



Ehrungen des vlf Viersen-Krefeld

Zur Ehrung verschiedener Absolventen, Staatlich geprüfter Agrarbetriebswirte sowie eines Bachelors of Science hatte der Verein landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen (vlf) des Kreises Viersen-Krefeld am 8. November in den „Alten Braukeller“ in Nettetal eingeladen. Insgesamt 17 Personen aus den Bereichen der Landwirtschaft und Hauswirtschaft wurden für ihre Leistungen von den beiden Vorsitzenden des vlf Viersen-Krefeld, Christian Meyer und Carsten Peters, geehrt. Eine besondere Auszeichnung gab es für die Hauswirtschaftlerinnen Margret Clemens und

Hildegard Platen sowie die Landwirte Heinz Blumenthal und Hans-Gottfried Weyers. Sie erhielten einen Goldenen Meisterbrief als Dank und Anerkennung für erfolgreiche Berufstätigkeit und 50-jährige Treue zum Berufsstand.

Der vlf-Vorsitzende Christian Meyer lobte in seiner Ansprache das gute Ausbildungsangebot, die Kompetenz der Fachschulen und die Bereitschaft der Ausbildungsbetriebe. Dadurch gebe es immer Möglichkeiten für die Absolventen, auf ihrer jetzigen Ausbildung weiter aufzubauen und somit eine gute Grundlage für

das weitere Berufsleben zu erlangen. Aus den Grußwörtern der Ehrengäste wurde auch deutlich, dass die Landwirtschaft immer mehr in den Dialog mit den Verbrauchern treten und gute Öffentlichkeitsarbeit leisten muss, da die wachsende Weltbevölkerung steigende Ansprüche an Nahrung und Energie stellt. Angesichts der knappen Ressourcen für die Landwirte werde es eine Herausforderung und eine Chance zugleich. Dies verpflichte zu einem nachhaltigen Wachstum mit Rücksicht auf Umwelt und Tierwohl.

Christian Tschöke



Vier Jubilare erhielten einen Goldenen Meisterbrief (v.l.n.r.): Heinz Blumenthal, Christian Meyer, Vorsitzender des vlf, Margret Clemens, Paul-Christian Küskens, Vorsitzender der Kreisbauernschaft Viersen, Dr. Christian Hoffmann, Dienststellenleiter der Kreisstelle Viersen/Heinsberg der Landwirtschaftskammer, Hans-Gottfried Weyers, Carsten Peters, Vorsitzender des vlf, Hildegard Platen, Christian Tschöke, Geschäftsführer des vlf, und Hans Kettler, stellvertretender Landrat des Kreises Viersen.

Fotos: Alexander Platen



Die geehrten Absolventinnen und Absolventen mit den Ehrengästen (v.l.n.r.): Frederik Rögels, Thomas Buffen, Johannes Terporten, Matthias Dickmann, Melissa Meiners (Staatlich geprüfte Agrarbetriebswirtin), Lukas Heyne, Lars Gütges, Lena Junker, Kathrin Beumer, Markus Driehsen (Bachelor of Science), Yannick Meiners, Jonas Ricken, Christoph Nethen, Paul-Christian Küskens, Vorsitzender der Kreisbauernschaft Viersen, Hans-Gottfried Weyers, Hans Kettler, stellvertretender Landrat des Kreises Viersen, Dr. Christian Hoffmann, Dienststellenleiter der Kreisstelle Viersen/Heinsberg der Landwirtschaftskammer, Christian Tschöke, Geschäftsführer vlf, sowie Christian Meyer und Carsten Peters, Vorsitzende des vlf.



Show-Koch Markus Haxter verwöhnte die Messebesucher mit einem leckeren Gericht aus Ackerbohnenngemüse mit Mettwurst und Kartoffeln.

Rheinische Ackerbohne in aller Munde

Der Verein Rheinische Ackerbohne e.V. hatte auf der Verbrauchermesse „Das Beste aus der Region“ in Essen in der vergangenen Woche alle Hände voll zu tun: Über 2 000 Portionen Ackerbohnenbrot wurden zum Verkosten angeboten, so groß war die Nachfrage der Verbraucher. Dabei kam man ins Gespräch und konnte den Verbrauchern die positiven Eigenschaften der regionalen und gentechnikfreien Eiweißpflanze Ackerbohne erklären. „Viele Besucher waren sehr überrascht, dass es hier in der Region eine so tolle Eiweißpflanze gibt und was man alles aus ihr machen kann“, berichtet Maria Kremer vom Verein Rheinische Ackerbohne.

Am Freitag war die Ackerbohne dann auch Teil des Bühnenprogramms. Die Rheinische Ackerbohne wurde als Pflanze vorgestellt und Show-Koch Markus Haxter kochte ein leckeres Gericht aus Ackerbohnenngemüse mit Mettwurst und Kartoffelchen. Zusätzlich gab es noch Ackerbohnen-Dinkelbrot mit Rührei von Rurtal-Ei. Diese Hühner fressen seit Januar ebenfalls Ackerbohnen.

Lebensmittel auf Basis der Rheinischen Ackerbohne gibt es bereits von Viersen über Bonn bis Monschau zu kaufen. In Form von Fleisch, Wurst, Freilandeiern oder auch Joghurt bei der Fleischerei Wurstspezialitäten Esser oder als leckeres Vollkornbrot bei der Bäckerei Moss im Raum Aachen sowie auch bald bei



Elisabeth Engels von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen und Manfred Hermanns von Rurtal-Ei hatten am Messestand alle Hände voll zu tun.

Fotos: Rheinische Ackerbohne e.V.

der Bäckerei Kraus im Raum Köln und Bäckerei Gilgens im Raum Bonn.

Der Verein Rheinische Ackerbohne e.V. hat es sich zur Aufgabe gemacht, die heimische Ackerbohne zu fördern. Mehr Infos gibt es unter www.rheinischeackerbohne.de.