

6.110.000-mal Nachhaltigkeit
Ein missbrauchter Begriff kämpft
ums Überleben. „Öko“ und „Bio“
geht es nicht besser. Dr. Dr. Erlinger
ist dennoch guten Mutes.
Seite 3

Schloss trifft Gut
Was machen „die“ eigentlich so
auf Gut Eichethof?, fragen sich
„die“ auf Schloss Hohenkammer.
Ein aufschlussreicher Besuch.
Seite 4 und 5

Rückblick & Aussicht
Das Sommerfestival auf Schloss
Hohenkammer war ein musikalisches
Ereignis. Fortsetzung folgt 2015.
Seite 7

Ein Gut tut gut
Herbst/Winter
2014/15



Schloss Hohenkammer
Magazin

Ein Gut tut gut

Seit Jahrhunderten gehört man zusammen. Unten das Schloss, oben auf einer Anhöhe Gut Eichethof. Unsere Gäste und Besucher profitieren von dieser Symbiose. Die Bio-Produkte für die Schloss-Gastronomie kommen vom Gut. Tagesfrisch. Die exquisiten Brände stammen aus der Guts-Brennerei. Der Energiebedarf des Schlosses wird von der Biogasanlage gedeckt. Das Holz im Empfangsgebäude und in den Hotelzimmern ist aus eigenen Wäldern. Das Prinzip Nachhaltigkeit ist allgegenwärtig. Gut zu wissen.



Am Rande
Schloss Hohenkammer ist nicht nur ein renommiertes Tagungszentrum, sondern auch eine gesuchte „Location“ für Veranstaltungen aller Art. Dazu trägt auch die vielfältige Qualitätsgastronomie bei, die von Gästen und Besuchern sehr geschätzt wird – nicht zuletzt wegen der ökologisch produzierten Lebensmittel vom nahen Gut Eichthof, das seit Jahrhunderten zum Schloss gehört.

GUTE LAUNE HILFT Herbst/ Winter 2014/2015



Und es ward Licht

Mehr Raumgefühl geht nicht

Der neue Lichthof hat was: 10 Meter Länge. 12 Meter Breite. Und gute 6 Meter Höhe. Reichlich Raum für große Auftritte und für viele Ahs und Ohs. Die durchgehende Glasdecke bringt das rechte Licht ins Geschehen. Es kann aber auch der Sonnenschutz ausgefahren werden – wenn dezente Stimmung gefragt ist. Der Lichthof mit seinem großzügigen, schönen Vorraum samt Außenterrasse ist eine „White Box“ für besondere Gelegenheiten. Ideal für Vernissagen, Empfänge, Gesprächsrunden, freie Trauungen, Meditation etc. Alles ist möglich – bei rechtzeitiger Buchung!

Fortsetzung folgt

Public Viewing als Winterspiele

Es gibt noch einen heimlichen Sieger bei der Weltmeisterschaft: das „Public Viewing“ auf Schloss Hohenkammer. Ein Fest der großen Gefühle. Das gemeinsame Sehen und Erleben ist ein Vergnügen, das man sich auch im Winter gönnen sollte. Die 1200 qm große Eventhalle ist für Fernsehübertragungen jeglicher Art bei Veranstaltungen und deren Rahmenprogrammen bestens gerüstet. Gleiches gilt für Winterspiele wie Autopräsentationen, Konzerte, Weihnachtsmärkte, Kunstausstellungen und vieles andere mehr.

Alle Eventräume buchbar bei:
Gabriela Brucher
Telefon 08137 93 41 08
brucher@schlosshoenkammer.de



Prosit Nach allen Regeln der Kunst

Die größte Sorge unseres Brennmeisters ist nicht die Qualität seiner 25 Brände. Das kriegt er hin. Was ihn umtreibt, sind Gläser, die seine Brände angemessen „erblühen“ lassen, wenn sich die Nase des Kenners über das Glas beugt. Nach intensiver Suche und vielen Probeschluckchen hat er diese Gläser gefunden. Es gibt sie in einer schönen Geschenkpackung zu je einem Brand.

Alle unsere Produkte erhalten Sie an der Rezeption des Hotels
Telefon 08137 93 40

Fotos: Myriak & Janssch, Christian Kain, Ole Connolly, Thelente, Myriak & Janssch, alle München

NACHHALTIGKEIT, BIO, ÖKO :Wie man große Begriffe durch Missbrauch klein machen kann. Oder auch nicht.

Nicht beißen: Diese Äpfel machen Karriere

Köstliche Schlossgeister

Auf mehr als 1000 Obstbäumen und Obststräuchern warten Birnen, Äpfel, Schlehen, Zwetschgen, Holunder und viele andere Obstsorten auf ihre „Vergeistigung“. Als köstliche Destillate – insgesamt fünf- und zwanzig an der Zahl – finden sie sich in eleganten Flaschen als edle zertifizierte Schloss-Hohenkammer-Brände wieder. Der geistige Austausch zwischen Gutshof und Schloss funktioniert bestens.



