



WETTBEWERB

Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2019

Frauen im ländlichen Raum – mutig und innovativ

Dokumentation mit Unternehmenskonzepten

	<i>Seite</i>
<i>Grußworte</i> _____	4
<i>Der Wettbewerb</i> _____	6
<i>Die Preisträgerinnen</i> _____	8
<i>Maria Deß</i> _____	10
<i>Brigitte Riedl</i> _____	12
<i>Julia Dürr-Döppert</i> _____	14
<i>Maria Voglrieder</i> _____	16
<i>Gabi Stadler</i> _____	18
<i>Svea Petersen</i> _____	20
<i>Die Jury</i> _____	22

Sehr geehrte Damen und Herren,

kreativ, mutig und innovativ sind die Bäuerinnen, die wir als Unternehmerinnen des Jahres 2019 auszeichnen. Mit Engagement und Risikobereitschaft haben sie einen erfolgreichen Betriebszweig aufgebaut. Solche Vorbilder brauchen wir!

Unsere „Unternehmerinnen des Jahres“ sind Frauen, die sich den Herausforderungen der Zeit stellen und neue Wege in der Landwirtschaft gehen. Sie sichern die Existenz ihrer familieneigenen Betriebe, indem sie die Potenziale ihres Hofes und der Region geschickt nutzen. Für unsere ländlichen Räume sind sie durch ihre Angebote und als Arbeitsgeberinnen eine unverzichtbare Stütze. Mit ihrem Unternehmenskonzept haben sich unsere Preisträgerinnen erfolgreich am Markt etabliert.

Dieser Erfolg spornt an!

Aber wir möchten auch die motivieren, die noch am Anfang stehen. Deshalb prämiieren wir in diesem Jahr erstmalig Startup-Unternehmerinnen, die ihre überzeugende Geschäftsidee präsentieren. Lassen Sie sich von den beispielgebenden Konzepten der Unternehmerinnen des Jahres 2019 inspirieren.



Michaela Kaniber

Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

**Herzlichen Glückwunsch den Siegerinnen des Wettbewerbs „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2019“!**

Bayern kann auf seine Preisträgerinnen stolz sein! Jede von ihnen hat Außerordentliches geleistet, ihr eigenes, kluges Konzept entwickelt und erfolgreich umgesetzt. Was sie verbindet, sind Charme und Einfallsreichtum,

Mut und Phantasie. Sie alle haben Akzente gesetzt und der Landwirtschaft neue Freunde gewonnen.

Dabei folgen sie alle einem gemeinsamen Ansatz. Immer steht der Kunde im Mittelpunkt und seine Begegnung mit den bäuerlichen Familien auf ihren Höfen. Bayern steht zu seiner Landwirtschaft! Die Bayern wissen die gute Arbeit in den Betrieben zu würdigen. Sie schätzen ihre Landwirte und freuen sich, transparente Betriebe zu erleben. Es gilt die Erfahrung, dass Offenheit die beste Werbung ist. Wer hervorragend arbeitet, der präsentiert auch gern und erfolgreich, was er schafft. Ganz, wie das unsere Siegerinnen tun!

Großes Kompliment und alles Gute!

Markus Söder

Bayerischer Ministerpräsident

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ehrt im Wettbewerb „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2019“ Unternehmerinnen, die mit herausragenden Leistungen eine erfolgreiche Einkommenskombination in Verbindung mit dem landwirtschaftlichen Betrieb aufgebaut haben.

Die **prämierten Einzelunternehmerinnen** des Wettbewerbs sind Vorbilder für bäuerliche Unternehmerinnen und

– **wirtschaftlich erfolgreich.**

Das unternehmerische Handeln der Bäuerinnen leistet einen wertvollen Beitrag zum Einkommen des landwirtschaftlichen Familienbetriebs und stabilisiert damit den Gesamtbetrieb.

– **innovativ und**

unternehmerisch aktiv.

