

Bio-Treff Verarbeitung & Qualität Regionale Haferprodukte

Am 7. Februar 2024 auf dem Biohofgut Klappendorf



Programm

- 10:00 Uhr** Begrüßung und Vorstellungsrunde
Rückblick Bio-Treff Hafer im November
- 10:30 Uhr** Vorstellung des Biohofgutes Klappendorf & der Ölmühle Moog
Haferanbau und Vermarktung im Biohofgut
Josephine Moog
- 11:00 Uhr** Verkostung von Ölen und Hafer-Drinks: Welche Öle sind für die Herstellung von Hafer-Produkten geeignet?
Sarah Diener, Ölmühle Moog
Achim Fießinger, Havelmi eG
- 12:00 Uhr** Erfahrungen mit den neu eingeführten Mehrwegflaschen
Andrea Sippel, Ölmühle Moog
- 12:15 Uhr** Pause
- 12:45 Uhr** Diskussion & Vernetzung: Aufbau einer regionalen Hafer-Wertschöpfungskette
- 14:00 Uhr** Schlussworte

Rückblick Bio-Treff Hafer 9. November 2023



- Fachlicher Input von Achim Fießinger (Havelmi eG) und Benedikt Maschke (Nectarbar)
- Blindverkostung mit Sensorik-Protokoll von verschiedenen Hafer-Drinks (Marke, regional, konventionell, bio)



- Verkostung weiterer Hafer-Produkte: Hafer-Joghurt, Hafer-Drink Schoko



- Viele Fragen & Antworten zur Verarbeitung und Vermarktung von regionalen Hafer-Produkten



Was haben wir mitgenommen?

Verarbeitung

- Herstellung von Hafer-Drinks ist eine **technologische Herausforderung**: Technik, Einsatz von Enzymen & des richtigen Öls, Mehls vs. Flocken
- Einsatz von **Mehrweg-Flaschen**: Nachhaltig, aber hoher logistischer Aufwand
- Kostendeckende Produktion** ab bestimmter Produktionsmenge, Einhalten eines marktfähigen Preises
- Anbieten einer **Lohnproduktion** für höhere Auslastung

Vermarktung

- Herausforderung Vermarktung** über konventionellen & Bio-LEH → hohe Leistungsanforderungen, WKZ, Zertifizierungen
- Zusammenschluss** von Verarbeitungsunternehmen (Gemeinsamer Außendienst, Übergreifende Logistik)
- Vorteil der **Regionalität**: Ausreichend für die Vermarktung?

Zielsetzung & Fragestellungen der heutigen Veranstaltung

Austausch &
Vernetzung

Regionale
Wertschöpfungsketten

Mögliche Hafer-
Produkte

Produkteigenschaften:
Glutenfrei,
Laktosefrei, Vegan
Regionalität,
Verpackung?

