.

Durch verschiedene Erlebnisveranstaltungen sollen landwirtschaftliche Themen unterschwellig und nachhaltig vermittelt werden. Dabei gilt es insbesondere auch die Spaß- und Geselligkeitsaspekte miteinzubeziehen. So soll es für Erwachsene thematisch bedingte Genussabende geben. Bei den Angeboten und Veranstaltungen mit Kindern soll neben der Natur- und Umweltbildung vor allem auch der Spaß- und Aktivitätsfaktor miteinfließen.

Es gibt bereits einige Direktvermarkter in der Region, welche im Folgenden aufgeführt werden. Jedoch gibt es in der direkten oder auch erweiterten Umgebung keinen Erlebnishof, welcher Landwirtschaft derart praxis- und erlebnisorientiert für unterschiedliche Ziel- und Altersgruppen umsetzt.

Die besonderen Innovationen in diesem Vorhaben sind die speziellen Seminar- und Genussveranstaltungen, in welchen z. B. nicht nur Schweinefleischprodukte zubereitet werden, sondern die Teilnehmer auch allerhand Wissenswertes rund um die Teilstücke, die Schweinehaltung, den Futterbau etc. erhalten.

Auch bei den Veranstaltungen für Kinder und Schulklassen steht das erlebbare Lernen mit Freude im Mittelpunkt. Außerdem bietet die Seminar Küche den optimalen Rahmen auch mit Schulklassen und Kindergruppen zu kochen und das Erlernte in der Praxis umzusetzen.

Folgende Angebote sind bereits in der Region vorhanden:

Selbstbedienungshofläden

- Beudelbauer, Gaulhofen
- Klee- Ei, Igenhausen
- Familie Egger, Unterbachern
- Biohof Frohnwieser, Inchenhofen
- Käsehütte Triebenbacher, Sainbach
- Kartoffelhof Reiner, Sainbach
- Rinauer Hof Kühbach

- Scheicherhof, Allmering
- Direktvermarktung Gutmann, Sulzbach und Aichach

Hofläden mit Bedienung

- Waglerhof, Ainertshofen

Hofläden saisonal

- Beerenobst Riemensperger, Ainertshofen
- Nefzger Spargel und Rhabarber, Sainbach

aktive Erlebnisbauernhöfe im Landkreis:

- Biohof Kreppold, Wilpersberg (17 km)
- beim Hibs, Schönbach (5 km)
- Sedlmeierhof, Schmiechen (47 km)
- Texas Longhornranch (15 km)

Der Hofladen der Familie Sieber unterscheidet sich von den anderen durch die umfangreiche Produktpalette (ausgenommen Scheicherhof, Waglerhof).

In Zukunft soll auch ein Tag mit Bedienung angeboten werden. Dieser Tag ist speziell für Personen gedacht, die sich mit dem Konzept der Selbstbedienung schwer tun.

Auch Kaffee und Kuchen und evtl. auch Frühstück kann an diesen Tagen angeboten werden. Ein Hofladen mit kleinem Cafebetrieb ist im näheren Umfeld nicht vorhanden.

Die Kombination Erlebnisbauernhof und Hofladen ist so im Landkreis auch nicht etabliert. Die Möglichkeiten, die daraus entstehen können sowohl bei der Vermarktung als auch beim erlebnispädagogischen und touristischem Angebot voll ausgeschöpft werden.

Außerdem bietet der Seminarraum Platz für Familienfeiern, Schulungen, Seminare und Tagungen. Die Einbettung des Seminarraumes in einen landwirtschaftlichen Betrieb ist einmalig.

7. Bezug des Projekts zu den Themen „Umwelt“ und „Klima“:

Regionale Landwirtschaft trägt in besonderem Maße zur Einsparung von CO₂ bei. Zudem werden auch die Flächen regenerativ bewirtschaftet, wodurch nicht nur der maschinelle Einsatz und somit die Verbrennung von fossilen Brennstoffen reduziert wird, sondern auch der Einsatz von Düngern und Pestiziden verringert wird und Humus aufgebaut und somit CO₂ gebunden wird.

Diese Themen werden auch in den Veranstaltungen und Aktionen auf dem Hof immer wieder thematisiert.

8. Bezug des Projekts zum Thema „Demografie“:

Der Veranstaltungsraum wird barrierefrei umgesetzt, sodass auch ältere Personen problemlos an Veranstaltungen teilnehmen können. Außerdem bietet der Hofladen eine

Nahversorgungsmöglichkeit für ältere Menschen aus der Gemeinde und einen Treffpunkt bei Veranstaltungen, die für ältere Personen gedacht sind (z.B. Volksmusikabende).

