

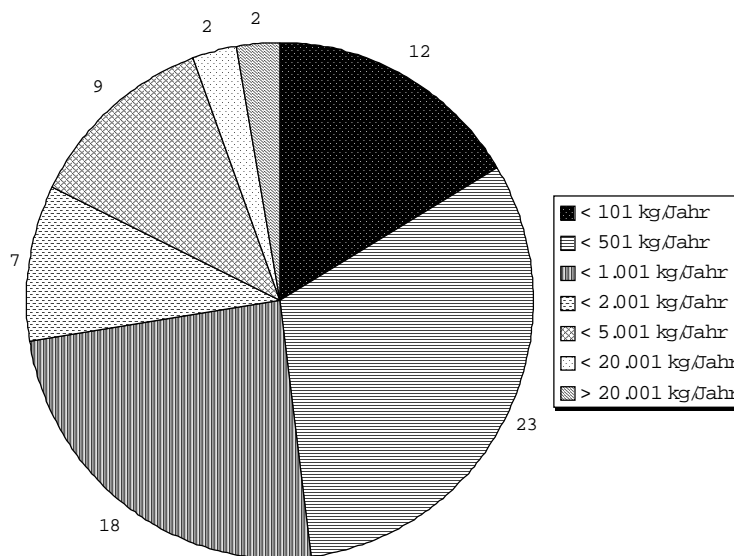
Erzeugung von Dörrobst in Österreich - ein Zuerwerb für Grünlandbetriebe?

Einleitung

Im Rahmen eines Forschungsprojektes der Österreichischen Vereinigung für Agrarwissenschaftliche Forschung (ÖVAF), finanziell unterstützt vom Bundesministerium für Verkehr, Innovation und Technologie (BMVIT)¹, wurden österreichweit über 100 Obstbaumbesitzer kontaktiert und von diesen 83 als Erzeuger von Dörrobst erfaßt und telefonisch befragt. Untergrenze für die Erfassung im vorliegenden Bericht war eine Produktion über den Eigenbedarf hinaus. Es ist davon auszugehen, daß durch das Fehlen von Verzeichnissen und anderen Statistiken keine vollständige Erfassung möglich war. Insgesamt ist mit einer Gesamtzahl von über 100 Dörrobsterzeugern in Österreich zu rechnen. Die Dörrobstbereitung kann als eine ausbaufähige wirtschaftliche Option in der Landwirtschaft bezeichnet werden, die einen Beitrag zur Erhaltung des Streuobstbaues in Österreich leisten kann.

Struktur der Erzeugung und des Absatzes

Der Produktschwerpunkt von Dörrobst in Österreich liegt bei Birnen, gefolgt von Äpfeln und Zwetschken. Getrocknete Marillen sind mengenmäßig unbedeutend. Mehr als die Hälfte der Erzeuger verarbeiten eine Jahresmenge zwischen 100 und 1000 kg Frischobst. Anteilsmäßig ist die Produktion in Niederösterreich, gefolgt von der Steiermark, Tirol und Kärnten am bedeutendsten.



¹ Dietrich, R., H. Dissemmond, H. Wohlmeyer (2000): Marktpotential und Erzeugungsstrukturen von Dörrobst in Österreich. Hrsg. Bundesministerium für Verkehr, Innovation und Technologie (BMVIT), Abteilung Energie- und Umwelttechnologien: Berichte aus Energie- und Umweltforschung 4/2000, Wien.

Abbildung 1: Anzahl und Größenklassen österreichischer Dörrobsterzeuger nach verarbeitetem Frischobst in kg/Jahr

Der Absatz erfolgt bei 90 % der Erzeuger über die Direktvermarktung, also Ab-Hof, über Bauernmärkte oder –läden bzw. per Postversand an den Endverbraucher. Dabei sind die Obstgewinnung, die Aufbereitung, Trocknung und Vermarktung zumeist in einer Hand.

Durch die hohen Produktionsmengen zweier österreichischer Erzeuger ist mengenmäßig der Dörrobstabsatz an Weiterverarbeiter am Bedeutendsten.

Vergleich mit Importen

Importierte Trockenfrüchte und österreichisches Dörrobst bilden qualitativ und preislich getrennte Märkte. Importware besitzt mehr Restfeuchte, wird zumeist chemisch konserviert und ist preislich erheblich tiefer angesiedelt. In Supermärkten werden praktisch nur importierte Trockenfrüchte, vor allem aus Kalifornien und Frankreich in österreichischer Verpackung angeboten.

Bei biologischen Produkten sind die preislichen Unterschiede zwischen einheimischer und importierter Ware nicht mehr so groß, da auch biologische Importware nicht chemisch konserviert und höherpreisig ist. In Biogeschäften dominiert ebenfalls Importware, vor allem aus der Türkei, aber auch aus Südtirol.

