

1. Projekt Dörrerei

1.1 Geschichtlicher Hintergrund

In früheren Zeiten, bis ca. nach dem zweiten Weltkrieg, war der Obstanbau in Trin ein wichtiger Teil der Selbstversorgung mit Nahrungsmitteln. Fast jede Familie bewirtschaftete Obstbäume, sei es im Hausgarten (curtgin) oder im grossen Obstbaugelände Quadris, zwischen Trin Dorf und Trin Digg gelegen. Aus dieser Zeit stammen noch etliche Hochstammbäume, welche heute aber nur noch wenig genutzt werden. Aus ökologischer Sicht sind die Hochstammbäume sehr wertvoll, da sie wichtige Habitate für eine Vielzahl von Vögeln und Insekten sind, zur ökologischen Vernetzung und somit massgebend zum Erhalt der Biodiversität beitragen.

Damit diese wertvolle Landschaft erhalten bleibt, sind verschiedene Massnahmen notwendig. Im übergeordneten Projekt «puma» werden diese bearbeitet und Schritt für Schritt umgesetzt. Das geschieht auch im Zusammenhang mit dem Projekt «puma», welches die Rahmenbedingungen für die gesteckten Ziele schaffen wird. Der Landschafts- und Obstbaupflegerverein Trin (LOVT) ist für die Umsetzung verantwortlich. Dies geschieht in Zusammenarbeit mit den Landwirten und den Grundeigentümern, welche teilweise die Bäume selbst pflegen und bewirtschaften. Aus dem Projekt «puma», welches die Massnahmen von der Pflanzung der Bäume bis zur Verarbeitung der Früchte umfasst, wurde das Teilprojekt «Dörrerei Trin» herausgeschält, welches der LOVT umsetzen will. Das Dörren der Früchte hat in Trin eine lange Tradition. Davon stammen die traditionellen Gerichte wie «raviuls da Trin» oder «paun cun péra». Die alten Dörröfen, die mit Holz eingefeuert wurden, sind mehrheitlich verschwunden, so dass in den meisten Haushalten die Möglichkeit zum Dörren fehlt und dadurch immer weniger Früchte gedörrt werden. Mit einer neuen, leistungsfähigen Dörranlage könnten auch Früchte aus der Region verarbeitet werden. Die Nachfrage ist vorhanden.

Auch falls die effektiv verarbeitete Menge an frischen Birnen vor allem in den Startjahren der Dörrerei noch nicht sehr gross wäre, wird mit der Einrichtung einer Dörrerei am Standort Trin das Bewusstsein gefördert, dass der Aufwand für die Pflege und Erhaltung der Hochstammbäume Sinn macht.



Abbildung 1: Der Obstanbau in Trin hat eine lange Tradition und war einst eine wichtige Nahrungsmittelproduktion. Mit dem Projekt «Dörrerei Trin» wird an diese Tradition angeknüpft, damit die wertvollen, lokalen Früchte wieder vermehrt in unsere Nahrungskette Eingang finden.

1.2 Übergeordnetes Projekt «puma»

Im Jahre 2021 wurde im ganzen Gemeindegebiet Inventar erhoben, wobei das Hauptaugenmerk auf die Hochstamm-Obstbäume gelegt wurde. Dabei sind 1177 Hochstamm-Obstbäume lokalisiert und beschrieben worden, wobei überwiegend Äpfel (36%), gefolgt von Birnen (24%) und Zwetschgen (14%) gezählt wurden.

Im «**geeigneten Obstbauggebiet Quadris**» (siehe Abbildung 2) dagegen dominieren mit total 342 Obstbäumen die Birnen (41%), gefolgt von den Äpfeln (36%) und den Zwetschgen (9%). Viele der Birnbäume tragen Mostbirnen, mächtige Baumriesen aus der Blütezeit des Obstanbaues in Trin, welche kaum mehr benutzt werden. Von den 141 Birnbäumen sind 30 Pastorenbirnbäume, deren Früchte in Trin traditionell gedörrt wurden.

Das in den folgenden Kapiteln analysierte Projekt «Dörrerei» ist Bestandteil des Projekts «puma».



Abbildung 2: «geeignetes Obstbauggebiet»: Obstgarten Quadris zwischen Trin und Trin Digg

1.3 Dörrerei: Projektziel und Leitbild

Das Ziel des Projektes ist es, eine Dörrerei in Betrieb zu nehmen, welche es erlaubt, das anfallende Obst aus dem Trinser Hochstammobstgarten und der Region zu verwerten und damit gleichzeitig auch zum Erhalt der ökologisch wertvollen Hochstammobstbäume beizutragen. Durch das Dörren wird das Obst haltbar gemacht. Eine weitere Veredelung/Verarbeitung der Dörrprodukte ist aktuell nicht vorgesehen.

