

Landgut Rabenstein

Wilhelm Eisner



Businessplan und Projektbeschreibung

Gemeinsam mit meiner Frau Birgit führe ich den Familienbetrieb jetzt schon in der 6. Generation. Besonders wichtig ist uns Nachhaltigkeit im Umgang mit der Natur und unseren Ressourcen.

1995 haben wir deshalb auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt. Auf diese sehr spannende und lehrreiche Erfahrung können wir nun aufbauen und uns weiterentwickeln.

2015 haben wir dann upgegradet auf die regenerative biodynamische Landwirtschaft und unsere Bewirtschaftung wieder angepasst.

Die regenerative = aufbauende Landwirtschaft revitalisiert den Boden und baut Humus auf! Der Fokus liegt auf einen gesunden Boden, denn nur ein gesunder Boden kann eine gesunde nährstoffreiche Pflanze wachsen lassen und diese ist wieder wichtig für einen gesunden Menschen!

Die Gesundheit und der Boden sind die kostbarsten Güter, die wir besitzen und wir müssen darauf achten!

Die Kraft der Natur aus gesunder Erde ist unser Motto. Zusätzlich haben wir auch einen hohen gesellschaftlichen Nutzen – wir speichern CO₂ zurück in den Boden und tragen zu einem wesentlichen Teil zur Rettung des Weltklimas bei!

Die Landwirtschaft als Rettungsring und nicht als Klima-Killer, wie so oft kolportiert. Bitte auch nachzuschauen unter Allan Savory vom Savory Institut.

Durchschnittlich werden 0,5 % Humus pro Jahr und Hektar Ackerfläche aufgebaut und wir haben dadurch jährlich rund 5.000 Tonnen CO₂ aus der Atmosphäre in den Boden eingelagert!

In einem gesunden Boden produzieren wir dann hochwertige Rohstoffe und Lebensmittel, die dann am Betrieb weiterveredelt werden.

Wir erzeugen unter anderem Ölkürbisse für Kernöl und mit einem Liter Kernöl habe ich umgerechnet rund 150 kg CO₂ in den Boden eingespeichert – immerhin könnte man dadurch den CO₂ Ausstoß von 750 km, also einer Tankfüllung von einem PKW, kompensieren (nur als Beispiel)!

In der Zukunft ist auch eine Bio-Mälzerei angedacht. Wir haben in der näheren Umgebung mehrere kleine bis mittelgroße Brauereien, welche man mit Bio Malz versorgen könnte! Vor Ort kann man regionale Ware anbieten ohne Sie durch halb Europa transportieren zu müssen! Dies erzeugt einen sehr positiven CO₂ Nutzen für die Abnehmer.

Für die Ermöglichung dieser Ziele und unseren Hof zukunftsfit zu machen, haben wir 2020 mit der Planung und 2021 mit der Errichtung der neuen landwirtschaftlichen Halle begonnen. Dieser Neubau ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Strategie wie wir uns wirtschaftlich neu ausrichten und uns neue Kernkompetenzen für die Zukunft schaffen.

Für die Erweiterung unserer Wertschöpfungskette und damit die Möglichkeit mit neuen Vertriebspartnern sowie neuen Kunden zusammenarbeiten zu können wird eine Be- und Verarbeitungshalle errichtet. Die neue Halle wird mit einer Photovoltaik erweitert, damit der gesamte Bearbeitungsprozess absolut ökologisch CO₂ neutral ablaufen kann. Dies ist uns sehr wichtig, weil wir großen Wert darauf legen die hochwertigen biologisch produzierten Rohstoffe auch ökologisch zu veredeln und einen positiven Beitrag zum Klimabündnis zu leisten.

Produkt- und Dienstleistungsbeschreibung

Wir produzieren auf unseren landwirtschaftlichen Flächen hochwertige Nahrungs- und Futtermittel. Das oberste Ziel ist es gesunde Lebensmittel herzustellen – also Speisegetreide wie Dinkel, Roggen, Weizen, Hafer, Mais und Braugerste. Seit kurzem produzieren wir auch Ölfrüchte wie Kürbis, Lein, Sonnenblumen und Leindotter, um diese in hochwertige Speiseöle zu veredeln. Mit den Speiseölen haben wir auch Gold und Silber bei der Alpen-Adria-Öl Prämierung gewonnen, worauf wir sehr stolz sind. Der Zuspruch von unseren Abnehmern ist sehr gut und wir wollen unser Produktportfolio ausweiten.

Ein großes Problem für uns ist es, dass wir keine Getreide Ver- und Bearbeitungsmöglichkeit haben. Deshalb wird bei der Ernte das Getreide an Großhändler abgeliefert, der es dann aufbereitet und weiterverkauft. Zum Zeitpunkt der Ernte ist der Preis natürlich am niedrigsten Stand und einige Zeit danach beginnen dann die Preise zu steigen.