Wollen Sie sich selbst nicht genervt von der Unzahl der leichtfertigen Nachhaltigkeits-Versprechen? Können „Bio“ noch hören?

„Nehmen Sie das Wort immer noch ernst. Ein gesunder Menschenverstand hängt von mir, mich „nachhaltig“ ernähren. Gesund und mit Verantwortung für folgende Generationen, tierischen Produkten mit artgerechter Haltung. Dabei hilft mir „Bio“ Orientierung. Auch bei meiner Lieblingsmarke „Apple“ trenne ich Botschaften. Der emotionale „Approach“ ist mir egal. Für mich zählt die Faktische. Ich liebe die Geräte. Fasse sie gerne an. Ich schätze ihre Strukturen. Die „Coolness“, die mir die Marke angeblich verleiht, brauche ich nicht. Das gilt auch umgekehrt. Wenn Trendsetter entdecken würden, dass die Marke nicht mehr „cool“ ist, dann spielt das für mich auch keine Rolle, solange die Produkte stimmen.

Wie steht es denn um die zukünftige Glaubwürdigkeit von „Bio“ und „Öko“ und „Nachhaltigkeit“?

Die inflationäre Abnutzung der Begriffe nicht zu leugnen. Der exklusive Anspruch der Anfänge hat sich verloren. Andererseits haben sich die Begriffe heute als Standards durchgesetzt – was mich freut. Was war es für eine Aufregung um diese drei Buchstaben „Öko“! Heute ist es das Normale, das es von Anfang an sein sollte! Der höhere Preis des Bio-Fleisches ist der normale Preis, denn es normal sein soll, dass Natur nicht leiden. Das zu billige Fleisch ist nicht normal, sondern Ausbeutung und deshalb im Prinzip ein eigentlicher Betrug.

Wann ist die Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, was man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Land und Ressourcen angeht. Die gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Wie sieht es mit der Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, was man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Land und Ressourcen angeht. Die gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Wie sieht es mit der Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, was man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Land und Ressourcen angeht. Die gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Wie sieht es mit der Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, was man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Land und Ressourcen angeht. Die gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Wie sieht es mit der Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, was man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Land und Ressourcen angeht. Die gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Wie sieht es mit der Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, was man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Land und Ressourcen angeht. Die gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Wie sieht es mit der Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, was man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Land und Ressourcen angeht. Die gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Wie sieht es mit der Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, was man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Land und Ressourcen angeht. Die gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Wie sieht es mit der Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, was man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Land und Ressourcen angeht. Die gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Wie sieht es mit der Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, was man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Land und Ressourcen angeht. Die gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Wie sieht es mit der Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, was man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Land und Ressourcen angeht. Die gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Wie sieht es mit der Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, was man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Land und Ressourcen angeht. Die gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Schloss Hohenkammer ist nicht nur ein renommiertes Tagungszentrum, sondern auch eine gesuchte „Location“ für Veranstaltungen aller Art. Dazu trägt auch die vielfältige Qualitätsgastronomie bei, die von Gästen und Besuchern sehr geschätzt wird – nicht zuletzt wegen der ökologisch produzierten Lebensmittel vom nahen Gut Eichthof, das seit Jahrhunderten zum Schloss gehört.

GUTE LAUNE :Herbst/ Winter 20

Live: Nachhaltigkeit auf Schloss Hohenkammer

Wiedersehen im Hotelzimmer

Wer unser Empfangsgebäude betritt, steht mitten im Wald. Jedenfalls stammt alles Holz, das für die Einrichtung verwendet wurde, aus den Forsten von Gut Eichthof. Wer hier noch zögert über Tisch und Stühle zu streichen, holt sein haptisches Vergnügen im Hotelzimmer nach. Schränke, Tische, Wände und Betten: alles aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Mit solch nachhaltig gutem Gewissen schläft man bestens.



Foto: Myrtille B. Jäntsch, Andre Marling, alle München; Andreas Labes, Berlin

NACHHALTIGKEIT, BIO, ÖKO

:Wie man große Begriffe durch Missbrauch klein machen kann. Oder auch nicht.

Doppel-Doktor

Neben seinen vielfältigen publizistischen und lehramtlichen Tätigkeiten ist Rainer Erlinger (49) jede Woche im SZ-Magazin zu lesen, wo er als Dr. Dr. Erlinger heikle und weniger heikle moralische Konflikte bespricht und löst. Privat trägt der gelernte Jurist und Mediziner seine Dokortitel nicht. Auf dem Klingelschild genügt der Nachname.

Herr Erlinger, es geht um massenhafte Wortschändungen. Ein wehrloser Begriff wie „Nachhaltigkeit“ wird so inflationär missbraucht, dass nur noch eine Worthülse übrigbleibt. Ist das moralisch rechtens?