Motto: was bisher unter den Obstbäumen verfaulte (Abbildung 3), soll grösstenteils gedörrt und somit haltbar gemacht und vermarktet werden (Abbildung 4).

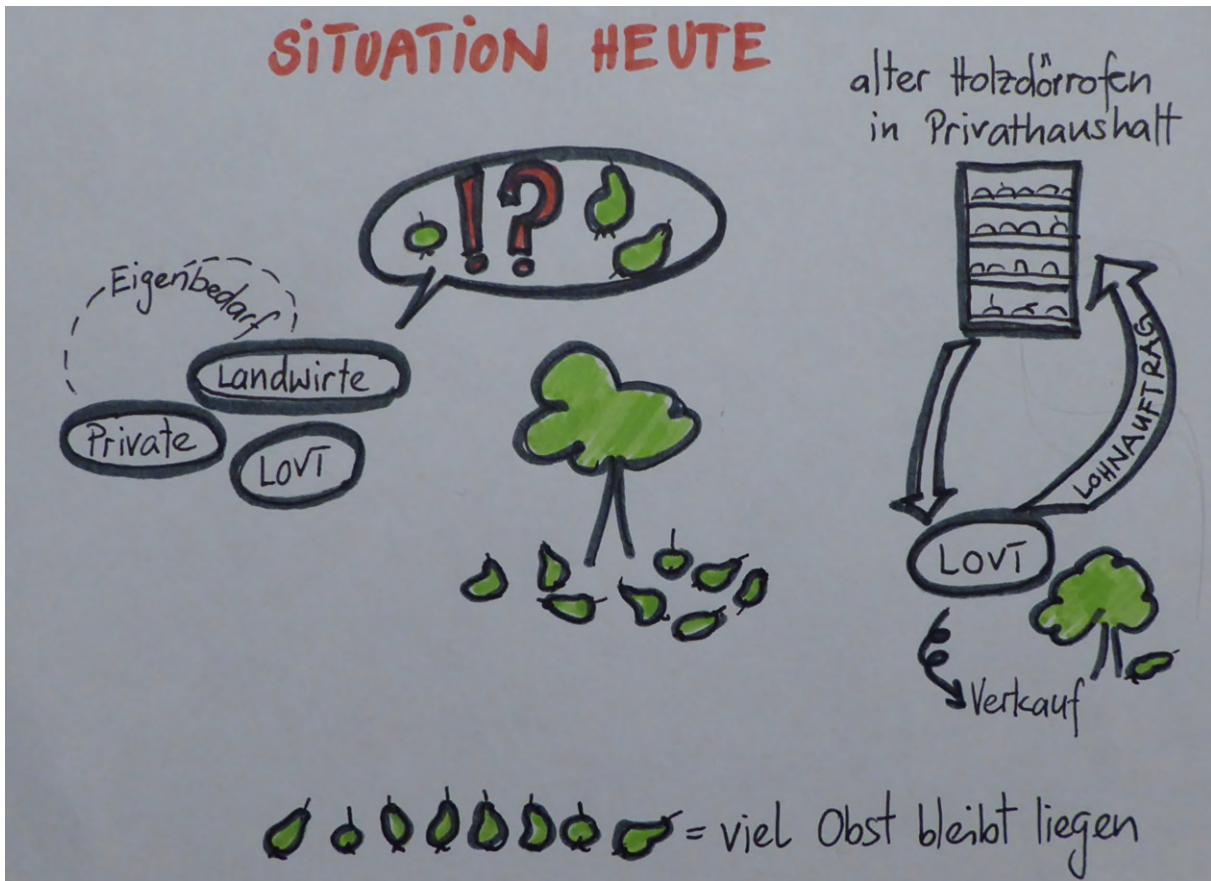


Abbildung 3: Situation heute

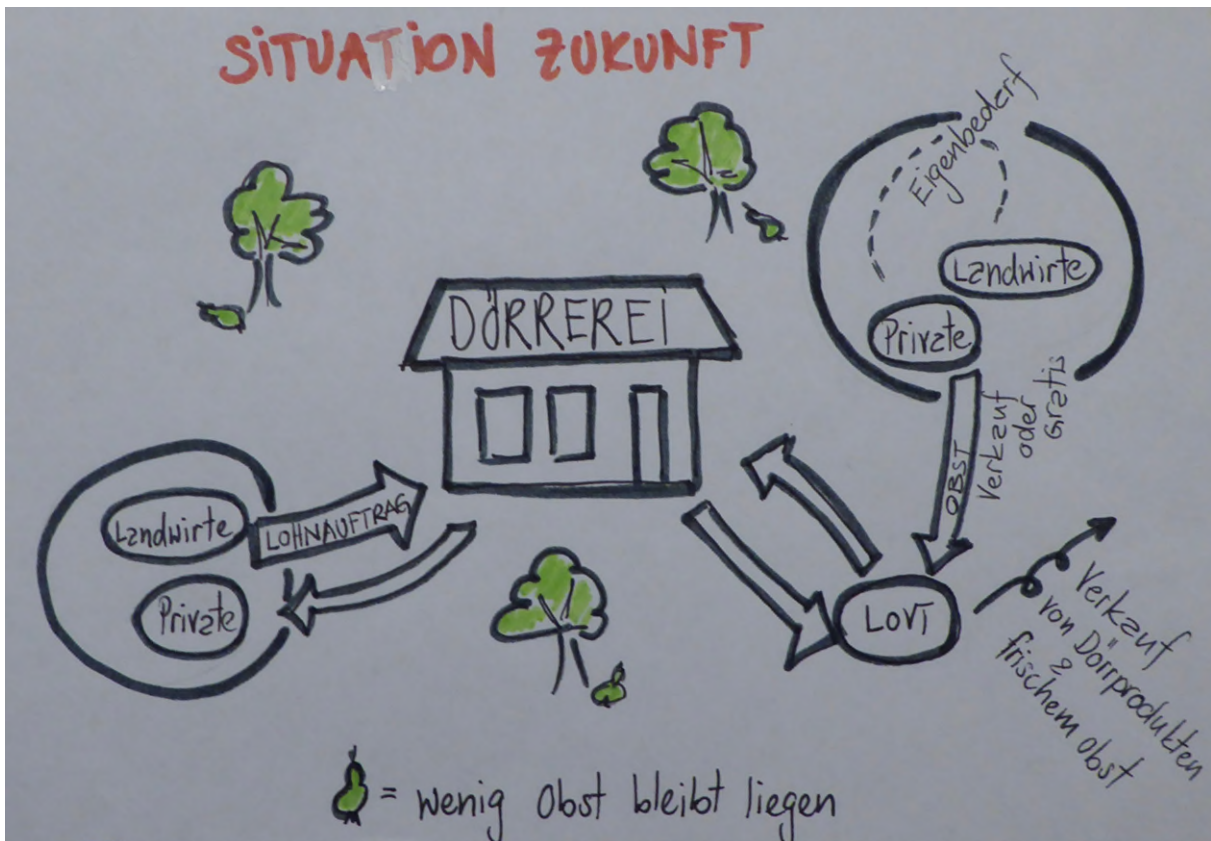


Abbildung 4: Situation in Zukunft

1.4 Projektorganisation

Der Aufbau der Dörrerei erfolgt durch den Verein Vorstand des Landschafts- und Obstbaumpflegevereins Trin (LOVT).

2. Produkte, Dienstleistung

2.1 Marktleistung

Die Produkte der LOVT-Dörrerei:

- a) Dörrbirnen (ganze Birnen)
- b) getrocknete Birnen-/Apfelschnitze
- c) weiteres getrocknetes Obst und Gemüse

Andere LOVT-Produkte:

- d) Birnen- und Apfelmilch
- e) Birnendicksaft
- f) ganze, frische Birnen zum direkten Verzehr (Essbirnen)

Das Hauptprodukt Dörrbirnen bildet die Basis für Birnbrote, Trinser Raviuls, Birnweggen und Schlorzifladen. Die bereits an den LOVT gestellten Anfragen von Restaurants und Läden zur Lieferbarkeit von Dörrbirnen zeigen, dass das Produkt gefragt ist.

Dörrbirnen werden jetzt schon im Verein zu Birnbrot und Trinser Raviuls verarbeitet und verkauft. Es sind aber noch kleine Mengen, da die alten Holzöfen an ihre Grenzen stossen.

Neben ganzen Birnen sollen als Nebenprodukte auch Birnen-/Apfelschnitze und weiteres Obst und Gemüse getrocknet werden können. Dies unter anderem auch zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, wenn die Frischware nicht genügend rasch anderweitig verwertet werden kann.

2.2 Abnehmer

Die Abnehmer werden in erster Linie Privathaushalte aus Trin sein, bei genügend Kapazität der Dörrerei werden aber auch Personen und Firmen in der Region oder im Grossraum Graubünden bedient.

Das aktuelle Umdenken in der Gesellschaft hin zu mehr Selbstverwertung und Ökologie ist für das Projekt Dörrerei auf alle Fälle förderlich.