Innovative Geschäftsideen werden mit großem Einsatz und Risikobereitschaft als Einkommenskombination umgesetzt. Vielseitige Kompetenzen und Potenziale im Betriebs-, Haushalts- und Personalmanagement werden eingesetzt.

– **strukturpolitisch handelnd.**

Sie schaffen Arbeitsplätze, bieten attraktive Produkte an, stärken die regionalen Wirtschaftskreisläufe, sind gemeinwohlorientiert aktiv und beeinflussen damit positiv die Struktur im ländlichen Raum. Sie wirken als Botschafterin und als Bindeglied zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft.

Die **Startup-Unternehmerinnen** sind Bäuerinnen, Hofnachfolgerinnen oder Neueinsteigerinnen in einem landwirtschaftlichen Betrieb. Sie planen ein innovatives Konzept einer Einkommenskombination und wollen dieses umsetzen.



Hoher Einsatz für den unternehmerischen Erfolg des ganzen Betriebs

DIE ZIELE DES WETTBEWERBS:

Existenz der Höfe sichern

Stellung der Bäuerinnen stärken

Wertschöpfung der Höfe steigern

Erzeuger-Verbraucher-Dialog stärken

Produkte und Dienstleistungen bekanntmachen

Den ländlichen Raum nachhaltig bereichern

Neue Arbeitsplätze schaffen

Lebensqualität in ländlichen Gebieten steigern

Weitere Bäuerinnen motivieren

Vernetzung von Unternehmerinnen fördern

... und damit die unternehmerischen Leistungen und die Innovationsbereitschaft der Bäuerinnen würdigen.

KATEGORIE 1 (Einzelunternehmerinnen)



STAATSPREIS

Maria Deß
Ziegenhof Café



EHRENPREIS

Brigitte Riedl
Unser Freilande



ANERKENNUNGSPREIS

Julia Dürr-Döppert
Weinbau Dürr GbR



ANERKENNUNGSPREIS

Maria Voglieder
*Summererhof –
Summerer's Hofladen*

KATEGORIE 2 (Startup-Unternehmerinnen)



SONDERPREIS

Gabi Stadler
Esel-Begegnungshof



SONDERPREIS

Svea Petersen
Schweinfach glücklich



Maria Deß

Ziegenhof Deß

In ihrem Ziegenhof-Café serviert Maria Deß hausgemachte Kuchen und Brotzeiten. Alles von der Ziege finden die Kunden an der Verkaufstheke im Café. An über 180 Tagen im Jahr begrüßt Maria Deß ihre Gäste und zeigt den Betrieb, der nach Biokreis-Richtlinien bewirtschaftet wird.

Im Jahr 2006 siedelte das Ehepaar Deß mit seinem Ziegenstall für die rund 170 Ziegen aus. Um aus der Ziegenhaltung ein eigenes Unternehmen aufzubauen, begann sich Maria Deß weiterzubilden. Sie ist Erlebnisbäuerin, Bauernhofgastronomin mit Wirtebrief und zertifiziert für Landerlebnisreisen und als Märchenerzählerin. Zudem stanzelt sie auf der Steirischen Harmonika aus vollem Herzen.

Das Ziegenhof-Café wurde 2013 mit Blick in den Ziegenstall gebaut und ist jeden ersten Sonntag im Monat und darüber hinaus auch für Veranstaltungen geöffnet. Im Café bietet Maria Deß neben regionalen Produkten Ziegenkäse und Ziegenwurst aus eigener Produktion an. Ganz wichtig ist es ihr, nicht nur die Milch und das Fleisch der Ziegen zu nutzen, sondern das komplette Tier zu verwerten – vom Ziegenfett, über Hörner und Knochen bis zum Ziegenfell.

