

Anlage der Begründung

**Vorhaben- und Erschließungsplan
mit Betriebsbeschreibung**

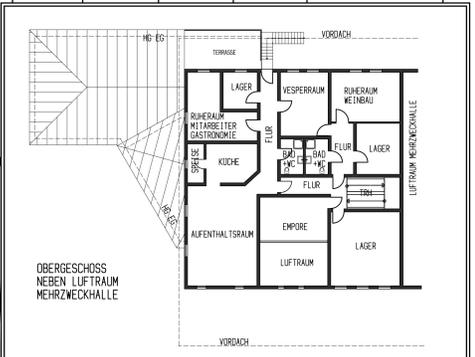
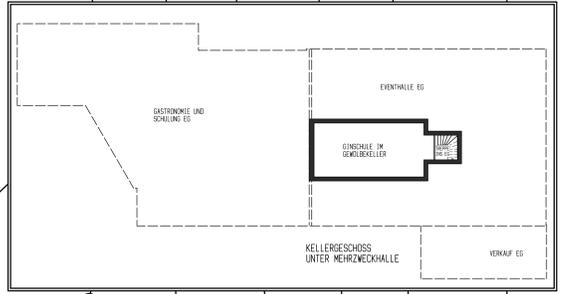
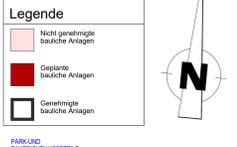
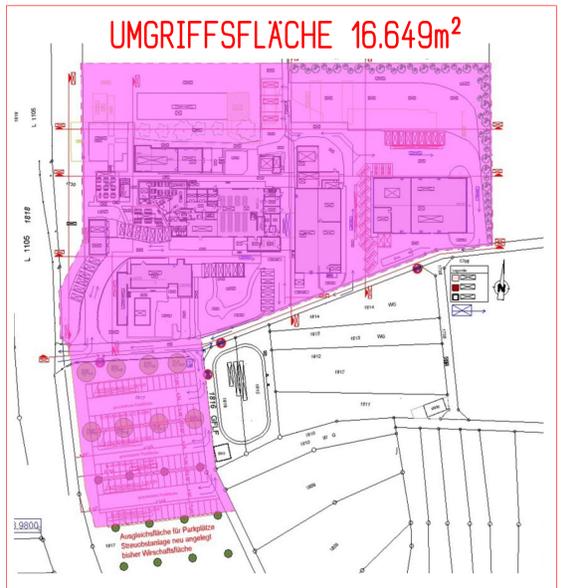
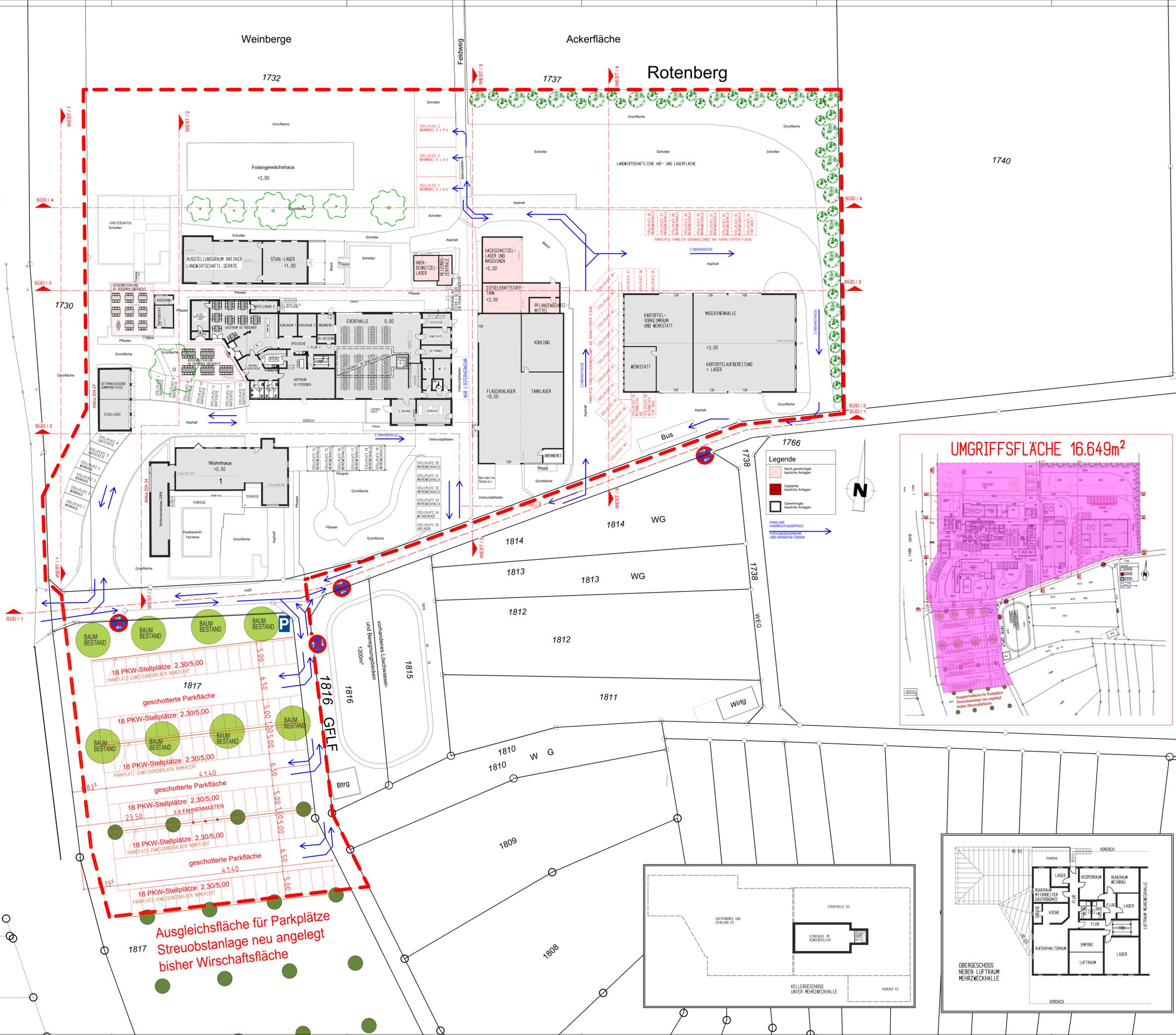
Stand 27.11.2023/01.08.2024

