

Veredelung von Druschfrüchten am eigenen Betrieb: Rösten von Getreide und Lupinen

Johann Zauner^{1*} und Gisela Zauner¹

Betriebsüberblick

14 ha Grünland / 14 ha Ackerbau

24 Mutterkühe mit Aufzucht

Direktvermarktung von Bio-Rindfleisch und Rinderwurst

Rösterei:

Direktvermarktung Dinkelkaffees, Lupinenkaffee, Dinkelmehl

Onlineshop www.roesterreich.com

Die Veredelung von Druschfrüchten am Betrieb von Zauner Gisela und Johann sind ein wichtiges Standbein um den mittelständischen landwirtschaftlichen Betrieb im Voll-erwerb führen zu können. Es folgt ein Einblick in ausgewählte Themen des Ackerbaus, der Veredelung durch Rösten und der Vermarktungswege des Betriebs.



Abbildung 1: Gisela und Johann Zauner mit ihren Kindern am Betrieb Zauner

Ackerbau: Getreide und Lupinen

Der Betrieb wird seit 2008 biologisch bewirtschaftet. Die Viehhaltung ermöglicht diese Wirtschaftsweise in einfacher Form und ohne nennenswerte Probleme. Durch den hohen Grundfutterbedarf der Rinder ist auf den Feldern mehrjähriges Klee gras angebaut mit einem Gesamtanteil von 50% der Ackerkulturen. Dadurch ist der Unkrautdruck bei gleich-

¹ Betrieb Zauner, Sandtal 12, A-5144 Handenberg

* Ansprechpartner: Zauner Gisela und Johann, email: office@roesterreich.com

zeitig hohem Stickstoffeintrag sehr gering. Weiters sorgt der anfallende Rindermist für gute Wachstumsvoraussetzungen.

Als Getreide werden Triticale und Hafer für Futterzwecke angebaut. Dinkel wird für die Verarbeitung als Speisegetreide kultiviert. Er hat am Betrieb oberste Priorität und steht deshalb in der Fruchtfolge an erster Stelle. Es wird die Sorte „Ebners Rotkorn“ angebaut. Probleme mit Lagerung gibt es trotz der guten Stickstoffversorgung nicht. Ein gut entwickeltes und großes Dinkeln Korn erleichtert den späteren Röstvorgang.

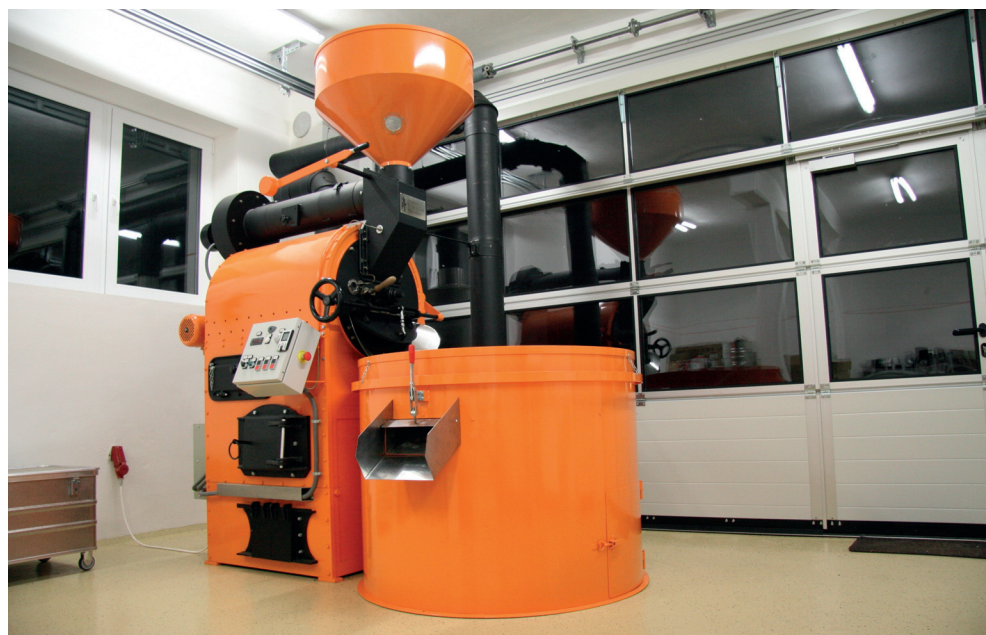
Der Anbau von Süßlupine hat sich bislang als sehr schwierig herausgestellt. Die Bandbreite reicht hier von Minimalerträgen im Bereich von 800kg/ha bis hin zu Komplettausfall. Die Probleme bei der Lupine sind vielfältig. Ausschlaggebend dafür dürfte in erster Linie der an unserem Standort nicht passende schwere Lehmboden, falsche Sortenwahl, Fehler in der Anbautechnik und falsche Wahl des Anbauzeitpunktes sein. Bei endständigen Sorten (bspw. „Boruta“) ist die mangelnde Unkrautunterdrückung das Hauptproblem. Die in der Folge verwendete verzweigende Sorte „Boregine“ ist sehr ungleich abgereift. Generell war das Wachstum in der Jugendentwicklung zu gering und die Pflanzen sind in der Folge zu kurz geblieben. Dadurch war die Verunkrautung kaum zu bremsen. Der Anbau als Hackfrucht könnte dem Abhilfe schaffen. In Zukunft wird noch ein Versuch mit der weißen Lupine gemacht. Bei dieser sind mittlerweile auch antraktosetolerante Sorten („Frieda“, „Celina“) mit Lebensmittelzulassung verfügbar. Eine Verschiebung des Anbauzeitpunktes von Ende März in Richtung des Sojaanbaues wird ebenfalls in Erwägung gezogen.

