

Anbau, Verarbeitung und Marktpotentiale für bayerischen Bio-Senf

Johannes Neumeyer¹, Paul Michels²

¹Technische Universität München

²Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Professur für Ökonomie und Marktforschung

Zusammenfassung

In dieser Arbeit wird das Marktpotential für bayerischen Bio-Senf analysiert. Aktuell werden bereits etwas über 400 ha Bio-Senf in Bayern angebaut, von dem ein Teil auch der Saatguterzeugung für Senf als Zwischenfrucht dient. Im Einzelhandel sind einige baye-rische Bio-Senfprodukte bereits erhältlich. Experten aus unterschiedlichen Bereichen entlang der Wertschöpfungskette von Bio-Senf sehen überwiegend ein positives Entwicklungspotential. Zur Ausschöpfung des Potentials muss im Vorfeld allerdings ein optimiertes Anbauverfahren von Bio-Senf gefunden werden. Sobald größere Mengen kontinuierlich erzeugt werden können, besteht auf Seiten von verarbeitenden Betrieben großes Interesse an bayerischem Bio-Senf.

Abstract

In this paper, we analyze the market potential of Bavarian organic mustard. In 2018, around 400 hectares of organic mustard were cultivated in Bavaria, part of which was also used to produce seed for mustard as a catch crop. Some Bavarian organic mustard products are already available at organic and conventional retailers. Various experts from different areas along the value chain see a positive development potential. However, in order to leverage this potential, a practical cultivation method for organic mustard has to be developed. If the growers are able to provide large quantities continuously, a high demand on the part of the processing companies can be expected.

1 Problemstellung und Zielsetzung

Senf wird sowohl in der ökologischen als auch in der konventionellen Landwirtschaft hauptsächlich als Zwischenfrucht zur Gründüngung und zur Verbesserung des Bodenlebens genutzt. Noch nicht weit verbreitet ist der Anbau als Hauptkultur, wobei sich für den ökologischen Pflanzenbau dadurch Vorteile ergeben. Das Projekt soll daher das Potential des Anbaus von Bio-Senf in Bayern als Nahrungsmittel ermitteln. Die Marke "Münchner Kindl" nutzt das bayerische Biosiegel bereits und zeigt damit, dass regionale Wertschöpfungsketten umsetzbar sind.

2 Methodik

Zur Betrachtung des Anbauverfahrens von Senf wurde eine umfangreiche Daten- und Literaturrecherche durchgeführt. Zur Erfassung der aktuellen Distribution und der Preise wurden Store Checks bei den wichtigsten Ketten des Lebensmitteleinzelhandels und des Naturkostfachhandels durchgeführt. In 20 Geschäften in der Oberpfalz und in Mittel-franken sowie in fünf Onlineshops wurden im ersten Quartal 2019 für alle geführten Bio-

Senfprodukte Produktvariante, Hersteller, Gewicht, Preis, Preis je 100g, Bio-Siegel und Herkunft erhoben.

Darüber hinaus wurden leitfadengestützte Interviews mit Akteuren auf allen Stufen der Wertschöpfungskette „Senf“ durchgeführt. Befragt wurden unter anderem Markt-gesellschaften, Erfassungshändler, Tafelsenfhersteller, Bio-Lebensmittelhändler und Ackerbau-berater.

3 Ergebnisse

Damit Senf optimal gedeihen kann, benötigt er eine feinkrümelige und rückverfestigte Krume auf ausreichend mit Nährstoffen und Kalk versorgten Böden mit guter Wasser-führung (Graf *et al.* 2004). Zu beachten ist, dass Senf nicht selbstverträglich ist, jedoch aufgrund verschiedener bodenverbessernder Eigenschaften eine geeignete Vorfrucht für Fruchtfolgen mit hohem Getreideanteil oder Zuckerrüben darstellt (Köppl & Köppl 2015). In Bayern wird Senf nur in geringem Umfang als Hauptkultur angebaut (LfL Institute für Agrarökonomie und für Ernährungswirtschaft und Märkte). Diese Fläche hat sich in den vergangenen Jahren jedoch mehr als verdoppelt. Verwendet werden kann Senf als Nahrungsmittel, Futtermittel (Ganzpflanze zur Wiederkäuerfütterung) und zur Bodenverbesserung (Gründüngung, Bekämpfung von Nematoden). Das wichtigste Nahrungsmittel ist Tafelsenf.

