Bildungs- und Beratungszentrum
Arenenberg

Thurgau

brokkolimitzuckerguss.files.wordpress.com

agroscope

Centro de las Papas – La Paz

biofram

www.permakultur.net

Exoten auf dem Schweizer Acker

Referenten: Viktor Dubsky und Daniel Fröhlich

Datum: 27. Februar 2017

Agroberatungsverein Unterthurgau

Programm

- Lebensmitteltrends – was wünschen sich Konsumenten?
- Welche Exoten können wir anbauen? Beispiele
- Rechnet sich der Anbau?
- Fragen?
- Degustation

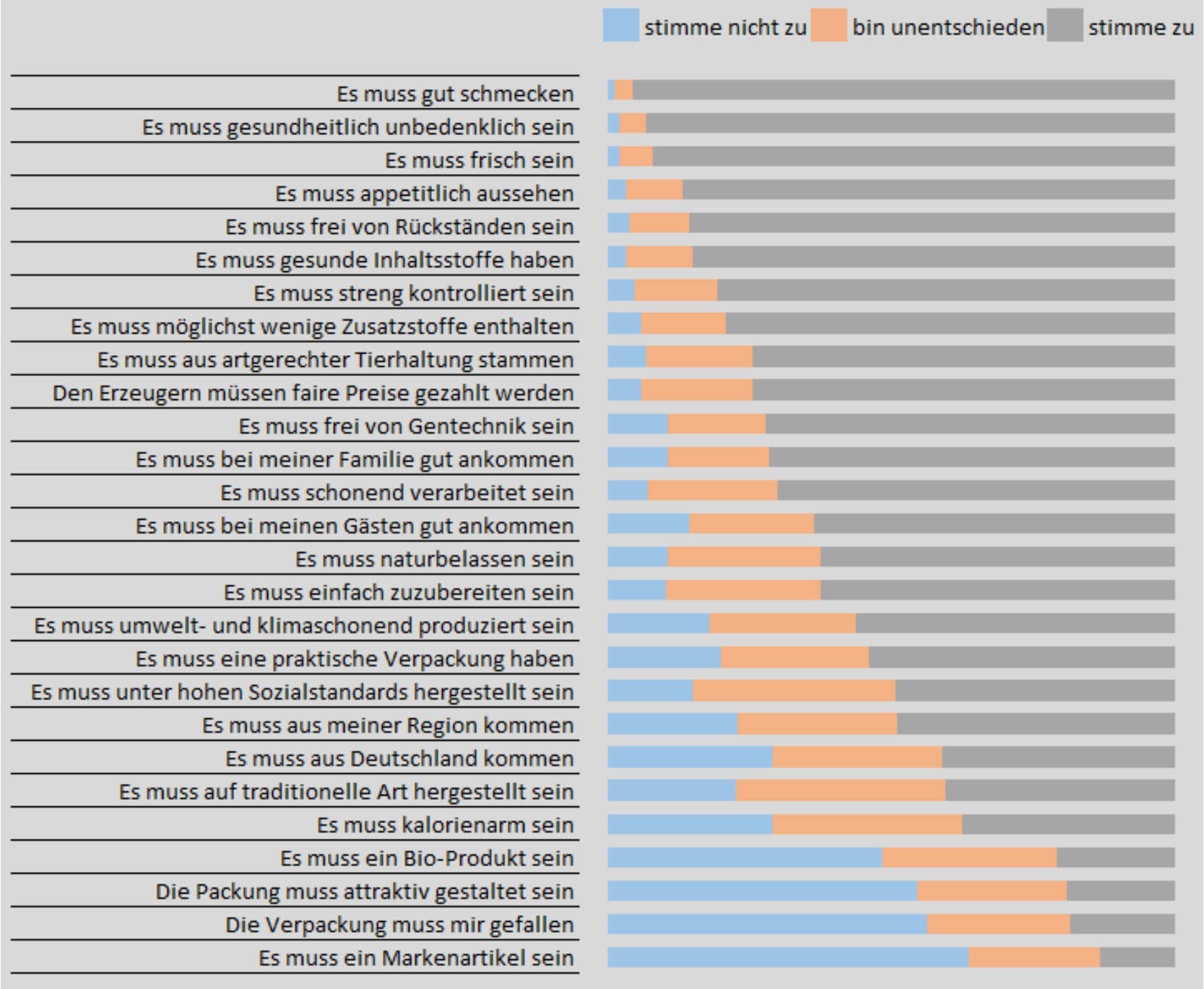
www.agridea.ch

Lebensmitteltrends

Schlagworte Trendforschende

- Verantwortliches Essen
- Superfoods
- Bewusste Ernährung
- Die eigene Lebensmittelverpackung
- Lokal, kooperativ, veredelt
- Digitale Kochbücher
- Kochschulen
- Slow-Food und Foodies

Lebensmitteltrends
Wann stimmt Qualität?



Nach: GfK Panel Services Deutschland & Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. 2012

Lebensmitteltrends

Wie gehen Grossverteiler mit Wünschen um?

Vortrag Andreas Allenspach – Welche Ansprüche hat der Grossverteiler an die Qualität und Sorten. / Biokartoffeltagung 2017 01.02.2017 / Frick

Lebensmitteltrends

Wie gehen Grossverteiler mit Wünschen um?

Beispiel Coop - Trends Lebensmittel

1. Proteinangereicherte Lebensmittel
2. Gute Fette, gute Kohlenhydrate (Dinkel und Hafer werden von der Bevölkerung oft bekömmlicher als Weizen eingeschätzt.
3. Snacks (on the go – Verpflegung)
4. Free-From Produkte (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegetarisch, Vegan)
5. Klares Labeling bezüglich Herkunft und Inhaltsstoffe
6. Keine/wenige Zusatzstoffe
7. Regionalität – Bezug zum Mensch hinter dem Nahrungsmittel

http://www.coopzeitung.ch/Foodtrends

Lebensmitteltrends

Wie gehen Grossverteiler mit Wünschen um?

- Konsumentenerwartung ändert sich
  - Vielfalt an qualitativ hochstehenden Produkten
  - Geschmacksvielfalt
  - Änderung der Einkaufsgewohnheiten (Wochenendeinkäufe nehmen ab)
- Reaktion Grossverteiler
  - Öffnungszeiten werden erweitert
  - Produktvielfalt erhöht sich
  - Labels werden geführt → **Aktive Kommunikation**

Lebensmitteltrends

Wie gehen Grossverteiler mit Wünschen um?

naturaline BIO & FAIR

Faire Mode aus Bio-Baumwolle.

naturaline NATURAL COSMETICS

Wissen, was auf die Haut kommt.

naturaplan BIO

Lebensmittel aus biologischem Anbau.

oecoplan

Oecoplan: Die grüne Alternative.

Presidio Slow Food

Traditionelles Slow Food geniessen.

coop Primagusto

Sonnengereifte Früchte geniessen.

PRIX Garantie

Qualität mit Tiefstpreisgarantie.

Pro Montagna

Produkte aus Schweizer Bergen.

pro specie rara

Gutes aus alten heimischen Sorten.

coop Qualité & Prix

Günstige Qualitätsprodukte.

ÜNIQUE

Damit die ganze Ernte gegessen wird.

http://www.coop.ch/de/labels.html

Lebensmitteltrends

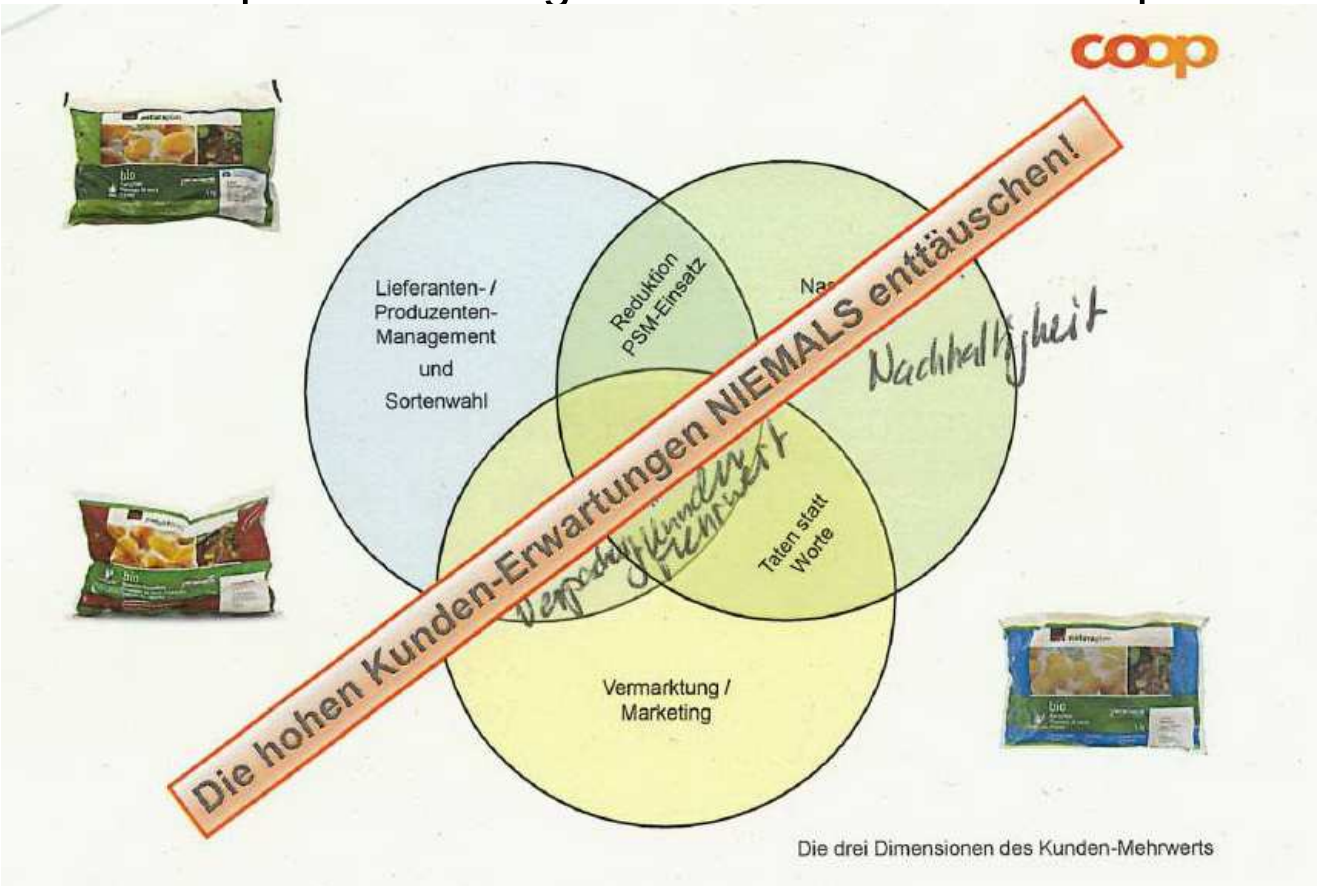
Wie gehen Grossverteiler mit Wünschen um?

http://www.coop.ch/de/labels/prospecierara.html

Lebensmitteltrends

Wie gehen Grossverteiler mit Wünschen um?