Stellt man Importe und Inlandserzeugung nebeneinander, so ergibt sich für Zwetschken (Pflaumen) und Äpfel ein großes Substitutionspotential. Bei Birnen dominiert dank eines großen Erzeugers in der Steiermark bereits heute die Inlandsproduktion gegenüber den Importen.

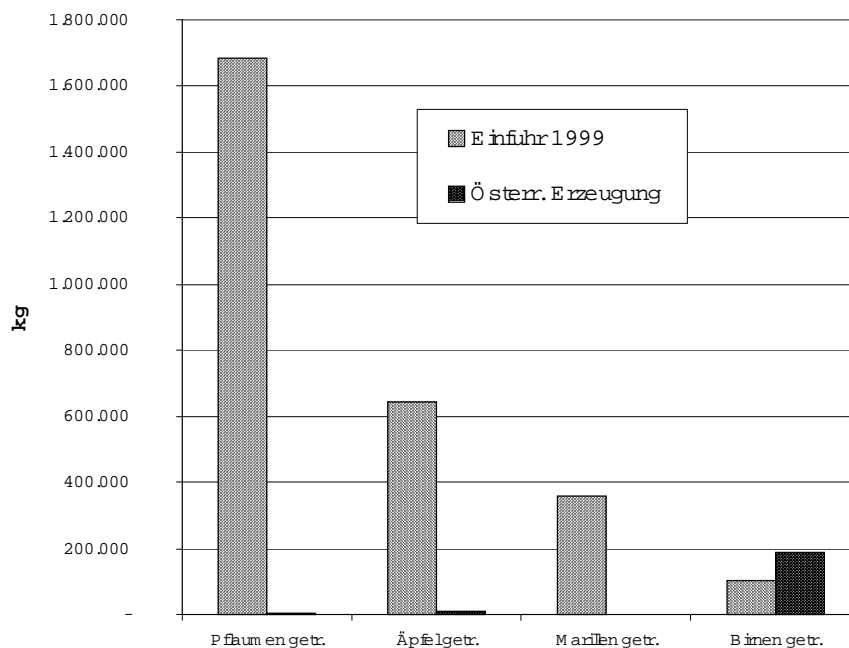


Abbildung 2: Mengenvergleich Importe 1999 und in Österreich erzeugte Mengen an Dörrobst

Bestehende Trocknungseinrichtungen

Bei den Trocknungsanlagen ist zwischen traditionellen Dörrhäusern mit Holzbefuerung und Trocknungseinrichtungen mit indirekter Beheizung (Heißwasser, elektrischer Energie) zu unterscheiden. Hierbei werden auch unterschiedliche Dörrobstprodukte erzeugt: Kletzen und

ganze Zwetschken einerseits, Knabberobst (Apfel-, Birnenscheiben, halbierte Zwetschken) andererseits.

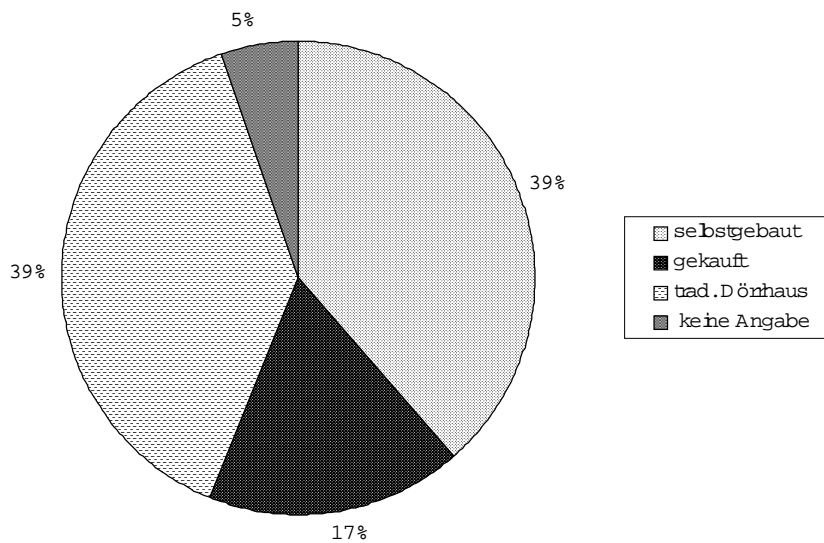


Abbildung 3: Art der Trocknungseinrichtung

Fast 40 % der Erzeuger haben ihre Trocknungseinrichtung selbst gebaut und mehr als die Hälfte aller Erzeuger (einschließlich der Dörrhäuser) sind mit ihren Anlagen zufrieden. Dies heißt aber nicht, daß diese Anlagen auch energetisch und trockenungstechnisch bereits optimiert sind. Hier besteht noch konkreter Forschungsbedarf.

