GEBACKENES MÜSLI

vom Bio-Bauernhof

Viele Bio-Bauern verkaufen Dinkel, Hafer und Roggen als Mehl. Wie man sich als Erzeuger von Speisegetreide von den Mitbewerbern abhebt, beweist Karin Fuchsberger mit ihren höchst regionalen Bio-Müslis.

von Katharina ENGLER, LANDWIRT Redakteurin

Die Geschäftsidee kam Karin Fuchsberger, als ihr Neffe selbstgemachtes Müsli von einem Kinderkochkurs mit nach Hause brachte. Sie dachte sich: Warum nicht das eigene Speisegetreide zu Müsli veredeln? Das ist mittlerweile zehn Jahre her. Die Bio-Bäuerin aus Gunskirchen bei Wels (Oberösterreich) blickt zurück: „Damals war es modern, Getreide in Haushaltsmühlen frisch zu vermahlen. Die Kunden, die bei uns das Korn kauften, nahmen meistens gleich größere Mengen auf Vorrat mit. Daher war ich auf der Suche nach einem Produkt, für das die Leute öfters zu uns einkaufen kommen." Der Gedanke vom hofeigenen Müsli passte ins Konzept und Karin Fuchsberger begann, an Rezepturen zu tüfteln. Ihre Familie und Freunde stellten sich als Vorkoster zur Verfügung und gaben ihr produktives Feedback. Die Rechnung ging auf: 2021 hat Fuchsberger 5,5 t Müsli verkauft, für dieses Jahr rechnet sie mit 6 t. Das Besondere an ihrem Produkt: Ihr Bio-Müsli wird gebacken.

Von Sauen zu Bio-Getreide

Karin Fuchsbergers Eltern hatten bis 1991 Zuchtsauen gehalten, danach betrieben sie konventionellen Ackerbau im Nebenerwerb. 2001 stellten sie auf bio um. Damals bewirtschaftete die Familie 11 ha Eigengrund, heute sind es inklusive Pachtflächen 48 ha. Tochter Karin war sich schon früh sicher, den elterlichen Betrieb weiterführen zu wollen. Nach dem Abschluss der Höheren Landwirtschaftlichen Bundeslehranstalt St. Florian studierte sie Öko-Energietechnik an der Fachhochschule Oberösterreich. Später arbeitete sie im Energiebereich und bewirtschaftete nebenbei mit ihren Eltern den Ackerbaubetrieb. Karins Ehemann Johannes ist ebenfalls im Energiebereich tätig und führt selbst einen Ackerbaubetrieb. 2018 hängte die Oberösterreicherin ihren Job an den Nagel und konzentriert sich seitdem voll auf die Erzeugung von Speisegetreide und die Direktvermarktung. Fuchsberger baut – abgestimmt auf ihre Müslisorten – Dinkel, Einkorn, Roggen, Weizen, Hafer und Buchweizen an. Das Getreide wird größtenteils direkt-, der restliche Teil über die Erzeugergemeinschaft Bio-Getreide Oberösterreich vermarktet. Zwecks Fruchtfolge setzt die Landwirtin auf Kleegras, Ackerbohne, Soja, Mais und Sonnenblumen. Die Sonnenblumenkerne werden in einer regionalen Ölmühle gepresst. Das Öl braucht Fuchsberger für die Müsliherstellung. »

Müsli, Porridge, Mehl, Reis, Nudeln: Am Biohof Fuchsberger dreht sich alles ums Speisegetreide.

Die drei Belüftungssilos fassen jeweils 15–20 t Getreide.

Im kühlen Lagerraum auf der Nordostseite des Hofes lagert das gereinigte und entspelzte Getreide zur weiteren Verarbeitung.

