

Birgit Schwarzmeier

Einen guten Preis für die Ferienwohnung finden

Dieses Thema stand auf Wunsch von Urlaubsbauernhöfen im Winter 2014 auf dem Fortbildungsprogramm des LWA Donaueschingen. Die letzte Auswertung des Betriebszweiges Urlaub auf dem Bauernhof in Baden-Württemberg durch die LEL mit dem Programm Fabis lag 7 Jahre zurück. In der Beratung eines Hofes mit 50 qm und 100 qm Ferienwohnungen in 4- und 5-Sterne Qualität war außerdem die Frage nach der richtigen Preisdifferenzierung aufgetaucht. Als Antwort darauf entstanden das zweitägige Seminar und ein auf Fabis aufbauendes Excel-Programm, das den betrieblichen Erfolg jeder einzelnen Ferienwohnungeines Hofes ermitteln lässt.



Ökonomische Ziele verfolgen

Am Anfang des Seminars stand die Frage, welche Ziele die 19 TeilnehmerInnen für den Betriebszweig Urlaub auf dem Bauernhof haben. Viele emotionale Ziele wurden genannt, aber kein einziges ökonomisches Ziel fand sich bei der Formulierung des Hauptziels. Entsprechend niedrig fiel später auch der Wunsch der Entlohnung der

eigenen Arbeitszeit aus. Bis auf eine Ausnahme trauten sich die Teilnehmer maximal 10 Euro / Stunde anzugeben. Danach wurde die Bedeutung des Preises bei Wiederholungsbuchern und bei Neuanfragenden reflektiert. Das Preisgefüge stand auf dem Prüfstand und es zeichnete sich schnell ab, dass es auf vielen Höfen zu überdenken ist, ob die heiß begehrte Hauptsaison nicht einen Aufschlag verdienen, ebenso wie der Kurzur-

Tabelle 1
Das Excel-Programm ermöglicht es den betrieblichen Erfolg der Ferienwohnung mit anderen zu vergleichen

FeWo	Name der FeWo	Belegtage	Reihenfolge nach Belegtage	Beitrag zum Gewinn ohne Lohn- und Zinsansatz	Reihenfolge nach Beitrag zum Gewinn	Stundenlohn nach Zinsansatz	Reihenfolge nach Entlohnung
Best 4	M	250	1	11.000 €	1	37 €	2
Eck 1	P	250	2	7.000 €	5	22 €	6
Summ3	B	240	8	5.000 €	11	10 €	15
BaBa 1	J	240	7	5.000 €	12	24 €	5
Summ2	D	240	6	6.000 €	8	12 €	13
Eck 2	Q	240	5	6.000 €	9	21 €	7
BaBa 4	G	240	4	9.000 €	2	19 €	10
Pam 4	L	240	3	8.000 €	4	33 €	3
Lot 1	O	230	12	1.400 €	17	0 €	17
Best 3	A	230	11	4.000 €	15	10 €	16
BaBa 2	I	230	10	4.000 €	16	21 €	8
Pam 2	N	230	9	8.000 €	3	39 €	1
BaBa 3	E	220	15	4.000 €	14	15 €	12
Best 1	F	220	14	5.000 €	10	17 €	11
Best 2	H	220	13	6.000 €	7	20 €	9
Summ1	C	210	16	6.000 €	6	11 €	14
Pam 1	K	200	17	5.000 €	13	28 €	4
	Durchschnitt	229		5.588 €		18 €	

Datenquelle: Erhebung 2014, B. Schwarzmeier

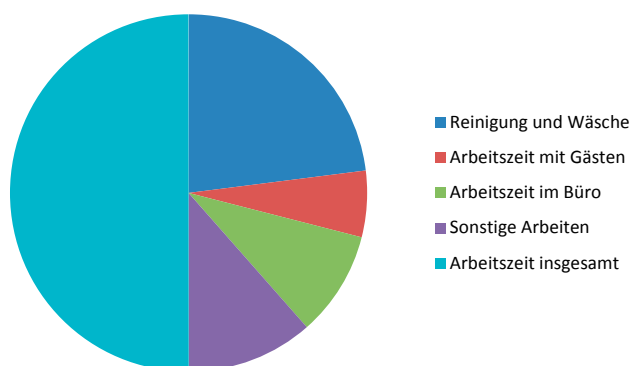


Abbildung 1
Prozentuale Verteilung des Arbeitszeitaufwandes bei der Vermietung von Ferienwohnungen