9. Bedeutung des Projekts für das LAG-Gebiet:

Der Erlebnishof wird regional und überregional eine starke Außenwirkung bekommen, welche einen positiven Einfluss auf das LAG-Gebiet nimmt. Neben Kunden und Besuchern auf der direkten Umgebung wird insbesondere die Stadt Augsburg als Haupteinzugsgebiet für Veranstaltungen gesehen, sowie alle umliegenden Landkreise. Als Nebeneinzugsgebiet für die Events und Genussveranstaltungen wird zudem der Großraum München gesehen. Die Kernzielgruppe für die allgemeinen Veranstaltungen sind Familien mit Kindern.

Für Genussabende zudem Paare mittleren bis reiferen Alters, welche Interesse an Lebensmitteln, Genuss und Landwirtschaft haben.

Da mit Busunternehmen zusammengearbeitet werden soll, wird mit Besuchern aus ganz Südbayern gerechnet. Kernzielgruppe für dieses Segment sind die Best-Agers.

10. Einbindung von Bürgern, Vereinen o. ä. in den Projektprozess:

Der Veranstaltungsraum wird teilweise auch Vereinen und Verbänden für Veranstaltungen zur Verfügung gestellt werden. Bürger der Region sind jederzeit dazu aufgerufen, Vorschläge für Veranstaltungskonzepte zu unterbreiten. Durch eine Umfrage auf Instagram wurde herausgestellt, dass ein großes Interesse an Führungen auf dem Bauernhof besteht.

11. Vernetzung des Projekts in der Region / ggf. überregionale Vernetzung (Partner, Sektoren, andere Projekte):

Im Hofladen werden teilweise auch Produkte aus anderen LAG-Regionen angeboten. Auch für die Etablierung von Veranstaltungen werden Kooperationen mit Berufskollegen angestrebt. Eine Kooperation ist bereits mit dem Erlebnishof „beim Hibs“ sowie mit Stadt Land Hof vorhanden. Über die Landerlebnisreisen wurde auch überregional ein erstes Netzwerk aufgebaut, mit welchen insbesondere bei Bustouren zusammengearbeitet werden kann.

Es werden Produkte von Berufskollegen bereits jetzt im Hofladen angeboten. Als Beispiele seien hier zu nennen: Schwabenbüffel, Triebenbacher Käse, Körners Hofladen, Fleckviehhof Kraus, etc.

Zur Schlachtung und Verarbeitung der Schweine sowie die Weiterverarbeitung der Tiere zu Wurstprodukten existieren ebenfalls bereits regionale Kooperationen mit der Metzgerei Hörmann in Rehling, Körners Hofladen in Friedberg und Schinkenambiente in Bergheim bei Neuburg an der Donau.

Durch Teilnahme an den Projekten „Schule fürs Leben“ und „Erlebnis Bauernhof“ und die Vernetzung über die Interessensgemeinschaft Lernort Bauernhof konnten schon erste Kontakte zu Schulen geknüpft werden und erste Programme am Hof stattfinden

12. Erwartete nachhaltige Wirkung / Sicherung von Betrieb und Nutzung des Projekts:

Der Erlebnisbereich soll ein langfristiges, nachhaltiges Standbein von Familie Sieber werden. Durch die Förderung wird gewährleistet, dass das Vorhaben umgesetzt werden kann. Da allein das Bauvorhaben bzw. die Sanierung des Gebäudes ohne Ausbau bereits 1,2 Mio. € kosten wird, kann die Wirtschaftlichkeit des nur durch eine staatliche Förderung gewährleistet werden. Zu den Ausbaukosten kommen ohnehin noch weitere Kosten i. H. v. ca. 300.000 € für Interieur, Möbel, etc.

13. Stärkung der regionalen Identität durch Einbezug eines regionaltypischen/r Produktes oder Produktionsweise:

Im Hofladen werden grundsätzlich eigene Produkte sowie Produkte aus der Region angeboten.

Eigene Produkte:

- Fleisch vom Freilandschwein
- Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten vom Freilandschwein
- Wurstspezialitäten im Glas
- Salami-Spezialitäten
- Süßkartoffeln
- Kartoffeln (Frühkartoffeln, mehlig, vorw. Festkochend, festkochend, bunte Tüte)

Zukaufware:

- Frisches Obst und Gemüse
- Eier
- Schwabenbüffel Fleisch- und Wurstprodukte
- A2-Milchprodukte
- Bauernhofeis
- Käse
- Nudeln
- Seife
- Diverse Mühlenprodukte
- Diverses im Glas

Datum

Unterschrift Projektträger