

Erfahrungen zum Anbau von Sonderkulturen für Privatkonsumenten

Gerald Lamm^{1*}

Unser Biohof gehört zu einem der ersten Biobetriebe in Österreich. Wir sind das Mitglied Nummer 39 bei der „Förderungsgemeinschaft für gesundes Bauerntum“. Wir erzeugen auf unserem Hof biologische Lebensmittel. Schwerpunkt unseres Betriebes ist im wesentlichen Gemüseanbau für die Direktvermarktung. Gerne probieren wir sowohl beim Gemüse als auch im klassischen Ackerbau neue Formen und Arten aus.

Familienbetrieb

- Betriebsführer Gerald Lamm und Michaela Lamm-Wimmer
- Eltern Alfred und Christine Lamm

Betriebsspiegel

- Rund 50 ha Ackerfläche
- Davon rund 3 ha Gemüse (Karotten, Sellerie, Pastinaken, ...)
- Davon rund 2 ha Kartoffeln
- Davon rund 2 bis 3 ha Kräuter (Blatt und Druschgewürz)
- 350 Legehennen
- Kommunale Kompostierung der Gemeinde St. Marien

Historie

Am Betrieb wurde bereits in der Generation meiner Großeltern Gemüse, im Speziellen Karotten für das Krankenhaus in Steyr angebaut. Dieser Zweig wurde als ursprünglich kleiner Betrieb sukzessive ausgebaut. Gegen Ende der 70er Jahre entschied sich mein Vater damals den Betrieb auf biologische Wirtschaftsweise umzustellen. In einer Zeit wo der Fokus auf Maximierung der Erträge, immer neuere und bessere Pflanzenschutzmittel usw. stand. Viel Gegenwind kam damals von Seiten der Landwirtschaft auf die Biobauern zu.

Damals fingen meine Eltern mit dem Anbau von Dinkel an. Dies war neben dem Gemüse ein recht gefragtes Produkt. Auch sämtliche Nebenprodukte wie die Kleie, die Spelzen usw. fanden Abnehmer. Durch den laufenden Kontakt mit den Konsumenten kam es immer wieder zu neuen Ideen und Anregungen für neue Kulturen.

Grundüberlegung zum Anbau von Sonderkulturen ist immer die Möglichkeit, dass Lebensmittel direkt für Konsumenten erzeugt werden. Die Kunden, die regelmäßig auf unseren Bauernhof kommen, verfolgen auch den Anbau, das Wachstum der Pflanzen, bekommen die Sorgen mit Witterung und

vieles mehr mit. Eine viel engere Verbindung zur Landwirtschaft entsteht dadurch.

Die direkte „Kontrolle“ durch den Direktvermarkter-Kunden ist dabei ein sinnvoller Nebenaspekt, gerade wenn man an die vielen Skandale von Großproduzenten denkt.



Abbildung 1: Unkrauthacke bei Kartoffeln

Absatzwege

- Direktvermarktung von Urprodukten direkt am Hof
- Lieferung an Bioläden, Marktständen und an ein Lokal
- Lieferung für einen Bio-Großhändler
- Schälühle Nestelberger, Naarn
- Bergkräutergenossenschaft, Hirschbach



¹ Biohof Lamm, Oberndorf 8, 4502 St. Marien, www.biohof-lamm.at

* Ansprechpartner: Gerald Lamm, lammhandy@gmail.com



Abbildung 2: Ansicht Sorghum-Hirse

Aktuelle Sonderkulturen im Ackerbau

- Sorghum-Hirse: Beginn als Versuch für die Boden. Wasser.Schutz.Beratung
- Einkorn, Dinkel
- Fenchel

Herausforderungen beim Anbau von Sonderkulturen

- Höhere Ertragsschwankungen möglich
- Höherer Zeitaufwand als bei klassischen Ackerkulturen
- Trocknungs- und Verarbeitungsstruktur ist aufzubauen oder zu finden
- Meist größere Transportwege zur Vermarktung
- Lagerungsmöglichkeiten sind teilweise notwendig
- Aufbau Vermarktungswege notwendig und damit ein gewisses Absatzrisiko



Abbildung 3: Kräuternernte mit Epple Mähdrescher

- Hygiene und Sauberkeit am Betrieb bei Arbeit mit Lebensmitteln
- Meist Handarbeit notwendig

Anbau mit Risiko?

Der Anbau von klassischen Ackerkulturen wird immer notwendig sein; ein Großteil der Ackerflächen in Österreich wird so auch effizient bewirtschaftet. Für ein Massenprodukt darf ich mir aber keine guten Preise erwarten. Gleichzeitig merkt man eindeutig den Trend, dass neue Kulturen und Alternativen von Kunden und auch „Großhändlern“ gesucht werden.

Nicht jede neue Pflanze wird gleich ein durchschlagender Erfolg. Aber gerade unsere kleinstrukturierte Landwirtschaft hat die Möglichkeit, mal mit einem kleinen Feld einzusteigen und Erfahrung zu sammeln. Das kann ich jedem nur empfehlen.