Coop- Umsetzung auf Produktstufe – Beispiel Kartoffel



Lebensmitteltrends

Wie gehen Grossverteiler mit Wünschen um?

Coop - Umsetzung auf Produktstufe - Kartoffel – Trends

- Hohe Beschaffenheit an Geschmack und Beschaffenheit
- Allgemeine Linien (rot/grün/blau) sind stark rückläufig
- Starke Zunahme im Bereich
  - Alte Sorten (Bintje)
  - Klubsorten (Celtiane) – Exklusivität

‘Der Wurm muss nicht dem Fischer schmecken…’

Lebensmitteltrends

Grosshandel bietet Möglichkeiten

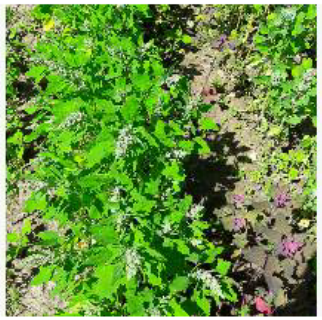
biofarm

Seit 1972. Die Biomarke der Schweiz.

HIRSE

LINSEN

MAIS



QUINOA

SENF

www.biofarm.ch

BUCHWEIZEN

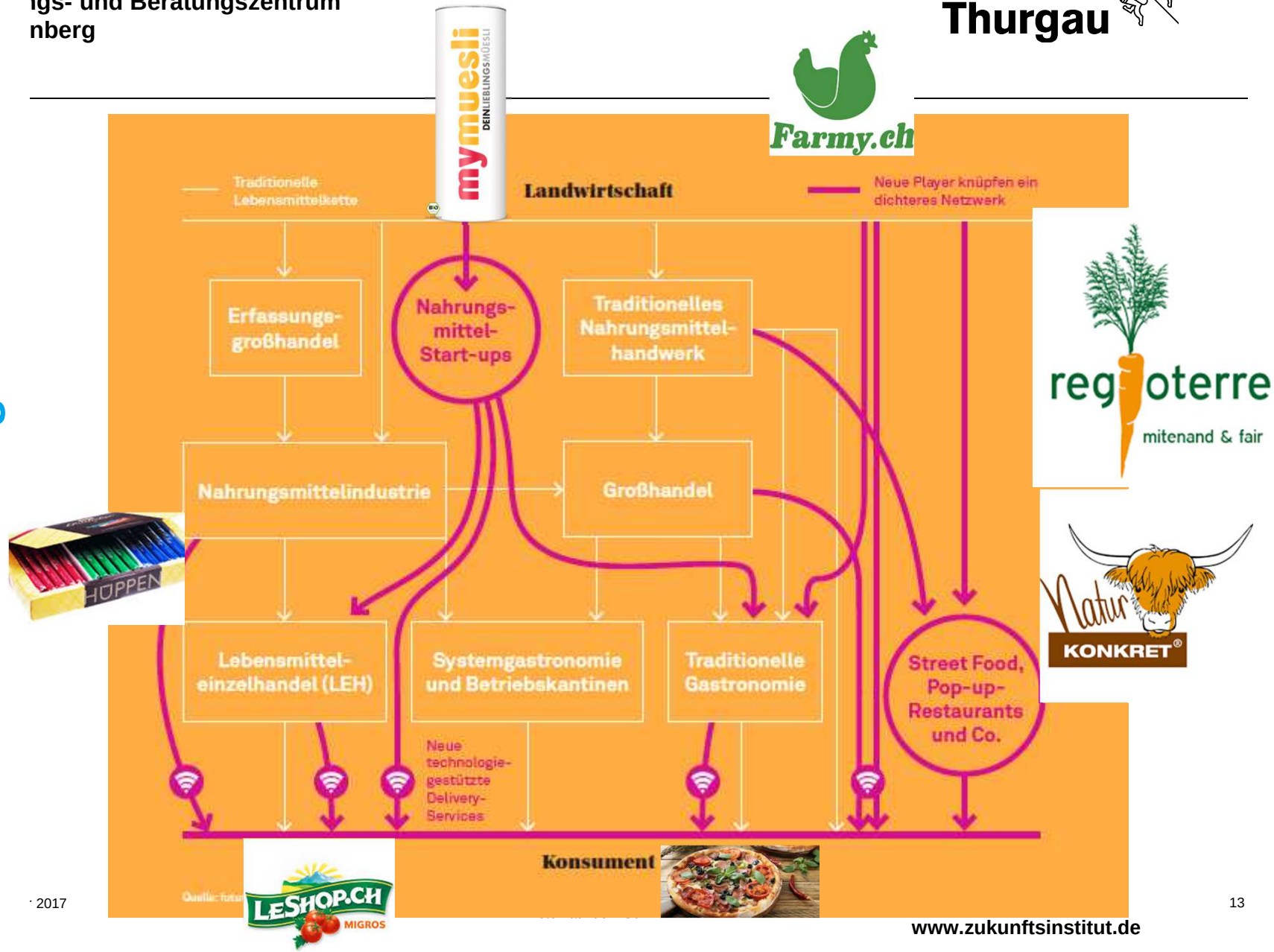
LEIN

KÜRBIS

LEINDOTTER

Lebensmitteltrends

Selber machen - Möglichkeiten



Umgehung der Handelskette – geht das?

Birkenhof Uster

- Milchwirtschaftsbetrieb 70 Kühe (Brown Swiss)
- Etwa 50 Hektaren Land, wovon ca. 30 Hektaren ackerfähig
- Eigene Hofmolkerei – Verarbeitung der Milch erfolgt auf dem Hof
- Produkte: Milch (normal, entrahmt), Rahm, Joghurt (normal, bifidus, griechisch + div. Sorten)
- Vertrieb der Milch über Quartierläden + Hofladen in und um Uster

Umgehung der Handelskette – geht das?

Birkenhof Uster - Kommunikation A und O

http://hofmolkerei.ch/

Umgehung der Handelskette – geht das?

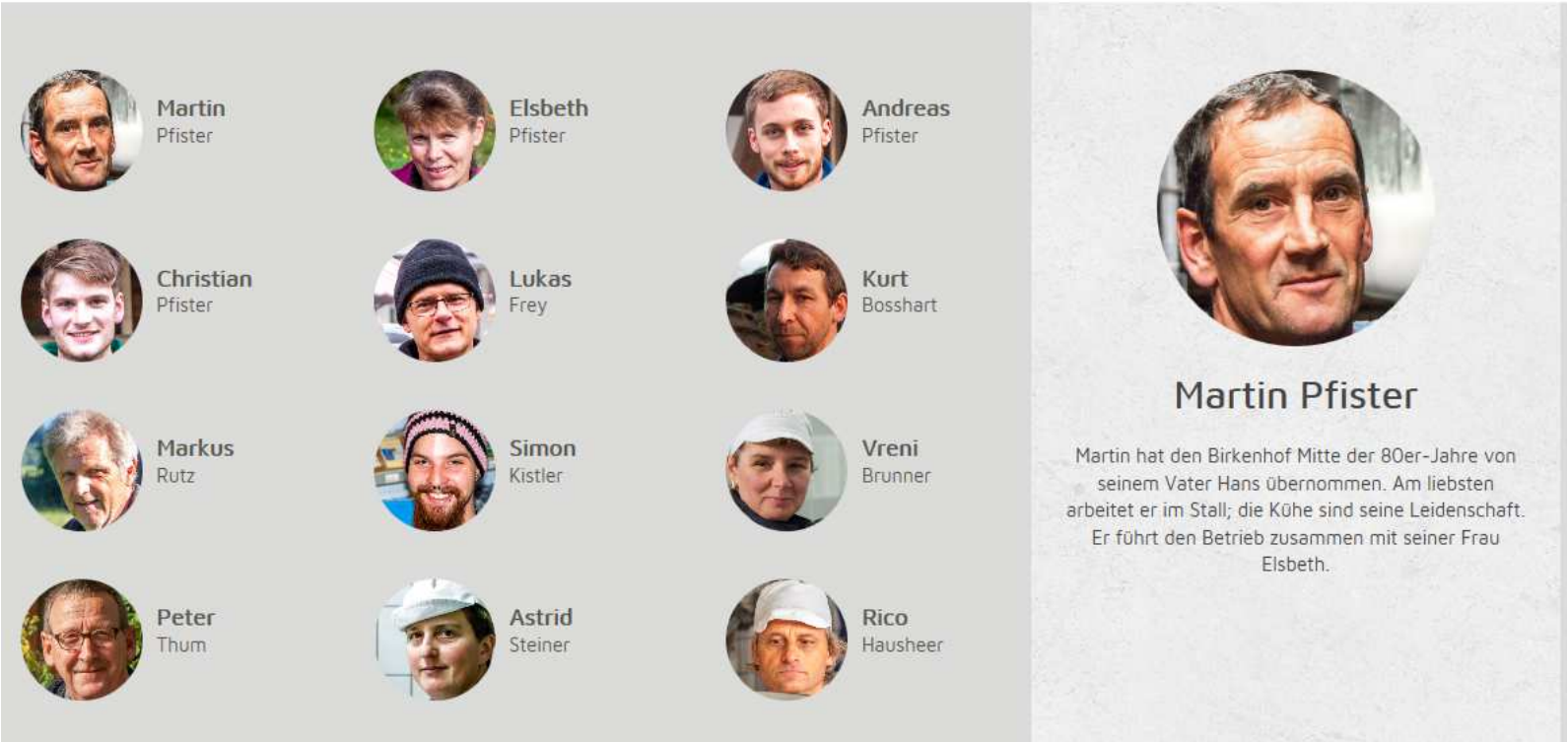
Birkenhof Uster - Kommunikation A und O

Morgens um halb fünf geht das Licht an im Stall, damit vor dem Z'morge alle Kühe gemolken werden können. Im Durchschnitt gibt jede unserer Kühe zehn Liter Milch morgens und die gleiche Menge abends. Früher war der Milchtank nach dem Melken jeweils gefüllt mit 1200 Litern Milch, die dann im Verlauf des Tages vom Emmi-Lastwagen abgepumpt wurden. Seit wir unsere Milch direkt auf dem Hof verarbeiten hat sich dies geändert. Die gemolkene Milch gelangt durch ein Rohr direkt in die Molkerei, wo sie abgefüllt oder zu Jogurt und Käse weiterverarbeitet und anschliessend ausgeliefert wird.

http://hofmolkerei.ch/

Umgehung der Handelskette – geht das?

