

Verarbeitung und regionale Vermarktungsstrategien für Nischenprodukte

K. HAGER

1. Auflistung von Getreidesorten:

Amaranth: Glutenfrei, Anbau in Asien, Nord- und Südamerika; Hochwertiges Eiweiß, viele ungesättigte Fettsäuren, bildet keinen Kleber; Verwendung: für Müsli, Gebäck, Tortillas

Buchweizen: Glutenfrei, reich an Aminosäuren, wie Lysin, Arginin, Tryptophan; viele verschiedene Mineralstoffe Verwendung: Müsli, Mehlspeisen, Desserts (Palatschinken)

Dinkel: Urgetreide von Kelten und Ägyptern; wurde 4000 v. Chr. schon angebaut, sehr anspruchsvoll an den Acker, leicht verdauliches Eiweiß. Verwendung: für Backwaren aller Art, Müsli und Teigwaren

Gerste: zählt zu den ältesten Getreidesorten; anspruchslos im Ackerbau Verwendung: Brauerei, Kaffeerösterei, Müsli, Rollgerste (Wurstherstellung), Futtermittel für Schweinezucht

Grünkern: als unreifer Dinkel geerntet, in einem Garofen gedarrt. Verwendung: für Suppeneinlage, Aufläufe, Bratlinge (Laibchen)

Hafer: Eiweiß und fettreichstes Getreide, mit höchster Menge an lebenswichtigen Nährstoffen, leichte Verdaulichkeit, für Säugling- und Kindernahrung bevorzugt. Verwendung: Futtermittel, Müsli, Backwaren, Breie, Kindernahrung.

Hirse: Glutenfreies Getreide (Rispenhirse – Speisehirse), fett und eiweißreich, nebst Hafer mit dem höchsten ernährungsphysiologischen Wert, Hirse zählt zu den ältesten Getreidearten. Verwendung: In Asien und Südamerika als wichtigstes Nahrungsmittel, bei uns keine Bedeutung, außer für Teig- und Backwaren.

Kamut: altes, ägyptisches Wort für Weizen, eine Urform des Weizens, enthält 20 bis 40% mehr Eiweiß als Weizen. Wurde in Nordamerika kultiviert, ähnlich wie Dinkel
Verwendung: Müsli, Backwaren aller Art

Mais: Glutenfrei, acht verschiedene Kornmerkmale (z. B. Hartmais, Zahnmais, Mehlmals, Zuckermais u.a.), es fehlen wichtige Eiweißstoffe, reich an ungesättigten Fettsäuren, Verwendung: Polenta, Maismehl, Backwaren, Cornflakes, Müsli

Quinoa: Glutenfrei, einjährige, südamerikanische Körnerfrucht, wird auch Inkakorn genannt, viel hochwertiges Eiweiß sowie überdurchschnittlich viel Calcium, Phosphor und Eisen. Quinoa war lange Zeit das Grundnahrungsmittel vieler Länder Südamerikas, galt als Wundermittel für Kraft und Gesundheit. Anbau im Zuge der Kolonialisierung durch die Spanier, stand unter Todesstrafe.
Verwendung: gekocht wie Reis, Müsli, Fladenbrote, Aufläufe

Reis: Glutenfreies Getreide: 8000 verschiedene Sorten, gedeiht am besten in tropischen Klimazonen, besteht zu 70% aus Stärke, 8% aus Eiweiß. Weißem, geschältem Reis mangelt es besonders an den wichtigsten Nährstoffen (Calcium, Phosphor, Magnesium, Eisen), gehört zu den wichtigsten Getreidesorten der Welt, 30% werden in Asien angebaut, der meiste Anteil der Ernte wird für verschiedenste Nahrung verwendet.
Verwendung: gekocht als Beilage, Stärkeerzeugung, Waffelprodukte

Roggen: Wichtigstes Brotgetreide, seit Jahren rückläufig, wird immer häufiger vom Weizen verdrängt, Hauptanbauggebiete sind heute Deutschland, UDSSR, Skandinavien.
Verwendung: Broterzeugung, verschiedene Kleingebäcke

Weizen: weltweit am häufigsten angebautes Getreide, Weichweizen und Hartweizen, unangefochtene Spitzenposition bei den Backgetreiden, Vormachtstellung in der Intensivlandwirtschaft neben Mais,
Verwendung: Backwaren aller Art, Teigwaren, Industrieprodukte
(Kleber, Kaugummierzeugung, usw.)

Wildreis: wildwachsende Wasserpflanze, lange, dünne, schwarze Körner, wird von den Indianern als Nahrungsmittel geschätzt, geringer Ertrag, als Reis teuer, Verwendung: als Beimengung für Reisgerichte

2. Heimisches Getreide und Anbau im biologischen Segment

Buchweizen
Dinkel (Grünkern)
Gerste
Hafer
Roggen
Weizen
Mais

Diese Getreidearten werden hauptsächlich im europäischen Raum in der Intensiv- und in der biologischen Landwirtschaft eingesetzt.

3. Vertikale Vermarktungsschiene

Beispiel: Dinkel
a. biologische Landwirtschaft
b. Schäl- und Verarbeitungsanlagen, Verkauf an Bäckereien, Bioläden, Großhandel
c. Direktvermarkter
d. Kunden, Gastronomie (Biohotels)
Als Alternative zu Roggen und Weizenanbau wird in der biologischen Landwirtschaft hauptsächlich Dinkel angebaut und vermarktet.

Autor: Karl HAGER, Naturbäckerei, Mühlengasse 4, 8850 MURAU

4. Warum Dinkel?

Bekömmlichkeit und Wohlbefinden für den menschlichen Organismus (Hildegard v. Bingen 1098- 1179 in Rheinland gelebt)

Alternative zu Weizenprodukten, besonders geeignet für Diabetiker und Neurodermitis, sowie Zölliakieerkrankung.

Möglichkeit einer vertikalen Vermarktungsschiene in einer Bioregion verbunden, mit einer besseren Wertschöpfung für die Landwirtschaft und den angeschlossenen Vermarktungsstufen.

Dinkelprodukte sind nicht, oder sehr schwer austauschbar.

Seitens der Konsumenten hohes Vertrauen zu Dinkelprodukten als Lebens-Mittel.

Höhere Akzeptanz bezüglich Preis – verarbeitete Produkte.

5. Verarbeitung zu verschiedenen Backwaren

Brot und Gebäck

Verschiedenste Mehlspeisen

Plundergebäck

Weihnachtsstollen

Ostergebäck

Kekse

Brösel, Knödelbrot

Teigwaren

Die Verarbeitung von Dinkel erfordert vom Verarbeitungsbetrieb ein hohes Maß an fachlicher Kenntnis.

6. Neue Geschäftsfelder für Verarbeitungsbetriebe

Voraussetzung für die Verarbeitung von

Dinkel ist die BIO – Zertifizierung um neue Geschäftsfelder eröffnen zu können.

Möglichkeiten für die Belieferung von: Bioläden,

Biohotels,

Krankenhäuser (Landtagsbeschluss 25% BIO-Anteil für Großküchen), Privatkunden,

Schulen, (Gesunde Schuljause),

Veranstaltungen, (G'scheit feiern)

BIO-Feste,

Lebensmittelhandel (LEH).

7. Leitsatz:

Die Qualität der Nahrungsmittel ist der Gradmesser für die Wertschätzung, die der Mensch sich selbst und damit auch seiner **Um - Welt** schenkt!