Ich kann Ihre Aufregung nicht nachvollziehen. Der Missbrauch hat einfach damit zu tun, dass „nachhaltig“ zwei Bedeutungen hat. Im wörtlichen Sinne steht „nachhaltig“ für „lang andauernd“. Also: Jemand macht einen nachhaltigen, einen lange nachwirkenden Eindruck. Das hat aber nichts zu tun mit Nachhaltigkeit im ökologischen Sinn, wie man das aus der Forstwirtschaft gelernt hat.

Aber es gibt doch auch eine inflationäre Verwendung des ökologischen Nachhaltigkeitsbegriffs! Wenn, zum Beispiel, „nachhaltiges Naschen“ oder „nachhaltiges Heiraten“ angeboten wird.

Die vielfältige Verwendung der ökologischen Nachhaltigkeit erklärt sich dadurch, dass der Begriff quasi religiös aufgeladen wurde. Das macht seine Attraktion aus. Wenn ein Schokoriegel zum „nachhaltigen Naschen“ auffordert oder ein Brautkleidschneider „nachhaltiges Heiraten“ verspricht, dann wird eine romantisierende Wirkung ins Spiel gebracht. Aber nüchtern betrachtet: Wer wollte etwas gegen eine Heirat haben, die dem Planeten nicht schadet und – bestenfalls – bis zum Tode hält? Nachhaltiger geht's gar nicht.

Die Schuld an der inflationären Verwendung trägt also die emotionale „Aufladung“?

Ja, das gilt nicht nur für Nachhaltigkeit und ihre Begriffsgeschwister „Bio“ und „Öko“, das gilt für viele andere überstrapazierte Begriffe. Nehmen Sie den heute gern verwendeten „Vegetarismus“. Da klingt viel Bedeutungsschweres an. Man könnte dafür auch sagen, ich esse kein Fleisch, aber das ist im Vergleich sehr profan. Man erennt sich – oder die anderen ernennen einen – stattdessen lieber zum „Vegetarier“.

Das ist ja noch ein relativ redlicher Sprachgebrauch. Wovon wir reden, sind ja die zahllosen Fälle, wo mit Wertigkeit von „ökologischer Nachhaltigkeit“ geworben wird, ohne dass sie im Geringsten erfüllt wird. Also: Konsumententäuschung.

Es ist in der Tat ein Unterschied, ob ich mich mit einem Begriff erkennbar (!) nur berechtigterweise schmücken will oder ob ich mit ihm absichtsvoll lüge. Die vielen Zertifizierungen, die sich im Bereich „Bio“ und „Öko“ finden, sind ja der Versuch, diese Lügen zu entlarven. Ich gebe zu, dass diese vielen unterschiedlichen Öko-Siegel und Bio-Labels dem Verbraucher das Leben manchmal nicht unbedingt einfacher machen. Aber bei jedem anderen Kauf muss er ja auch aufpassen, kein Fake oder Imitat zu erhalten.

Beim „Nachhaltigkeits-Siegel“ hat man aber das Gefühl, dass es mehr „Falschgeld“ als „Geld“ gibt. Sollte man solche inflationären Vokabeln nicht einfach fallen lassen und neue, unverbrauchte Begriffe ins Spiel bringen?

Wenn man mit einer neuen Definition starten würde, hätte man in der Tat die Definitionshoheit zurück. Das wäre eine Möglichkeit, die hundert und mehr Siegel zu einer Einheit zurückzuführen. Aber das Recht, eine neue Definition zu finden, hat natürlich jeder. Und damit beginnt das Spiel von vorne – genauso trickreich wie es vorher war.

Schokoriegel werden also weiter suggerieren, dass „nachhaltig naschen“ gesund ist. Und „nachhaltige Brautkleider“ werden weiter eine lange, glückliche Ehe versprechen...

...ähnlich bei Rauchern übrigens, denen heute die „Bio-Zigarette“ einen vermeintlich gesunden Glimmstängel bietet. Das bringt einen interessanten Aspekt hinein. Was hier versprochen wird, erhebt vielleicht gar keinen rationalen Anspruch, sondern es werden geradezu magisch schützende Funktionen angesprochen. Wie das bei Glücksbringern und Talismanen der Fall ist. Der „nachhaltige Ehering“ ist so eine magische Nachhaltigkeits-Garantie. Die Zauberformel „Nachhaltigkeit“ erfüllt wahrscheinlich viele tiefe Sehnsüchte.

Fühlen Sie sich selbst nicht genervt von der Unzahl der leichtfertigen Nachhaltigkeits-Versprechen? Können Sie „Bio“ noch hören?

