LANDGUT
TANNEBERGER

EINE KLEINE LINSE

EINE GROSSE FRAGE

Was regionale Landwirtschaft leistet - und was verloren geht, wenn nur der billigste Preis zählt.

Die unbequeme Wahrheit

Der niedrigste Preis entscheidet zu oft allein

Der Bauer von nebenan soll preislich mit den effizientesten Landwirtschaftsbetrieben Europas mithalten. Wenn er das nicht schafft, verschwindet er. So funktioniert Wettbewerb.



Landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region stehen im Handel neben Waren aus hoch spezialisierten europäischen Anbaugebieten. Dort unterscheiden sich Klima, Betriebsgrößen, Kosten und erzeugte Mengen zum Teil erheblich. Gibt ein Hof auf, verschwindet deshalb mehr als ein einzelner Anbieter: Mit ihm können regionale Erzeugung, Lager- und Verarbeitungskapazitäten, Erfahrungswissen und gewachsene Vermarktungswege verloren gehen.

Deshalb sollten wir nicht nur fragen:
Wo bekommen wir unser Essen am billigsten her?

Wir müssen auch fragen:
Was verlieren wir, wenn der niedrigste Preis zum wichtigsten Maßstab wird?

Hier wächst mehr

als nur ein Rohstoff

Das Landgut Tanneberger ist ein familiengeführter Landwirtschaftsbetrieb in Olbernhau-Dittmannsdorf auf etwa 630 Metern Höhe. Seit 2009 arbeiten wir ökologisch; seit 2024 sind wir zusätzlich Gäa-zertifiziert.





ca. 120 ha	ca. 60 ha	ca. 60 ha
landwirtschaftliche Fläche	davon Ackerland	davon Grünland

Auf den Äckern wachsen Dinkel, Emmer, Roggen, Weizen, Hafer, Buchweizen, Beluga- und Tellerlinsen, Ackerbohnen, Öllein, Leindotter, Hanf und Raps. Das Grünland ernährt unsere kleine Highland-Rinderherde.

Unser Ziel: Aus eigener Ernte Lebensmittel für die Region machen.

Aus eigener Ernte

Lebensmittel aus den Rohstoffen unserer Felder

Auf dem Landgut verbinden wir Ackerbau und Verarbeitung. Aus unserem Getreide, unseren Hülsenfrüchten und Ölsaaten entstehen Produkte für die tägliche Küche.



Getreide, Mehle und Flocken
Dinkel, Emmer, Roggen, Weizen, Hafer und Buchweizen werden je nach Produkt gereinigt, entspelzt, gemahlen oder frisch geflockt.

Linsen, Nudeln, Saaten und Öle
Zum Sortiment gehören eigene Beluga- und Tellerlinsen, Nudeln, Leindotter sowie daraus hergestellte Öle.

Unsere Müslis mischen wir selbst. Welche Produkte aus einer Ernte entstehen können, hängt wesentlich von ihrer sorgfältigen Aufbereitung ab.

Reinigung und Entspelzung

Aus der Ernte wird ein verarbeitungsfähiger Rohstoff

Unsere Arbeit endet nicht mit der Ernte. Erst Reinigung und Entspelzung schaffen die Grundlage für Mehle, Flocken, Linsen und weitere Hofprodukte.



Getreidereinigung
Siebe und Luftstrom trennen zu große, zu kleine und leichte Bestandteile. Ein Steinausleser entfernt schwere Fremdkörper mit ähnlicher Korngröße.

Entspelzung
Bei Dinkel und Emmer löst der Entspelzer den fest sitzenden Spelz vom Korn. Danach wird das Korn erneut gereinigt und je nach Produkt weiterverarbeitet.

An die Ernte angepasst: Siebe, Luftstrom und Maschineneinstellungen werden auf Kultur und Erntepartie abgestimmt. Das gereinigte Korn wird anschließend kontrolliert und je nach Verwendung weiterverarbeitet.

So bleiben Verarbeitung, Wissen und Wertschöpfung in der Region.

EIN BEISPIEL AUS UNSEREM ANBAU

Die Belugalinse

seit 2022 im Erzgebirge



Erntegemisch



gereinigte Belugalinsen

Regional und nachvollziehbar
Unsere Belugalinsen wachsen seit 2022 im Erzgebirge. Anbau, Ernte und Aufbereitung liegen in unserer Hand. Dadurch bleibt nachvollziehbar, woher die Linsen kommen und wie aus dem Erntegut ein verkaufsfertiges Lebensmittel entsteht. Zugleich bleibt ein größerer Teil der Wertschöpfung in der Region.

Vielseitig in der Küche
Belugalinsen enthalten pflanzliches Eiweiß und Ballaststoffe. Sie bleiben beim Garen vergleichsweise bissfest und eignen sich für Salate, Eintöpfe, Aufstriche und Bratlinge. In fleischarmen und veganen Gerichten sind sie eine vielseitige pflanzliche Zutat.

Vom Feld auf den Teller
Belugalinse und Leindotter werden gemeinsam angebaut und geerntet, danach in mehreren Stufen getrennt und gereinigt. In der Fruchtfolge braucht die Linse mindestens fünf bis sechs Jahre Anbaupause.

Unser Linsenfilm
Vom Acker bis in die Tüte.

Nah dran

am Produkt und an den Menschen



Im 30 m² großen Hofladen **„Sack & Tütchen“ in Olbernhau-Dittmannsdorf** verkaufen wir unsere Erzeugnisse zusammen mit einem Bio-Vollsortiment für den täglichen Bedarf.

Hofladen · Onlineshop · ausgewählte regionale Märkte, Bioläden und Verbrauchergemeinschaften

So bleibt nachvollziehbar, auf welchem Hof das Lebensmittel entstanden ist. Ein größerer Teil des Verkaufspreises kommt dort an, wo angebaut, gereinigt, verarbeitet und verpackt wurde.

WAS STEHT AUF DEM SPIEL?

LANDGUT TANNEBERGER



Wenn immer mehr Betriebe verschwinden, verlieren wir nicht nur Äcker und Maschinen. Wir verlieren Erfahrung, Verarbeitung, Lagerung, kleine Mühlen, Werkstätten, Absatzwege und die Fähigkeit, Lebensmittel vor Ort zu erzeugen.

Wer regional kauft, rettet nicht einfach einen Bauern.
Er entscheidet mit, ob Landwirtschaft, Landschaft, Verarbeitung und Lebensmittelversorgung vor Ort eine Zukunft haben.

Landgut Tanneberger
Dresdner Straße 146
09526 Olbernhau

www.landgut-tanneberger.de
Instagram:
@hofladen_sackundtuetchen

Bildnachweis: Landgut Tanneberger · Alle Bildrechte vorbehalten