Birkenhof Uster - Kommunikation A und O



http://hofmolkerei.ch/

Umgehung der Handelskette – geht das?

Birkenhof Uster - Kommunikation A und O

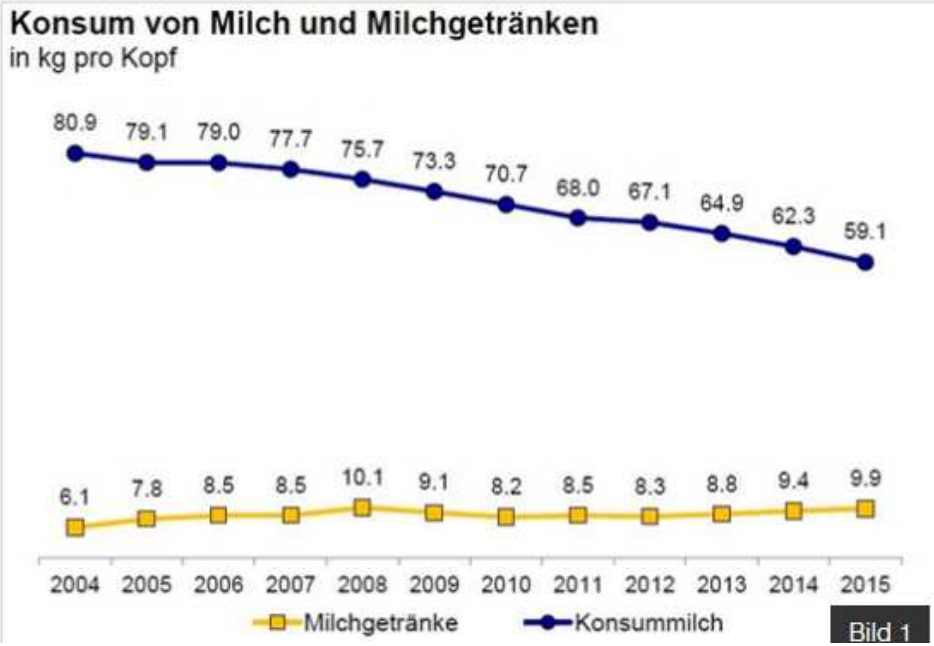
Bezugsquellen

ALLE HOFLADEN WOCHENMARKT USTER LÄDEN RESTAURANTS

http://hofmolkerei.ch/

Milch-Konsum sinkt weiter

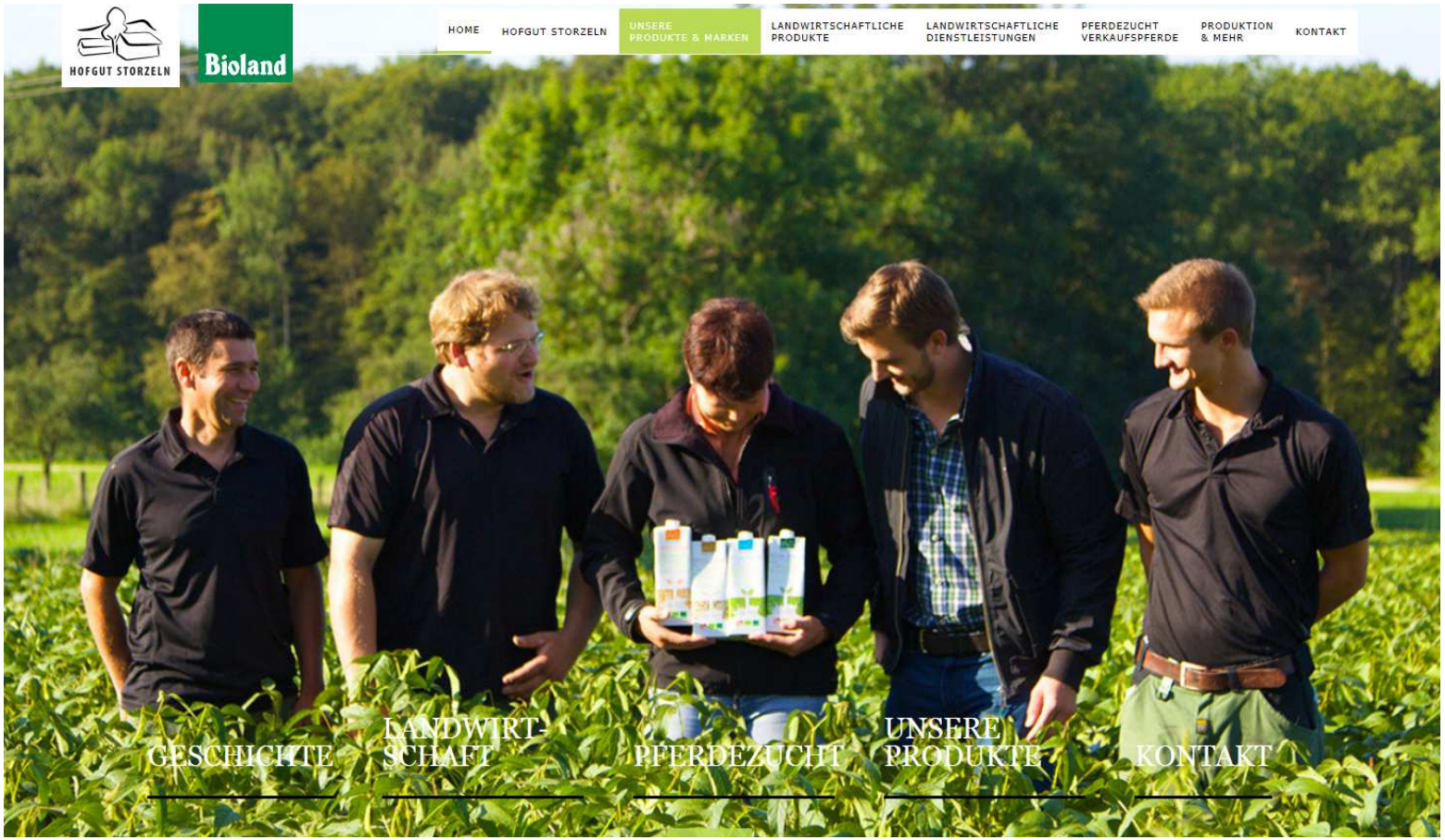
Die Schweizerinnen und Schweizer trinken immer weniger Milch. Dafür steigt der Konsum von Milchgetränken. Ein langjähriger Trend setzt sich damit fort.



https://bauernzeitung.ch/news-archiv/2016/milch-konsum-sinkt-weiter/

Welche Exoten können wir anbauen - Beispiele

Hofgut Storzeln

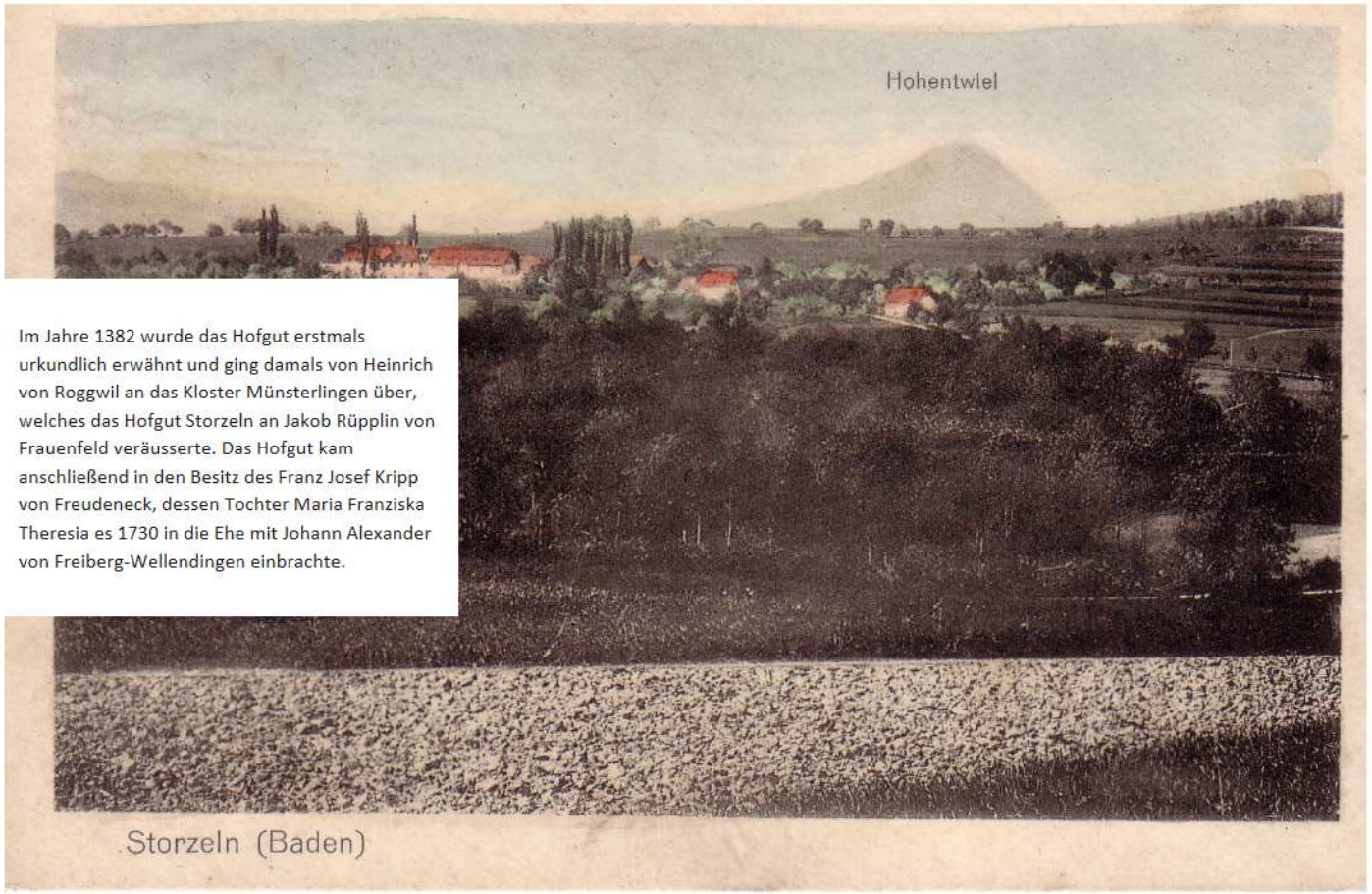


http://www.hofgutstorzeln.de/de/landing

Welche Exoten können wir anbauen - Beispiele

Hofgut Storzeln

GESCHICHTE



Im Jahre 1382 wurde das Hofgut erstmals urkundlich erwähnt und ging damals von Heinrich von Roggwil an das Kloster Münsterlingen über, welches das Hofgut Storzeln an Jakob Rüpplin von Frauenfeld veräusserte. Das Hofgut kam anschließend in den Besitz des Franz Josef Kripp von Freudeneck, dessen Tochter Maria Franziska Theresia es 1730 in die Ehe mit Johann Alexander von Freiberg-Wellendingen einbrachte.