Ich nehme das Wort immer noch ernst. Mein gesunder Menschenverstand verlangt von mir, mich „nachhaltig“ zu ernähren. Gesund und mit Verantwortung für folgende Generationen, bei tierischen Produkten mit artgerechter Haltung. Dabei hilft mir „Bio“ als Orientierung. Auch bei meiner Lieblingsmarke „Apple“ trenne ich die Botschaften. Der emotionale „Approach“ ist mir egal. Für mich zählt das Faktische. Ich liebe die Geräte. Ich fasse sie gerne an. Ich schätze ihre Tastaturen. Die „Coolness“, die mir die Marke angeblich verleiht, brauche ich nicht. Das gilt auch umgekehrt. Wenn Trendsetter entdecken würden, dass die Marke nicht mehr „cool“ ist, dann spielt das für mich auch keine Rolle, solange die Produkte stimmen.

Wie steht es denn um die zukünftige Glaubwürdigkeit von „Bio“ und „Öko“ und „Nachhaltigkeit“?

Die inflationäre Abnutzung der Begriffe ist nicht zu leugnen. Der exklusive Anspruch der Anfänge hat sich verloren. Andererseits haben sich die Begriffe heute als Standards durchgesetzt – was mich freut. Was war das für eine Aufregung um diese drei Buchstaben „Öko“! Heute ist es das Normale, das es von Anfang an eigentlich immer war oder hätte sein sollen! Der höhere Preis des Bio-Fleisches ist der normale Preis, wenn es normal sein soll, dass Kreaturen nicht leiden. Das zu billige Fleisch ist nicht normal, sondern Ausbeutung und deshalb im Prinzip der eigentliche Betrug.

Diese „normale Nachhaltigkeit“ bestimmt ja auch die Forstwirtschaft. Das ist ja nichts anderes als gesunder Menschenverstand, der besagt, nicht mehr Bäume zu schlagen, als nachwachsen können.

Damit ist die Verantwortung der Generationen ganz klar angesprochen. Derjenige, der den Baum fällt, weiß, dass sein Groß- oder Urgroßvater ihn gepflanzt hat. Es geht dabei um etwas, das man „intergenerationelle Gerechtigkeit“ nennt, also die Gerechtigkeit, die es zwischen den Generationen geben muss, was den Verbrauch von Gütern und Ressourcen angeht. Die erst gemeinte Nachhaltigkeit ist nichts anderes.

Von Rainer Erlinger ist ein Buch erschienen, welches das Thema des Interviews weiterführt: *Moral – Wie man richtig gut lebt*. S. Fischer Verlag.



Der Schlosslieferant für das Feine und Gute. Garantiert „bio“.

Zwischen Gutshof und der Gastronomie von Schloss Hohenkammer bestehen die engsten Verbindungen. Jana Schulze (Bild links), dem Chefkoch Andreas Grimm auf den Spuren, bringt die Gemüse-Lieferungen nach „unten“. Die beiden sind ein eingespieltes Team. „Er sagt uns, was er für die Küche braucht. Wir sagen ihm, was wir haben. Und stimmen uns dann ab“.

Frische und Qualität gehen dabei immer vor. So ist es auch kein Wunder, wenn die Gäste die besten ökologischen Produkte auf ihren Tellern finden. Manchmal läuft die Beschaffung auch umgekehrt. Dann kommt die „Küche“ nach oben aufs Gut und lässt sich von den Gemüsegärten inspirieren. Das Ergebnis ist gleichermaßen erfreulich.



ES WURDE ABER AUCH ZEIT

Heute hat es geklappt. Das lang geplante Familientreffen von Schloss und Gutshof. Alles ist bestens, man plaudert, man versteht sich, man tauscht sich aus und erfährt das Neueste. Und Uli Myrzik hält alles in schönen Bildern fest. Dann geht's zurück. Der Campingbus der Fotografin rutscht ab und sitzt fest im Graben. Der große Traktor des Gutshofs rettet das Happy End.

Auf Gut Eichethof wächst die pure Qualität

Anissa Kiesling arbeitet im Service der Schloss-Gastronomie. „Ich habe das Gut schon ein paarmal besucht. Ich wollte Bescheid wissen, wenn Gäste nach den Produkten fragen, die ich ihnen serviere.“ Heute erfährt sie alles über die Saatgutproduktion – das andere Kerngeschäft des Gutshofs.

Sebastian Schild, landwirtschaftlicher Facharbeiter, stellt ihr eine knifflige Frage: „Wie hoch darf der Anteil fehlerhafter Samenkörner sein, um dem hohen Qualitätsanspruch zu genügen?“ – „3 Prozent“, schätzt Anissa. Die 3 stimmt, die Prozente nicht. 3 Körner sind das Limit in einem Pfund, das immerhin 12.000 Körner zählt.



Fotos: Myrzik & Jantsch, München



So penibel, wie die Saatgutproduktion auf den Feldern betrieben wird, so verantwortungsbewusst arbeitet Vladislav Dunaj auf dem Hof.



In hundert Jahren sieht das hier anders aus. Noch schöner.

Im Schloss ist Verena Nier für die Buchung und den Ablauf von Tagungen zuständig. Mit den Wäldern von Gut Eichethof hat das nicht unbedingt etwas zu tun. Obwohl! Der „Erholungsraum Wald“ rund um Schloss Hohenkammer ist immer ein guter Tipp für Gäste, die vor und nach einer Tagung Entspannung suchen.