Tabelle 2
Spannbreiten der Erhebungen von 43 FeWos

qm	40 - 120
Belegtage	120 - 140
Gästegruppen	12 - 41
Gäste/ Belegg.	3 - 6
Verweildauer, Tage	5 - 9
Kurzurlaub, Quote	0 - 50%
Einnahmen insgesamt	3.000 - 20.000
Einnahmen /Tag ca.	35 - 75
Einnahmen / qm	0,42 - 1,20 €
Arbeitsstunden insgesamt	120 - 530
dv. AZ Reinigen und Wäsche; incl. Außenanlage, Spielscheune	50 - 230
dv. AZ mit Gästen	5 - 90
dv. Büro	10 - 130
AZ / Belegtage und Wohnung in Stunden	1,0 - 3,1
„Std.lohn2“ = Std.lohn nach Abzug für Zinsansatz	0 - 48 €
Beitrag z. Gewinn ohne Lohn- und Zinsansatz	0 - 11.000
Ausgaben	1.000 - 5.000
Quelle: B. Schwarzmeier, LRA SBK Werte gerundet	

laub und mit Blick auf den Arbeitsaufwand auch die Hunde der Gäste. Und ob die potentiellen Kunden überhaupt das volle Leistungsspektrum des Hofes kennen und schätzen können. Ein Blick auf andere Homepages, die das Leistungsspektrum von Hof, Konus (in Schwarzwaldgemeinden) und örtlichem kostenlosem Tourismusangebot beinhalten, sei empfohlen.

Hinweis
Detailliertere Ergebnisse des Seminars erscheinen demnächst in den Bauernzeitungen oder können bei der Autorin angefordert werden. Das Excel-Programm kann weitergegeben werden. Es setzt mittlere Excel-Kenntnisse voraus.

Wirtschaftswissenschaftliche Sichtweisen und Erkenntnisse der Verhaltensökonomie ließen den Blick über den Tellerrand schweifen. Dass Preise auch in der Industrie nach Kosten, nach Mitbewerbern, nach Zahlungsbereitschaft der Kunden, Gefühl oder Ehrgeiz festgelegt werden mit entsprechenden Beispielen, beeindruckte die Teilnehmer nicht so sehr wie die Homepage gewerblicher Ferienparks in der Nachbarschaft samt Preisliste. Diese Vergleiche mit gewerblichen Anbietern in den benachbarten Landkreisen untermauerten die Bedeutung und die Durchsetzbarkeit der Preisdifferenzierung am Markt. (Weihnachtsferien zum Beispiel über doppelt so teuer wie die billigste Nebensaisonwoche.)

Sehr gut kam der Preisvergleich der Anbieter bei www.blackforestfarms.de an. Hier konnten die anonymen Wohnungsangebote nach Wohnungsgröße, Bettenzahl und DTV-Sternen in Bezug auf die Angebotspreise sortiert werden. Die Teilnehmer schätzten einen Vergleich von Ferienwohnungen aus der letzten Sitzung der „Urlaubsbauernhöfe im Schwarzwald“ n.V. ebenso. Das öffnete manchem Anbieter die Augen. Der „Aha-Effekt“ war hörbar, konnte man doch für 40 Euro Tagespreis sowohl 48 als auch 100 qm buchen, beide Fewos mit mindestens 3 DTV-Sternen zertifiziert.