Maria Deß
mit ihrer
Ziegenherde



*Meine Ziegen
sind mein Kapital*

WAS AM KONZEPT ÜBERZEUGT:

- vielseitig qualifizierte Unternehmerin
- beispielhafte Vermarktung der eigenen Ziegen „from nose to tail“
- hohe Mitarbeiterzufriedenheit
- zahlreiche Kooperationen mit anderen Landwirten
- attraktives tagestouristisches Ziel und musikantenfreundliches Wirtshaus



Maria Deß, 47 Jahre
Bürokauffrau und Hauswirtschafterin, Erlebnisbäuerin,
Bauernhofgastronomin mit Wirtebrief und Landerlebnisreisen,
Teilnahme am Programm Erlebnis Bauernhof und Landfrauenküche 2015

„Als singende Ziegenwirtin habe ich mein Hobby zum Beruf gemacht. Ich liebe mein Café und es macht mir Spaß, mit meinen Ziegen und meiner Musik die Herzen meiner Gäste zu gewinnen.“



Bio-Spezialitätenbuffet – von der Ziege und regional



Ziegenhof Deß
Richthof 5, 92342 Freystadt
www.ziegenhof-dess.de

Maria Deß unterhält auf ihrer
Steirischen Harmonika die Gäste im Café

Brigitte Riedl

Zehatmoarhof – „Unser Freiland-Ei“

„Denn es gibt immer etwas zum Gackern“, weiß Brigitte Riedl. Sie verpackt ihr Eiermischgetränk partytauglich als Gackerl® und begeistert so immer mehr Kunden. Die 5 000 Hühner liefern den wichtigsten Rohstoff, ihre Freilandeier.

Mit der Umstellung von der Milchwirtschaft auf die Freilandhühnerhaltung 2009 beginnt der Weg von Brigitte Riedl als Unternehmerin. Sie weiß, dass fast jede Hühnerbäuerin einen Eierlikör herstellt.

Mit ihrer speziellen, milderen Rezeptur des Mischgetränks, ihrem „Gack“, fing 2013 alles an. Das ganz Besondere ist aber ihre Verpackungs-idee – das Gackerl® – mit der sie den Markt erobert. Die Unternehmerin packt das Mischgetränk in kleine 2cl Twist-off Portionsgläser und vermarktet sie in Eierkartons und -schachteln. Sie verkauft direkt ab Hof, im Einzelhandel und arbeitet mit Getränkemärkten zusammen, die ihr Partygetränk im größeren Stil vermarkten.

Als Unternehmerin beschäftigt Brigitte Riedl fünf Mitarbeiterinnen, allesamt Mütter. Es wird immer vormittags gearbeitet, damit sich Familie und Beruf gut vereinbaren lassen.

Das „Gackerl“ in der 4er oder 10er Box ist bei Brigitte Riedl der Renner



Das „Gackerl“ – erfolgreich mit einem Klassiker

WAS AM KONZEPT ÜBERZEUGT:

- Entwicklung einer Produktinnovation aus einem Klassiker der Direktvermarktung und Platzierung am Markt
- Rohstoffe aus der Region – vom Futter bis zum Alkohol
- Arbeitsplätze für fünf Mütter – Vereinbarkeit von Beruf und Familie ermöglichen
- Wiederverwendbarkeit der Gläser



Ein starkes Frauenteam



Brigitte Riedl, 41 Jahre
Bankkauffrau,
Einsemestriger Studiengang Hauswirtschaft, Ebersberg,
Agrarbürofachfrau

„Meine Gackerl® bestehen nur aus besten Zutaten – denn ich bin überzeugt, dass nur Zutaten bester Qualität auch Produkte bester Qualität ergeben und so meine Kunden begeistern.“



Brigitte Riedl bei der Zubereitung des Eiermischgetränks



Zehatmoarhof
Gitti und Hans Riedl
Alpenstraße 30
85625 Jakobshausen
www.unser-freilandeier.de

Julia Dürr-Döppert

Weinbau Dürr GbR

Julia Dürr-Döppert (rechts) kostet die Weintrauben zusammen mit ihrer Schwester Lisa



Über den Weinbergen Tradition und Innovation leben

Von Kindesbeinen an mit dem Weinberg verbunden, ist Julia Dürr-Döppert in der Familien-GbR für den Weinanbau und den Weinkeller verantwortlich. Die junge Winzerin bringt Innovation mit Tradition in Einklang.