Inzwischen werden Trocknungseinrichtungen und Hilfsgeräte für die Verarbeitung von verschiedenen Erzeugern angeboten, wobei bisher viele Kleinerzeuger vor den relativ hohen Investitionskosten im Vergleich zum jährlichen Umsatz noch zurückscheuen. Dies kann als ein Charakteristikum der derzeitigen österreichischen Dörrobsterzeugung gesehen werden.

Das immer wieder auftretende Problem mit Rückständen von Rauchinhaltsstoffen auf Dörrobst aus Dörrhäusern (mit traditioneller Holzbeheizung) bedarf dringend einer genaueren Untersuchung und einer technischen Lösung, um lebensmittelrechtlich unbedenkliche Produkte zu erzeugen.

Der typische Dörrobsterzeuger

Der typische österreichische Dörrobsterzeuger verwendet eigenes Obst aus extensiven Streuobstbeständen, wobei die erzeugten Mengen jährlich je nach Ernte schwanken können. Die typische Verarbeitungsmenge (frisch) beträgt einige hundert Kilo pro Jahr. Dabei wird die gesamte Familie in den Verarbeitungsprozeß mit einbezogen. Die typische Trocknungseinrichtung ist entweder ein altes, oft revitalisiertes, etwas abseits stehendes Dörrhaus (in Niederösterreich) mit Holzbeheizung oder ein selbst gebauter Trockenschrank mit Elektroheizung. Die Direktvermarktung spielt in diesen Betrieben meist schon eine gewisse Rolle als Einkommensquelle und Dörrobst ergänzt die Produktpalette.

Alternative für wen?

Landwirte mit eigenem Baumbestand und freien Arbeitskapazitäten im Herbst zum Schneiden und Dörren des Obstes und Interesse am Ausbau der Direktvermarktung können mit der Dörrobsterzeugung ein interessantes Zusatzeinkommen erwirtschaften. Damit kann

die Grünlandfläche einen zusätzlichen Nutzen für das Einkommen bringen. Da eine Neuanpflanzung von Hochstämmen zwischen 10 und 20 Jahre (bis zum Vollertrag) benötigt, kann zwischenzeitlich Obst von Nachbarbetrieben zugekauft werden. Als Sorten kommen alle guten Speisesorten an Äpfel und Birnen in Frage, daneben die klassischen Dörrbirnensorten. Das Braunfärben von Apfelspalten nach dem Aufschneiden ist sortenabhängig und kann ein Problem darstellen. Welche Sorten besser geeignet sind kann selber leicht herausgefunden werden. In unserer Befragung wurden folgende Sorte genannt: Gloster, Jakob Fischer, Jonagold, GoldreINETTE v. Blenheim, Kaiser Wilhelm, Grafensteiner, Dr. Oldenburg; Clapps Liebling, Gute Luise, Conference, Williams, Rote Pichlbirne, etc.). Geschmacklich hochwertige Äpfel und Birnen sind die Voraussetzung für ein wohlschmeckendes Trockenprodukt. Die Lagerung erfolgt zumeist in luftdicht verschlossenen Kunststoffbehältern.

Wirtschaftlichkeit

Die Produktion ist zeit- und kostenintensiv, da der Handarbeitsaufwand relativ hoch und die Mechanisierung nur sehr begrenzt möglich ist. Auch die zumeist erzeugten Kleinmengen erleichtern nicht gerade die Wirtschaftlichkeitsrechnung. Die Erwirtschaftung eines zufriedenstellenden Arbeitseinkommens erscheint aber durchaus realistisch. Durch gezielte Vermarktungsbemühungen z.B. in der Hotellerie in Fremdenverkehrsregionen kann der Absatz auch überregional ausgebaut werden. Allzuoft scheidet dies aber wieder am geringen Obstertrag in schlechten Jahren. Dabei ist die kontinuierliche Belieferung einmal erschlossener Märkte ein „Muß“. In diesem Zusammenhang wäre eine überbetrieblicher Zusammenarbeit von Erzeugern sinnvoll und notwendig.

Die erhobenen Preise österreichischer Trockenfrüchte sind regional stark streuend. Dies weist auf regionalisierte Märkte mit geringer überregionaler Markttransparenz hin. Die Preise sind aber auch von Betrieb zu Betrieb sehr unterschiedlich und hängen einerseits mit der Größe des eigenen Angebots im Vergleich zur lokalen Nachfrage, aber auch mit der zu geringen Bewertung der eigenen Arbeitskraft (bei Niedrigpreisen) zusammen.

