

Potenziale von Wertschöpfungsketten für Spezialprodukte des Ökolandbaus in Bayern

Paul Michels¹, Anna-Lena Manz²

¹Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

²Biomasse Institut der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Zusammenfassung

Im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wurden fünf Märkte für Spezialprodukte des ökologischen Landbaus analysiert und die Potenziale für den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten überprüft. Von VertreterInnen des bayerischen Öko-Sektors wurden die Produktbereiche Senf, Fruchtzubereitungen, Pseudocerealien, Cerealien und Kartoffelprodukte priorisiert. Neben der Literaturrecherche und der Analyse von statistischem Sekundärmaterial wurden in diesen Produktbereichen acht bis 15 leitfadengestützte Experteninterviews auf den Stufen Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung geführt. In diesem Beitrag wird das breite Spektrum der Ergebnisse dargestellt und die Chancen für regionale Akteure bewertet. Wir schlagen vor, Wertschöpfungsketten in geeigneten bayerischen Öko-Modellregionen zu initiieren und zu fördern.

Abstract

In this paper, five markets for special products of organic farming are analysed and the potential for establishing regional value chains is examined. The project was initiated and funded by the Bavarian State Ministry of Food, Agriculture and Forestry. Representatives of the Bavarian organic sector have prioritized the product categories of mustard, fruit preparations, pseudo-cereals, cereals and processed potato products. In addition to literature research and the analysis of statistical secondary material, eight to 15 guideline-based interviews were conducted with sector experts of the production, processing and marketing stages. This paper systematically presents the broad range of results. Further, the opportunities for regional actors are assessed in brief. We propose to start projects in suitable Bavarian organic model regions, in order to initiate and promote regional value chains for these products.

1 Einleitung und Ziele

Im Rahmen des Landesprogramms "BioRegio Bayern 2020" strebt das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) an, den Bedarf an ökologischen Lebensmitteln stärker aus heimischer Produktion zu decken. Da die Nachfrage nach Bio-Produkten sich mehr und mehr differenziert, reicht es zum Erreichen dieses Ziels nicht aus, dass die bereits weit verbreiteten Frischeprodukte aus ökologisch erzeugten heimischen Rohwaren forciert werden, sondern es müssen auch innovative Strategien und Problemlösungen für Nischenprodukte entwickelt werden. Der Mangel an Informationen über das Marktpotenzial sowie die Unsicherheit der Erzeuger über potenzielle Vermarktungswege hemmen das Wachstum dieser Spezialprodukte.

Gefördert durch das Landesprogramm "BioRegio Bayern 2020" sollen in dieser Arbeit für relevante Teilmärkte des bayerischen Öko-Sektors Informationen über den Anbau sowie über Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen zusammengetragen werden, die Grundlage für die Umsetzung regionaler Wertschöpfungsketten bilden. Die dabei gewonnenen Erkenntnisse sollen helfen, den Ökolandbau entsprechend der Ziele des Landesprogramms zu entwickeln und mehr Nachfrage durch heimische Produkte zu decken.

2 Methodik

Die relevanten Teilmärkte wurden mit Hilfe einer Umfrage unter den Mitgliedern des Arbeitskreises „Märkte für Ökolebensmittel“ der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) sowie weiterer Akteure der bayerischen Bio-Wirtschaft bewertet. Dabei ergab die Auswertung folgende Priorisierung in absteigender Reihenfolge:

- Brauner und gelber Senf
- Fruchtzubereitungen aller Art (z.B. Marmelade, Joghurt)
- Erzeugnisse aus den Pseudocerealien Quinoa, Amarant und Buchweizen
- Erzeugnisse aus Emmer, Einkorn und Hartweizen
- Bio-Kräuter (Fenchel/Anis/Kümmel/Koriander u.a.)
- weitere Bio-Ölfrüchte: Sonnenblumen, Öllein, Ölkürbis, Mohn, Hanf, Sojaöl
- Hafer
- Hasel- und Walnüsse
- Lupinen und weiterer Körnerleguminosen für die menschliche Ernährung.

