

## Aufbau eines Kartoffelschälbetriebes als neues Betriebsstandbein, der Synergien und die Energieeffizienz des Gesamtbetriebes nutzt

### Unsere Ausgangssituation

Das Projekt besteht aus 3 Teilen:

1. PV Anlage für Energieversorgung am Betrieb (Anlagen auf Google Maps Orthofoto ersichtlich)
2. Wärmerückgewinnung der Kühlung für Engergieeinsparung
3. Kartoffelschälen für Gastronomie und Großküchen

Die biologisch erzeugten Kartoffeln wurden vor dem Projekt nur gekühlt (ohne Wärmerückgewinnung) und nur roh an den Lebensmitteleinzelhandel verkauft (nicht geschält), und das ohne PV Anlage.

### Die Projektbeschreibung

1. Es wurden 600 kWp PV Anlagen auf den Dachflächen installiert, die den Gesamtbetrieb mit Strom (inkl. 86 kW vollelektrische Kartoffelkochanlage und 300 kW Kartoffel- und Zwiebelkühlung) versorgt
2. Die Kühlung wurde umgebaut und mit einer Wärmerückgewinnung (400 kW Wärmeleistung) ausgestattet, sowie Pufferspeicher, Pumpen- und Regeltechnik sowie Steuerung dafür. Somit kann die Kartoffel- und Zwiebelkühlung mit PV Strom betrieben werden und die Wärme, die bei der Kühlung entsteht in einem Pufferspeicher aufgefangen werden. Der Pufferspeicher versorgt die Fußbodenheizung, die in den Produktionsräumen und Aufwärmzonen installiert ist (Fußbodenheizung auf ca. 2000 m<sup>2</sup>).
3. Es wurde ein neuer Kartoffelschälbetrieb installiert, wo Klasse 2 Bio Kartoffeln (Unter- und Übergrößen, leichte Verletzungen oder Grünfärbungen) und Klasse 1 Kartoffeln geschält, geschnitten, vakuumiert und gekocht werden (Foto anbei). Es wurde der Kundenstamm von einem pensionierten Landwirt übernommen. Die Kartoffeln werden dann mit eigenem LKW an Kunden im Umkreis von 50 km ausgeliefert. Die Kartoffeln dafür werden größtenteils selbst angebaut und mit betriebseigenem Kompost als Dünger versorgt. Die Kompostanlage befindet sich auf der Hornerstr. 2, 3464 Seitzersdorf/Wolfpassing.)

▪ <b>Vorname:</b> Christian
▪ <b>Nachname:</b> Anzböck
▪ <b>PLZ:</b> 2000
▪ <b>Ort:</b> Zissersdorf
▪ <b>Bezirk:</b> Korneuburg
▪ <b>Telefon:</b> 06805525170
▪ <b>Web:</b> <a href="http://biohof-anzboeck.at">biohof-anzboeck.at</a>
▪ <b>Erwerbstätigkeit:</b> Haupterwerb
▪ <b>Produktionssparten:</b> Kompostanlage, Landwirtschaft, Handel, Verpackungs- und Verarbeitungsbetrieb
▪ <b>Kategorie:</b> Biodiversität und Klimaanpassung



### Die Zielsetzung

Es wird versucht, möglichst energieeffizient und umweltfreundlich Kartoffeln auf unseren Betrieb anzubauen, zu lagern, zu verpacken und zu verarbeiten. Durch das neue Projekt Kartoffelschälen können nun auch die Klasse 2 Kartoffeln, die bei der Verpackung an den Lebensmitteleinzelhandel anfallen, verwertet und verkauft werden. Die Produktionsanlagen, Kühlungen und Kochanlagen werden auch möglichst energieeffizient (PV Anlage und Wärmerückgewinnung) betrieben.

### Der Projekterfolg

1. PV Anlage: Teilweise Unabhängigkeit von Strom- und Netzgebühren, CO2 Einsparung, Ressourcenschonung, vor Allem als Bio Betrieb auch eine Imagefrage

2. Wärmerückgewinnung: CO<sub>2</sub> Einsparung, Ressourcenschonung durch Einsparung von ca. 42.000 l Heizöl jährlich. Kühlung und Wärmerückgewinnung werden unter Tags mit PV-Strom betrieben - ergänzt sich super. Diese technisch anspruchsvollen Lösungen haben wenige Betriebe, dadurch können wir unser Image verbessern und Kunden von uns überzeugen bzw. gelten als innovativer Betrieb, der Synergien gut nutzt. Wir können Kosten einsparen, weil kein Heizöl mehr verbraucht werden muss.
3. Kartoffelschälbetrieb: Komplett neue Betriebssparte, mit neuen Mitarbeitern, Produkten und Kunden. Neues Standbein, falls Kunden vom Lebensmitteleinzelhandel ausfallen. Es werden teilweise Klasse 2 Kartoffeln, die nicht im Lebensmitteleinzelhandel verkauft werden können geschält und somit verkauft und gegessen, die sonst kompostiert werden müssten. Hier wurde eine große Auffanggrube für die Kartoffelschälabfälle gebaut, die dann als Dünger für die eigenen Ackerflächen verwendet werden. Es können die eigenen Mitarbeiter von der Landwirtschaft oder Verpackungshalle bei Arbeitsspitzen im Kartoffelschälbetrieb arbeiten, oder auch umgekehrt. Durch den Kartoffelschälbetrieb ist also ein neuer Betriebsschwerpunkt entstanden, wo neue Einkünfte erwirtschaftet werden, Mitarbeiter eingestellt wurden, Klasse 2 Kartoffel einer sinnvollen Verwertung zugeführt und diese dann regional im Umkreis von 50 km verkauft werden.

### Die Innovation

Es sind unterschiedliche Projektteile, die sich untereinander dahingehend ergänzen, dass sie auf Ressourcenschonung, Effizienz, Arbeitsplätze schaffen und sichern, und etwas Unabhängigkeit von den Energiepreisen schaffen. Vor Allem der Aufbau des Kartoffelschälbetriebes, ist bezüglich Arbeitsplätze ein wichtiger Faktor für unseren Betrieb und bildet ein neues Standbein, falls Kunden vom Lebensmitteleinzelhandel wegfallen. Außerdem gibt es nun die Möglichkeit, Klasse 2 Kartoffeln (Klasse 2 Süßkartoffeln sind auch angedacht) zu verarbeiten, die bisher kompostiert wurden.

Die PV-Anlagen machen den Betrieb nicht nur hinsichtlich Image für die Zukunft fit, sondern helfen auch gegen starke Schwankungen am Energiemarkt.

Die Wärmerückgewinnung ist unseres Wissens nach nicht weit verbreitet und passt perfekt ins Image und Energiekonzept für unseren Betrieb, weil dadurch rund 42.000 l Heizöl jährlich eingespart werden können.

### Unsere Kunden

Großküchen, Cateringbetriebe, Gastrobetriebe, Krankenhäuser, Betriebsküchen, Ömag bei der PV

### Unsere Partner

Installateure, Elektriker, Maschinenbauer, Landwirte als Lieferanten, Banken und div. Förder- und Beratungsstellen

### Unsere nächsten Ziele

Die selbst angebauten Bio Süßkartoffeln schälen, schneiden und kochen und den Kunden anbieten. Es müssen hier noch einige Tests durchgeführt werden, da Süßkartoffeln ein anderes Schneid- und Kochverhalten haben als normale Kartoffeln.