Birgit Schwarzmeier
LRA Schwarzwald-Baar-Kreis
Tel. 07721/ 913-5340
b.schwarzmeier@lrasbk.de

Kosten- und Zeiterfassung für den eigenen Betrieb

Im weiteren Verlauf des Seminars wurde auf die Kosten und Arbeitszeiterfassung jedes einzelnen Betriebes hingearbeitet. Den Teilnehmern stand es frei, nach Seminarende selbst händisch oder mit Excel-Programm ihre Wirtschaftlichkeit zu überprüfen oder dies mit Unterstützung des LWA Donaueschingen zu tun. Dies hatte, wie sich im Nachgang zum Seminar zeigte, den Vorteil, dass Fehler (Eingabefehler, Rechenfehler, vergessene Posten, Denkfehler) aufgespürt werden konnten und dass die Teilnehmer anschließend noch eine anonyme Auswertung aller Fewos erhalten, die über das Amt gerechnet wurden. Persönlich war es eine anstrengende Herausforderung, einzelnen Höfen Ihr Ergebnis mitzuteilen, da sie Verluste oder auf gerade einmal 1,50 Euro-Stundenlohn erzielten. Hier war es sehr hilfreich, die Betriebe zu ermutigen hinzuschauen, Stellschrauben für eine bessere Wirtschaftlichkeit zu erkennen und mögliche Ergebnisse bei Veränderung aufzuzeigen. Idealerweise erfolgt in einigen Monaten ein Gespräch zur Erfolgssicherung. ■

Daniela Schweikhart, Uschi Schneider

„Ernährung aktuell“ – Tagung des ugb in Gießen

Rund 450 Teilnehmer hörten bei der Jahrestagung des Verbandes für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (ugb) in Gießen zwei Tage lang elf kompetente Referenten zu zwölf verschiedenen Ernährungsthemen. Es gab stets 30 Minuten Referat und 15 Minuten Zeit für Fragen. Zu Beginn der Tagung bekam jeder Teilnehmer 2 Minuten Zeit, um sich mit seinen Sitznachbarn bekannt zu machen, denn ‚Netzwerken‘ ist neben der fachlichen Weiterbildung das zweitwichtigste Ziel der Tagung.

Im ersten Vortrag mit dem Thema „Von den Grenzen des Wachstums zu einer entschleunigten Ökonomie“ stellte **Prof. Dr. Niko Paech** von der **Universität Oldenburg** fest, dass viele Menschen vor lauter Konsum und Zeitdruck keine Zeit mehr hätten, die konsumierten Güter zu genießen und sich an ihnen zu freuen. Dadurch würde der Genuss erheblich geschmälert werden. Sein Fazit war: Dinge länger nutzen („Mein Sakko ist vierzig Jahre alt!“) und Nutzungsgemeinschaften bilden. Dies bezog er sowohl auf Gegenstände (Rasenmäher, etc.), als auch auf Fertigkeiten wie handwerkliches Können. Auch diene das Selbsterstellen von Speisen oder Kleidung der Entschleunigung und des höheren Genusses. Sein Modell der Zukunft war der „Prosument“, der sowohl konsumiert als auch produziert.

„Aus den jetzigen Wirtschaftsmechanismen werden wir nie rauskommen, solange die Preise lügen“ sagte **Dr. Felix Prinz zu Löwenstein** in seinem Referat. Er berichtete, das französische Landwirtschaftsministerium gäbe jährlich 1,5 Mrd. Euro dafür aus, um nitrathaltiges Wasser aufzubereiten. Stünde der Betrag nicht auf der Wasserrechnung, sondern wäre Teil des Lebensmittelpreises, würde eher ein Umdenken stattfinden. Er plädierte für die „Internalisierung externer Kosten“, also einer realistischen Darstellung der Kosten an deren Ursprung. Der Kommentar des Moderators **Prof. Claus Leitzmann** dazu war: „Billige Nahrungsmittel werden uns teuer zu stehen kommen!“. Dieser referierte anschließend über die Entwicklungen und Perspektiven des Vegetarismus. Erwiesenermaßen sind Vegetarier seltener übergewichtig und haben weniger Zivilisationskrankheiten. In der veganen Ernährung sei Vitamin B₁₂ der kritischste Nährstoff. Er müsse aus synthetischen Supplementen die beispielsweise in Vitamin-B₁₂-haltiger Zahnpaste enthalten seien, zugeführt werden. Diese wiederum sei jedoch nicht vegan, da das Supplement mit Mikroorganismen hergestellt sei.