Schon vor der Abstimmung wurde das Thema "Verarbeitungsmöglichkeiten, Qualitätsansprüche und Marktpotentiale für bayerische Öko-Verarbeitungskartoffeln" im Rahmen einer Bachelorarbeit an der HSWT behandelt (Mayr 2018). Weitere vier Projekt- bzw. Bachelorarbeiten wurden in Zusammenarbeit mit der LfL mit finanzieller Unterstützung des StMELF gemäß der obigen Priorisierung vergeben (Neumeyer 2019, Schuldhäus 2019, Kutzner 2019, Knörr 2019). Deren empirischer Teil umfasst jeweils die Schritte

1. Sekundärrecherche zum jeweiligen Markt und dem Umfeld,
2. Identifikation der relevanten Akteure im Teilmarkt sowie
3. persönliche und telefonische Experteninterviews zu Anbau- und Verarbeitungsmöglichkeiten, Qualitätsansprüchen der potenziellen Verarbeiter, zu Marktpotentialen der Handelsunternehmen und zu regionalen Kooperationspotentialen.

In vier Posterbeiträgen dieses Tagungsbandes werden die Arbeiten zur Kartoffelverarbeitung, Senf, Fruchtzubereitungen und Pseudocerealien von den Autorinnen und Autoren vorgestellt.

3 Ergebnisüberblick

In Tabelle 1 werden die wichtigsten Ergebnisse aus den einzelnen Projekt- und Abschlussarbeiten zusammengefasst:

Tab. 1: Zusammenfassende Bewertung der fünf untersuchten Produktbereiche

Kriterium	Kartoffel-produkte	Frucht-zubereitungen	Cerealien	Pseudo-Cerealien	Senf
Produktbeispiele	Trockenprodukte, gekühlte Produkte, Tiefkühlprodukte, Snacks, Flocken, Granulat; geschälte oder vorgegarte Kartoffeln für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie.	TK-Früchte, Konfitüren, Fruchtjoghurt, -quark, Smoothies, Trockenfrüchte.	Monoprodukte: ganzes Korn, Mehl, Gries bzw. Kuskus aus Emmer, Einkorn, Hartweizen, Grundstoffe für Mehl, Brot, Müsli, Teigwaren, Bier.	Körner, Mehl aus Buchweizen, Quinoa, Amarant, oft in Backmischungen, da keine Eigenbackfähigkeit. Müslis, Brot, Teigwaren, Snacks, Flocken, gepoppte, gepuffte oder extrudierte Produkte.	Senfkörner, Senfblätter, Senfmehl, Senfpulver. Hauptprodukt Tafelsenf, Senfkörner, Sauerkonserven, Mayonnaise, Feinkostsaucen. Senf auch als Bodenverbesserer und Futtermittel.
Be- und Verarbeitungsschritte nach der Ernte <small>(nicht alle Schritte für alle Produkte erforderlich)</small>	Reinigen, Schälen, Schneiden, (Farb-)Auslesen, Pürieren, Trocknen (durch Walzen oder Heißluft), Kochen oder Frittieren, Verpacken.	Waschen, Entsteinen/Entkernen, Schockfrostern, Pürieren, Passieren, Abfüllen, Tiefkühlen. Bei Nüssen Trocknen, Kalibrieren, Knacken, Verpacken.	Reinigen, Trocknen, Schälen, Polieren, Mälzen, Mahlen, Flocken, Verpacken.	Reinigen, Trocknen, Schälen (bei Buchweizen, Quinoa), Polieren, Mahlen, Poppen, Mischen, Verpacken.	Trocknung, Grobreinigung, Feinreinigung und Sortierung (etwa durch Farbausleser) auch zum Trennen bei Gemengesaat. Schälen, Mahlen, Verpacken.
Anbaubedingungen	Lockere, warme Sand- bis sandige Lehmböden. Anbau in Schwaben, Franken, Niederbayern, nördliches Oberbayern. Ø Anbaufläche je Betrieb: 2 ha in BY, 8 ha in NS.	Früchte wärmeliebend, hoher Wasserbedarf (ggf. Bewässerung notwendig), Gefahren durch Spätfröste, Hagel, Pilz- und Insektenbefall.	Emmer und Einkorn auf Grenzstandorten mit sehr niedrigem Ertrag, Hartweizen vornehmlich in Niederbayern und Unterfranken. Hartweizen gut auch auf trockenen Böden, allerdings mit geringerer	Amarant, Quinoa stammen aus Südamerika, im Ertrag nicht wettbewerbsfähig zu Weizen o. Dinkel. Quinoa trocken- u. kälteresistent auf Grenzstandorten möglich, Amarant benötigt besseres Klima. Buchweizen ist	Anbau vornehmlich in Oberfranken. Geringe Ansprüche an Standort; starkes Wachstum verhindert Verunkrautung; allerdings hohes Insektenrisiko. Daher vielfach Gemengeanbau mit anderen Kulturen; Oft als