Zeichnerischer Teil gefertigt durch:

Freies Architekturbüro Seiz-Weber
Breslauer Straße 24
74336 Brackenheim

Vorhabenträger:

Steng, Landgut am Rotenberg
Gebhard Steng
Im Rotenberg 1
74348 Lauffen am Neckar



**Ausgleichsfläche für Parkplätze
Streuobstanlage neu angelegt
bisher Wirtschaftsfläche**

SW
SEIZ WEBER
ARCHITECTEN

PROJEKT: GESAMTÜBERSICHT IM ROTENBERG 1
BAUKRITERIUM: GERHARD STENG
PLAN: ÜBERSICHTSPLAN GESAMTGELANDE+VERKEHR
MASSSTAB: 1/250
DATUM: 01.08.2024
ARCHITECT: SEIZ WEBER

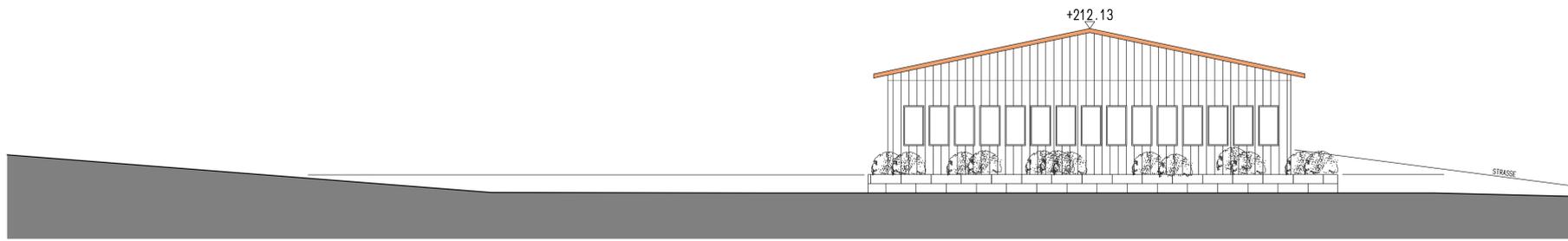
BEZUGSSTAB: STR. 21 7336 8000/400
FON 0705 / 5221 info@seiz-weber.de