Interessierte Zuhörer bei der ugb-Tagung
Bilder: www.ugb.de

Prof. Dr. Karl Müller von der **Universität Kiel** berichtete von Studien zur signifikant höheren Lebensdauer durch lebenslange Kalorienrestriktion um 10-15 Prozent. Nach entsprechenden Beobachtungen bei Menschen auf der japanischen Insel Okinawa und Tierversuchen liefere derzeit in den USA die „Calorie-Langzeitstudie“ mit 250 Probanden. Nebenwirkungen der Kalorienrestriktion seien jedoch ein Verlust der Knochendichte, andauerndes Hungergefühl, Frieren und Libidoverlust. Müller: „...und wer möchte das in Kauf nehmen, nur um länger zu leben?“

Differenziert betrachten muss die Wissenschaft die ‚fitten Übergewichtigen‘ und die ‚unfitten Schlanken‘, so **Prof. Dr. med. Winfried Banzer** vom **Institut für Sportwissenschaft in Frankfurt**. Sein Maßstab für die Fitness sei nicht der BMI sondern die kardiovaskuläre Fitness, also wie lange jemand Treppen steigen und sich dabei unterhalten könne („talk test“). Auch spielte die Fetteinlagerung in der Leber eine erhebliche Rolle für das Risiko von Folgeerkrankungen. Das Hauptziel sei die Lebenszufriedenheit und die Steigerung der Fitness, nicht unbedingt eine Gewichtsreduktion. Gewichtsschwankungen seien wesentlich schädlicher als ein konstantes Gewicht, und eine Bewegungs- und Trainingsphase abzubrechen sei



Dr. Felix Prinz zu Löwenstein



Jocelyne Reich-Soufflet



Weitere Themen waren die Kennzeichnung von Lebensmitteln, das Essverhalten von Kindern sowie die Einflüsse von Stress und Ernährung auf die Darmflora.



Uschi Schneider
LRA Rhein-Neckar-Kreis
Tel. 06222/ 3073-4363
Uschi.Schneider@
Rhein-Neckar-Kreis.de



Daniela Schweikhart
LRA Biberach
Tel. 07351/ 52- 6731
daniela.schweikhart@
biberach.de

schlechter als sie gar nicht erst zu beginnen. Er empfehle den Abnehm-Willigen das Messen des Bauchumfangs mit einem Maßband, nicht das Wiegen des Gewichts, das ergäbe das größere Erfolgserlebnis.

Diplom-Ökotrophologin **Wiebke Franz** von der **Verbraucherzentrale Frankfurt** ist zuständig für das Portal www.lebensmittelklarheit.de und berichtete von einigen Schlupflöchern und mangelnden Regelungen in der Lebensmittelkennzeichnung. Besonders schwierig beizukommen sei es Händlern von Nahrungsergänzungsmitteln im Internet, die entweder ihren Firmensitz nicht in Deutschland hätten oder die bei einer Klage sofort den Produktnamen oder geringfügig die Rezeptur ändern würden. Damit würde sich die Klage auf ein „anderes Produkt“ beziehen und wäre nicht mehr gültig.