Regionalität muss sein

» Seit 2012 erzeugt die Direktvermarkterin und Mutter dreier Kinder verschiedenste Bio-Müslis aus regionalen Zutaten. Derzeit hat sie acht verschiedene Sorten im Angebot:

- Apfel-Dinkelmüsli
- Gunskirchner Dinkel-Vitalmüsli (u.a. mit Apfelchips, Aroniabeeren und Nüssen)
- Aronia-Apfelmüsli (u.a. mit Aroniapulver für eine außergewöhnliche Farbe)
- Cranberry-Dinkelmüsli
- Nuss-Dinkelmüsli
- Schoko-Hafer-Dinkelmüsli
- Blütenmüsli (die Anleitung dazu finden Sie auf Seite 90)
- dazu kommen saisonal verfügbare Sorten (z.B. Wintermüsli mit Dörrzwetschken und Feigen).

Regionalität und die Zusammenarbeit mit Landwirten aus dem nahen Umfeld sind Karin Fuchsberger ein besonderes Anliegen. Damit hebt sie sich mit ihren Produkten auch deutlich von der breiten Masse der Supermarkt-Müslis ab. In ihrem Gunskirchner Vitalmüsli etwa sind ausschließlich eigene Rohstoffe sowie Aroniabeeren und Walnüsse enthalten. Zugekauft werden auch die Sonnenblumenkerne, Lein- und Hanfsamen sowie essbare Blüten. Die Apfelchips stellt die Betriebsleiterin in den Wintermonaten selbst her. Dazu nutzt sie zu Dörrautomaten umgebaute Gefrierschränke. Die getrockneten Äpfel werden zerkleinert und in luftdichten Säcken abgepackt gelagert. Einzig Cranberries, Schokotropfen und Dinkelpops stammen nicht aus bäuerlicher Hand, sondern vom biozertifizierten Großhändler.

Speisegetreide lagern

Für die Siloarbeit, das Ein- und Auslagern bis hin zur gereinigten Ware im Lagerraum ist Ehemann Johannes zuständig. Nach der Ernte werden zunächst grobe Verunreinigungen wie Distelsamen ausgesiebt. Familie Fuchsberger legt großen Wert auf das regelmäßige Belüften und Umziehen des Korns. Beim Umziehen wird ein naturbelassenes Präparat aus Kieselgur (gewonnen aus Schalen fossiler Kieselalgen) gegen Vorratsschädlinge zugesetzt. Roggen und Weizen werden nach und nach entnommen und gereinigt, Dinkel und Hafer werden entspelzt. Anschließend wird das Korn in 25-kg-Säcken zur Weiterverarbeitung gelagert. Beim Speisegetreide ist der Fachfrau zufolge sehr darauf zu achten, das Korn nicht zu überlagern. Im Februar lässt Fuchsberger den letzten Rest des Getreides reinigen und bewahrt es im nordostseitig gelegenen Lagerraum kühl auf.

Den dritten hofeigenen Belüftungssilo hat die Bio-Bäuerin kostengünstig gebraucht erstanden. Generell sei es ihr wichtig, ihre Familie nicht mit hohen

Die Mehlerzeugung ist Karin Fuchsbergers zweitwichtigstes Standbein.

Karin und Johannes mit den Kindern Hanna (12), Theresa (3) und Johann (14 Monate).

Krediten zu belasten, stattdessen besser langsam zu wachsen. Die Produktionsräume im ehemaligen Abferkelstall etwa hat Familie Fuchsberger letztes Jahr erst erweitert. Die Sanierung der Räumlichkeiten erfolgte mit viel Eigenleistung. Laut der Landwirtin hat das Inventar um die 25.000 Euro gekostet (Arbeitstisch aus Edelstahl: ca. 5.000 Euro, Backöfen: je 3.000–4.000 Euro, halbautomatische Abfüllanlage: gebraucht rund 6.000 Euro, Mühle: ca. 7.000 Euro; alle Preise netto).