Veredelung durch Rösten

2009 wurde auf dem Betrieb von Zauner Gisela und Johann eine Rösterei errichtet. Seit Beginn werden mit einem holzbefeuerten Trommelröster verschiedene Sorten von Dinkelkaffee geröstet. In der Folge konnte die Produktpalette um ein Holzgeröstetes Dinkelvollkornmehl erweitert werden. Die zunehmende Nachfrage nach einer glutenfreien Kaffeealternative hat die Betriebsführer zum Lupinenkaffee geführt.

Das Rösten von Cerealien zu Kaffee mittels Holzröstung ist als schwierig einzustufen. Als Einflussfaktoren sind hier die von Jahr zu Jahr ackerbaulich bedingten Unterschiede im Dinkel, wie etwa Korngröße und Restfeuchte, zu berücksichtigen. Der Röstvorgang

Abbildung 2: Holzbefuertes Trommelröster



mittels der Holzbefeuerung ist generell sehr komplex. Witterungseinflüsse und eine zeitverzögerte Temperaturentwicklung sind dabei zu besonders zu beachten. Trotz der Röstdauer von über einer Stunde darf der Zeitpunkt der Entnahme keinesfalls übersehen werden. Ein Verbrennen des Röstgutes wäre die Folge. Im Gegensatz zu der gut steuerbaren Röstung mit Gas entsteht dafür bei der Holzröstung ein charakteristisches Aroma mit einem guten Alleinstellungsmerkmal.

Bei der Verwendung der Süßlupine für Speisezwecke muss beachtet werden, dass der Alkaloidgehalt im Labor überprüft werden muss und nicht über dem Grenzwert von 0,02% liegen darf.

Vermarktung

Bei Dinkelkaffee handelt es sich um ein reines Nischenprodukt. Trotzdem ist auch in dem Segment Kaffeealternativen der Konkurrenzdruck von großen Unternehmen, genauso wie von kleineren Produzenten, nicht zu unterschätzen. Abnehmer von größeren Chargen sind kaum zu finden. Im Fall von Zauner Gisela und Johann erfolgt die Vermarktung über den eigenen Onlineshop www.roesterreich.com und direkt über Bio- und Hofläden. Auch eigenständige Geschäfte des LEHs zählen zu den Kunden. Die Direktvermarktung bedeutet nicht nur im Herstellungsprozess sondern auch in der Vermarktung einen zusätzlichen Aufwand. Hervorzuheben ist dabei der zeitliche Aufwand der Paketerstellung für die Online-Bestellungen. Durch ein gutes Management der Abläufe können dafür jedoch höhere Margen erzielt werden.

Zusammenfassung

Während der Dinkelanbau seit Jahren problemlos von statten geht konnten mit der Süßlupine bislang keine nennenswerten Erträge erzielt werden. Der zukünftige Anbau wird derzeit stark hinterfragt. Mit der Rösterei konnte ein zweites Standbein geschaffen werden. Die produzierten Produkte sind allesamt einer Nische mit den entsprechenden Vor- und Nachteilen zugeordnet.