Das gilt auch für Verena Nier selbst, die ihren Besuch auf Gut Eichethof zu einem kleinen Waldspaziergang mit Robert Keiss nutzt. Was dem Revierleiter eine gute Gelegenheit verschafft, die Kollegin vom Schloss über die künftigen Waldbaumaßnahmen zu informieren.

Die zunehmenden Klimaschäden fordern nämlich einen Wald mit einer robusteren Baum Mischung. Fichte, Kiefer, Douglasie, Buche und Eiche sind die ausgewählten Baumarten der Zukunft. Ein Langzeitprojekt, wenn man bedenkt, dass jeder Buchensprossling gute einhundert Jahre braucht, bis er zu einer starken Buche herangewachsen ist.

Herr Steber, Ihre Ausbildung stand nicht unter dem Leitbild der „ökologischen Nachhaltigkeit“?

Ein klares „Nein“. Wir waren in den Achtzigern. Auf dem Betrieb, wo ich zuvor war, war Ackerbau nicht viel mehr als „Landbedüngung“. Und mein Ehrgeiz ging nicht viel weiter, als endlich 100 Doppelzentner Weizen zu dreschen.

Das muss Ihren künftigen Vorgesetzten einigermaßen irritiert haben, der auf „Ökologie“ umsteigen wollte und dachte, er hätte einen agilen, jungen und ökologisch denkenden Mitarbeiter vor sich.

Ich war offen gestanden nicht sehr begeistert, zur Birkenstockschuh-Fraktion überzutreten, mit Zipfelmütze und Gummistiefeln. Der beginnende Winter kam aber gerade recht, um noch mal über alles nachzudenken. Dabei ist mir klar geworden, dass Gut Eichethof, so wie die Dinge liefen, keine gewinnbringende Zukunft hatte. Ich habe dann aus rein betriebswirtschaftlicher Sicht der Umstellung zugestimmt – beginnend mit der Aussaat im Frühjahr 1992. Seitdem sind wir „bio“.

Es waren also ökonomische Überlegungen, die den Saulus zum ökologischen Paulus werden ließen?

Genau so war's. Und so ist es seit 22 Jahren geblieben. Ich lebe die ökologische Landwirtschaft heute mit Leidenschaft. Das Betriebswirtschaftliche habe ich dabei nach wie vor fest im Blick, aber etwas 22 Jahre nur um des „Diridari“ willen und ohne innere Überzeugung zu tun, ist weder befriedigend noch langfristig erfolgreich.

Hat sich diese Strategie denn im Vergleich zur konventionellen Bewirtschaftungen bewährt?

Im Vergleich mit ähnlich großen, konventionell ausgerichteten Betrieben schneiden wir – über die Jahre gesehen – besser ab. Unsere ökologischen und betriebswirtschaftlichen Ziele decken sich. Wir sind auf dem richtigen Weg.

Wie war die Resonanz in Ihrem Umfeld, was Ihre Wandlung vom Saulus zum Paulus anging?

Ich hatte damals mit meinem 82-jährigen Vater, der selber lange einen landwirtschaftlichen Betrieb führte, ein langes Gespräch darüber, was ich jetzt für eine Landwirtschaft betriebe. Dabei dachte ich mir, gleich treibt er dir die „Bioflausen“ aus. „Ja mei“, sagte er, „ihr habt's halt in der Schule gelernt, dass man düngen und spritzen muss, weil es sonst nicht ausgeht. Wir haben früher gelernt, Disteln oder Ampfer zu stechen, wie die Generationen vor uns.“ Die „alte“ Landwirtschaft war halt per se eine ökologische! Das war die Botschaft meines Vaters.

Hört sich an, als ob mit der „Nachhaltigkeit“ einfach nur der gesunde Menschenverstand wieder zur Geltung gekommen ist.

Wenn ich früher mit meinem Vater über den Acker gegangen bin, hat der sich immer wieder gebückt und ein Stück Erde „geplückt“, die hat er dann gerochen und sie durch die Finger rieseln lassen. Uns hat man in den Schulen „Chemie“ beigebracht.

Eine andere Bestätigung auf Ihrem ökologischen Weg waren wohl die Auszeichnungen, die Gut Eichethof bekommen hat?

Für den Eigentümer war die Wahl von Gut Eichethof – zu einem von 200 ökologisch ausgezeichneten Betrieben (2002) – natürlich eine Bestätigung seines Engagements. Aber diese Auszeichnungen, das muss ich noch mal sagen, haben wir immer auch als eine Auszeichnung für die ökonomische (!) Leistung des Guts verstanden.

Fügt sich da ein, was sich auf Gut Eichethof in energetischer Hinsicht entwickelt hat?

Richtig, seit dem Bau des Bioheizwerks 2008 können wir 95% des Energiebedarfs des Schlosses decken! Und haben damit gleichzeitig unsere Wertschöpfungskette erweitert.

