

## Vom Haferkorn zur Haferflocke

*Hafer ist eine der traditionellen Getreidearten, die seit Jahrhunderten auch in Deutschland angebaut werden. Hafer gehört, wie unter anderem auch Gerste, Dinkel und Reis, zu den Getreiden, die nach dem Ernten geschält werden müssen, da die Spelze, die äußere Hülle, fest mit dem Kern verwachsen ist.*

In Deutschland wird Hafer als Sommergetreide angebaut. Die Aussaat erfolgt meist im März, die Ernte zwischen Mitte Juli und Mitte August. Die Haferpflanze hat ein sehr charakteristisches Aussehen und ist daher auf einem Feld leicht von anderen Getreiden zu unterscheiden. Hafer besitzt keine Ähren, sondern Rispen. Diese Rispen, die eine glockenähnliche Form haben, neigen sich im Laufe der Wachstumsphase leicht nach unten. Die Haferpflanze wird bis zu 1,5 Meter hoch.

Da die Spelze, die den Kern umgebende Schale, für den Menschen nicht essbar ist, muss das Korn entspelzt werden. Dies geschieht in der Schälmaschine, dort werden die Haferkerne anschließend auch zu Haferflocken, Haferkleie etc. verarbeitet.

In der Schälmaschine wird der Hafer zuerst gereinigt und gesiebt, um ihn von Fremdgetreide und Besatz zu befreien. Für das Entspelzen durchlaufen die Haferkörner eine Schälmaschine, in der die Körner durch Zentrifugalkraft an einen Prallring an der Außenwand geschleudert werden. Durch den Aufprall werden die Spelzen vom Korn abgelöst. Anschließend werden die Haferkerne gedarrt, gedämpft und wieder getrocknet.



VGMS e. V. / © Daniel Schneider

Beim Darren werden die Kerne auf 80 bis maximal 100 Grad Celsius erwärmt und dadurch auf die weiteren Verarbeitungsschritte vorbereitet. Vor allem werden die fettspaltenden Enzyme inaktiviert; dadurch wird ein möglicher Fettverderb – aufgrund des relativ hohen natürlichen Fettgehalts von Hafer – verhindert. Die Haltbarkeit wird verlängert. Durch die Wärmebehandlung wird die Haferstärke aufgeschlossen, dadurch werden die Haferprodukte noch besser verdaulich. In der Darre bildet sich auch das typische nussartige Aroma des Hafers heraus.

## Entwicklung von Haferanbau und Haferverarbeitung

*Bis ins 18. Jahrhundert war Hafer ein Hauptnahrungsmittel der Nord- und Mitteleuropäer, wurde dann jedoch von neuen Nutzpflanzen, wie zum Beispiel der Kartoffel, verdrängt. Im 20. Jahrhundert lag die jährliche Erntemenge in Deutschland um 2 Millionen Tonnen.*

Seit der Jahrtausendwende hat der Haferanbau in Deutschland jedoch stark an Bedeutung verloren. Zwischen 2000 und 2016 hat sich die Anbaufläche halbiert (von 240.000 auf 115.000 Hektar). Der Markt dagegen hat sich in den vergangenen Jahren stark entwickelt: Der jährliche Bedarf der deutschen Hafermühlen an Hafer hat sich gegenüber dem Jahr 2010 mehr als verdoppelt; aktuell verarbeiten die Mühlen rund 650.000 Tonnen Hafer pro Jahr.

Neben Deutschland waren und sind Finnland und Schweden die Hauptlieferländer – sie machen rund 60 Prozent der Hafereinfuhren aus – sowie einige osteuropäische EU-Mitgliedstaaten. Hafer aus Deutschland spielt für die Mühlen eine wichtige und immer bedeutendere Rolle. Zahlreiche Mühlen verarbeiten seit jeher vor allem deutschen Hafer, andere haben im Laufe der Zeit den Anteil von deutschem Hafer

im Portfolio sukzessive gesteigert. Damit wird eine nachhaltigere Verarbeitungskette etabliert. Regionale Rohstoffe spielen sowohl für Handelskunden als auch für Verbraucher\*innen eine immer wichtigere Rolle.

In der deutschen und europäischen Landwirtschaft machen neue Gesetze und agrarpolitische Strategien Veränderungen und Alternativen für die Fruchtfolgen erforderlich. Die agronomischen (pflanzenbaulichen) Eigenschaften des Hafers bieten nachhaltige, ökologisch und wirtschaftlich interessante Lösungen – begleitet von sehr guten Vermarktungsmöglichkeiten. Das Interesse der Landwirtschaft am Haferanbau nimmt so auch seit einigen Jahren zu. Im Jahr 2022 beträgt die Anbaufläche 168.400 Hektar und die Erntemenge wird auf rund 700.000 Tonnen geschätzt. Diese Werte liegen 46 und 31 Prozent über denen des Jahres 2016.