Für die Erweiterung der Wertschöpfungskette ist es erforderlich in ein Getreidelager mit Be- und Verarbeitungsmöglichkeiten zu investieren. Diese Schritte beinhalten die Lager- und Fördertechnik wie Elevatoren, Redler und Silos und die dazugehörige Trocknung und Belüftungstechnik sowie eine Reinigung.

Es wird eine Stahlhalle im Ausmaß von 1.269 m² Dachfläche gebaut. Der innere Bereich der Lagerhalle beträgt 900 m², die isolierte Lagerflächen hat 90 m² und die überdachte Lagerflächen 434 m². Als Getreidetechnik wird zum Abkippen der Rohware ein Schüttgossen mit mehreren Elevatoren, Reinigung und Förderschnecken eingebaut. Als Lager- und Belüftungstechnik wird eine Siloanlage von der Firma Gruber installiert. Zum Belüften und Manipulieren werden Gebläse Motoren und Manipulationscontainer angeschafft – siehe dazu die Beilagen im Antrag: Plan von der Halle und den Maschinen.

Das Getreide kann dann zum optimalen Zeitpunkt geerntet und in die Halle eingelagert werden. Bevor es in den Trocknungs- und Belüftungssilo kommt, muss es von der größten Verunreinigung und diversen Schädlingen gereinigt werden. Im Silo wird es dann je nach Bedarf getrocknet oder belüftet, damit die Ware lagerfähig ist. Wenn dies erfolgt ist, dann kann man es bis zu einem Jahr oder bei Bedarf auch länger lagern.

Je nach dem Anwendungszweck oder Kundenwunsch wird das Getreide vor dem Verladen endgereinigt und abgepackt, um es dann zum Kunden zu transportieren. Es werden auch von anderen Produzenten Rohstoffe übernommen, um entweder diese als Dienstleistung zu bearbeiten, oder diese für meinen Rohstoffvorrat einzulagern.

Alleine diese Investition ermöglicht viele neue Marktsegmente zu bedienen und unsere Produkte zu veredeln.

Ein weiteres wichtiges Ziel ist es tiefer in die Lieferkette zu rücken sprich näher in Richtung Verarbeiter oder Kunden zu kommen und wenn dies regional gelingt, dann haben wir auch umwelttechnisch einen großen Vorteil erzielt.

Im Ausblick auf unsere neuen Möglichkeiten haben wir mit der hiesigen Brauerei Hirt im Jahr 2020 eine Kooperation geschlossen und wir sind der erste Bio Braugersten Lieferant für das neuentwickelte Bio Bier – Hirter Kellermeister. Im März 2021 wurde das erste Bier damit gebraut und der Braumeister ist begeistert von der guten Qualität.

Nachdem dies so gut funktioniert hat haben wir bereits eine Verdopplung der produzierten Menge für 2021 vereinbart.

In der näheren Umgebung gibt es noch weitere Brauereien, die Interesse an einer Kooperation hätten. Denn die Regionalität und der Klimaabdruck des Produktes wir aus Sicht des Konsumenten und der Verarbeiter immer wichtiger – damit heben sich Produkte von der Masse ab und der Konsument ist auch bereit einen höheren Beitrag dafür zu leisten. Aus diesem Blickwinkel heraus ist es ja auch im 2. Schritt angedacht noch tiefer in die Wertschöpfungskette zu gehen und die Braugerste nochmals zu veredeln in Form von Malz. Die Braugerste wird derzeit bei uns geladen und nach Niederösterreich nordöstlich von Wien transportiert – dort wird sie vermälzt und dann wieder zurück zu uns zur Brauerei transportiert. Bei diesem Vorgang fallen 2 Transportwege an, welche man sich dann erspart, wenn man es örtlich regional produzieren kann. Dieser Aspekt ist wie bereits erwähnt schon heute aber vor allem auch in der Zukunft sehr wichtig in Bezug auf einen schonenden Umgang mit der Umwelt und den Ressourcen. Wieviel bei der Herstellung eines Produktes CO2 emittiert ist ein Kriterium für Besteuerung und auch ein Verkaufsargument bei den Kunden.

Die örtlichen Gegebenheiten für eine Mälzerei werden jetzt schon errichtet.

Diese Ressourcen Schonung haben wir auch bei unserem Vorhaben berücksichtigt – durch die abgestimmten und optimierten Prozesse – ausgerichtet nach den kürzesten Wegen und Verhinderung von unnötigen Manipulationen – sowie auch durch die Photovoltaik können wir sehr effizient mit geringster Belastung der Umwelt die Wertschöpfungskette erweitern und neue Produkte herstellen. Wir wollen eine CO2 neutrale Produktion erreichen.

Bei unseren neuen Produkten Speiseöl haben wir ein neues Verfahren entwickelt diese nach der Ernte möglichst schonend und trotzdem effizient zu trocknen und durch eine neue innovative Technik die Öl Samen dann auf 10 Grad zu kühlen, damit der einzigartige Geschmack erhalten bleibt. Zusätzlich wird durch diesen Vorgang auch die Lagerfähigkeit enorm gesteigert.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 **Bundesministerium**
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

