

AGRO Centre – Partner für die Aufbereitung von Körnerleguminosen

Die kleine Genossenschaft „AGRO Centre“ mit 80 Mitgliedern hat sich vor einigen Jahren auf die Vielfalt von Nischenkulturen spezialisiert. Sie bedient auf der einen Seite die eigenen Mitglieder, fungiert aber auch als Dienstleister für andere Erzeuger wie die Erzeugergemeinschaft Biofarm. LeguNet-Mitarbeiterinnen waren vor Ort.

Die Erzeugergemeinschaft Biofarm liegt im Kanton Solothurn am Standort Kleindietwil zwischen Bern und Zürich. 800 Landwirt*innen und 1.100 Genossenschaftler*innen gehören der Gemeinschaft an. Die Landwirt*innen schließen mit Biofarm Verträge über den Anbau ab, darunter auch Verträge für den Anbau von Körnerleguminosen. Bei den Erntemengen handelt es sich oft um kleine Partien, die vor der Vermarktung als Speiseware noch gereinigt und aufbereitet werden müssen. Dazu hat Biofarm einen Partner gefunden: die Agrargenossenschaft AGRO Centre im Kanton Jura, etwa 60 Kilometer nordwestlich von der Biofarm-Zentrale.

Als kleine Agrargenossenschaft am Standort Courtételle verarbeitet AGRO Centre zunächst die Ware der eigenen Mitgliedsbetriebe. Um die angeschafften Maschinen gut auslasten zu können, werden inzwischen auch die Erzeugnisse von Dritten (wie Biofarm) im Lohn aufbereitet. AGRO Centre hat sich darauf spezialisiert, auch kleine Partien anzunehmen, zu reinigen und aufzubereiten.

AGRO Centre bereitet Nischenkulturen auf

Im Jahr 2021 traf die Geschäftsführung von AGRO Centre die Entscheidung, sich von der Landhandel-Dachorganisation FENACO zu trennen, um auf eigenen Füßen zu stehen. Es wurde in Geräte und Maschinen investiert, so dass auch Nischenkulturen sortiert und gereinigt werden können.

“Wir nehmen etwa 40 verschiedene Kulturen an“, berichtet Aubin Montavon, Ein- und Verkäufer bei AGRO Centre und ergänzt: „Dazu zählen Körnerleguminosen wie Linsen, Erbsen, Soja, Ackerbohnen, Kichererbsen oder Trockenbohnen, aber auch Kulturen wie Sonnenblumen, Öl-Lein, Koriander, Hirse, Leindotter, Amarant, Chia, Buchweizen und Mohn.“

Neben der Annahme und Aufbereitung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse baute AGRO Centre eine Direktvermarktung mit



LeguNet-Mitarbeitende bei der Vernetzungsarbeit: Um von den Erfahrungen anderer zu lernen und positive Beispiele aufzuzeigen, besuchten drei Kolleginnen die Chance, die Reinigung und Aufbereitung von Agro Centre zu besuchen. Foto: Elisabeth Berlinghof, Zalf.

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Projektträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiveißpflanzenstrategie

leguNet.de



eigenem, angegliedertem Laden auf. Unter dem Namen „Kilometre Zero“ werden in dem Laden Produkte der Erzeugergemeinschaft Biofarm vermarktet.

Viele Arbeitsschritte bis zum Ergebnis

„Vor der Anlieferung an AGRO Centre erledigen wir den ersten Arbeitsschritt: eine CO₂-Druck-Entwesung. Wir bündeln möglichst schon vorgereinigte und vorgetrocknete Ware und transportieren sie zu einem externen Dienstleister, der Tierfuttermittelhersteller UFA AG“, erläutert Melanie Rediger (Anbauberaterin von Biofarm). Dann geht es weiter zu AGRO Centre. Haben Landwirt*innen keinerlei Möglichkeit zum Vorreinigen und Vortrocknen übernimmt AGRO Centre das und stellt es den Landwirt*innen in Rechnung. Die Anlieferung der jeweiligen Kultur ist eine logistische Meisterleistung. Bei 40 verschiedenen Kulturen und der Annahme von sowohl ökologisch als auch konventionell erwirtschafteter Ware ist es wichtig, die Annahme perfekt zu planen. So können Spülchargen möglichst geringgehalten werden.



Hülsenfrüchte für die Humanernährung müssen sehr gut gereinigt werden. Die LeguNet-Mitarbeiterinnen bekommen jeden Schritt gezeigt. Foto: Gundula Jahn.

Die Annahme erfolgt bei kleinen Mengen in Bigbags, die über die kleine Reinigung laufen, oder per Hänger, wenn die Charge über die große Reinigung laufen kann. Biofarm liefert seine Waren in der Regel in Bigbags an.

Kleine Mengen (200 – 500 kg) laufen über eine Reinigung mit Trieur (Petkus K541). Diese Anlage schafft bei Getreide etwa eine Tonne pro Stunde, bei Spezialkulturen reduziert sich die Menge auf bis zu 300 Kilogramm pro Stunde. Die Petkus Reinigung wurde angeschafft mit der Kalkulation, zehn Tonnen im Jahr reinigen zu können.

Inzwischen werden im Jahr bis zu 50 Tonnen Hülsenfrüchte gereinigt. Um die verschiedenen Sämereien optimal reinigen zu können, ist es wichtig, Siebe mit unterschiedlichen Lochungen (Lang-, Rundloch) und in feinen Abstufungen einsetzen zu können. Es stehen 20 verschiedene Siebe zur Verfügung, um allen Korngrößen und -formen gerecht zu werden.

Schonend reinigen

„Pro Jahr reinigen wir etwa 35 Tonnen (t) Trockenbohnen, 10 t Linsen und sechs Tonnen Kichererbsen“, sagt Ignace Berret, Geschäftsführer von AGRO Centre. Trockenbohnen sind sehr empfindlich und brechen leicht. Somit werden sie nur über die Petkus Reinigung angenommen. Bei der größeren Anlage, mit längeren Transportwegen und Höhenunterschieden würden die Bohnen zu stark brechen und damit an Wert verlieren. Das Aufprallen der Bohnen wird inzwischen auch an der Petkus-Anlage mit Leinensäcken abgepuffert.

„Um hochwertige Speisequalität (ohne Steine und Fremdkörper) zu erreichen schicken wir fast alle Hülsenfrüchte zunächst über den Steinausleser und anschließend über den Farbausleser. Erst dann bin ich mit der Qualität zufrieden und gebe sie für den Verkauf frei“, sagt Berret.

AGRO Centre auf einen Blick

Erzeugergemeinschaft mit derzeit 80 Mitgliedern (ohne Anteilszeichnung)
Geschäftsbereiche:

- Verkauf von Saatgut und Düngemitteln
- Annahme und Verkauf der Ernte der Mitgliedsbetriebe:
(konventionelle und biologische, sowie „regionalzertifizierte“ Ware; Chargen werden möglichst so zusammengelegt, dass Anzahl Spülchargen zwischen bio/konv. minimiert werden; glutenfrei nicht möglich)
- Annahme und Aufbereitung von Fremdware
- Ladengeschäft mit Waren des Landhandels, regionalen Lebensmitteln (verpackt, aber auch unverpackt / lose), Getränken, Haushaltsartikeln, Gartenartikel sowie Tierfutter. Erweiterung des Ladengeschäftes ist geplant. Dazu sind Mitglieder aufgefordert, Anteile zu kaufen, um die Finanzierungssumme von 100.000 CHF zusammenzubekommen

Text: Gundula Jahn (Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg, LTZ, Rheinstetten-Forchheim)

Datum: 14.10.2024