3. Markt

3.1 Marktübersicht

Aktuell gibt es in Trin und Umgebung keine Möglichkeit für Private, ihr Obst an eine Dörrerei zu übergeben. Es existiert somit kein Markt in der Region. Als nächstgelegene Dörrerei in vergleichbarem Stil ist uns die Dörrerei Teufen AR bekannt.

3.2 Eigene Marktstellung

Die Dörrerei soll die bisherige Situation, in welcher nur ein Teil des Obstertrags aus Trin in privaten Haushalten gedörrt werden konnte, ablösen. Aktuell besteht dafür kein bzw. nur ein unbedeutender Markt. Das Hauptziel der Dörrerei besteht mehr darin, anfallende Kosten zu decken, das zur Verfügung stehende Obst aus Trin und Umgebung zu verwerten und damit einen Beitrag zur Erhaltung der Hochstammobstbäume zu leisten, als einen grossen Gewinn zu erzielen. Ebenfalls soll der Wertschöpfungskreislauf geschlossen werden.

3.3 Marktbeurteilung

2021 wurden mit einer Umfrage an Obstvereine in der Region Domleschg, Surselva und Unterengadin die geschätzten Mengen evaluiert, welche für die Trinser Dörrerei in Frage kommen und wo ein Interesse an der Dörrerei vorhanden ist. Die Mengen an Obst aus Trin wurden in den letzten Jahren durch den LOVT beobachtet und die möglichen Mengen für die Dörrerei geschätzt. Mit diesen geschätzten Mengen können wir eine Prognose der zu verarbeitenden Mengen machen.

Es sind vor allem Birnen in grösseren Mengen vorgesehen, die als Ganzes oder in Schnitzzen gedörrt werden können. Es können aber auch alle anderen Früchte in verschiedenen Endprodukten gedörrt und auch Gemüse zur Auslastung resp. Optimierung des Dörrrofens getrocknet werden.

Die Mengen sind vorsichtig angenommen. Über einen längeren Zeitraum konnte festgestellt werden, dass bei den Birnen der Ertragsunterschied von Jahr zu Jahr gering ist. Bei der Apfelmenge ist bei den Hochstammbäumen die typische Alternanz von 2 Jahren dagegen bestätigt worden. Zudem sind die Blüten der Äpfel frostempfindlicher als bei den Birnen, was natürliche Schwankungen beim Ertrag verursacht. Da die Kapazität der Dörrerei kleiner ist als die durchschnittliche Fruchtemenge, kann eine regelmässige Auslastung der Dörrerei gewährleistet werden. Es werden auch andere End-Verarbeitungen mit den anfallenden Früchten angestrebt und wurden auch schon umgesetzt, wie z.B. Schnitze, Mosten in Scharans, Birnendicksaftherstellung.

Es kann nicht der volle Ertrag aus den Hochstammobstbäumen für die Verarbeitung eingerechnet werden. Der Trinser Hochstammobstgarten aus den früheren Jahren ist für die moderne Zeit zu steil für die Ernte. Ebenfalls stehen die Hochstammbäume in einer Wiese, die durch das Vieh (Schafe) beweidet wird, welches sich auch vom Fallobst ernährt. Zudem soll die Biodiversität durch diese Hochstamm-Feldobstbaum-Strukturen erhalten und gefördert werden.

Es ist das Ziel, laufend die aus dem Obstgarten geernteten oder von Privaten angelieferten Birnen / Äpfel direkt im Dörrofen zu dörren (ganze Birnen), als Schnitze zu dörren, zu Most zu verarbeiten in Scharans oder als frische Birnen zu verkaufen. Die Frischware soll möglichst ohne Zwischenlagerung z.B. in Kühlräumen weiterverarbeitet oder vermarktet werden.

Mit der geplanten Dörrerei erhalten viele Familien, die einen Hochstammobstbaum besitzen resp. geerbt haben, eine Verarbeitungsmöglichkeit für ihr Obst, was in der momentanen Situation nicht möglich ist.

Das geerntete Obst wird zu ca. 2/3 durch den LOVT verarbeitet und vermarktet. 1/3 der gelieferten Menge (Obst und Gemüse) wird durch den LOVT gedörrt und durch den Lieferanten weiterverarbeitet und vermarktet (Lohndörren), siehe auch Abbildung 4.

Verschiedene Rückmeldungen bestätigen, dass die Nachfrage am Lohndörren vorhanden ist. Ebenfalls wäre die Dörrerei offen für Anfragen aus der umliegenden Region für das Lohn-Dörren von Obst und Gemüse. Solche Anfragen haben wir schon im laufenden Jahr erhalten. Wir mussten die Personen aber auf die mögliche Dörrerei ab 2023 vertrösten.