ALU.pln 2022

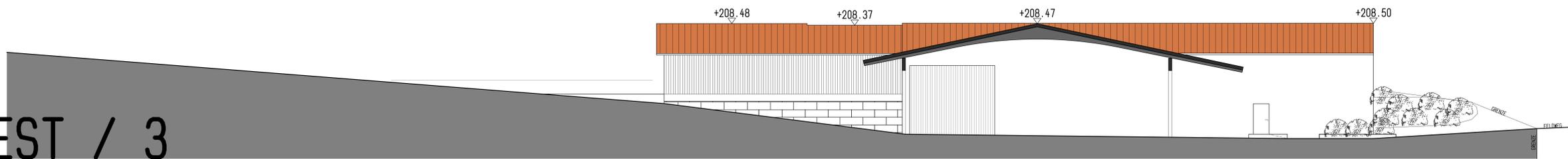
GESAMTANSICHT WEST



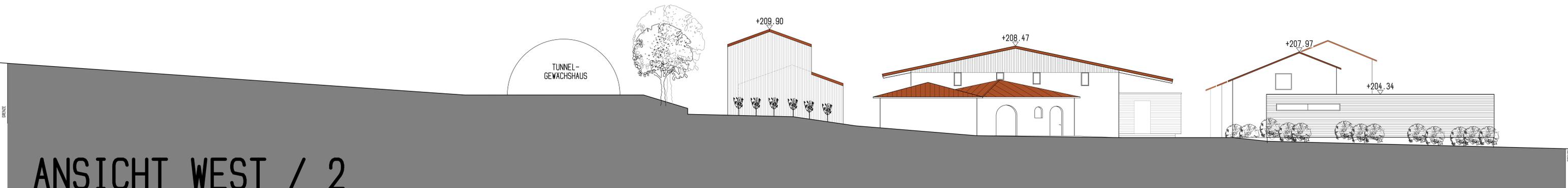
ANSICHT WEST / 4



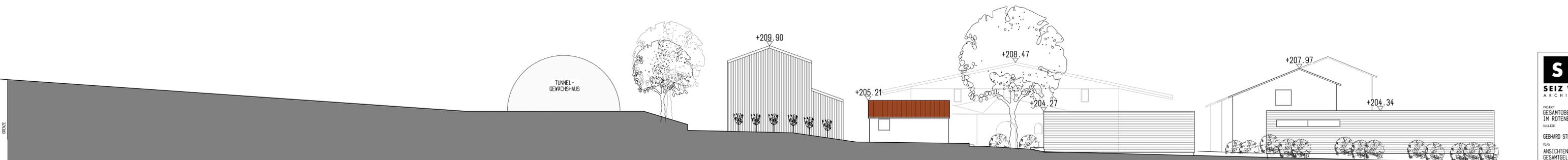
ANSICHT WEST / 3



ANSICHT WEST / 2



ANSICHT WEST / 1



Betriebsbeschreibung des Landgutes am Rotenberg von Fam. Steng in Lauffen

Gebhard Steng

Im Rotenberg 1

74348 Lauffen

Tel. 07133/14206

info@steng-lauffen.de / www.steng-lauffen.de

Betriebszweige

Unsere Säulen des landwirtschaftlichen Betriebs sind der Kartoffelanbau, Weinbau mit Weingut sowie zwei Destillerien.

Die zweite Säule besteht aus dem Verkauf unserer Destillate und dem Wein, einer Eventhalle, Gin Erlebnissen sowie einer Gaststätte.

Übersicht der einzelnen Betriebsbereiche Stand 2024:

15 Hektar Anbau von Früh und Spätkartoffeln (80% Lagerung und Aufbereitung für den Direktverkauf)

6 Hektar Weinbau für das eigen geführte Weingut Hirth/Steng mit einer Erntemenge von 40 000 Liter Wein

2,5 Hektar Weinbau für ein anders Weingut, nur Traubenproduktion

1,5 Hektar Obst und Tafeltrauben teilweise auf Streuobstwiesen für die Likör und Destillatherstellung

20 Hektar Getreide

Kräutergarten und Streuobst um den Hof herum

Vermarktung Wein und Destillate mit Probe, Hofverkauf sowie im Handel

Weinproben, Touristische Führungen sowie Gin Brennkurse mit Verkostung

Angebot von hofeigenen Kartoffelgerichten in der Saisongaststätte

Events in der Halle wie Firmenfeiern, Präsentationen, Hochzeiten und Feiern jeglicher Art

Eigene Feste in der Eventhalle wie Kartoffelfest, Sofakonzert, Weinfest u.s.w.