## Hafer – Beitrag zu nachhaltiger Erzeugung und nachhaltigem Konsum

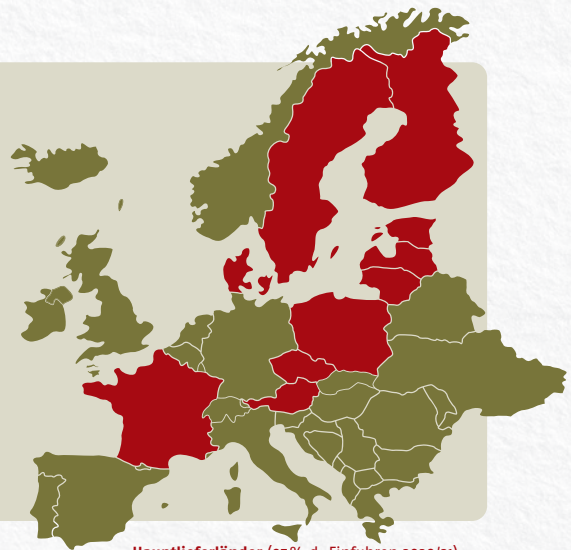
*Die hochwertigen, von Natur aus enthaltenen Nährstoffe bleiben dank der schonenden Verarbeitung in Haferflocken und anderen Produkten weitgehend erhalten. Damit ist Hafer ein wichtiger Baustein einer ausgewogenen und gesundheitsfördernden Ernährung – ganz gleich, ob diese rein pflanzlich ist oder auch tierische Produkte enthält.*

Auch in der Landwirtschaft gilt Hafer als „Gesundungsfrucht“. Mit seinen agronomischen Eigenschaften kann der Anbau von Hafer die Bewältigung der ökologischen Herausforderungen, wie Auflagen zum Bodenschutz oder zur Erhöhung der Biodiversität, unterstützen. In nachhaltigen Fruchtfolgen ist er sinnvoll einsetzbar, er lockert Fruchtfolgen mit einem hohen Anteil an Wintergetreide (z. B. Weizen) und Raps auf; die nach Hafer angebaute Feldfrucht profitiert häufig vom guten Zustand des Ackerbodens. Hafer trägt damit zur Schonung und Regeneration des Bodens bei. Er wirkt Unkrautbildung und Pflanzenkrankheiten entgegen, Dünge- und Pflanzenschutzmittel müssen nur sparsam eingesetzt werden, da die Haferpflanze dank ihres weit

verzweigten Wurzelsystems Nährstoffe aus dem Boden sehr gut aufnimmt.

Umwelt- und Klimaschutz sind Aspekte, die für die Verbraucher\*innen auch bei den Konsumgütern des täglichen Bedarfs eine immer wichtigere Rolle spielen. Die regionale Herkunft der Lebensmittel ist für viele ein Kaufargument. Die Hafermühlen engagieren sich für einen stärkeren Anbau von Hafer in Deutschland und in ihren Regionen, damit Transportwege verkürzt und der Einsatz fossiler Treibstoffe und negative Umwelteinflüsse reduziert werden. Regionale Herkunft und Authentizität kommen stärker in den Fokus.

**Hafer ist ein Naturprodukt, die Ernteergebnisse hängen neben der Feldbearbeitung vor allem auch von den klimatischen Bedingungen in Wachstums- und Reifephase ab. Die Hafermühlen in Deutschland kaufen Hafer aus verschiedenen Ländern, um eine Einseitigkeit, die in ungünstigen Jahren zu Rohstoffknappheit führen kann, zu vermeiden. Zur Reduzierung der Transportwege wird in der Region gekauft. Und regional kann auch außerhalb Deutschlands bedeuten: Manche Mühlen liegen in Grenznähe, und damit ist es umweltschonender, den Hafer aus dem Ausland aus unter 100 km Entfernung einzukaufen als aus einer anderen deutschen Anbauregion.**



## Hafermühlen – Langfristige Strategien und nachhaltiges Wirtschaften

Neben Anlagen und Prozessen für mehr Energie- und Ressourceneffizienz leisten die Mühlen-Unternehmen einen wichtigen Beitrag zur ökonomisch-sozialen Nachhaltigkeit. Bei den Hafermühlen handelt es sich um mittelständische Unternehmen, die in den meisten Fällen von Familienmitgliedern geführt werden. Die Unternehmensgeschichte reicht zum Teil bis in die Mitte des 15. Jahrhunderts zurück, wenngleich die meisten im 19. Jahrhundert gegründet wurden.



Die Unternehmen, ihre Leitung und ihre Belegschaft sind traditionsbewusst und zukunftsorientiert. Im Zuge neuer industrieller und lebensmitteltechnologischer Möglichkeiten haben alle Unternehmen ihr Portfolio an Haferprodukten ausgebaut und damit in neue Sortimente und neue Geschäftsbeziehungen investiert. Zur Sicherung der Unternehmen für die nachfolgende Generation verfolgen die Geschäftsführungen langfristig angelegte Strategien und bauen neue Geschäftsfelder behutsam und mit Weitsicht auf.