

Dinkelchips

Unsere Ausgangssituation

Hallo, Wir sind Petra und Christoph, wir werden in naher Zukunft einen landwirtschaftlichen Betrieb von Christophs Eltern übernehmen. Unser Betrieb befasst sich mit den Betriebszweigen Mutterkuhhaltung, Rindermast, Ackerbau und Forst.

Schon vor einigen Jahren stellten wir uns die Fragen: Wie entwickeln wir unseren Betrieb weiter? Wie können wir in Zukunft ein ausreichendes Einkommen erwirtschaften? Was werden die Leute in Zukunft essen? Wie sehen Landwirtschaft und Ernährung der Zukunft aus?

Die Projektbeschreibung

Durch all diese Fragen sind wir auf das Grundnahrungsmittel Nummer 1 unserer Erde gestoßen – den Reis.

Wir beschäftigen uns nicht direkt mit dem Reisanbau, da dieser in unserer Region aufgrund klimatischer Bedingungen nicht funktioniert, sondern mit Reis-Alternativen aus heimischen Getreidearten.

Das erste Produkt, das aus diesen Gedanken entstand, war Dinkelreis aus unserem eigenen Dinkel.

Durch das Thema Reis ist uns ein weiteres spannendes Produkt ins Auge gestochen – Reiswaffeln.

Wir haben uns die Frage gestellt, funktioniert das Prinzip der Herstellung von Reiswaffeln auch mit unserem heimischen Getreide?

...Und so sind unsere Dinkelchips geboren.

Anfangs haben wir die Regale im Supermarkt durchstöbert und im Internet nach vergleichbarem gesucht. Es gibt Dinkelcracker, Dinkelwaffeln (runde Scheiben) ... aber noch keine Chips.

Und wie stellt man jetzt so etwas her? – Diese Frage hat uns am meisten beschäftigt.

Der Dinkel wird gedroschen, entspelzt, gereinigt, farbverlesen und dann zu Dinkelreis verarbeitet. Der Dinkelreis wird durch ein selbst entwickeltes Konzept vorbereitet und kommt danach in unsere Chipsmaschine. Durch Druck und Hitze poppt der Dinkel (ähnlich wie Popcorn) auf und fügt sich zu einem hervorragend schmeckenden Snack zusammen. Das coole daran, wir benötigen hierfür kein Öl oder sonstige Zusatzstoffe. Der Snack besteht lediglich aus Dinkel und Salz.

Die Zielsetzung

Unser Ziel ist es Produkte zu vermarkten die lecker schmecken, nachhaltig und regional produziert werden, aus heimischen Rohstoffen bestehen und zu einer gesunden ausgewogenen Ernährung beitragen.

Wir wollen aber auch Bewusstsein schaffen, rund um das Thema Landwirtschaft, das Thema Reis und Reisalternativen und der Wichtigkeit von Regionalität

Der Projekterfolg

- **Vorname:** Christoph
- **Nachname:** Fuchs
- **PLZ:** 3202
- **Ort:** Hofstetten-Grünau
- **Bezirk:** St.Pölten-Land
- **Telefon:** 06509976594
- **Web:** Instagram: landwirtschaft_fuchs
- **Erwerbstätigkeit:** Nebenerwerb
- **Produktionssparten:** Rinderhaltung, Ackerbau, Fortwirtschaft
- **Kategorie:** Regionale Vermarktung





Wir möchten mit unserem Projekt ein zusätzliches Einkommen für unseren Betrieb erwirtschaften, einen Beitrag zur regionalen Wertschöpfungskette leisten und die Landwirtschaft und Ernährung der Zukunft mitgestalten.

Die Innovation

Dinkelchips gibt es in dieser Form noch nicht auf unserem Markt.

Wir verwenden ein uraltes heimisches Getreide und verpacken es in einer komplett neuen Form.

Das Konzept wie wir den Dinkel vorbereiten bevor er in die Maschine kommt, ist aus eigener Kreation entstanden.

Unsere Kunden

Unsere Zielgruppe sind junge Menschen die sich mit moderner, gesunder und regionaler Ernährung befassen.

Unsere Partner

Unsere Vertriebspartner sind bereits einige Hofläden in unserer Umgebung

Unsere nächsten Ziele

Wir möchten unserem Projekt einen Namen geben und eine richtige Marke daraus machen, unsere Produktpalette erweitern, die Produktionsabläufe optimieren, Produktion und Vertrieb erweitern und ein Marketingkonzept erstellen.