Personalplanung:

Im Moment beschäftigt Gebhard Steng folgende festangestellte Arbeitskräfte:

Kilian Haug im Bereich Landwirtschaft

Fabian Fritz im Weingut

Bärbel Kraft und Helena Mayer im Verkauf hofeigener Produkte und Veranstaltungen

Christian Dankel als Koch und Gastronomie Leitung

Als Aushilfen sind die Studenten Tochter Katharina Steng und Lukas Fichtl tätig

Des Weiteren werden noch Saisonarbeiter für die Landwirtschaft sowie Aushilfen für die Veranstaltungen und den Service in der Gastronomie beschäftigt.

Geplantes Vorhaben:

Bei der geplanten Hof Entwicklung streben wir gemeinsam einen kooperativen Geschäftszweig mit Landwirtschaft und Gastronomie an.

Es soll einem Kunden, Touristen, oder Besucher der Eventhalle/ Gastronomie das Erlebnis eines modernen landwirtschaftlichen Betriebs nähergebracht werden.

Die Natur erleben und direkt am Acker oder vor den Reben zu feiern.

Dabei streben wir durch den vorhabenbezogenen Bebauungsplan eine Erweiterung unseres Betriebs im Bereich Gastronomie an. Aus der bisherigen Saisongaststätte soll eine vollkonzessionierte Gaststätte werden mit genehmigten Außensitzplätzen.

Die Eventhalle soll auf die genehmigten 100 Veranstaltungen erweitert werden.

Der Bereich Weinbau wird in den nächsten Jahren die Tochter Katharina Steng, nach dem Studium Önologie und Weinbau, übernehmen. Dazu gehört auch das Weingut

Neffe Kilian Haug wird den Bereich Kartoffelanbau und Vermarktung noch erweitern.

Im Hof Gelände wird ein kleiner Rundwanderweg erstellt, in dem die landw. Säulen Wein, Kartoffeln und Obst erklärt werden.

Es werden 3 Wohnmobilstellplätze eingerichtet. Diese dienen Touristen sowie den Besuchern des Landgutes.

Hofbereiche

Die Bereiche Gastronomie und Eventhalle sind räumlich von der landwirtschaftlichen Produktion getrennt.

Gasthaus Annabelle

In dem im Plan eingezeichneten Gastraum mit 50 Sitzplätzen werden heimische Kartoffelgerichte angeboten. Mit dem Ziel dass der Kunde isst wo es angebaut wird und nach dem Essen gleich im Nebenraum, sich bei der Selbstbedienung, einen Sack Kartoffel mit nach Hause nimmt.

Die Außengastronomieplätze davor befinden sich zentral im vorderen Hofbereich, wo sich auch die Kräuterhochbeete befinden. Dort sind 50 Sitzplätze geplant. Zudem sind weitere 50 Außensitzplätze vom Nebenraum der Gaststätte, westlich des Raums für Gartengeräte, (Schulungsraum) vorhanden. Somit sind es 100 Innensitzplätze oder 100 Außensitzplätze. Dadurch wird auch der Stellplatzbedarf an Autos nicht größer. Somit werden entweder die 100 Aussensitzplätze bei gutem Wetter genutzt oder die 100 Innensitzplätze bei schlechtem Wetter sowie in den kalten Monaten genutzt.

In der Garage, im westlichen Teil des Hofes, soll für die Sommermonate eine Getränke- bzw Snackausgabe für den Selbstbedienungsbetrieb eingerichtet werden. Die Selbstbedienung ist ein Instrument um Personal einzusparen.

Die Spülküche befindet sich neben der Küche in einem innenliegenden Raum, der auch als Verbindungsraum beider Gasträume dient.

Oberhalb der Gasträume, Küche und Toiletten befinden sich die Sozialräume der Gaststättenmitarbeiter. Es gibt eine Küche, Toiletten sowie ein Aufenthaltsraum und Ruheraum.

Zusätzlich gibt es dort auch ein Vesperraum, Toiletten und ein Ruheraum für die landw. Mitarbeiter.

Die Öffnungszeiten der Gaststätte wird vom Bedarf und von der Verfügbarkeit der Mitarbeitenden abhängig gemacht. Die Betriebszeiten sollen variieren, jedoch der Schluss soll ohne Einschränkung stattfinden können. Das Lärmgutachten erfordert keine Einschränkung.

Es sollen auch kleinere Feiern möglich sein, die bis tief in die Nacht andauern könnten.

Gastraum (Schulungs- und Nebenraum)

Der Schulungsraum dient für Weinproben und Destillatproben sowie für unsere Brennwerkstattschulungen und als Nebenraum der Gaststätte. Er bietet 50 Sitzplätze.