Basierend auf der bisherigen Dörrtätigkeit von LOVT-Mitgliedern und den Umfragen in der Region schätzen wir die Marktaufteilung (ohne Lohndörren) wie folgt ein.

Regionen	Marktanteil	Tendenz
Private Trin	60%	zunehmend
Private/Vereine Region	20%	leicht zunehmend
Firmen Region	10%	leicht zunehmend
Graubünden/angrenzende Gebiete	10%	leicht zunehmend

Wir gehen davon aus, dass die zukünftige Dörrerei eine Art Signalwirkung haben wird: Eigentümer von Obstbäumen, die ihr Obst bisher nicht verwendet haben, werden es eher dörren lassen, wenn eine (nicht private) Infrastruktur dafür vorhanden ist.

4. Marktpositionierung

4.1 Mitbewerber

Die diversen getätigten Umfragen bei Obstvereinen in der Region haben bestätigt, dass es in Graubünden aktuell keine Dörrerei gibt, welche als Konkurrentin eingestuft werden müsste. Die Dörrerei Teufen AR ist lagemässig zu weit entfernt, als dass sie die Aktivität einer Dörrerei in Trin gefährden würde. Gemäss ersten Gesprächen können wir auch davon ausgehen, dass Kunden aus Graubünden, die bei der Dörrerei Teufen anfragen, zu uns verwiesen würden.

Für die Verarbeitung des Obstes sind kurze Lieferwege für das frische Obst und kurze Lagerungszeiten vor dem Dörren von zentraler Bedeutung. Daher ist der Standort einer Dörrerei entscheidend für die Frage, ob sie in Konkurrenz zur nächstgelegenen Dörrerei steht.

Der Standort der Dörrerei in Trin macht aufgrund des verhältnismässig grossen hiesigen Obstgartens und des regionalen Interesses der Obstvereine Sinn. Eine starke Dörrerei in Trin bringt andere dazu, ihr Obst zu liefern, statt selber eine Dörrerei zu bauen.

Hinzu kommt, dass andere Dörrereien vermutlich ähnliche Philosophien haben: Es wird nicht in erster Linie auf einen grossen Gewinn hingearbeitet, sondern die ganzheitliche Denkweise beinhaltet nach der Deckung der laufenden Kosten und der Amortisierung der Geräte in erster Linie Ökologie und die Schliessung des Wertschöpfungskreislaufes. Somit sehen sich benachbarte Dörrereien eher als Partner denn als Konkurrenten.

So konnte eine kleine Delegation vom LOVT auch von den Erfahrungen der Dörrerei Teufen bei einem Besuch vor Ort profitieren. Das Knowhow wird gerne weitergegeben. Die Dörrerei Teufen (<http://www.dörrverein-teufen.ch>) würde uns auch bei der Einarbeitung unterstützen.

4.2 Konkurrenzprodukte

Für das Hauptprodukt – die Dörrbirne – gibt es kein Konkurrenzprodukt. Es ist ein traditionsreiches Naturprodukt, welches nicht durch ein anderes Produkt substituiert werden kann. Die Früchte von unseren Hochstammbäumen sind ungespritzt, ökologisch wertvoll, nachhaltig und regional produziert, das ist das «Markenzeichen» unserer Produkte. Dieser Mehrwert ist bei der Vermarktung ein wichtiges Argument.

Die bei den Grossverteilern erhältlichen Dörrfrüchte wie Mangos, Ananas, Bananen, Feigen, Datteln, Aprikosen, Ingwer, Pflaumen etc. sind wohl günstiger als die Dörrbirnen aus der Dörrerei Trin. Sie werden aber eher als Einzelstücke konsumiert, als dass sie als grössere Menge Grundlage zum Kochen und Backen sind, wie dies bei der Dörrbirne der Fall ist.

5. Marketing

5.1 Marktsegmentierung

Kundensegmente:

Priorität 1: Einheimische Privat-Haushalte

Priorität 2: lokale Restaurants, Volg Trin und Trin Mulin

Priorität 3: regionale Bäckereien, Restaurants, Greenstyle Foundation

Priorität 4: Grossverteiler ohne Bezug zu Trin

Marktgebiete:

Priorität 1: Trin

Priorität 2: Region

Priorität 3: Graubünden

5.2 Markteinführungsstrategie

Erschliessung der Marktgebiete

Ab 2023: Trin und Region

Ab ca. 2026: bei genügend vorhandenem Obst Absatz in Graubünden.