Julia Dürr-Döppert ist als selbstständige Unternehmerin Teil der Weinbau Dürr GbR. Der Familienbetrieb lebt davon, dass jedes Familienmitglied eigenverantwortlich einen Unternehmenszweig betreut, aber alle zusammen an einem Strang ziehen.

Julia Dürr-Döppert nutzt das Erfahrungswissen ihrer Eltern und setzt bewusst eigene, innovative Akzente, um das Beste aus ihren Trauben herauszuholen. So baut sie seit letztem Herbst den ersten Wein in einem Granitfass aus. Die „GranitGranate“ hat einen einzigartigen weichen Charakter und ist ihr neues Premiumprodukt. Daneben bietet sie Weinstockleasing an und setzt auf den direkten Kundenkontakt. Sie hat viel Zeit in eine umfassende Ausbildung investiert, ist Winzermeisterin und Technikerin für Weinbau und Oenologie und erfolgreiche Absolventin der Hauswirtschaftsschule.

WAS AM KONZEPT ÜBERZEUGT:

- eigenverantwortliche Unternehmerin in der Familien-GbR
- Fortsetzung von Traditionen und zielstrebige Umsetzung neuer Ideen
- Weinstockleasing („Patenschaft“ für eigene Weinstöcke) und persönliche Auslieferung für engen Kundenkontakt
- Zusammenarbeit mit anderen Winzern
- gutes Arbeitsklima



Julia Dürr-Döppert, 26 Jahre Winzerin, Winzermeisterin, Technikerin für Oenologie und Weinbau, Veitshöchheim Einsemestriger Studiengang Hauswirtschaft, Uffenheim

„In zehn Jahren sehe ich uns als innovatives Unternehmen, behutsam weitergewachsen, mit einer Vinothek neben unserer Winzerstube. Eine erfolgreiche Verbindung unserer Leidenschaft für den Wein und der Freude an der Familie.“



Das Familienunternehmen – die Weinbau Dürr GbR



Weinbau Dürr GbR
Bullenheim Nr. 73
97258 Bullenheim
www.weinbau-duerr.de

Die Gäste genießen den Wein in der Winzerstube

Maria Voglrieder

Summererhof mit Summerer's Hofladen

Mit viel Energie und Zielstrebigkeit baut Maria Voglrieder für den Summererhof weitere Standbeine auf und macht ihn so zukunftsfähig. Es gibt einen Hofladen, eine Schaukäserei und ein Hofcafé. Sie war auch die treibende Kraft bei der Umstellung auf einen Naturlandbetrieb.

Von Beginn an war es der Jungbäuerin wichtig, sich einen eigenen Betriebszweig auf dem Hof aufzubauen. So eröffnete sie 2008 ihren Hofladen, der wöchentlich rund 200 Kunden aus nah und fern anlockt. Nudeln, Konfitüren, Brotaufstriche, Säfte und Obstbrände werden von sorgfältig ausgewählten Partnern und Lieferanten nach streng definierten Vorgaben hergestellt.

Nach dem Motto „besser essen, sorglos genießen“ bietet Maria Voglrieder Catering-Leistungen an und vertreibt Geschenkkörbe. Eine Besonderheit sind dabei die eigenen Käsesorten, die in der 2010 eröffneten Schaukäserei vor den Augen der Kunden hergestellt werden: zu sehen durch ein Guckloch im Boden des Hofcafés! Das Hofcafé wurde zuletzt 2018 erweitert, so dass Maria Voglrieder nun auch größere Gruppen bewirten kann. Die Kunden aus der Region profitieren von ihrem breiten Angebot.