Zur Erklärung der Brennwerkstatt:

Unsere Gin Brennkurse, mit einer kleinen Schulung über Gin, starten wir nach dem schneiden der hofeigenen Kräuter, in dem bisherigen Gastraum. Nach Kostproben gehen wir zusammen zum Brennen in den Gewölbekeller, welcher jedoch nur von diesem Raum einen Zugang hat.

Darüber hinaus soll der Schulungsraum auch als Gastraum genutzt werden können.

Eventhalle

Die Eventhalle ist räumlich getrennt von der landwirtschaftlichen Produktion. Es gibt dabei keinerlei Berührungspunkte.

Die Eventhalle für 144 Sitzplätze mit Tischen und Stühlen dient für Veranstaltungen aller Art. Es soll jegliche Freiheit der Art der Veranstaltung gewährleistet sein. Zudem ist angestrebt, dass die seitherige Begrenzung von 70 Veranstaltungen auf 100 erweitert wird. Für die Nutzung macht es keinen Unterschied, wieviel Veranstaltungen abgehalten werden, wenn es funktioniert.

Anpassung

Dabei sind unsere Brautpaare sehr oft nicht von unserer Gegend. Auch hier fördern wir wieder den Tourismus, da sehr viele Gäste unsere Gästehäuser und Hotels belegen. Die auch oft nicht nur für eine Nacht. Nach der Feier, am Sonntagmorgen, nach dem Hotel auschecken, verkaufen wir noch sehr viel von unseren landwirtschaftlichen Produkten wie Wein, Destillate und Kartoffeln.

Von den Weitanreisenden unsere Hofangebote profitieren natürlich auch die Übernachtungsmöglichkeiten in Lauffen

Der Zugang im hinteren, bzw nördlichen Teil wird zur Landwirtschaft hin mit Kisten und Seile abgegrenzt. Somit soll auch verhindert werden, dass spielende Kinder im Bereich der Produktion Gefahren ausgesetzt werden.

Dies ist auch bei der Benutzung der Stellplätze 26-45 der Fall, die auf befestigten Flächen bei der östlich gelegenen Halle liegen. Bis Freitagnachmittag werden die ausgewiesenen Stellplätze seltener benötigt. Somit kann im Hauptarbeitsbereich (Mo bis Freitag) auch davon ausgegangen werden, dass mehr Stellplätze frei bleiben und somit auch wenige Berührungspunkte zur landwirtschaftlichen Produktion einhergehen. Die Feste gehen immer bis tief in die Nacht und sollte auch so bleiben. Es gibt keine Probleme mit den Nachbarn.

Der Verkaufsraum bzw Präsentationsraum von unseren landw. Produkten ist im unmittelbaren räumlichen Zusammenhang mit der Eventhalle. Dieser Raum wurde im Genehmigungsverfahren als Garderobe bezeichnet, war aber zu schade dafür.

Landwirtschaftliche Produktionsfläche

Weiterhin kann, trotz dieser ausgewiesenen Stellplätze, die Verkehrsfläche frei gehalten werden. Die Verkehrswege dienen zum Be- und Entladen landwirtschaftlicher Güter, wie Trauben und Kartoffeln, in der Zeit der Ernte.

Die Zufahrt zu den landwirtschaftlich genutzten Hallen für die alltäglich anfallenden Arbeiten ist ohne Einschränkung möglich.

Betriebsabläufe:

Zum Beispiel das Be- und Entladen von Kisten bei der Pflanzung oder bei der Kartoffelernte. Jedes Tor ist mit einem ausreichenden und optimalen Winkel zu befahren. Zudem ist das Befahren mit zwei Anhängern durch die Rundumfahrt sowie der Hallendurchfahrt optimal gewährleistet.

Dies gilt natürlich auch bei der Nutzung der Werkstatt zu Reparaturmaßnahmen. Bei den maschinellen Pflegearbeiten für den Ackerbau und den Weinbau sind keine großen Verkehrsflächen notwendig. Wichtig sind die Zufahrten in die Halle.

Grundsätzlich kann ich bestätigen, dass das Gesamtkonzept mit den Arbeitsabläufen des landwirtschaftlichen Betriebes ohne Einschränkungen funktioniert.

Die Ernte von Kartoffeln erfolgt meistens in den Vormittagsstunden um kühle Kartoffeln zu ernten. Diese werden dann Nachmittags verarbeitet oder eingelagert. Es erfolgt keine Ernte in der Nacht und somit keine Ruhestörung der Gäste, die Übernachten wollen.

