

Von Mentzingen veredeln Erdbeeren zu Erdbeerchips

Unser Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit: Nicht vermarktete Erdbeeren werden zu Erdbeerchips verarbeitet

Erdbeeren sind in der Hauptsaison häufig in großen Mengen erntereif und dann nur kurz haltbar. Bei der Vermarktung von frischen Erdbeeren bleiben am Ende des Tages oft Erdbeeren mit Druckstellen übrig, die nicht mehr vermarktet werden können. Der Hof Beeren & Spargel v. Mentzingen nutzt Dörröfen, um diese Erdbeeren mit Druckstellen zu veredeln und länger haltbar zu machen. Die Erdbeeren werden manuell in Scheiben geschnitten, gedörrt und als Erdbeerchips zum Snacken oder als Zusatz für Müsli o.ä. vermarktet.

Maßnahme	Masse	Nährwert	CO ₂ -Fußabdruck	Umwelt-Fußabdruck	Kosten*	Sozial
Netto Nutzen	1.500	579.000	52,12	-154	1.582,36	n.q.
	kg	kcal	Kg CO ₂ Äq.	mPt PEF	EUR	
Kosten-Nutzen-Verhältnis (pro investiertem Euro)	0,3	106,9	0,01	-0,28	1,29	n.q.
	kg/EUR	Kcal/EUR	Kg CO ₂ /EUR	mPt PEF/EUR	EUR/EUR	
	EFFEKTIVITÄT		ÖKOLOGISCH		ÖKONOMISCH	SOZIAL
Berücksichtigung Kosten & Nutzen	Kosten - Zukauf von Materialien für die Herstellung, Lagerung und Verkauf der Erdbeerchips (z. B. Backbleche, Eierschneider, Plastikeimer, Papiertüten) - Personalaufwand (Vorbereitung der Erdbeeren für den Trocknungsprozess; getrocknete Erdbeeren werden in kleine Tüten verpackt)				Nutzen - Neues Produkt (Erdbeerchips) kann vermarktet werden.	
n.q. = nicht quantifizierbar * Da die Öfen schon im Betrieb vorhanden waren, entstanden keine zusätzlichen Investitionskosten.						

Abbildung 1: Ergebnisse aus dem Demonstrationsprojekt (Quelle: TI, 2023)

Was können wir daraus ableiten?

- » Mitarbeiter:innen sind motiviert, die Erdbeeren zu trocknen, da diese nun nicht mehr verschwendet werden.
- » Steigerung des guten Images des Betriebes bei den Kund:innen.
- » Neben Erdbeeren können auch andere Früchte getrocknet und somit haltbar gemacht werden.

Das Demonstrationsprojekt

Zu Beginn des Demonstrationsprojektes wurde ein Status-Quo zu Lebensmittelverlusten im Betrieb erhoben. Nach Umsetzung der Reduzierungsmaßnahme wurde die Situation im Betrieb erneut betrachtet. Über einen Vorher-Nachher Vergleich wird die Effektivität und die Ressourceneffizienz der Maßnahme bewertet.

Die Wissenschaftler:innen des Thünen-Instituts für Marktanalyse führten eine quantitative Bewertung der Ressourceneffizienz über eine Kosten-Nutzen-Analyse durch, die sowohl den ökonomischen als auch ökologischen und sozialen Nutzen jeder Maßnahme miteinbezog. Auf diese Weise konnten sie nicht nur die Erlöse, CO₂-Einsparungen und den sozialen Nutzen bemessen, sondern auch alle Kosten und Optimierungspotenziale sichtbar machen.

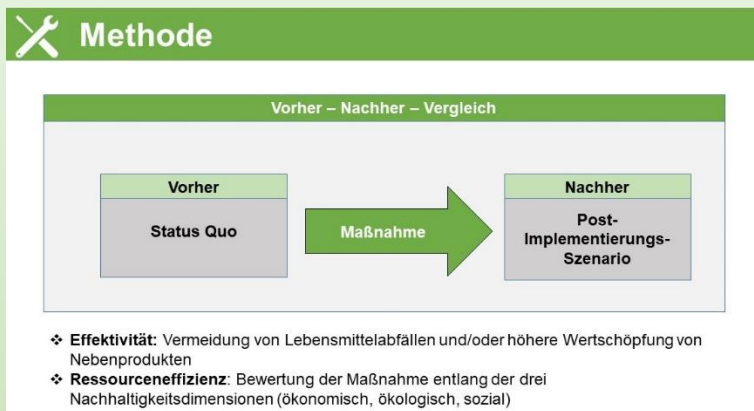


Abbildung 2: Schema Methodik der Bewertung

Das Dialogforum Primärproduktion

ist Teil der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Februar 2019 gestarteten "Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung".

Im Dialogforum Primärproduktion wurden konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle und -verluste von Expert:innen erarbeitet, Benchmarks definiert und ihre Umsetzung transparent gemacht. Koordiniert und durchgeführt wurden die Arbeiten von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) unter wissenschaftlicher Begleitung des Thünen-Instituts für Marktanalyse. Weitere Informationen zum Projekt finden Sie [hier](#).