Eine Besonderheit von Gut Eichethof ist ja, dass es nur einen Kunden gibt: das Schloss.

Das stimmt nicht ganz. Das wichtigste Standbein des Guts ist die Saatgutproduktion. Da sind wir führender Anbieter in Bayern. Ansonsten sind wir in der Tat ein exklusiver „Schlosslieferant“. Unsere Tierhaltung (Geflügel, Schwein, Rind) ist aufs Schloss ausgerichtet. Gleiches gilt für das Gemüse und die Kräuter. Auch das Obst von mehr als 1000 Obstbäumen fließt als feiner Brand in die eleganten Flaschen von Schloss Hohenkammer.

Nicht wenige Seminare, die im Tagungszentrum Schloss Hohenkammer stattfinden, dürften sich mit dem Thema „Nachhaltigkeit“ auseinandersetzen. Gibt es auch einen übergreifenden „Wertetransfer“ zwischen Gut und Schloss?

Wenn wir ein gutes Beispiel dafür sind, dass es nicht darum geht, kurzfristig größtmögliche Gewinne anzustreben, sondern auf Dauer nachhaltig zu wirtschaften, dann sind wir das gerne. Ans Schloss geben wir unser Verständnis von Nachhaltigkeit in Form von Gemüse und Fleisch direkt weiter. Das Gutshof-Restaurant bietet konsequent nur Bio-Gerichte.

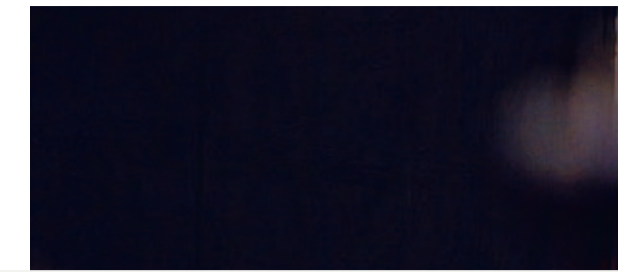
Ist Gut Eichethof Ihr Lebenswerk?

Die ganze Entwicklung von Gut Eichethof wäre nie möglich gewesen, wenn die Eigentümer – vor allem der jetzige Eigentümer – diese Betriebsform nicht unterstützt und die Mitarbeiter die Ideen und Visionen nicht mitumgesetzt hätten. Letztendlich bin auch ich Mitarbeiter. Ich habe halt auch nur mein Herzblut mitreingesteckt.



Foto: Myrzik & Juretsch, Oliver Sokolus, alle München

Das Hohenkammer-Gefühl Es taucht verstärkt beim Abschied auf. Oder wenn man längst wieder hinter seinem Schreibtisch sitzt. Es sind die stillen Momente, die sich melden, der Spaziergang an der Glonn, das gemeinsame Sporteln, die Gespräche am Rande. Das Hohenkammer-Feeling hält lange an – bis zum nächsten Besuch.



Alte Weisheit: Mist macht auch warm

Energiewende im Schloss

Die hohen Weihen erfuhr das Bioheizwerk von Gut Eichethof, das seit 2008 gut 95% des Energiebedarfs von Schloss Hohenkammer deckt, von Wirtschafts- und Energieministerin Ilse Aigner. Hier werde die Energiewende – wie es gut und richtig ist – auf regionaler Ebene erfolgreich umgesetzt. Erneuerbare Energieerzeugung, die sich zudem ökonomisch rechnet. Neben allem Nutzen hat diese Energieversorgung auch etwas ausgesprochen apartes. Man muss sich nur das Schloss (oben) und die Schubkarre (unten) in stets enger und warmer Verbundenheit vorstellen.



ENDE TION ße estival

angenen
n Schloss
er wieder
ochburg
Künstler aus
, um sich
zuzulernen,
ckeln. Die
Bayerischen
ahrhaftig
s.
der Baye-
nd Initiator
, hat das
stler, wie
n Jahr, zu
erweitert.
er nahmen
stisch an.
sik wurden
richtungen
kte Cross-
Zustimmung.
konnte
mit, als die
uern und in
en.

ÖKOLOGIE AUS ÖKONOMISCHEN GRÜNDEN

Ein konventioneller Landwirt macht aus Gut Eichethof einen ökologischen Musterbetrieb. Die Geschichte einer Bekehrung.

Herr Steber, Ihre Ausbildung stand nicht unter dem Leitbild der „ökologischen Nachhaltigkeit“?

Ein klares „Nein“. Wir waren in den Achtzigern. Auf dem Betrieb, wo ich zuvor war, war Ackerbau nicht viel mehr als „Landbedüngung“. Und mein Ehrgeiz ging nicht viel weiter, als endlich 100 Doppelzentner Weizen zu dreschen.