http://www.hofgutstorzeln.de/de/landing

Welche Exoten können wir anbauen - Beispiele

Hofgut Storzeln

HOFGUT STORZELN
DRINKGENUSS VOM BODENSEE

DRINKGENUSS VOM BODENSEE

Durch den eigenen biologischen Anbau von Bio-Sojabohnen am Bodensee konnten wir die Grundlage für unsere regionalen Soja Drinks legen. Das garantiert nicht nur höchste Bioland-Qualität, sondern sorgt auch für den konstanten und unverwechselbar guten Geschmack der Soja Drinks vom Hofgut Storzeln.

Ob PUR, NATUR, SWEET oder VANILLE - jeder Drink hat seine ganz besondere Note.

Nach dem erfolgreichen Start der Soja Drinks konnten wir unser Sortiment durch den Hafer Drink und den Dinkel Drink erweitern. Auch hierfür bauen wir als Bioland zertifizierter Betrieb den Hafer und den Dinkel an.

http://www.hofgutstorzeln.de/de/produkte#hofgut-storzeln-drinks

Welche Exoten können wir anbauen - Beispiele

Hofgut Storzeln

SOYPRESSO®
PREMIUM SOY & FINE COFFEE

Das erste BIO Kalt-Kaffee Getränk auf Soja-Basis.

REGIOSOY Bio-Sojabohnen vom Bodensee und aus dem Weinviertel treffen auf feinsten Fairtrade Arabica Kaffee!

Erfrischend kühler Kaffeegenuss.

http://www.hofgutstorzeln.de/de/produkte#soypresso

Welche Exoten können wir anbauen - Beispiele

Edamame und mehr

klausböhler
Biohof in Seuzach

Kontakt Facebook

- Edamame
- Gräser und Grassäfte, Urdinkelgras
- Urdinkelgras-Pulver
- Gourmetgraspulver
- Hanfsamen
- Rumex, Ampfern
- Alfalfa-Grün und Rotklee
- Kürbisse
- Moringa
- Unser Vollholzhaus
- Über uns
- Medienberichte
- Shop

Edamame

Edamame – klingt so fremd, aber es ist die junge Sojabohne. Mit Hülse ist sie ein toller grüner Snack und ohne "Verpackung" bereichert sie als gehaltvolles Gemüse das Menü.

Edamame in der Hülse als Snack oder zum Apéro ist ganz schnell zubereitet: in gefrorenem Zustand in heisses Wasser geben, nach etwa 3 Minuten herausnehmen und mit Raygras Spice Nr. 1 oder Salz bestreuen. Die feinen grünen Kerne isst man direkt aus der Hülse.

Auch Edamame-Kerne sollen nur kurz erwärmt und nicht mehr lange gekocht werden, da sie sonst die schöne grüne Farbe verlieren. Für ihren Einsatz sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Mit etwas Oel erwärmt und gewürzt, als "Farbtupfer" im Mischgemüse oder im Gemüsereis - Edamame sind jedes Mal ein Genuss!

Einmal im Jahr bieten wir Edamame mit Hülse frisch ab Feld an und die restlichen 364 Tage mit oder ohne Hülse in tiefgekühlter Form.

Eine Bohne, die "süchtig" macht! Lassen Sie sich in Versuchung führen und bestellen Sie Edamame in unserem Shop!

Sind Sie **Wiederverkäufer oder Grossabnehmer** und interessieren sich für Edamame? Dann freuen wir uns auf **Ihre Anfrage**, die wir gerne an unseren Partner, ProVerda AG Rebstein (Fabian Tobler, Telefon 071 775 96 96), weiterleiten.

NEUES VOM BIOHOF

NEU: EDAMAME-KERNE

Neu haben wir neben den Edamame in der Hülse auch **Edamame-Kerne** im Angebot. Jetzt in unserem **Shop** bestellen!

www.klausboehler.ch

Welche Exoten können wir anbauen - Beispiele

Edamame und mehr

- Edamame
- Gräser und Grassäfte, Urdinkelgras
- Urdinkelgras-Pulver
- Gourmetgraspulver
- Hanfsamen
- Rumex, Ampfern
- Alfalfa-Grün und Rotklee
- Kürbisse
- Moringa
- Unser Vollholzhaus
- Über uns
- Medienberichte
- Shop

Bestellung

Bitte füllen Sie das folgende Formular aus (* = Pflichtfelder). Nach dem Absenden erhalten Sie als Bestätigung ein E-Mail an die eingetragene Adresse. Preise ab Hof, exkl. Versandkosten. Änderungen vorbehalten.

Edamame-Kerne, tiefgekühlt, Beutel à 200 g, CHF 6.50/Beutel

-

Edamame mit Hülse, tiefgekühlt, Beutel à 500 g, CHF 12.00/Beutel

-

Hanfsamen ungeschält, Beutel à 200 g, CHF 5.00/Beutel

-

Sauerampfersamen, Beutel à 200 g, CHF 20.00/Beutel

-

Urdinkelgras-Pulver (Rohprodukt von unserem Hof, aufbereitet durch Samara Natura), MIRON-Violettglas à 50 g, CHF 19.50/Glas

-

Gourmetgraspulver, Beutel à 100 g, CHF 14.90/Beutel

-

Fredy's Moringa-Tee (aus nachhaltigem Anbau, ohne Bio-Zertifizierung), Beutel à 80 g, CHF 18.00/Beutel

-

Urdinkelgras frisch ab Feld, Beutel à 500 g, CHF 30.00/Beutel

-

Welche Exoten können wir anbauen - Beispiele

Quinoa

Quínoa - hochwertiges Pseudogetreide aus den Anden

KULTUR

Die Pflanzen dieses Pseudogetreides ähneln denen des eng verwandten Weissen Gänsefuss. Geerntet werden dabei die Körner von den viel dichteren Samenständen. Quínoa ist sehr schmackhaft, ist reich an hochwertigen Eiweissen und enthält keine Gluten. Schwere Böden und nasse Standorte eignen sich schlecht für den Anbau.

MARKT

In den Supermärkten und im Detailhandel hat Quínoa in den letzen Jahren einen regelrechten Boom erlebt. Der Verkaufspreis ist hoch. Auch weil der Bioanbau aus den Anden kontrovers diskutiert wird, hat Biofarm ein von der Bio Suisse getragenes Projekt gestartet, um Erfahrungen im Anbau und der Verarbeitung von Schweizer Bio Quínoa zu sammeln. Ziel ist, Schweizer Quínoa auf dem hiesigen Markt zu etablieren.

ANBAU

Der Anbau auf Schweizer Äckern befindet sich zurzeit noch in den Kinderschuhen und Erfahrungen unter Biobedingungen fehlen grösstenteils. So sind wir auf Erfahrungen und den Austausch mit interessierten und innovativen Produzenten angewiesen, um diese zu sammeln und den Schweizer Quínoanbau zu entwickeln.

Ihr Kontakt

HANSUELI BRASSEL
Berater und Produktmanager Getreide und Beeren
+41 (0)62 957 80 52
brassel@biofarm.ch

Interessiert am Anbau von Bio-Quinoa? Hier finden Sie weitere Informationen:

