

## Produktentwicklung Waffelweizen

Das Marktsegment Waffelweizen hat im Bereich der oberösterreichischen Weizenproduktion steigende Bedeutung.

*„Endzweck des Projektes war es, eine bessere Ausnutzung der Weizenanbauflächen mit besonderen Weizensorten in Oberösterreich zu erzielen. Diese stehen für die lokale Lebensmittelwirtschaft damit in größeren Mengen als bisher zur Verfügung. Mit den Ergebnissen aus diesem Kooperationsprojekt ergeben sich für alle Beteiligten neue Perspektiven und Erkenntnisse.“*

DI Eva Pfahnl  
Pfahnl Backmittel GmbH

**Projektlaufzeit: Aug. 04 -Aug. 06**

Weizen ist mit einer Fläche von ca. 50.000 ha eine tragende Säule der oberösterreichischen Bodennutzung. Die jährliche Marktleistung beträgt ca. 150.000 t.

Die vier LC-Partner setzten es sich im Zuge des LC-Kooperationsprojektes zum Ziel, möglichst hohe Anteile im Bereich der lokalen Lebensmittelwirtschaft unterzubringen.

Zu Beginn des Projektes musste sehr rasch eine Auswahl der zur Verfügung stehenden Weizensorten sowie eine Standortauswahl getroffen werden, um die Sorten noch in der Hauptanbauphase (Anfang Oktober) pflanzen zu können.

Die ausgewählten Sorten wurden bis zum Ende des Projektes 2006 gesät und das im Jahr 2005 angebaute Getreide wurde geerntet, überprüft, analysiert und gebacken.



Pfahnl  
Backmittel GmbH  
Halmenberg 13  
4230 Pregarten



Lagerhaus OÖ  
Mitte reg. Gen.m.b.H.  
Knorrstr. 9  
4600 Wels



HTL für LM-Technologie  
Getreidewirtschaft  
Carl-Blum-Str. 4  
4600 Wels



Landwirtschaftskammer OÖ  
Auf der Gugl 3  
4021 Linz

### *Projektergebnisse*

- Als erkennbare Steuerungsgrößen erwiesen sich die Lagerung des Waffelweizens, das Anbauggebiet und natürlich die Sortenauswahl.
- Durch die ausgewählte Anpflanzung spezifischer Weizensorten auf unterschiedlichen oberösterreichischen Stand-orten, sowie deren analytische und fachtechnische Überprüfung konnten zwei Weizensorten ausfindig gemacht werden, welche sich besonders gut für die Waffelproduktion eignen.
- Bei der Vermahlung des Getreides konnten durch ausreichendes Geschick und genügend Erfahrung des Müllers die produktions-technischen Möglichkeiten für die Optimierung des Waffelmehls ausgeweitet werden.
- Verschiedene teigehologische Analysen sowie die Waffelbackversuche stellten gut geeignete Hilfsmittel zur Überprüfung der Qualität des Waffelweizens dar.



### *Weiterführender Nutzen*

- Mit den positiven Ergebnissen können zukünftig mehr Kontraktabschlüsse mit den oberösterreichischen Landwirten ausgeführt werden.
- Die Untersuchungsergebnisse des Projektes erleichtern innerbetriebliche Prozesse in Bezug auf die Beschaffung des Waffelweizens erheblich.
- Verbesserte Marktposition der heimischen Getreide-Lebensmittelwirtschaft, Möglichkeit der Schaffung von Arbeitsplätzen bzw. Aufwertung der Arbeitsplätze durch Kompetenzgewinn der einzelnen Betriebe.
- Mit dem Projekt ist ein Mehrwert insbesondere für die Umwelt und die Entwicklung des ländlichen Raums verbunden.
- Weitere Kooperationsprojekte können sich durchaus wieder ergeben, da die Standortwahl nicht gänzlich abgesichert ist und die Sortenauswahl noch erweitert werden könnte. Außerdem würde ein Projekt gemeinsam mit einem Waffelhersteller weitere wichtige Erkenntnisse liefern.

Nähere Informationen und Auskünfte unter:

[www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

Der LC OÖ wird von der Intermarket Bank unterstützt. Herzlichen Dank!



**Intermarket Bank**