



Gut Böckenhoff

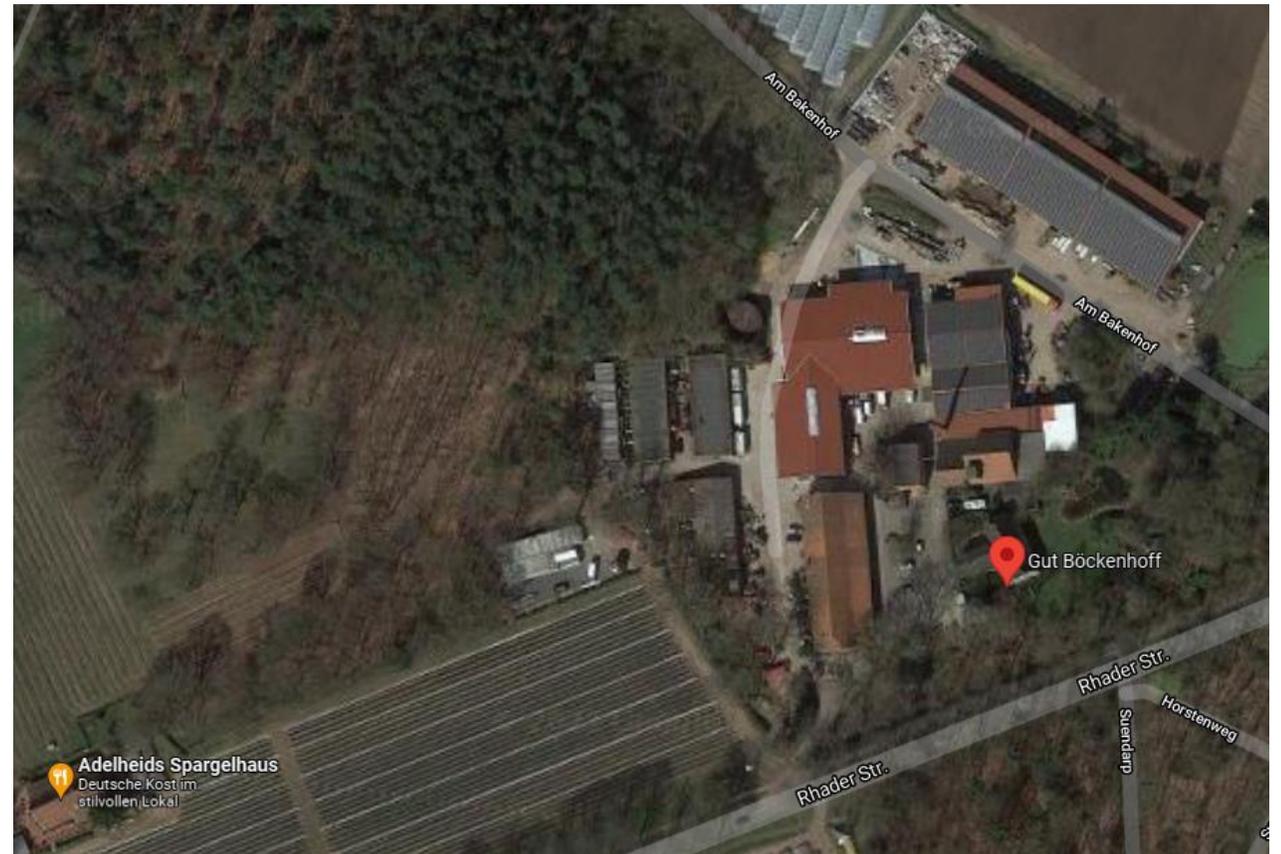
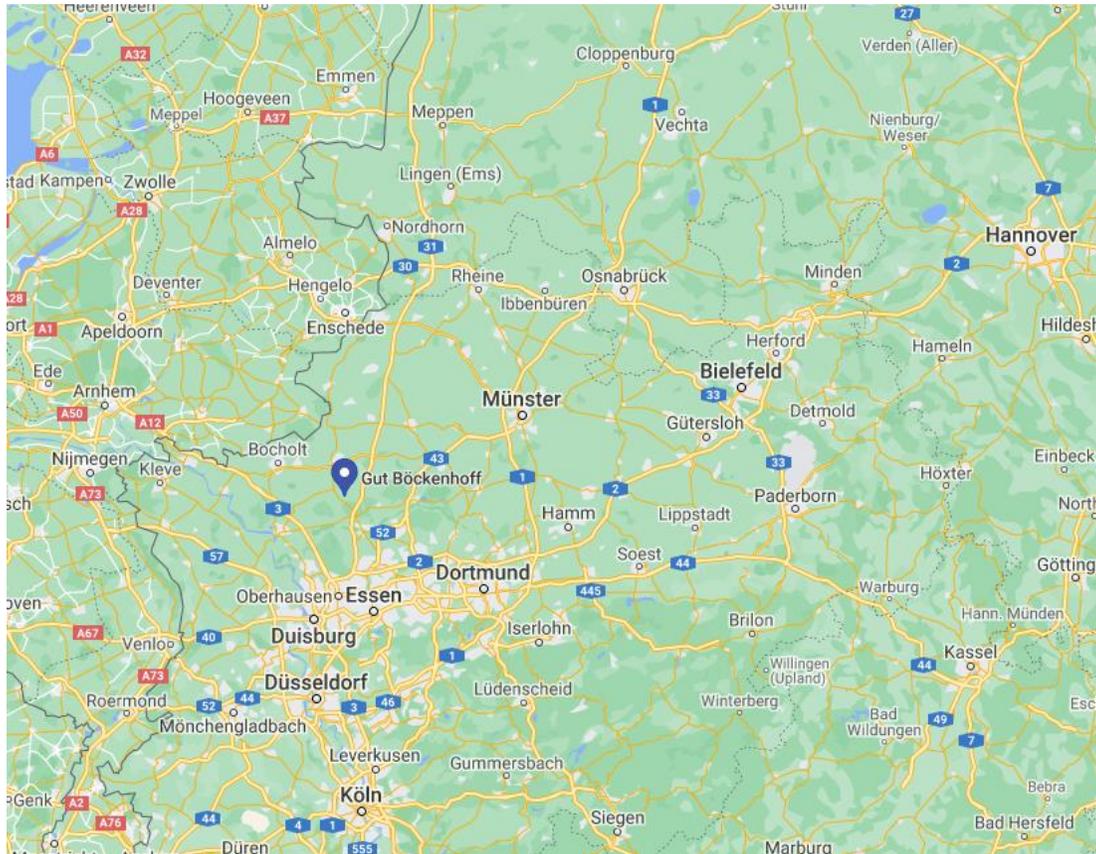
Betriebsvorstellung
von Charlotte Böckenhoff