www.biofarm.ch

Welche Exoten können wir anbauen - Beispiele

Quinoa

Welche Exoten können wir anbauen - Beispiele

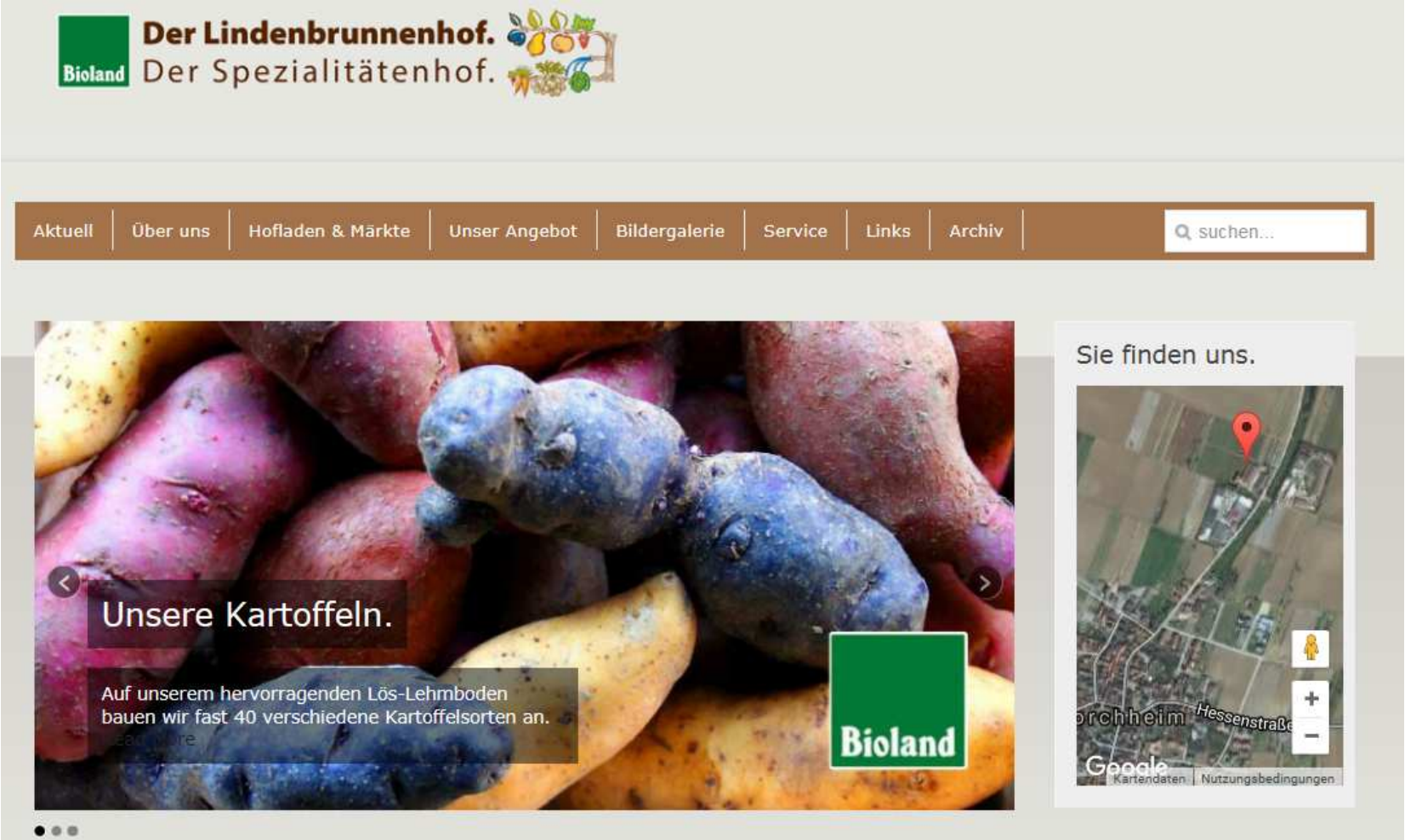
Quinoa

ıngs- und Beratungszentrum
enberg

Thurgau

Welche Exoten können wir anbauen - Beispiele

Kartoffelvielfalt – die tolle Knolle



http://www.lindenbrunnenhof.de/

Welche Exoten können wir anbauen - Beispiele

Kartoffelvielfalt – die tolle Knolle

Christa Binder, Linenbrunnenhof / CMK Werbung.

Christa Binder, Linenbrunnenhof / CMK Werbung.

Die Geschichte der Kartoffel- der „Leben spendenden Göttin".

Als die Spanier Anfang des 16. Jahrhunderts Südamerika eroberten, bauten dessen Ureinwohner, die Inkas, bereits seit Jahrhunderten Kartoffeln in zahlreichen, hoch entwickelten Sorten an. Diese waren den verschiedensten Anbaulagen und unterschiedlichen Verwendungszwecken angepasst.

In seiner Chronik von 1553 belegt Pedro Cieza de Léon, der weite Teile der Anden durchquert hatte, wie die Kartoffel von den Andenvölkern zubereitet wurde: gekocht oder durch Gefriertrocknung zu chuño verarbeitet und haltbar gemacht. Dieses Konservierungsverfahren sorgte dafür, dass die Ernährung der Menschen auch Monate nach der Ernte noch gesichert war.

In den kargen Bergen der Anden war die „papa" die Hauptnahrung der Inkas, die sie „Leben spendende Göttin" nannten. Kein Wunder also, dass sich viele religiöse Feste an den Pflanz- und Erntezeitpunkten dieser für das Überleben so wichtigen Erdfrucht orientierten.

Von den spanischen und portugiesischen Eroberern Südamerikas wurde die Kartoffel Ende des 16. Jahrhunderts auf der Iberischen Halbinsel eingeführt. Anfänglich waren die Kartoffelpflanzen eine botanische Attraktion in den Gärten der Aristokratie und bezauberten durch ihre schönen Blüten.

Bis die Kartoffel zum Hauptnahrungsmittel der breiten Bevölkerung in Europa wurde dauerte es mehrere Generationen, in denen viele Vorurteile und traditionsbedingte Hemmnisse beseitigt werden mussten. Außerdem brachte das Nachtschattengewächs bedingt durch die längeren Tage in Europa keine Knollen in der Größe hervor, wie man sie in ihrer Ursprungsheimat Südamerika ernten konnte. Dieses Problem musste erst durch entsprechende, an die hiesigen Verhältnisse angepasste Pflanzenzüchtungen beseitigt werden.

Nur in Irland wurden Kartoffeln schon zu Beginn des 17. Jahrhunderts angebaut. Sie schien die ideale Frucht für diese karge Insel zu sein. Hinzu kam, dass das Setzen und Ernten der Knolle auch ohne besondere Werkzeuge möglich war und Wild und weidendes Vieh dem Kartoffelkraut keinen Schaden zufügten. Der wichtigste Vorteil war jedoch der anderthalbmal höhere Ertrag im Vergleich zum Anbau von Getreide. Die einfache Zubereitungsart trug ein Übriges zur Verbreitung dieser Feldfrucht bei: Am bescheidenen Torffeuer, das die Hütten wärmte, wurden auch Kartoffeln gekocht. So wurden die Kartoffeln für die armen Bauern oft zur einzigen Nahrungsquelle.

Auf dem Kontinent dauerte es noch ein weiteres Jahrhundert, bis Fürsten und Könige die botanische Rarität ihren Untertanen für den Anbau weitergaben. In Deutschland baut man die Kartoffel ungefähr seit 1647 an.

In Preußen sorgte Friedrich der Große mit allen ihm möglichen Mitteln für den großflächigen Kartoffelanbau. Man erzählt, er habe rund um Berlin die ersten Kartoffelfelder anlegen und von Soldaten bewachen lassen. Da diese aber auf Befehl des Königs nicht so genau hinschauten, stahlen hinter ihrem Rücken die Bauern ganz in seinem Sinne die Erdäpfel, kosteten sie und bauten sie schließlich selbst an. Inwieweit diese Anekdote der Wahrheit entspricht, lässt sich heute

schwer überprüfen. Fest steht jedoch, dass der Alte Fritz der Kartoffel mit Verordnungen zum Durchbruch verhalf.

So erließ Friedrich II. am 24. März 1756 eine Circular-Ordre, die den Kartoffelanbau anordnete. In dieser heißt es, an „sämmtliche Land- und Steuer-Räthe, Magisträte und Beamte" gerichtet, unter anderem „Es ist Uns in höchster Person in Unsern und andern Provintzien die Anpflanzung der sogenannten Tartoffeln, als ein nützliches und so wohl für Menschen, als Vieh auf sehr vielfache Art dienliches Erd Gewächse, ernstlich anbefohlen. [...]" - „Übrigens müsst ihr es beym bloßen Bekanntwerden der Instruction nicht bewenden, sondern durch die Land-Dragoner und andere Creißbediente Anfang May revidieren lassen, ob auch Fleiß bey der Anpflanzung gebraucht worden, [...]"

Die Kartoffel als Hauptnahrungsquelle des Volkes verbesserte die Ernährungsmöglichkeiten für die Landbevölkerung zunächst stark. Nach dem dreißigjährigen Krieg und zahlreichen Seuchen wuchs die Bevölkerungszahl in Europa wieder. Allerdings wurde die Knolle praktisch zur einzigen Ernährungsgrundlage vor allem der Armen, am deutlichsten in Irland. Fiel die Kartoffelernte gering aus, stiegen die Getreide- und Brotpreise und die Menschen mussten hungern.

Als Anfang des 19. Jahrhunderts aus Amerika Kartoffelkrankheiten nach Europa eingeschleppt wurden, waren ihnen die Kartoffelmonokulturen schutzlos ausgeliefert. Missernten verursachten erneut Hungersnöte, bei denen Millionen Menschen starben. In Irland, das von der Kartoffel besonders abhängig war, verhungerten innerhalb von zwei Jahren über eine Million Menschen. Die arme Bevölkerung war aber auch Opfer der sozialen und politischen Verhältnisse: Sie konnte kein Brot kaufen, denn sie besaß in der Regel kein Bargeld. Wer es sich dennoch irgendwie leisten konnte, wanderte aus, die meisten in die USA.

Unter den Auswanderern waren auch die Fitzgeralds aus Kerry und die Kennedys aus der Grafschaft Wexford. Rund 120 Jahre später sollte einer ihrer Urenkel in der neuen Heimat Geschichte schreiben - John Fitzgerald Kennedy.

In den US-Bundesstaaten, in denen sich die Iren niederließen, stellten sie fünf Prozent der Bevölkerung, in Städten wie New York und Boston fast 30 Prozent. Aus unterdrückten Landarbeitern wurden stimmberechtigte Bürger und damit eine politische Macht, deren Grundhaltung die Politik der Nichteinmischung der USA stark prägte. Dies führte unter anderem dazu, dass sich die Vereinigten Staaten in den beiden Weltkriegen erst relativ spät den Alliierten anschlossen.

Fast 500 Jahre hat die Kartoffel die Entwicklung des Westens beeinflusst: Vom Zufallsimport zur Volkskost, die die Industrialisierung des Westens vorantrieb; verantwortlich für den Tod von Millionen Menschen und die Auswanderung weiterer Millionen, um dadurch die Geschicke einer heutigen Großmacht mitzugestalten.

Was für eine Karriere für eine verschrumpelte Knolle.

Christa Binder, Linenbrunnenhof / CMK Werbung.

Das Bodenprofil des Lindenbrunnenhofs.*

Der Boden des Lindenbrunnenhofs in Forchheim entwickelte sich aus kalkreichem Löß, einem feinkörnigen Material, dass während der letzten Eiszeit (vor ca. 10.000 Jahren) durch den Wind antransportiert wurde. Die noch nicht lange einwirkende Verwitterung führte zu dem Bodentyp einer tiefgründigen Braunerde, die noch bis in die obersten Schichten kalkhaltig ist.

Wegen seines günstigen Gefüges (relativ lockere Lagerung, daher gut durchlüftet, gut durchwurzelt, biologisch aktiv, keine Anzeichen von Staunässe oder Grundwassereinfluss) und der durchgängig mittleren Bodenart, die einerseits Wasser und Nährstoffe gut speichert, andererseits problemlos zu bearbeiten ist, ist der Boden für den Ackerbau vorzüglich geeignet.

Entsprechend gut wird er nach der Reichsbodenschätzung bewertet: seine **Bodenzahl liegt bei 76, die Ackerzahl gar bei 90 von jeweils 100 möglichen Punkten.**

Die Bodenhorizonte und deren Eigenschaften

Oberboden 0-30 cm Tiefe (Pflughorizont)
Tongehalt 22%, Lehm 61%, Sand 17%, Organische Substanz 2,1%, pH-Wert 7,6

Bodenart: sandiger Lehm, stark humos, intensiv durchwurzelt, durchlüftet, mit zahlreichen Regenwurmröhren.

