

terem Wachstum angeregt. Hier haben die beiden „Pflanzenbauer“ besonders lange getüftelt, um die passende Umgebung zu erzeugen und auch einige Rückschläge erlitten. Mittlerweile passe aber bei ca. 24 Grad und 60 – 75 % Luftfeuchte alles gut zusammen, und die Keimlinge in den Pflanzschalen gedeihen prächtig.

Durch eine Anpassung der Beleuchtungsintensität können unterschiedlich ausgeprägte Wuchsstadien erzeugt werden und sogar die Farbe des Lichtes wirke sich auf den Geschmack und das Aussehen des fertigen Produktes aus. Je nach Kundenwunsch bleiben die Keimlinge mehrere Tage oder sogar bis zu drei Wochen in dieser Abschlussphase.



Foto: Markus Endraß

Nach nur ein paar Tagen beginnt die Saat auf den Hanfratten zu keimen und wird dann ins Licht gestellt.

Derzeit werden die Produkte von „AllgäuGreens“ von 25 Kunden im Umkreis bis 30 Kilometer geordert. „Begonnen haben wir mit Probekisten, die wir persönlich in Hotels vorbeigebracht haben“, sagt Simon, doch mittlerweile werden sie von überzeugten Küchenchefs auch weiterempfohlen. Den zu Beginn geplanten Versand an Privatpersonen haben sie aus wirtschaftlichen Gründen nicht weiterverfolgt. Überhaupt spielten die Zahlen in den ersten Monaten keine große Rolle. „Da haben wir uns sauber verkalkuliert“, gesteht Simon. Durch den Kontakt zur Initiative „Heimatunternehmen Allgäu“, ein Projekt der ländlichen Entwicklung in Bayern, erhielten die beiden Jungunternehmer aber

professionelle Beratung in Vermarktung und Betriebswirtschaft. Das Betriebsergebnis hat sich seither deutlich verbessert. „Das von uns eingebrachte Kapital konnten wir schon erwirtschaften und es reicht nun auch für eine kleine Vergütung der eingebrachten Arbeit“, freut sich Simon.

Derzeit liegt der Aufwand bei mehreren Stunden in der Woche, lasse sich aber für beide noch gut mit Beruf und Familie vereinbaren. Sie könnten sich aber durchaus vorstellen ihre Leidenschaft für „Greens“ weiter auszubauen, denn die Rückmeldungen der Kunden sind sehr positiv. Simon: „Das Gefühl ein gesundes, regional einzigartiges Produkt zu erzeugen macht sehr viel Spaß.“ **Markus Endraß**

MR Unterallgäu ehrt langjährige Betriebsleiterinnen und -helfer

Ferthofen/Lks. Unterallgäu „Arbeiten ist wie ein Banküberfall – ohne die richtigen Komplizen wird's nichts.“ Unter diesem markigen Motto organisierte Einsatzleiterin Teresa Kofler das diesjährige Sommerfest des MR Unterallgäu, diesmal auf dem Betrieb der Familie Karner in Ferthofen. Bäuerin Verena Karner ist ausgebildete Erlebnisbäuerin und so tummeln sich dort oft Kindergarten- und Schulkinder aus dem nahen Memmingen auf dem schmucken Hof mit eigenem Streichelzoo.

MR-Vorsitzender Martin Wechsel, Teresa Kofler und Geschäftsführer Peter Christmann konnten wieder zahlreiche Beiräte, Vorstände und Helferinnen und Helfer zum jährlichen Event begrüßen. Wechsel gab gleich zu Beginn bekannt: „Dieses Jahr gibt es Pizza satt“, die Tobias Müller als Pizzabäcker von der „Dorf-Wirtschaft“ Breitenenthal vor Ort zubereitete.

Wechsel dankte den anwesenden Einsatzkräften für ihre oft nicht leichten Einsätze auf wechselnden Landwirtschaftsbetrieben, was oft viel Fingerspitzengefühl verlange. Die Helferinnen und Helfer brachten oft auch eigene Ideen für den täglichen Betriebsablauf ein und signalisierten dadurch, wie wichtig jeder einzelne Einsatz für sie sei, lobte Wechsel.

Teresa Kofler bedankte sich bei



Thomas Karner und seine Frau Verena waren die Gastgeber des diesjährigen MR-Sommerfests.

den Helferinnen und Helfern sogar in Gedichtform. So sagte sie beim „Anführer“ der diesjährigen Geehrten: „Thomas Zobel ist schon zwei Jahrzehnte in der Betriebsleiter-Truppe. Er ist bei vielen Landwirten bereits bekannt, und wird von so manchem gleich als Wunsch genannt.“ Leider war er bei diesem Sommerfest verhindert. Martin Blank ist seit 15 Jahren Betriebsleiter. „Martin, Dir danken wir für 15 Jahre MR-Klassik. Im Notfall springst Du ein und reagierst dabei niemals massig.“ Zur Überraschung von Teresa Kofler wurde auch sie selbst geehrt: Geschäftsführer Peter Christ-



Fotos: Toni Ledermann

Traditionell werden auf den Sommerfesten des MR-Unterallgäu die langjährigen Helferinnen und Helfer feierlich geehrt. In diesem Jahr konnte (v. r.) Vorsitzender Martin Wechsel, Sandra Linder, Anna Junginger und Martin Blank auszeichnen. Verhindert waren Thomas Zobel und Michael Frehner.



Viel Geschick braucht es, den Einsatz der Helferinnen und -helfer zu organisieren. Das erledigt Teresa Kofler (r.) hervorragend und wurde dafür von Geschäftsführer Peter Christmann (l.) besonders geehrt.

mann würdigte ihre nicht gerade leichte Arbeit, wenn es gilt, die begährten Arbeitskräfte an die jeweiligen Familien zu vermitteln. Kofler hatte sich zudem in den zurückliegenden Monaten im Rahmen der Hauswirtschafts-Teilzeit-Ausbildung am AELF Mindelheim zur geprüften Hauswirtschaftlerin in der Landwirtschaft ausbilden lassen, um noch intensiver in diese Materie einzudringen, wie Christmann anerkennend erklärte. Weitergratulierte der Geschäftsführer der Auszubildenden Annalena Zander, die mit einem sehr guten Abschluss die Ausbildung beim Maschinenring beendet hat.

Mit den leckeren Pizzen war der kulinarische Teil des MR-Sommerfestes aber noch nicht beendet. Denn traditionell gab es auch wieder das leckere Bauernhof-Eis von Evi Bail, Daxberg. **Toni Ledermann**