Maria Voglrieder und ihr großes regionales Sortiment im Hofladen



Vielfalt auf dem energieautarken Naturlandhof: Schaukäserei, Hofladen, Café und Catering

WAS AM KONZEPT ÜBERZEUGT:

- Entwicklung vieler Standbeine und harmonische Verknüpfung mit dem Gesamtbetrieb
- Wertschöpfung auf allen Ebenen – von der Produktion über den Verkauf bis zur Veredlung
- nachhaltiges Energiekonzept, energieautarker Hof
- Schaukäserei mit EU-Zulassung
- Zusammenarbeit mit jungen Müttern



Maria Voglrieder und ihre Familie ziehen an einem Strang



Maria Voglrieder, 36 Jahre
Bankkauffrau
Einsemestriger Studiengang Hauswirtschaft, Ebersberg

„Ich möchte unsere Gäste erfahren lassen, wie gut Heimat schmeckt. Mein Traum ist, ein eigenes Kochbuch zu machen, meinen Käse online zu vermarkten und ein eigenes Hofbier in unserem Café auszuschenken.“



Summererhof
Sonnenfeldstr. 1
85625 Baiern / Netterndorf
www.summererhof.de

Durch ein Guckloch im Boden des Hofcafés kann man die Käseproduktion beobachten

Gabi Stadler

Esel-Begegnungshof

Mit ihren Eseln Herzen öffnen – Tier und Natur hautnah erleben lassen: Gabi Stadler möchte vor allem für ältere und pflegebedürftige Menschen Betreuungsplätze schaffen. Damit erschließt sie einen Zukunftsmarkt.

Die gelernte Dorfhelferin Gabi Stadler kennt die schwierige Suche nach Betreuungsplätzen im ländlichen Raum. Sie weiß, dass Angehörige kaum Entlastungsangebote in der Kurzzeitpflege finden.

Im Raum Freyung will sie mit ihrem Konzept Abhilfe schaffen. Unter der Leitidee der sozialen Landwirtschaft öffnet sie den eigenen Hof für ältere und pflegebedürftige Menschen und Kinder und lässt sie Tiere und Natur erleben. Die Betreuung erfolgt in familiärer Atmosphäre eingebunden in den Familienalltag. Ihr Hof ist mit einer barrierefreien Wohnung und einer weitläufigen Gartenanlage ausgestattet.

Der Gründerin ist die eigene Qualifikation sehr wichtig, um die Qualität des Angebots zu sichern und sich weiterzuentwickeln. Das Konzept sieht zusätzliche Arbeitskräfte vor. Ganz besondere Mitarbeiter unterstützen sie schon heute: Ihre fünf Esel, die Herzen öffnen!

Gabi Stadler mit ihren wichtigsten „Mitarbeitern“



Mein Esels-Begegnungshof – mit Eseln Herzen öffnen



Der Umgang mit den Eseln schenkt Freude

WAS AM KONZEPT ÜBERZEUGT:

- Betreuung von älteren und pflegebedürftigen Menschen als Zukunftsmarkt
- wertvolles und attraktives Angebot für die Region
- tier- und naturnahes Betreuungsangebot für ältere und pflegebedürftige Menschen und Entlastung für die Angehörigen
- Planung neuer Arbeitsplätze



Gabi Stadler, 52 Jahre
Dorfhelferin, Betreuungsassistentin, Erlebnisbäuerin und Gartenbäuerin, Fortbildungen den Schwerpunkten Arbeit mit Förderschulklassen, tiergestützte Aktivitäten und Demenzerkrankungen

„Alte Menschen liegen mir sehr am Herzen und mir gelingt es schnell, einen guten Zugang zu ihnen zu finden. Auf meinem Esel-Begegnungshof kann ich Neigung und Arbeit verbinden.“



Esel-Begegnungshof Stadler
Bierhütte 1, 94545 Hohenau
www.esel-begegnungshof.de

Gabi Stadler mit Ihren Eseln im Einsatz

Svea Petersen

Schweinfach glücklich

Glückliche Schweine – zufriedene Kunden. Als Neueinsteigerin in der Schweinehaltung beweist Svea Petersen viel Mut und Geschick. Zum Erfolgsrezept gehören das Gespür für ihre Tiere und der Blick auf das Marktgeschehen. Ihre Schweine werden nur auf Bestellung produziert.