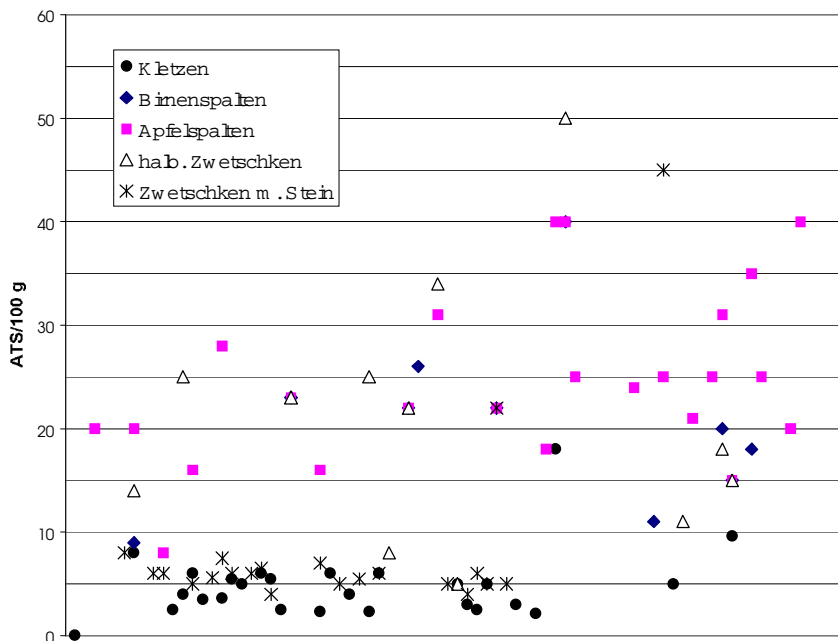


Abbildung 4: Übersicht über die genannten Verkaufspreise von Dörrobst in Österreich

Während Kletzen und ganze Zwetschken mit Stein preislich enger zusammen liegen, gibt es beim Produkt „Knabberobst“ (Apfel – und Birnenspalten) eine starke Streuung der Verkaufspreise.

Zusammenfassung

Die Erzeugung von Dörrobst in Österreich ist derzeit wirtschaftlich nicht sehr bedeutend, kann aber als ausbaufähig bezeichnet werden. Dies wird auch von 44 % der Befragten bestätigt. Für kleinstrukturierte Betriebe im Grünland kann die Direktvermarktung von Dörrobst einen Zuerwerb bieten, wobei durch konkrete Vermarktungsbemühungen der Absatz aufgebaut und gesichert werden muß. Hier bedarf es aber sicherlich auch noch der Entwicklung einer beratenden Unterstützung von interessierten Landwirten. Für derartige Bildungsinitiativen sind aus dem von Österreich ko-finanzierten EU - Programm „Ländliche Entwicklung“ Geldmittel vorhanden, sofern konkrete Projekte definiert werden. Regionale Zusammenschlüsse sind in dieser Hinsicht zu empfehlen, um eine gleichmäßige Belieferung der Kunden zu sichern. Um den Boden für die Weiterentwicklung der traditionellen österreichischen Dörrobsterzeugung zu bereiten sollte den österreichischen Konsumenten durch Öffentlichkeitsarbeit klar gemacht werden, welch' ernährungsmäßig wertvolles und gesundes Erzeugnis Dörrobst aus österreichischen Streuobstbeständen darstellt. Dies kann aber erst geschehen wenn die „losbrechende“ Nachfrage aller „Fitnessjünger“ auch mit österreichischen Erzeugnissen wenigstens Ansatzweise gedeckt werden kann. Die Rohware dafür ist auf jeden Fall vorhanden.

Literatur

Hehenberger, Leo (1999): Obst trocknen – Knabberobst herstellen. in: Der fortschrittliche Landwirt. Heft 16/1999.

Landwirtschaftliche Beratungszentrale Lindau, CH-8315 Lindau: Dörren und Trocknen im Bauernhaus. Tel. 0041 52 3549700.

Obermair/Schneider (1998): Obst haltbar machen. Leopold Stocker Verlag. Graz.

Anbieter von Geräten: EIDLER Franz Maschinen, 2811 Wiesmath, Tel: 02645/2254; LABOR BUCHRUCKER Ges.m.b.H., 4100 Ottensheim, Tel: 07234/83304; SELA Teigwarengeräte GmbH, D-88326 Aulendorf, Tel: 0049/7525/1044; Innotech Ingenieurgesellschaft mbH, D-71155 Altdorf, Tel: 0049 7031 744741; Schuster Hermann, Ing., 8061 St. Radegund bei Graz, Tel. 03132/4292;

Autor:

Dipl.Ing. Richard Dietrich

Österreichischen Vereinigung für Agrarwissenschaftliche Forschung (ÖVAF), Büro Vorarlberg. dietrich@oevaf.at. Tel 05574/63929.