

BIOAktuell.ch

Die Plattform der Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern

Auftrieb für die Hofverarbeitung auf Biobetrieben

18.02.2021

Die Pandemie macht Menschen auf neue Weise interessiert daran, woher ihre Lebensmittel kommen. So steigen seit Monaten auch in den Hofläden die Frequenzen. Deren Kundschaft stellt dann manchmal verwundert fest, wie sich das Sortiment verändert hat.

(01.10.2020) Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter erweitern ihre Sortimente zunehmend um weitere Produktgruppen und bieten eine neue Vielfalt: Frische Nussöle, Tofu aus eigener Soja, Dörrfrüchte der neuen Art, eine Vielfalt feiner Glace, ein enormes Spektrum an fermentierten Gemüsen. Zudem werden bestehende Sortimente in einer grösseren Tiefe angeboten, zum Beispiel ein Essigsortiment von zehn bis dreissig Varianten, von dem auch Profiköche träumen.

Investitionen sorgfältig planen

Solche Produktentwicklungen benötigen fundierte Kenntnisse der Lebensmittelverordnung und Bioregelwerke sowie viel fachliches Können. Damit dieser Trend verstetigt wird, sind weitere, auch ökonomische Überlegungen nötig. Vermarktungsspezialist Toralf Richter vom FiBL empfiehlt, die Frage nach der Vermarktung der Produkte bereits zu Beginn einer Investition in die Hofverarbeitung zu stellen.

Liefere ich meine Produkte an einen Grosshändler, möchte ich damit einen Bioladen beliefern oder möchte ich Konsumentinnen und Konsumenten direkt erreichen? Die Vermarktung der Produkte hat Konsequenzen in Bezug auf die Mengenplanung, die Logistik aber auch die Investition, welche für den Aufbau eines neuen Vermarktungsweges beachtet werden muss.

Einzigartigkeit des Produkts

Ursula Kretschmar, neue Leiterin am FiBL für die Verarbeitung, ergänzt, dass die Hofverarbeitung den direkten Zugang zu den Rohwaren habe, unabhängig davon, ob diese selber angebaut worden seien oder aus Wildsammlung stammten. Zudem sei die Qualität bekannt und in der Produkterstellung könne mit neuen Kreationen gepunktet werden.

Nicht die einheitliche, wiederkehrend gleichbleibende Sensorik zählt. Wichtig sind gemäss Ursula Kretschmar eine frische Verarbeitung, kurze Transportwege und die Geschmacksintensität, da in Kleinmengen produziert wird. Dazu kommt die Einzigartigkeit des Produkts, welche der Kundschaft direkt und persönlich vermittelt werden kann. Das Ganze ist mit dem Mehrwert gekoppelt, dass die Wertschöpfung zu hundert Prozent auf dem Hof generiert wird.

Welche Aspekte zur erfolgreichen Hofverarbeitung berücksichtigt werden müssen und was sich in der Praxis bewährt hat, kann man an der Hofverarbeitertagung am 19. Oktober 2020 in Alberswil LU erfahren und erlernen.

Sigrid Alexander, Beraterin nachhaltige Lebensmittel

Weiterführende Informationen

Hofverarbeitung (</markt/hofverarbeitung.html>) (Rubrik Markt)

Verwandte Meldungen und Termine

- 19.10.2020 | Abgesagt! Hofverarbeitertagung 2020 (</aktuell/meldung/hofverarbeitertagung-2020.html>)
- 21.09.2020 | Bio Gourmet Knospe – eine Chance für die Hofverarbeitung (</aktuell/meldung/bio-gourmet-knospe-eine-chance-fuer-die-hofverarbeitung.html>)



(/fileadmin/_processed_/6/c/csm_fermente-olaf-schnelle-gruenzeug-1200_20c0a7d7e8.jpg)

Fermentiertes Gemüse bietet Vielfalt im Sortiment. Foto: Olaf Schnelle, Schnelles Grünzeug (</fileadmin/images/bioaktuell/Aktuell/fermente-olaf-schnelle-gruenzeug-1200.jpg>)

Ansprechpartnerin



The logo for FiBL, consisting of the letters 'FiBL' in a bold, blue, sans-serif font.

Ursula Kretzschmar

Lebensmittel

FiBL

Ackerstrasse 113

5070 Frick

Tel. 062 865 04 27

ursula.kretzschmar@fibl.org (mailto:regula.bickel@fibl.org)

www.fibl.org (http://www.fibl.org/)

Hinweis: Dies ist eine tagesaktuelle Meldung. Sie wird nicht aktualisiert.