Vermarktungswege &
Alleinstellungs-
merkmale

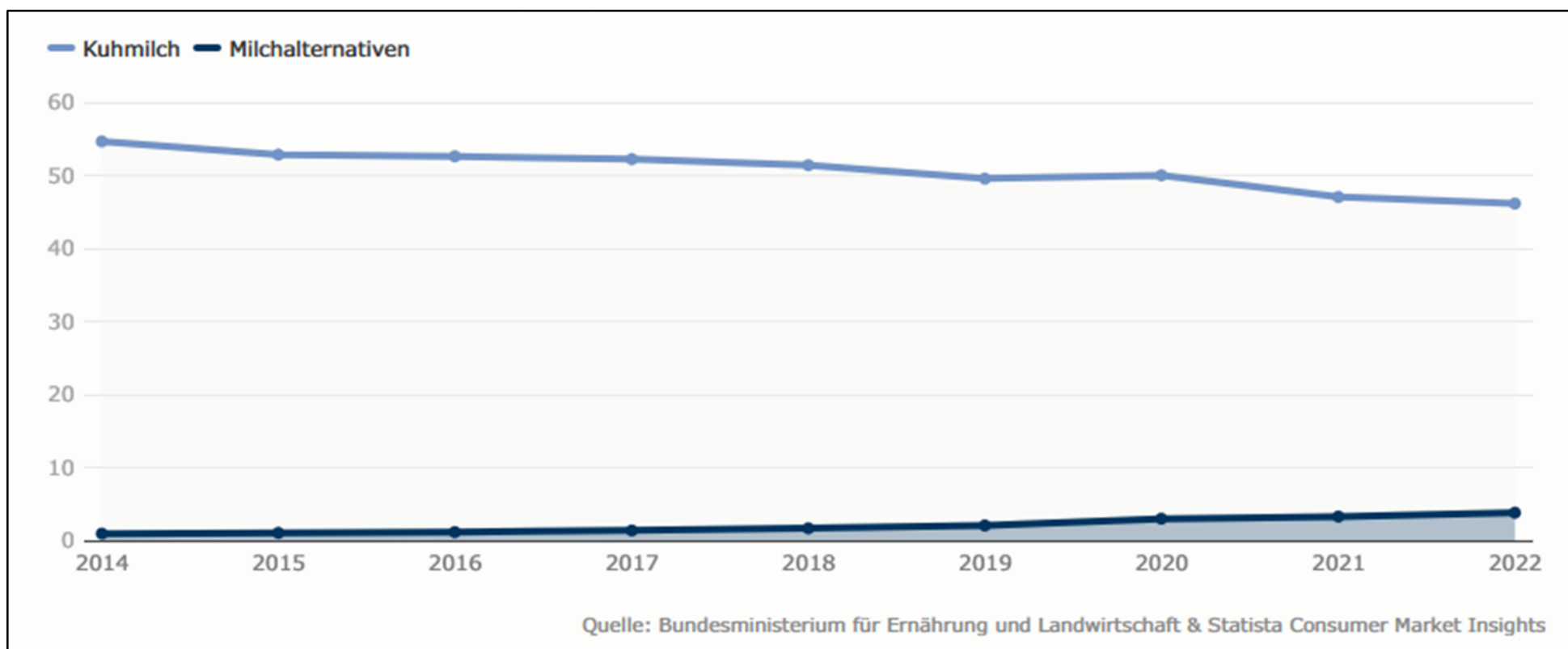
Zahlen, Daten, Fakten



Rückläufiger Haferanbau trotz steigender Nachfrage:
„Kein Hafer bleibt liegen“, so die klare Botschaft der
Hafermühlen an die heimischen Landwirtschaft
(PM vom Verband der Getreide-, Mühlen-, und
Stärkewirtschaft 7. September 2023)

- Steigender Absatzmarkt & Steigende Nachfrage der Mühlen nach deutschem Hafer
- Seit zwei Jahren sinkende Hafer-Anbauflächen in Deutschland + Sachsen (2023 um fast -12 %)
- Nur 30 % des verarbeiteten Hafers stammt aus deutscher Herkunft

Hat der Markt Bedarf an regionalen Haferprodukten?



Pro-Kopf-Verbrauch von Milch und Milchalternativen in Kilogramm/Jahr (Deutschland)

Milch aus Pflanzen

So viel Prozent der im Jahr 2021 in Deutschland verkauften Milchalternativen wurden auf dieser Basis hergestellt



Sonstige Sorten: u. a. Haselnuss, Cashewnuss, Dinkel

Quelle: Marktforschungsinstitut GfK
© 2022 IW Medien / iwd

iwd

Öko-Test Bewertung von Hafer-Drinks 11.2023

Überzeugende Alternative

Gute Nachrichten für Fans von Hafermilch: Fast alle Drinks in unserem Test schneiden mit „sehr gut“ ab. Bloß das Bio-Produkt von Black Forest Nature fällt wegen der Belastung mit Schimmelpilzgiften durch.



Alnatura Hafer Drink
Natur, Bioland



Oatly! Barista Edition
Hafer Gekühlt



Oatly! Bio Hafer



Voelkel Hafer Drink
Glutenfrei



Velikel Bio Haferdrink
Natur, Bioland

Multitalent Hafer

Delfin, Lion und Max. So vielfältig wie die Namen verschiedener Hafersorten, ist inzwischen auch die Auswahl an Haferdrinks im Supermarktregal. Warum sich ausgerechnet auf dem deutschen Markt besonders viele Alternativen zur Kuhmilch tummeln, fand kürzlich eine von der Universität Hohenheim durchgeführte Studie heraus: Laut den Stuttgarter Wissenschaftlern hat Deutschland im Vergleich zu den europäischen Nachbarn wie Polen, Italien oder Frankreich eine besonders kritische Haltung zum Thema Tierwohl. Dies führe dazu, dass deutsche Konsumenten im Vergleich häufiger zu Pflanzendrinks griffen, und resultiere in einem umsatzstarken und innovativen Markt für Molkerei-Ersatzprodukte.

Doch Hafer dient nicht nur als Basis für Milchersatz. Auch eine Art Kakao aus Hafer gibt es inzwischen. Das Münchener Start-up Planet A Foods will mit fermentierten und gerösteten Haferkernen, die dann ergänzt um Sonnenblumenkerne zu einer Art Kakao-masse verarbeitet werden, laut eigener Aussage vor allem das Klima schonen. Denn echter Kakao muss lange Transportwege bis zu uns zurücklegen.

Weitere Hafer-Alternativprodukte (Milchersatz)



Hafer-Drink Schoko



Hafer-Drink Barista



Hafer Golden Kurkuma



Hafer-Cuisine



Hafer-Joghurt



Hafer-Butter

Produkte aus Hafer (Trockensortiment)



Backmischung
Hafer-Brot

Hafer-Porridge



Hafer-Drink Pulver



Hafer-Bratlinge



Hafer-Sauerteig



Hafer-Riegel

Interessiert an Neuigkeiten aus dem Öko-Kompetenzzentrum
sowie den aktuellsten Veranstaltungsinformationen?

Tragen Sie sich in unseren

E-Mail-Verteiler ein!

<https://mitdenken.sachsen.de/1033180>