Wahrscheinlich ist auch verstärkt am Wochenende mit Gästen zu rechnen.

Bei der Traubenernte wird verstärkt auf den Einsatz von Traubenvollerntern gesetzt. Unser Betrieb ist an der Traubenerntegemeinschaft Lauffen mit 2 Vollerntern beteiligt. Wir können den Termin der Ernte genau mitbestimmen. Wir ernten meistens in den Morgenstunden, mit Ausnahme die Flächen neben dem Hof, und verarbeiten die Trauben ab 8.30 Uhr in unserem Keller sowie an der Traubenannahme. Eine Beeinträchtigung der Nachtruhe ist nicht zu erkennen.

Alle Pflegearbeiten mit Traktoren sind am Tage planbar und umzusetzen.

Parkplätze

Die Benutzung der Parkplätze sind in Abhängigkeit der Veranstaltungen zu sehen. Eine genaue präzise Angabe ist nur schwer zu machen.

Die Parkplätze der Gastronomie sowie des Schulungsraumes liegen hauptsächlich im vorderen Bereich der Hofstelle. Dort ist eine klare Trennung zur Landwirtschaft gewährleistet. Dies trifft auch auf einen Großteil der Parkplätze für die Eventhalle zu.

Grundsätzlich werden die Parkplätze der Eventhalle auch meistens am Abend belegt sein, weil Events mehr in den Abendstunden erfolgen. Somit ist eine mögliche Belastung für den landwirtschaftlichen Betriebes wegen Parkplatzsuchenden nicht in der Hauptarbeitsphase.

Die angestrebten 108 Parkplätze auf der Südseite des Landgutes wird durch den verbreiterten Feldweg hervorragend erschlossen. Eine Linksabbiegerspur und eine zweispurige Einmündung ist ein Garant für ein störungsfreies Anfahren und Abfahren.

Die Parkplätze auf der Wiese können ohne Befestigung und Versiegelung genutzt werden.

Die weiter südlich gelegene Streuobstwiese wurde im Rahmen des früheren Antrages gepflanzt und die Bäume befinden sich im 3. Standjahr.

Diese Bepflanzung wird als Ausgleichsmaßnahme gewertet.

Folientunnel

Der Folientunnel ist genehmigungsfrei und dient für einen geschützten Anbau von Kräutern. Diese Kräuter werden in der Küche sowie in der Ginschule verwendet.

Zusammenfassung

Dieses Gesamtkonzept des landwirtschaftlichen Betriebes mit angeschlossener Vermarktung und Dienstleistung wird den Fortbestand des landw. Betriebes sichern, und wurde vom Land Baden-Württemberg mit Fördergeld unterstützt. Dieses Konzept, welches von intensiven Beratungen der Agriconcept und der DEHOGA erstellt wurde, ist bereits in anderen Weinbauregionen ein Garant für erfolgreichen Tourismus.

Konkrete Öffnungs- und Betriebszeiten aller Nutzungsarten/Einrichtungen werden im weiteren Verfahren anhand der Ergebnisse der Gutachten noch festgelegt.

Hoffeste: 4 p.a., nur echte Hoffeste mit landwirtschaftlichem Bezug, ohne Eintritt, keine weiteren Großveranstaltungen soll im Durchführungsvertrag geprüft werden.

Kurz zur Info. Bärbel Kraft wurde 2022 zum Tourismus Helden vom Land Baden-Württemberg ausgezeichnet für die geniale Idee der sogenannten Brennwerkstatt.

Überall dort, wo die Landwirtschaft als Mittelpunkt des Tourismus sich entwickeln durfte, funktioniert heute auch in abgelegenen Gebieten die komplette Infrastruktur einer Stadt. Es wird in touristischen Gebieten meist der Einzelhandel sowie die angrenzenden Gewerke aufblühen, wenn dies als touristisches Leitbild von der Stadtverwaltung gewollt und angestrebt wird.

Landwirtschaft und Weinbau gepaart mit Tourismus ist der Schlüssel für die Funktionstüchtigkeit der Infrastruktur einer Stadt.

Hiermit erkläre ich auch, dass der Erhalt des landwirtschaftlichen Betriebes im Mittelpunkt steht. Erzeugung, Vermarktung und die Gastronomie wird den Fortbestand des gesamten landwirtschaftlichen Betriebes sichern.

Mit freundlichen Grüßen

Lauffen, den 01.08.2024

Gebhard Steng