Das muss Ihren künftigen Vorgesetzten einigermaßen irritiert haben, der auf „Ökologie“ umsteigen wollte und dachte, er hätte einen agilen, jungen

Hört sich an, als ob mit der „Nachhaltigkeit“ einfach nur der gesunde Menschenverstand wieder zur Geltung gekommen ist.

Wenn ich früher mit meinem Vater über den Acker gegangen bin, hat der sich immer wieder gebückt und ein Stück Erde „geplückt“, die hat er dann gerochen und sie durch die Finger rieseln lassen. Uns hat man in den Schulen „Chemie“ beigebracht.

Eine andere Bestätigung auf Ihrem ökologischen Weg waren wohl die Auszeichnungen, die Gut Eichethof

Es taucht verstärkt beim Abschied auf. Oder wenn man längst wieder hinter seinem Schreibtisch sitzt. Es sind die stillen Momente, die sich melden, der Spaziergang an der Glonn, das gemeinsame Sporteln, die Gespräche am Rande. Das Hohenkammer-Feeling hält lange an – bis zum nächsten Besuch.

Pfui: Muss es so schweinisch sein?

Kulinarischer Wonneproppen

Es gibt wenige Kreaturen in der Landwirtschaft, denen man ihr Wohlergehen so nachempfinden kann wie dem ungarischen Wollschwein, das sich in selbst gewählter Kuhle suhlt. Freilaufend und artgerecht zu leben, ist das Privileg aller Tiere auf Gut Eichethof. Das gilt auch für das Geflügel und die Rinder. Die Gastronomie von Schloss Hohenkammer fühlt sich nicht weniger bevorzugt, wenn sie bei allen Zutaten – den vegetarischen wie den fleischlichen – sicher sein kann, ihren Gästen allerbeste Qualität zu bieten.



Helmut Steber leitet Gut Eichethof – ein achtbarer landwirtschaftlicher Betrieb mit immer 295 Hektar – seit nunmehr 22 Jahren. Er hat eine „klassische“ Ausbildung als Landwirt hinter sich, mit Lehre, w führender Schule, Technikerschule u HLS. Abgeschlossen hat er als Agrar triebswirt. Ein Saulus der konvention Landwirtschaft.



Das liebe Vieh macht nicht nur viel Arbeit, sondern auch viel Freude. Quirin Frankenberg arbeitet gern für die artgerechte Lebenshaltung seiner „Viecher“.



EINE KLINGENDE TRADITION :Das große Sommerfestival

Wie schon in den vergangenen Jahren wurde aus dem Schloss auch in diesem Sommer wieder eine Hochburg. Eine Hochburg der Musik. 170 junge Künstler aus 25 Ländern trafen sich, um sich auszutauschen, um dazuzulernen, um sich weiterzuentwickeln. Die Sommerakademie der Bayerischen Philharmonie ist ein wahrhaftig interkulturelles Ereignis.

Mark Mast, Intendant der Bayerischen Philharmonie und Initiator der Sommerakademie, hat das Treffen der jungen Künstler, wie schon im vergangenen Jahr, zu einem Sommerfestival erweitert. Mehr als 3000 Besucher nahmen das Angebot enthusiastisch an. Neben klassischer Musik wurden auch populärere Musikrichtungen geboten. Dieses perfekte Cross-over fand begeisterte Zustimmung.

Das ganze Schloss, so konnte man meinen, summt mit, als die Konzerte in seinen Mauern und in seinen Gärten erklangen.

Bayerische Philharmonie www.bayerische-philharmonie.de

ÖKOLOGIE ÖKONOMIE GRÜNDE

Ein konventioneller Land Gut Eichethof einen öko Die Geschichte einer Be

GUTE AUSSICHTEN

: Termine für demnächst

Schloss Hohenkammer ist durchgehend geöffnet. Das gilt auch für die Highlights und Events, die in den nächsten Monaten stattfinden. Wir sind sicher, es ist mindestens ein Termin für Sie dabei. Mindestens!