Den ersten großen Schritt hat das Nordlicht Svea Petersen 2012 getan, als sie ihre Ausbildung in Niederbayern fortsetzte und der Liebe wegen blieb. Gemeinsam mit ihrem Mann hat sie 2018 einen Schweinestall mit viel Auslaufmöglichkeit für die Tiere gebaut.

Svea Petersen mästet Schweine und vermarktet diese. Dabei wird immer nur die Anzahl Ferkel dazugekauft, für die ein Abnehmer Interesse bekundet hat. Ihre Kunden legen Wert auf artgerechte Tierhaltung und regionale Produkte. Dazu sind sie bereit, auf das vorbestellte Fleisch bis zu einem halben Jahr zu warten.

In diesem Jahr will Svea Petersen sich voll dem Betrieb widmen. Als Nächstes plant sie, einen Hofladen zu eröffnen.

Schweine beim
Suhlen im
Freilauf



*Glückliche Schweine –
zufriedene Kunden*

WAS AM KONZEPT ÜBERZEUGT:

- nachfrageorientierte Schweinemast, bei der die Kunden vor der Mast die spätere Abnahme bestätigen
- Angebote für Kunden, die tiergerechte Haltung, langsames Wachstum und regionales Futter wünschen und honorieren
- nachhaltige Vermarktung mit dem Ziel alle Teile zu verwerten
- innovativer Kaltstall mit Auslauf



Svea Petersen, 30 Jahre
Bankkauffrau, Hauswirtschafterin mit Abschluss als Betriebsleiterin der ländlichen Hauswirtschaft.
TOP Kurs der Andreas Hermes Akademie:
„Starke Persönlichkeiten für komplexe Agrarwelten“

*„Ich setze auf niedrigschwellige Verbraucher-
bildung. Ideen habe ich noch viele:
neben einem Hofladen beispielsweise
,Unverpackt‘ oder Kochvorführungen.“*



Svea Petersen und Ihr Mann bei den Schweinen auf der Weide



Schweinfach glücklich
Oberes Dorf 20, 93342 Einmuß
www.schweinfach-gluecklich.de

Ich bin ein
vorbestelltes Schwein



Ulrike Buchner
Bereichsleiterin Landwirtschaft
Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Uffenheim



Sophia Gottschaller
Redakteurin Dorf und Familie
Bayerisches Landwirtschaftliches
Wochenblatt



Manuela Koneczny
Geschäftsbereichsleiterin
Handwerkskammer für
München und Oberbayern



Prof. Dr. Jutta Roosen
Leiterin des Lehrstuhls für
Marketing und Konsumforschung
Technische Universität München

Herausgeber

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2, 80539 München

info@stmelf.bayern.de | www.stmelf.bayern.de
www.facebook.com/Land.Schafft.Bayern | www.instagram.com/Land.Schafft.Bayern
www.youtube.com/Land.Schafft.Bayern

Nr. o8022019, Stand September 2019

Redaktion: Referat Landfrauen, Haushaltsleistungen, Einkommenskombinationen

Gestaltung: Monika Grötzing, Visualista, München

Bildnachweis: Titelbild, nejuras@Adobe Stock; S. 6/7, Janis Smits@Adobe Stock; S. 9, Gleixner, LfL
Wir danken den Unternehmerinnen für die zur Verfügung gestellten Fotos



Dieser Code bringt Sie
direkt zur Internetseite

www.stmelf.bayern.de/unternehmerin



Antonie Huber
Leiterin des
Arbeitsbereichs Diversifizierung
Bayerische Landesanstalt für
Landwirtschaft
Institut für Agrarökonomie



Dr. Andrea Fuß
Geschäftsführerin
Landfrauengruppe
Bayerischer Bauernverband



Angelika Spitzer
Sachgebietsleiterin
Regierung der Oberpfalz



Dagmar Hartleb
2. Vorsitzende
Verband landwirtschaftlicher
Meister und Ausbilder
in Bayern e. V.

Hinweis:

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

www.stmelf.bayern.de/unternehmerin