Kriterium	Kartoffel-produkte	Frucht-zubereitungen	Cerealien	Pseudo-Cerealien	Senf
			Ertragssicherheit in Bayern als Weichweizen.	als Bodenverbesserer ideal auf leichten Böden.	Zwischenfrucht zur Bodenverbesserung.
Hemmnisse in der Landwirtschaft	Preis deutlich unter Speisekartoffeln. Gefahr hoher Verluste durch Krautfäule, Schädlingsbefall, da Einsatz von chemischen Pestiziden nicht erlaubt.	Preis deutlich unter Frischvermarktung. Gefahr hoher Verluste durch Spätfröste und Schädlingsbefall (nur Einsatz von Kupferlösungen und Nützlingen möglich).	Fehlende Händler oder Verarbeiter im Umkreis der Betriebe, geringe Erträge bei Emmer und Einkorn, Standortkonkurrenz von Hartweizen für Dinkel und Weizen.	Amarant und Quinoa mit niedrigen Erträgen, kaum Erfahrungen im Anbau in Bayern. Be- und Verarbeitungsstrukturen fehlen meist in Bayern.	Insektenrisiko (z.B. Erdfloh, Rapsglanzkäfer) bis hin zur Gefahr des Totalausfalls. Fehlende Verarbeiter im Umkreis.
Hemmnisse Verarbeitung und Handel	Investitionen für Verarbeitungsanlagen kostenintensiv. Break-even nur bei hohem Absatz zu erreichen. Märkte bereits von Anbietern außerhalb Bayerns besetzt.	In Bayern nur kleine Mengen verfügbar für die Herstellung von Fruchtzubereitungen (i.d.R. TK). Auslandsware von Verarbeitern wegen Versorgungssicherheit bevorzugt. Im Ausland (z.B. in Polen, Rumänien, Bulgarien, Serbien) höhere Verarbeitungsmengen und automatisierte Aufbereitung.	Mengen aus Bayern gering. Investitionen in Anlagen zum Entspelzen oder für die weitere Verarbeitung amortisieren sich zu langsam. Liefersicherheit bei überregionalem Bezug höher. Bayerische Anbaumengen durch Direktvermarktung und individuelle Lieferketten leicht zu vermarkten.	Produkte noch relativ unbekannt beim Verbraucher. Aktuelle Nachfrage wird größtenteils durch Importe aus Osteuropa und Südamerika gedeckt. Amarant und Quinoa werden nicht mit Bayern assoziiert. Gesundheitsfördernde Wirkung in Bayern nicht bekannt genug.	Bisher nur ein Unternehmen in Bayern mit Farbauslesemöglichkeit (weite Transportwege). Versorgungsrisiko bei Konzentration auf bayrischen Zutatenlieferanten hemmt die Verwendung des bayerischen Bio-Siegels.
Chancen	Verarbeitung als Verwertungsoption bei mangelnder äußerer Qualität. Gründung von Verwertungsgenossenschaften.	Wunsch der Erzeuger, bei Übermengen und Abweichungen von Vermarktungsnormen an die Verarbeiter zu liefern. Dieser wird aber	Bereicherung der Fruchtfolge. Regionale Kooperationen in der Be- und Verarbeitung (z.B. Emmerbier der Riedenburger Brauerei), bei	Bereicherung der Fruchtfolge. Bodenverbesserung durch Buchweizen. Quinoa auf Grenzstandorten. Gute Planung der Be- und	Senf hat hohes regionales Imagepotenzial. Es gibt bereits erfolgreiche Vermarktung von Senf mit