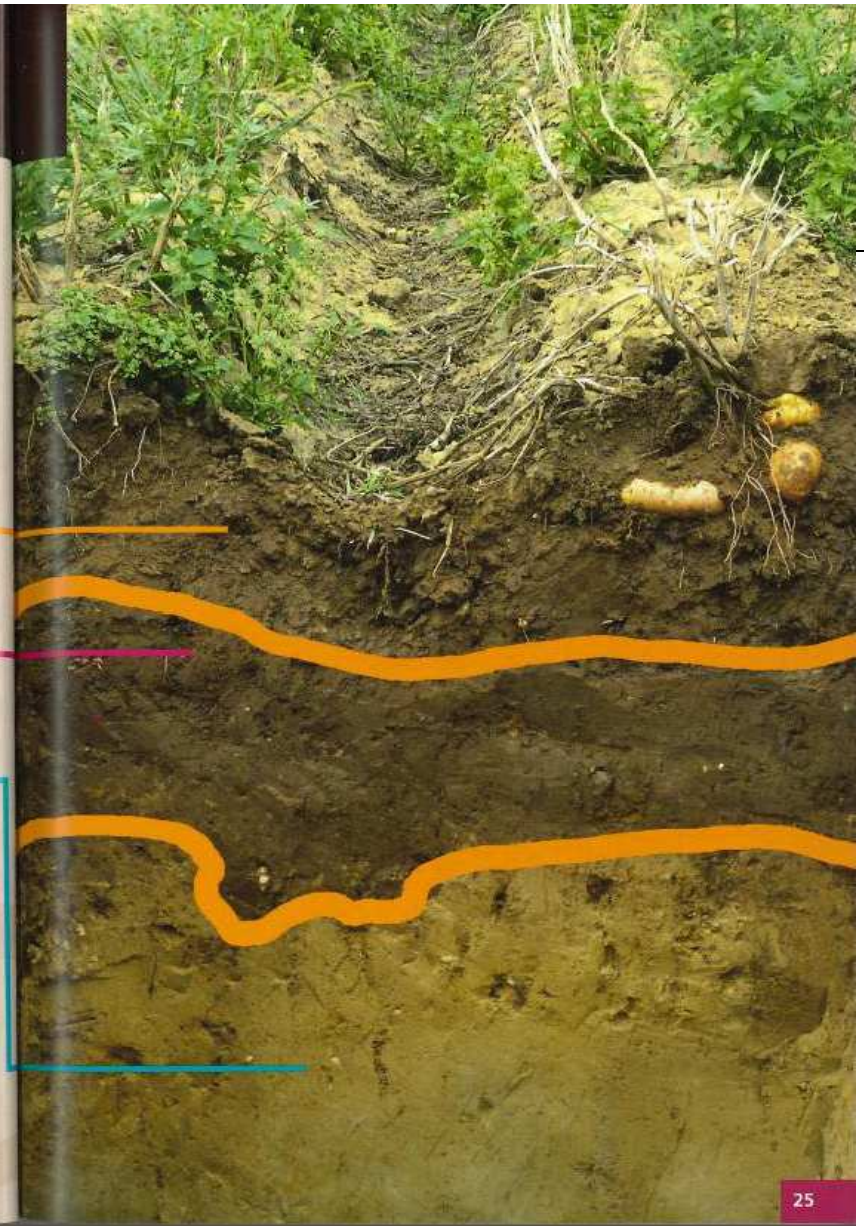
Mittelboden 30-60 cm Tiefe (Verwitterungshorizont)
Tongehalt 24%, Lehm 64%, Sand 12%, Organische Substanz 2,1%, pH-Wert 7,7

Bodenart: sandiger Lehm, schwach humos, intensiv durchwurzelt, durchlüftet, mit zahlreichen Regenwurmröhren

Unterboden 60-140 cm Tiefe (Ausgangsmaterial der Bodenbildung), aluviales Schwemmland
Tongehalt 11%, Lehm 74%, Sand 15%, Organische Substanz 0,4%, pH-Wert 7,8

Bodenart: sandiger Lehm, sehr schwach humos, durchwurzelt, durchlüftet, mit Regenwurmröhren

*Quelle: Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg



25

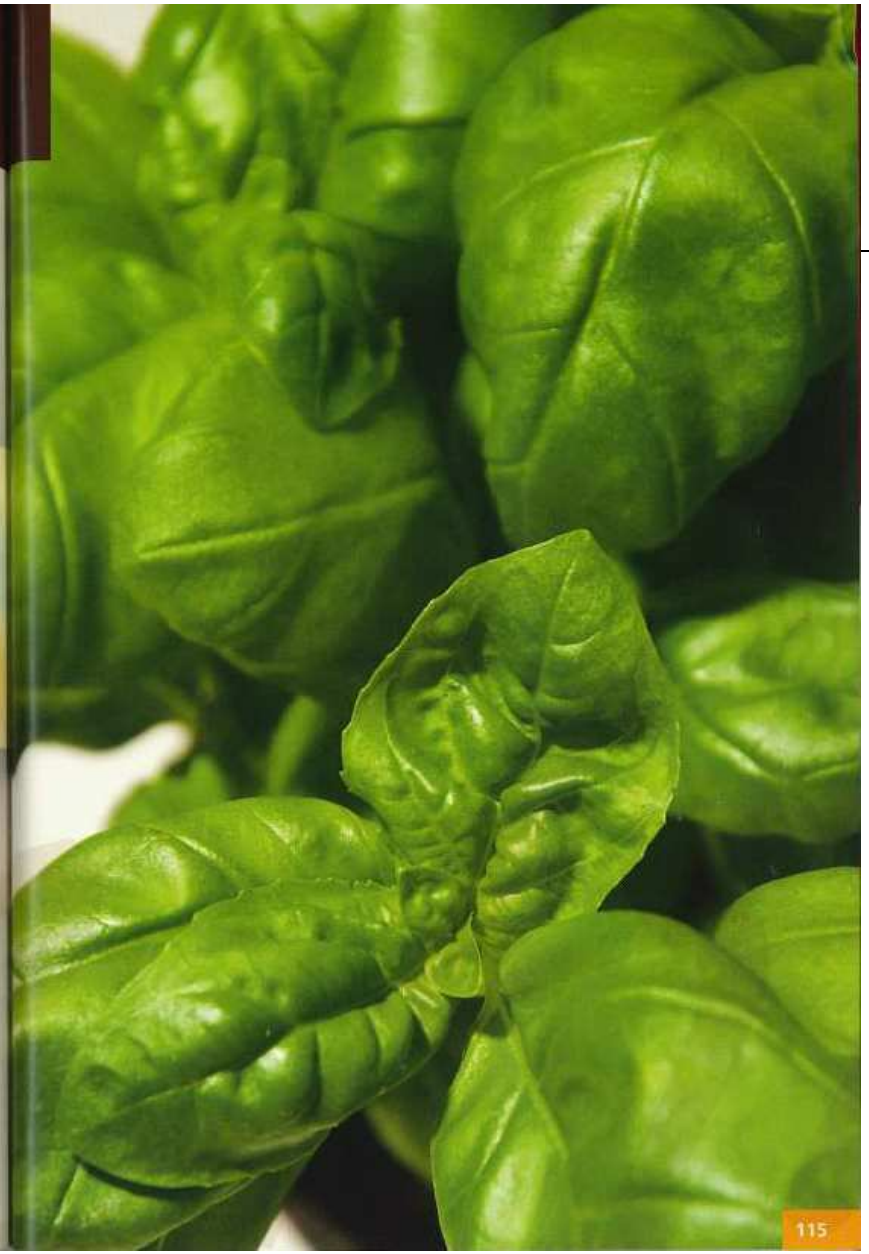
Christa Binder, Linenbrunnenhof / CMK Werbung.

Kartoffelbrotschnecken mit Basilikumpesto.

Für 4 Personen. Serviert von Vera Schlupf | Restaurant Eugen-Keidel-Bad Freiburg.

660 g Mehl
250 g Kartoffelpüree
14 g Salz
14 g Zucker
280 g Wasser (lauwarm)
35 g Hefe
Basilikumpesto

1. Alle Zutaten abwiegen. Darauf achten, dass das Salz nicht mit der Hefe in Berührung kommt.
2. Alles in einer Rührschüssel oder mit einem Rührgerät verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
3. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.
4. Anschließend den Teig zu einem 5 mm dicken Rechteck ausrollen und mit dem Basilikumpesto bestreichen.
5. Den Teig der Länge nach aufrollen und in ca. 4 cm breite Streifen schneiden.
6. Eine Backform mit Olivenöl auspinseln und die Schnecken mit der Öffnung nach oben locker in die Form legen.
7. Alles so lange ruhen lassen, bis die Form komplett ausgefüllt ist. Nach Wunsch mit Meersalz bestreuen.
8. Im Ofen (am besten Steinofen) bei ca. 220° C Grad backen.



Christa Binder, Linenbrunnenhof / CMK Werbung.

Kartoffeln.

Agria
Tiefgelbes Fleisch, vorwiegend festkochend, in unseren Böden jedoch Tendenz zum Mehligen. Eher große, rundovale Knollenform. Lässt sich gut verarbeiten, da sie sich weder im rohen noch im gekochten Zustand verfärbt. Herbstsorte, die sehr gut gelagert werden kann. Besonders geeignet für Kartoffelbrei.

Alexandra
Diese Sorte sieht nicht nur besonders gut aus, sondern schmeckt auch hervorragend. Die längliche, leicht ovale, festkochende Kartoffel mit gelbem Fleisch überrascht mit einem sehr feinen, kernigen Geschmack. Sie gehört zu den Favoriten anspruchsvoller Kartoffelliebhaber und ist für Kartoffelsalat, Gratin, Brat-, Salz-, Ofen- und Pellkartoffel geeignet.

Alliance
Die Herbst- und Winterform der Sorte Annabelle mit hervorragendem Aroma und guter Lagerfähigkeit. Eine feinstrukturierte, festkochende Kartoffel mit sehr gelber Fleischfarbe. Wie Annabelle hervorragend geeignet für Kartoffelsalat.