Die Store Checks ergaben, dass in 20 von 25 untersuchten Einkaufsmöglichkeiten Bio-Senfprodukte angeboten werden. Dabei handelte es sich nahezu ausschließlich um unterschiedliche Tafelsenfvariationen. Vor allem in Naturkostfachgeschäften waren zahlreiche Produkte distribuiert. Allerdings stammten lediglich acht Prozent der angebotenen Produkte aus Bayern. Preislich lagen die bayerischen Produkte mit 1,52 € je 100 g marginal unter dem allgemeinen Durchschnitt von 1,54 € je 100g.

Der Großteil der interviewten Experten prognostizierte ein wachsendes Potential für heimischen Senf. Allerdings wurden auch Probleme entlang der Wertschöpfungskette aufgezeigt. So ist z.B. noch kein optimales Anbauverfahren im biologischen Senfanbau gefunden, welches es ermöglicht, stabile wirtschaftliche Erträge zu erzielen. Aber auch die aufwändige Nacherntetechnik zum Reinigen und Separieren der Ernteerzeugnisse ist bei den derzeitigen geringen Mengen nicht rentabel. Schlussendlich ist es aktuell für Tafelsenfhersteller sehr aufwändig, eine kontinuierliche Rohstoffversorgung aus Bayern zu gewährleisten.

4 Empfehlungen

Der Lösung des Anbauproblems sollte oberste Priorität eingeräumt werden. Denn in Bayern hat Senf ein hohes regionales Imagepotenzial. Es gibt bereits erfolgreiche Markenartikel, die für ihren Senf das bayerische Biosiegel verwenden. Ein Erfahrungsaustausch mit anderen Bio-Senf-Anbaugebieten könnte einen Beitrag zur Reduzierung der Anbau-risiken leisten. In Erzeuger- und Verwertungsgenossenschaften könnten Nachernte-technik zur besseren Auslastung der notwendigen Anlagen gebündelt werden. Schließlich müssen auch die Verbraucher vom Mehrwert von Senf aus Bayern überzeugt werden.

5 Literaturverzeichnis

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg.) Doppelt so viel bio aus der Region bis 2020. Online verfügbar unter <http://www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/027495/>, zuletzt geprüft am 26.02.2019

Graf T, Biertümpfel A, Reinhold G & Vetter A (2004) Leitlinie zur effizienten und umweltverträglichen Erzeugung von Senf. Hg. v. der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft. Online verfügbar unter <http://www.tll.de/www/daten/publikationen/leitlinien/senf1104.pdf>, zuletzt geprüft am 26.02.2019

Köppl P & Köppl H (2015) Senf (*Sinapis alba*). Anbau- und Kulturanleitung. Hg. v. der Landwirtschaftskammer Oberösterreich. Online verfügbar unter https://www.lko.at/media.php?filename=download%3D%2F2015.11.12%2F1447315243779345.pdf&rn=Senf_2015.pdf, zuletzt geprüft am 26.02.2019

LfL, (Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft), Institute für Agrarökonomie und für Ernährungswirtschaft und Märkte: Öko-Flächennutzungen in Bayern, 2012 bis 2016; InVeKos-Daten. Online <https://www.lfl.bayern.de/iem/oekolandbau/163719/index.php>, zuletzt geprüft am 06.02.2020

Zitiervorschlag: Neumeyer J, Michels P (2020): Anbau, Verarbeitung und Marktpotentiale für bayerischen Bio-Senf. 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, 171-173