Menü von Fritz Schilling	Pasta e Puccini: Eine wahrhaft köstliche und sehr italienische Kombination. Freitag, 10. Oktober 2014
Schlossmenü	Abendliches Schlossmenü im „Cammers“. 5-Gang-Menü, inklusive Aperitif für 74 Euro pro Person. Jeweils samstags, 11. Oktober und 08. November 2014, Termine für 2015 finden Sie online
Wildwoche	Serviert werden rundum feine Wildgerichte aus heimischen Wäldern. 13.–18. Oktober 2014
Schlossführung	Bayerischer Renaissance-Stil, einfühlsame Restauration und viel Geschichte und Geschichten. Jeweils samstags, 18. Oktober, 22. November 2014, 17. Januar, 21. Februar und 21. März 2015
Kirchweihessen	Zum traditionellen Kirchweihessen mit Blasmusik trifft man sich im Gutshof-Restaurant. Sonntag, 19. Oktober 2014
Gänsezeit	Die herbstliche Gänsezeit – mit allem, was das Federvieh Feines zu bieten hat. Ab Dienstag, 11. November 2014
Sonntagsbrunch	Unser genussvoller Sonntagsklassiker für 29 Euro pro Person, inklusive Kaffee. 16. November 2014, Termine für 2015 finden Sie online
Adventsonntag unterm Tannenbaum	Langschläfer und Ausgeschlafene treffen sich im Innenhof zum Glühwein unterm Tannenbaum. 30. November, 07. Dezember, 14. Dezember und 21. Dezember 2014
Christbaumverkauf am Eichethof	Aus eigenen Wäldern, von gutem Boden, zu fairen Preisen gibt's Christbäume wie aus dem Kinderbuch. 05. und 06. Dezember 2014
Weihnachten und Silvester auf dem Schloss	Sterne Koch Fritz Schilling lädt zum festlichen Weihnachtsmenü ins „Cammers“. 5 Gänge für 74 Euro pro Person inklusive Aperitif. Donnerstag, 25. Dezember 2014 Weihnachtsbrunch im Gutshof-Restaurant, inklusive einem Glas Sekt für 39 Euro pro Person. Donnerstag, 25. Dezember 2014 Zum Jahreswechsel das Silvestermenü. 6 Gänge für 169 Euro pro Person inklusive Aperitif. Auf geht's – zu den Sternen (ins „Cammers“)! Mittwoch, 31. Dezember 2014
Valentinsmenü	Gemeinsam feiern im „Cammers“. 169 Euro für zwei verliebte Genießer. Samstag, 14. Februar 2015
Betriebsferien	20. Dezember 2014 bis 04. Januar 2015. Das „Cammers“ ist am 25. und 31. Dezember 2014 geöffnet.

Information und Reservierung

Mehr über alle Veranstaltungen finden Sie auf unserer Website:
schlosshohenkammer.de



Kundennähe

Wir wollen Sie mit diesem Magazin darüber informieren, was sich auf Schloss Hohenkammer tut. Genauso gern wüssten wir von unseren Lesern, was sich bei ihnen tut. Welche Themen bleiben offen? Was wollten Sie uns immer schon mal sagen? Haben Sie Anlass zum Lob? Oder zur Kritik? Wünschen Sie mehr Dialog? Feedback ist die Seele der Kommunikation: mail@schlosshohenkammer.de.

Impressum

Herausgeber
Schloss Hohenkammer GmbH
Schlossstraße 20
85411 Hohenkammer
Telefon 08137 93 40
Telefax 08137 93 43 90
mail@schlosshohenkammer.de
schlosshohenkammer.de

Redaktion
Gernot Wüschner, Martin Kirsch,
Verena Nier

Gestaltung
Keller Maurer Design,
München

Korrektur
Susanne Maurer

Lithografie
Serum Network, München

Druck
deVega Medien GmbH,
Augsburg

Alle Rechte vorbehalten
© 2014
Schloss Hohenkammer GmbH



Oh, Tannenbaum

War in früheren Jahren die Fichte der klassische Christbaum, so ist das heute die Nordmann-Tanne (siehe Abbildung), deren ursprüngliche Heimat der Kaukasus ist. Mehr als 80% der Bäume, die auf dem Markt von Gut Eichethof verkauft werden, sind also Nordmann-Tannen. Ihre hohe Nadelfestigkeit und die weichen, tiefgrün glänzenden Nadeln machen sie zu einem Christbaum wie aus dem Bilderbuch. Dagegen haben selbst die edle Blaufichte oder die Nobilis-Tanne einen schweren Stand. In den Wäldern von Gut Eichethof wächst die Nordmann-Tanne auf gesundem Waldboden heran und sorgt für eine entsprechende Tilgung von CO₂.

Frühwarnung

Noch 85 Tage bis zur letzten Minute

Kein Grund zur Panik! Von heute an (Redaktionsschluss: 1. Oktober 2014), haben Sie noch gute 12 Wochen Zeit bis Weihnachten! Wenn wir uns trotzdem so frühzeitig zum Thema melden, dann hat das damit zu tun, dass diesem Magazin eine Weihnachtsausgabe verwehrt ist, in der darüber berichtet werden kann, wie wunderbar weihnachtlich es auf Schloss Hohenkammer zugehen wird. Es gibt festlich dekorierte Holzhütten, Glühweinpemfänge, köstliche Menüs und Buffets und eine eigene „Eventhütte“ fürs ganz Besondere. Immer vorausgesetzt, dass man sich bei Frau Brucher meldet, sich beraten lässt und vor der letzten Minute bucht. Keine Reservierung braucht es am 5. und 6. Dezember – dann können auf Gut Eichethof frisch geschlagene, prächtige Tannen aus eigenen Wäldern zu fairen Preisen gekauft werden. So gesehen ist unsere Frühwarnung eigentlich nur ein früher Geheimtipp.

Gabriela Brucher
Telefon 08137 93 41 08
brucher@schlosshohenkammer.de