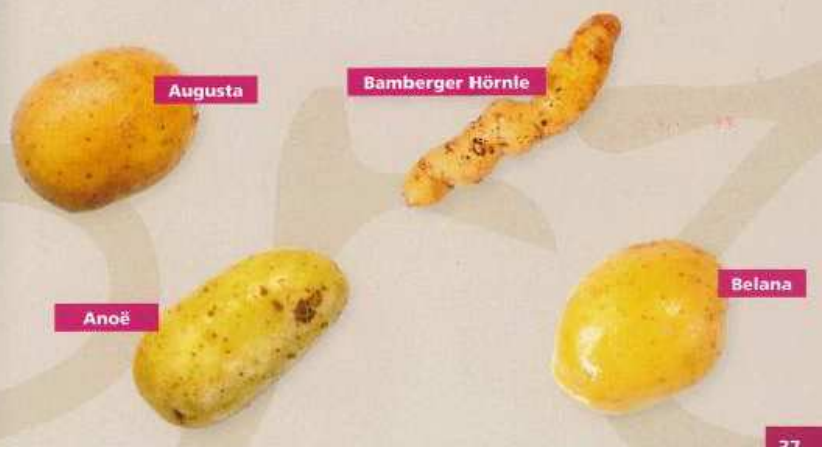
Annabelle
Gelbfleischig, festkochend - neuere Züchtung mit tollem Geschmack, wunderschöne, schlanke Knolle mit glatter Schale. Eine der besten festkochenden Kartoffeln. Wird ab Mitte Juni geerntet. Lagerfähig bis November. Wie Alliance hervorragend für Kartoffelsalat geeignet.

Anoë
Sehr fein strukturierte, leicht mehlige Sorte mit recht trockenem Fruchtfleisch aus Frankreich. Hervorragend geeignet für Kartoffelkuchen, Kartoffelbrot und Kartoffelteig für Rouladen, aber auch für Salate und „Schweller".

Augusta
Neuere mittelfrühe Sorte, die schon ab Mitte Juli wunderbar mehlig zu ernten ist. Mit ihrem tiefgelben Fleisch, glatter Schale und roten Augen hat sie ein hervorragendes Kartoffelaroma. Sie lässt jede Kartoffelsuppe und jeden Kartoffelbrei zu einem besonderen Geschmackserlebnis werden.

Bamberger Hörnle
Um 1900 in der Gegend von Bamberg entstandene gute Lagersorte. Sehr festkochende, wohlschmeckende Gourmet-Kartoffel mit kräftigem, nussigem, würzigem Kartoffelaroma. Die der aus Frankreich stammenden La Ratte gleichende Sorte eignet sich besonders gut für Kartoffelsalat, Ofenkartoffeln in der Schale und Pellkartoffeln.

Belana
Sehr gelbfleischige, aromatische, vorwiegend festkochende Sorte mit ausgesprochen guter Lagerfähigkeit. Etwas rundere Form. Neuzüchtung, die die Sorte Linda ersetzen sollte. Für viele Gerichte einsetzbar, besonders gut für Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Pommes frites.



Christa Binder, Linenbrunnenhof / CMK Werbung.

Kartoffeln.

Sieglinde
Sehr gelbfleischige, festkochende, altbekannte Sorte mit hervorragendem Kartoffelaroma. Die älteste zugelassene deutsche Kartoffelsorte. Sie kann ab Juni geerntet werden. Eine wunderbare Salat- und Pellkartoffel.

Smily
Diese noch recht unbekannte Sorte heisst, wie sie aussieht: Um jedes Auge hat sie einen gelben Fleck, als ob sie lächelt. Mit ihrem sehr feinem, cremigen (Butter) Aroma und goldgelben Fruchtfleisch zergeht sie auf der Zunge. Als „Allrounder" ist sie für Pellkartoffeln, Salat, Gratin, Bratkartoffeln, Ofen-, Pell- und Salzkartoffeln geeignet.

Trixie (Mayan Trixie)
Diese längliche und mehlige Kartoffel mit schön gelbem Fruchtfleisch gehört zur „Mayan"-Sorte. Sie hat ein kräftiges, köstliches Kartoffelaroma und lässt sich sehr gut schälen. Hervorragend für Pommes, Suppen, Souffles und Ofenkartoffeln geeignet.

Trüffelkartoffel (Vitelotte)
Uralte französische Sorte, die seit 1820 züchterisch nicht mehr verändert wurde. Diese lagerfähige, sehr festkochende Kartoffel ist dank ihrer schwarz-violetten Schale und ihrem lila-marmorierten Fleisch eine Augenweide. Ihr kräftiger, nussiger Geschmack ist einzigartig. Hervorragend für Pellkartoffeln, Kartoffelsalat und Ofenkartoffeln (auch mit Schale) geeignet.

Violetta
Lang-ovale blaufleischige Kartoffel mit blauer Schale. Ähnelt im Geschmack sehr der „Blauen Elise", ist jedoch festkochender. Eignet sich sehr gut für Kartoffelsalat.

Besondere Knollen

Japanische Kartoffel oder Knollenziest
Seit dem 18. Jahrhundert in Europa, gehört zur Familie der Lippenblütler. Zarte, saftige Knollen mit dünner, weißer bis perlmuttfarbiger Haut, die nach einer Mischung aus Blumenkohl, Schwarzwurzeln und Artischocken schmecken. Knollenziest muss bei max. 2° C und relativ hoher Feuchtigkeit gelagert werden, da er leicht austrocknet. Zubereitung: Kurz in Salzwasser blanchieren, anschließend mit Butter und Zucker glacieren.

Topinambur
Zählt wie die Sonnenblume zur Familie der Korbblütler. Die dünne Haut der länglich-runden Knollen ist beige über gelb bis rosa, das Fleisch weiß. Die Knollen ertragen im Boden Frost bis -30° C. Ihr Geschmack erinnert an Artischocken. Sie können roh in Salaten, in Salzwasser gekocht oder frittiert verzehrt werden. Durch ihren Inhaltsstoff Inulin, ein Polysaccharid, sind sie für Diabetiker besonders verträglich. Topinambursirup kann als Süßungsmittel verwendet werden.

Zimtkartoffel (Cubio)
Diese Knollen bildende Kapuzinerkresseart gehört wie die Süßkartoffel und Topinambur zu den Windenknöterichen und wird im Winter geerntet. Rohe Cubio schmeckt nach Zimt, Anis, Fenchel und leicht scharf nach Kresse. Gekocht verliert sich diese Schärfe etwas. Roh, in dünne Scheiben gehobelt, verleiht sie Salaten eine ganz besondere Note. Sie kann sehr gut roh gegessen werden oder kurz anbraten und als delikate Beilage servieren.

Christa Binder, Linenbrunnenhof / CMK Werbung.

Waldstaudenroggen – gesund und ökologisch

- „Ur-Roggen“ (botanischer Name: Secale multicaule)
- Familie der Gräser
- perennierende Getreideart, wird meist mehrjährig angebaut.
- bis zu 2 Meter hoch
- im ersten Jahr geschnitten, treiben die Pflanzen wieder aus.
- kräftiges und feine Wurzelsystem → anschließenden Gemüse- oder Getreideanbau

können wir anbauen - Beispiele

lenroggen – gesund und ökologisch

szentru

BIO das weiter geht.

NACHHALTIG BESSER für Region & Umwelt

- CO_2: kein Unterschied*
- Wasser: kein Unterschied*
- 61% mehr Naturvielfalt
- 57% Mehrwert für die Region als herkömmlicher Waldstaudenroggen

Bio-Nahrungsmittel GmbH

Der **Bio-Waldstaudenroggen** von ***Zurück zum Ursprung*** stammt aus der Region Neusiedlersee.

Der Waldstaudenroggen gilt als genügsame und schnellwachsende alte Roggenform und wird häufig auch als **"Urroggen"** oder "Johannisroggen" bezeichnet. Der Name "Johannisroggen" leitet sich von seiner früheren, traditionellen Aussaat zu Johannis (24. Juni) ab. Das Waldstaudenkorn ist ein Tiefwurzler und eignet sich hervorragend sowohl als Vor- als auch Zwischenfrucht. Zudem hinterlässt das Waldstaudenkorn einen beinahe unkrautfreien Boden - ideal für den Folgeanbau von Gemüse- oder anderen Getreidesorten.

Das heute beinahe in Vergessenheit geratene Korn besitzt einen besonders **hohen Ballaststoffgehalt** und ist **reich an Spurenelementen** wie Kalium, Magnesium, Eisen und Zink sowie an wichtigen B-Vitaminen. Waldstaudenroggen eignet sich - mit Dinkel gemischt - ideal zum Backen von Brot. So erhält dieses einen besonders aromatischen Geschmack und eine Extraportion an Ballaststoffen.

www.zurueckzumursprung.at

Die Ur-Form des heutigen Roggens, das Waldstaudekorn, verleiht diesem Brot eine intensive, würzige Note und den hohen Nährstoffanteil. Die frische Vermahlung des Getreides in der hauseigenen Steinmühle und der mehrstufigen Sauerteig, machen es zum neuen Star am Brothimmel.

Gewicht: 1000g

www.felberbrot.at

Berechnungsbeispiel

AgriPerform

AgriPerform

©Agroscope, Institut für Nachhaltigkeitswissenschaften INH, FG Betriebswirtschaft, Tänikon - V. Test_3_Nov/2016)

Ergebnisse Gesamtbetrieb / Kosten- und Erlösverteilung auf die Betriebszweige

Betrieb Betrieb51_übrige
XXX

				Werte je ha					Werte je GVE					je ha	absolut
				5.5	1.5	1.4	0.9	0.13	34	0	0	0	2.9	2	
	Ergebnisse Gesamtbetrieb		Performance	Getreide (je ha)	Kartoffeln (je ha)	Zuckerrüben (je ha)	übr. Ackerkulturen (je ha)	Spezialkulturen (je ha)	Milchvieh (je GVE)	Rindviehmast / Mutterkühe (je GVE)	Schweinehaltung (je GVE)	Geflügelhaltung (je GVE)	übr. Nutztiere (je GVE)	Wald (je ha)	Landw. Dienstleistungen
	Ergebnis	Referenz (ZA)													
Erlöse															
Pflanzenbau	56'025	51'538		2560	14521	4571	2889	41185	101	0			101	1043	
Milchproduktion	143'187	120'137							4211	0	0	0	0		
Nebenerlöse Milchproduktion	32'833	30'704							966	0	0	0	0		
Rindvieh- und Kälbermast	-	-							0	0	0	0	0		
übrige Tierhaltung	10'000	5'783							0	0	0	0	3448		
Landw. Dienstleistungen	14'545	14'545													14545
Direktzahlungen total	55'429	58'311		2257	1611	3593	2285	1115	929	0	0	0	618	0	0
DZ - direkt zugeteilt	39'627	59845													0
Zugeteilte Biodiv.beiträge	5'115														
Zugeteilte Betriebsbeiträge	10'687														
Erlös total	312'019	281'018	11%	4'817	16'132	8'164	5'174	42'300	6'207	-	-	-	4'167	1'043	14'545
Fremdkosten															
Direktkosten Pflanzenbau	25'595	29055	-12%	939	4070	1494	1352	2942	282	0	0	0	355	10	
Direktkosten Tierhaltung	59'409	57723	3%						1587	0	0	0	1879		
Sachkosten Paralandwirtschaft	1'714	2612	-34%												1714
Maschinenkosten	62'838	56666	11%	1143	4189	3591	1396	4834	1072	0	0	0	650	0	5027
Gebäudekosten (ohne Wohnen)	35'034	29548	19%	127	0	0	0	0	927	0	0	0	604	0	1051
Allgemeine Betriebskosten	16'827	16982	-1%	177	484	285	159	1418	382	0	0	0	320	69	356
Personalkosten	23'113	41984	-45%	0	0	0	0	0	646	0	0	0	0	0	1156
Pachtkosten	8'380	19742	-58%	289	292	285	286	457	152	0	0	0	146	31	0
Schuldzinsen	4'625	6499	-29%	23	35	14	13	87	117	0	0	0	129	8	42
Fremdkosten total	237'535	260'811	-9%	2'698	9'069	5'670	3'207	9'738	5'164	-	-	-	4'084	117	9'346