Verkaufen ohne Werbung

Fuchsberger kümmert sich nach eigenen Angaben kaum um Werbemaßnahmen. Sie bemühe sich aber, zumindest einmal pro Woche Aktuelles vom Betrieb auf Facebook zu posten. Sie meint: „Wir betreiben seit Beginn an keinerlei Marketing. Die Kunden kommen von selbst auf uns zu." Ihre Produkte verkauft die Oberösterreicherin mittlerweile größtenteils in 50 Bauern- und Hofläden in der Region. Auch Selbstbedienungsläden, die zwecks Plastikvermeidung auf offene Ware setzen, zählen zu ihren Kunden. Das Müsli liefert sie in diesem Fall in Vorratsbehältern, vor Ort wird die Ware in Dosierspender gefüllt. Die Kunden können sich dann die gewünschte Menge in Gläser oder selbst mitgebrachte Gefäße abfüllen.

Die Nachfrage im Jahresverlauf beschreibt die Betriebsleiterin mit einem Schmunzeln: „Im Jänner nehmen wir uns Zeit zum Durchschnaufen. Dann steigt das Arbeitspensum kontinuierlich an. Vor Weihnachten braucht es dann alle helfenden Hände der Familie." Während sie üblicherweise zwischen 70 und 100 kg Müsli pro Woche herstellt, sind es vor Weihnachten um die 300 kg.

So sieht eine Woche am Bio-Betrieb Fuchsberger aus: Jeden Montag und Dienstag wird Müsli produziert. Mittwochs packt die geringfügig am Betrieb angestellte Carina die Müslis ab. Anschließend wird die bestellte Ware an die Läden ausgeliefert. Hierbei bekommt Karin Fuchsberger tatkräftige Unterstützung von ihrer Familie. Am Donnerstag bereitet sie sich alles für den wöchentlichen Verkaufstag am Freitag vor, an dem Brot, verschiedene Gebäcksorten und Brioche gebacken werden.

Das zweitwichtigste Standbein der Direktvermarkterin ist, neben dem Müsli, der Verkauf von Mehl. 2021 ließ sie 6,5 t Getreide durch ihre Mühle laufen. Wie viele andere Direktvermarkter hat auch sie ein geändertes Kaufverhalten infolge der Covid-Pandemie registriert: „Vor Corona kauften die Kunden zwei Kilo Mehl. Während der Pandemie nahmen einige dann gleich zehn Kilo mit."

Wir haben Karin Fuchsberger bei der Müsliproduktion über die Schulter geschaut. Mehr dazu auf den nächsten Seiten.

MÜSLI AUS DEM BACK-OFEN

Schritt für Schritt

Karin Fuchsberger mischt für ihr Müsli nicht einfach nur Flocken und Körner zusammen, sondern bäckt sie mit Honig und Sonnenblumenöl. Wie das genau geht, verrät sie uns am Beispiel ihres selbst kreierten Blütenmüslis.

Fotos: Ewald Fohringer Photography

ZUTATEN:

- Hafer- und Dinkelflocken
- Apfelchips
- Sonnenblumenkerne
- Hanfsamen
- Sonnenblumenöl
- Honig
- getrocknete Blüten

1 Die Basis von Karin Fuchsbergers Bio-Blütenmüsli sind Hafer- und Dinkelflocken, Sonnenblumenkerne sowie Hanfsamen.

2 Die Direktvermarkterin erwärmt Honig und Sonnenblumenöl in etwa gleichen Teilen unter ständigem Rühren in einer Pfanne.

3 Das lauwarme Öl-Honig-Gemisch wird mit den Flocken gut durchgemischt.

4 Die Masse wird auf mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilt und mit Teigkarten glattgestrichen.

5 Die Müslimischung kommt für eine halbe Stunde bei ca. 130 °C in den (Brotback-)Ofen.

6 Nach halber Backzeit wendet Fuchsberger die Masse und schiebt sie wieder in den Ofen.

7 Nach dem Backen lässt die Bio-Bäuerin die Bleche auskühlen. Dann kommen die restlichen Zutaten dazu: Apfelchips sowie Blüten von Goldmelisse und Kornblume.

8 Das gut abgekühlte und sorgsam durchgemischte Blütenmüsli wird anschließend abgefüllt und luftdicht verschlossen.