Kriterium	Kartoffel-produkte	Frucht-zubereitungen	Cerealien	Pseudo-Cerealien	Senf
	<p>Zeitlich konzentrierte Lohnproduktion von Flocken und Granulat.</p> <p>Trend zur Außerhausverpflegung: Schälkartoffelproduktion mit Potential etwa in öffentlichen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen. Kartoffelprodukte mit Potenzial für bayerisches Biosiegel.</p>	<p>seltener von Verarbeitern akzeptiert.</p> <p>Investitionen in Be- und Verarbeitung von Hasel- und Walnüssen bieten Chancen für Vermarktung an Konditoreien, für Müsli, süße Brotaufstriche.</p> <p>Vernetzung von Erzeugern untereinander und mit Manufakturen in der Region sinnvoll.</p>	<p>Hartweizen Kooperation mit Nudelherstellern und Legebetrieben zur Verwertung von S- und XL- oder Knickeiern.</p> <p>Potenzial für bayerisches Biosiegel.</p>	<p>Verarbeitungsschritte vor testweisem Anbau. Trend zu mehr Unverträglichkeiten und glutenfreier Ernährung.</p> <p>Information zu den gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen (Superfood).</p> <p>Kaum Potenziale für bayerisches Bio-Siegel bei Quinoa und Amarant.</p>	<p>bayerischem Biosiegel.</p> <p>Weiterverarbeitung der Rohstoffe näher an die Erzeuger bringen.</p> <p>Überregionaler Erfahrungsaustausch mit anderen Bio-Senf-Anbaugebieten zur Reduzierung der Anbau Risiken.</p>

4 Empfehlung

Die Erzeuger sind bereit, die fünf betrachteten Nischenprodukte anzubauen, wenn die Vermarktung gesichert ist. Die Verarbeiter und Händler wollen erst in entsprechende Anlagen und Logistik investieren, wenn sowohl die Nachfrage als auch das Angebot an bayerischen Rohwaren für die Amortisation entsprechender Investitionen ausreicht. Um den gordischen Knoten zu durchschlagen, können Initiativen in den bayerischen Öko-Modellregionen Potenziale eröffnen. Unter dem Projektmanagement der Modellregionen können relevante Nischenprodukte für die jeweilige Region identifiziert werden sowie Kontakte zwischen regionaler Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung hergestellt werden. Auch die Information potenzieller Kunden über den Nutzen der Produkte sollte in solchen Projekten integriert sein. Partner bei der Vermarktung kann auch der Naturkosthandel sein, der sich durch ein breites und tiefes Angebot vom Lebensmitteleinzelhandel abheben kann.

5 Literaturverzeichnis

Knörr D (2019) Potenziale für regionale Wertschöpfungsketten bei Bio-Fruchtzubereitungen in Bayern. Bachelorarbeit, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Kutzner C (2019) Marktanalyse für ökologische Erzeugnisse aus Buchweizen, Quinoa, Amaranth und Hirse und Potentiale für Wertschöpfungsketten. Bachelorarbeit. Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Mayr A (2018) Verarbeitungsmöglichkeiten, Qualitätsansprüche und Marktpotentiale für bayerische Öko-Verarbeitungskartoffeln. Bachelorarbeit. Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Neumeyer J (2019) Verarbeitungsmöglichkeiten, Qualitätsansprüche und Marktpotentiale für bayerischen Bio-Senf, Bachelorarbeit. Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Schuldhuis L (2019) Marktanalyse für Erzeugnisse aus Emmer, Einkorn und Hartweizen und Potenziale für Wertschöpfungsketten, Bachelorarbeit. Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Zitiervorschlag: Michels P, Manz A (2020): Potenziale von Wertschöpfungsketten für Spezialprodukte des Ökolandbaus in Bayern. In: Wiesinger K, Reichert E, Saller J, Pflanz W (Hrsg.): Angewandte Forschung und Entwicklung für den ökologischen Landbau in Bayern. Öko-Landbautag 2020, Tagungsband. –Schriftenreihe der LfL 4/2020, 157-162