Zuerst lesen | START | Input_Kosten | Kontrolle | Ergebnisblatt_gesamt | Detail_Tiere | Detail_Pflanzen

Berechnungsbeispiel

AgriPerform

AgriPerform

©Agroscope, Institut für Nachhaltigkeitswissenschaften INH, FG Betriebswirtschaft, Tänikon - V. Test_3_Nov/2016)

Ergebnisse Gesamtbetrieb / Kosten- und Erlösverteilung auf die Betriebszweige

Betrieb Betrieb51_übrige
XXX

				Werte je ha					Werte je GVE					je ha	absolut
				5.5	1.5	1.4	0.9	0.13	34	0	0	0	2.9	2	
	Ergebnisse Gesamtbetrieb		Performance	Getreide (je ha)	Kartoffeln (je ha)	Zuckerrüben (je ha)	übr. Ackerkulturen (je ha)	Spezialkulturen (je ha)	Milchvieh (je GVE)	Rindviehmast / Mutterkühe (je GVE)	Schweinehaltung (je GVE)	Geflügelhaltung (je GVE)	übr. Nutztiere (je GVE)	Wald (je ha)	Landw. Dienstleistungen
Fremdkosten															
Direktkosten Pflanzenbau	25'595	29055	-12%	939	4070	1494	1352	2942	282	0	0	0	355	10	
Direktkosten Tierhaltung	59'409	57723	3%						1587	0	0	0	1879		
Sachkosten Paralandwirtschaft	1'714	2612	-34%												1714
Maschinenkosten	62'838	56666	11%	1143	4189	3591	1396	4834	1072	0	0	0	650	0	5027
Gebäudekosten (ohne Wohnen)	35'034	29548	19%	127	0	0	0	0	927	0	0	0	604	0	1051
Allgemeine Betriebskosten	16'827	16982	-1%	177	484	285	159	1418	382	0	0	0	320	69	356
Personalkosten	23'113	41984	-45%	0	0	0	0	0	646	0	0	0	0	0	1156
Pachtkosten	8'380	19742	-58%	289	292	285	286	457	152	0	0	0	146	31	0
Schuldzinsen	4'625	6499	-29%	23	35	14	13	87	117	0	0	0	129	8	42
Fremdkosten total	237'535	260'811	-9%	2'698	9'069	5'670	3'207	9'738	5'164	-	-	-	4'084	117	9'346
Eigenkosten Arbeit	105'892	132'517	-20%	632	2958	829	577	14312	2428	0	0	0	3135	304	2191
Land															
Kapital	2'221			11	17	7	6	42	57	0	0	0	63	4	0
Landwirtschaftliches Einkommen (absolut)	**74'484**	20'207	269%	**11'657**	**10'594**	**3'492**	**1'770**	**4'233**	**35'447**	-	-	-	**242**	**1'850**	**5'199**
Landwirtschaftliches Einkommen je GVE									**1'043**	-	-	-	**83**		
Landwirtschaftliches Einkommen je ha				**2'120**	**7'062**	**2'494**	**1'967**	**32'562**	**2'548**	-			**204**	**925**	
Arbeitsverwertung alle Arbeitskr. (Fr./Akh)	**16.8**	10.1		**93**	**67**	**84**	**95**	**64**	**12**	-	-	-	**0**	**85**	**37**
Arbeitsverwertung Familienarb. (Fr./Akh)	**12.8**	3.3		93	67	84	95	64	11	-	-	-	0	85	66
Stundenlohn Angestelle (Fr./Akh)	**12.3**	25.4		12	12	12	12	12	12	-	-	-	12	12	12

Zuerst lesen | START | Input_Kosten | Kontrolle | Ergebnisblatt_gesamt | Detail_Tiere | Detail_Pflanzen

Berechnungsbeispiel

weitere Programme

agridea
ENTWICKLUNG
DER LANDWIRTSCHAFT UND
DES LÄNDLICHEN RAUMS

agridea

Direktvermarktung: Die Preise richtig festzulegen lohnt sich!

Fazit

”mit es bitzeli Lauch und Sellerie bringt mer d lüüt nöd zu sich verbii”

- Nischenkulturen → geben Profil
- Nischenkulturen → erhöhen den Absatz von ‘’normalen” Hofprodukten
- Nischenkulturen müssen zum Betrieb passen
- Der Anbau von Nischenkulturen = Pionierarbeit = nicht immer einfach, wissen muss oft mühsam angeeignet werden

Fazit

Der Regenwurm muss nicht dem Fischer schmecken,

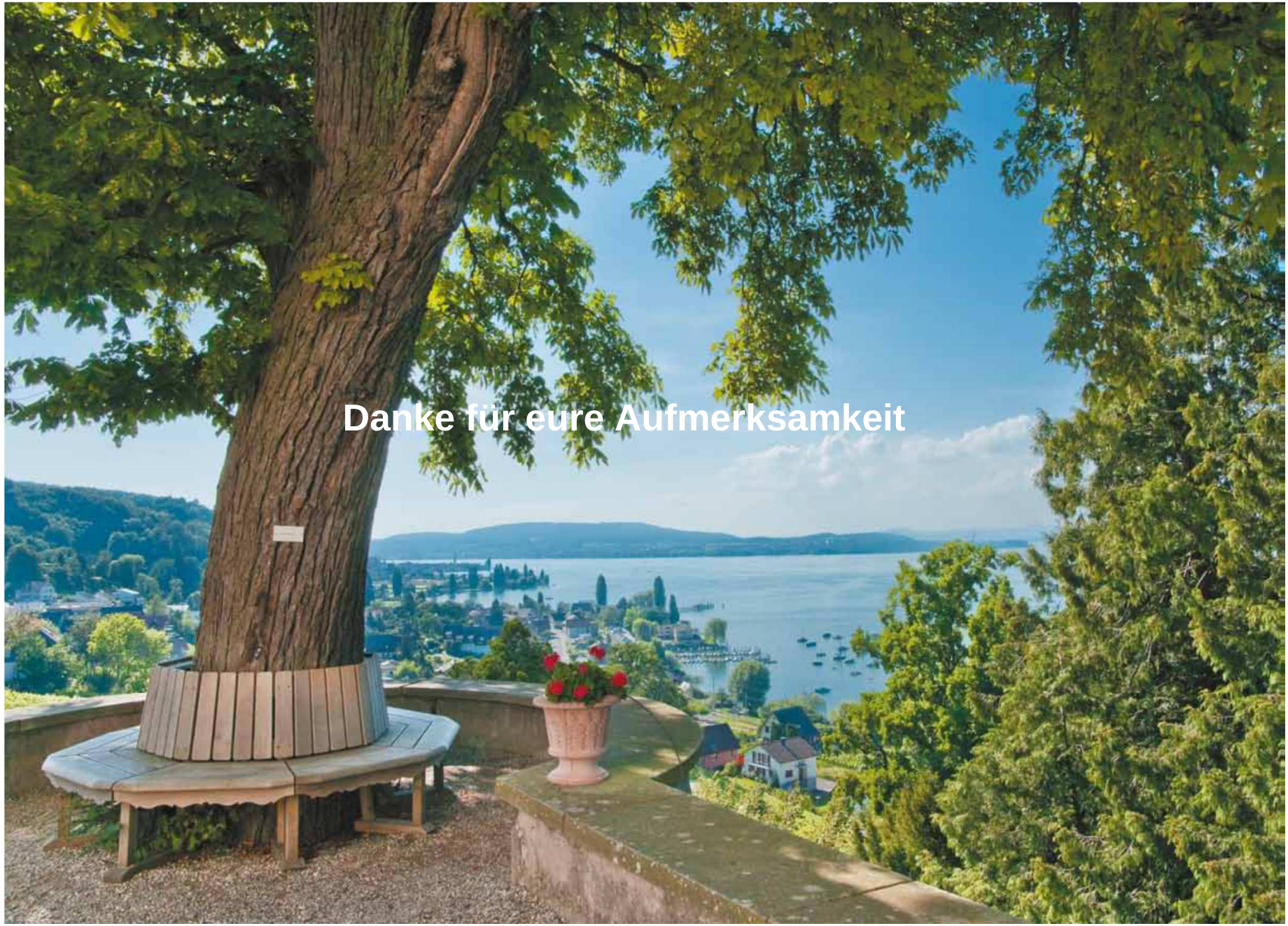
sondern dem Fisch.

- Kundenwünsche heute breiter als früher
- Kunde erwartet Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität.

→Chance für die Schweizer Landwirtschaft.

- Kommunikation

→ Viel Spass bei der Degustation


Danke für eure Aufmerksamkeit

Crowdsite – Bezahlbares Design für Jedermann

- Graphikdesingplattform für die Erstellung eines Hoflogos
- Einige Beispiele → https://www.crowdsite.de/design-wettbewerb/winners/

- https://www.crowdsite.de/

Atizo – die Ideensuchplattform

- Atizo ist eine Ideensuchplattform, welche der Ideensuche /Generierung neuer Produkte dient.
- Einige Beispiele: http://atizo360.com/projekte

- →www.atizo.com

Alternative Kulturen

- Anbautelegramme diverser alternativer Kulturen:
- **https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/themen/pflanzenbau/ackerbau/kulturarten/alternative-kulturpflanzen.html**