Jocelyne Reich-Soufflet, mit eigener Praxis für Essstörungen bei Kindern, gab in ihrem ersten Beitrag einen Überblick über mögliche Fütterungsstörungen in der Familie, deren tiefenpsychologische Zusammenhänge und Auswirkungen. Anschaulich erläuterte sie an Beispielen aus der Praxis, dass Ernährung und Emotionen bei Kindern und Eltern aufs engste miteinander verwoben sind. Dazu kommt, dass Kinder, die noch nicht sprechen können, Alternativen in der Mitteilung suchen, was sich in der Ablehnung von Speisen zeigen kann. Um ein gutes Essverhalten zu unterstützen, brauchen Kinder Empathie und Grenzen in denen sie sich bewegen können. Dazu kommen kindspezifische Aspekte wie Temperament, Lernerfahrungen und Geschmackserfahrungen. Dies unterstrich sie mit der Aussage: „Jedes Kind ist anders und jedes Kind isst anders!“ Der zweite Teil ihrer Ausführungen befasste sich mit Essstörungen bei Kindern. Die wichtigste Aussage war: „Erwachsene sollen Kindern wieder mehr Vertrauen schenken und über die Augen in Kontakt mit den Kinder kommen“. Neben prädisponierenden Faktoren wie ein gestörtes Familiensystem, irrationale kognitive Ängste, Genetik etc, zeigte sie auch die Schutzfaktoren auf: gemeinsame Mahlzeiten am Tisch, gute Stimmung beim Essen, abwechslungsreiches Angebot, ausgewogenes Essen und Bewegung, keine Essverbote, kein Zwang, keine Bevormundung, ... Danach gab sie einen kurzen Überblick der verschiedenen Arten von Essstörungen und erzählte anschaulich an Praxisbeispielen, wie die Therapie erfolgte. Abschließend wies sie auf das ab September offene „Online Beratungsangebot“ für Eltern hin, das am Frankfurter Zentrum für Essstörungen angesiedelt ist.

Vom Nutzen von Makroalgen berichtete **Prof. Dr. Gerhard Jahreis** von der **Universität Jena**. Verdickungsmittel wie Agar-Agar oder Carrageen sind bereits in vielen Lebensmitteln enthalten. Unterscheiden müsse man Rot-, Braun- und Grünalgen. Die Verdaulichkeit des Eiweiß sei bei 50-70 Prozent relativ gut. Hervorstechend sei der Gehalt an Vitamin A, B und C. Die Bioverfügbarkeit von Vitamin B₁₂ sei jedoch umstritten. Kritisch zu sehen sei der hohe Gehalt an Jod, der bei Personen mit Adenomen oder einer Schilddrüsenüberfunktion unkontrollierbare Folgen haben könne.

Der gesundheitliche Wert von Nüssen und Ölsaaten war das Thema des Ökotrophologen **Hans-Helmut Martin** von der **ugb-Geschäftsstelle in Wettenberg**. Herausragend sei der Gehalt an Vitamin E und Fett. Jedoch machten Nüsse offensichtlich nicht dick, Langzeitstudien ergaben eine umgekehrte Korrelation zwischen dem Nusskonsum und dem BMI. Längeres Kauen von Mandeln erhöhe die fäkale Fettauscheidung, so dass die Kalorienbilanz ausgeglichen sei. Nüsse machten durch ihren Fettgehalt eine geringere glykämische Reaktion und erhöhten das Sättigungsgefühl. Arginin, eine semi-essentielle Aminosäure, machte bei manchen Nüssen bis zu 15 Prozent des Proteingehaltes aus und wirkte blutdrucksenkend durch Gefäßerweiterung.

Das Bauchhirn und die Darm-Hirn-Achse waren das Thema der Ökotrophologin und Biologin **Sabine Poschwatta-Rupp**. Einfluss auf die Darmfunktion haben der Vagusnerv, die Darmflora und das Hirn über die hormonelle und nervale Steuerung. Stress ändere die Durchlässigkeit der Darmwand, dadurch könnten mehr Stoffe durchtreten, die eine erhöhte Immunantwort auslösen könnten. Stress führte auch zu einer erhöhten Empfindlichkeit der Darmflora und einem erhöhten Tryptophan-Stoffwechsel. Diese Aminosäure würde der Bildung von Serotonin und Melatonin nicht zur Verfügung stehen, was die Reizbarkeit und einen schlechteren Tag-Nacht-Rhythmus unter Stress weiter verstärken könne. Lacto- und Bifidobakterien im Joghurt setzten Stressfaktoren herunter und „dichteten“ die Darmwand ab. Auch gäbe es durch probiotische Joghurts nachweisbar dichtere Kommunikationsstrukturen im Gehirn. So hingen die Darmfunktion und die Stimmungslage ganz eng miteinander zusammen.

Insgesamt war es eine interessante und lohnenswerte Fortbildung mit fachlich sehr guten und aktuellen Referenten. Die Tagung wurde nebenbei auch auf facebook begleitet. ■