Gliederung



1. Hof
 - 1.1 Hofgeschichte
 - 1.2 Spargel, Spargelfolien & Recycling
 - 1.3 Erdbeeren & Heidelbeeren
2. Haselnussanbau
3. Ernte & Aufbereitung
4. Verarbeitung
5. Vermarktung
6. Chancen im Haselnussanbau

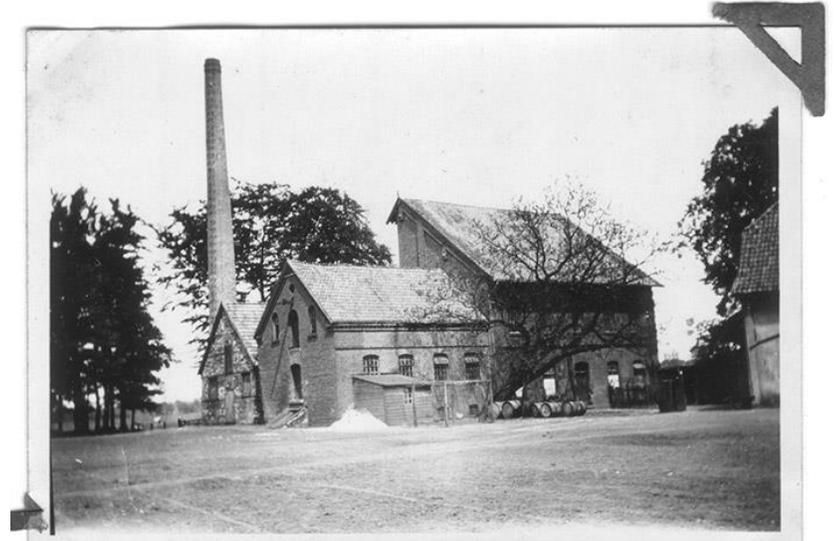
1. Hof



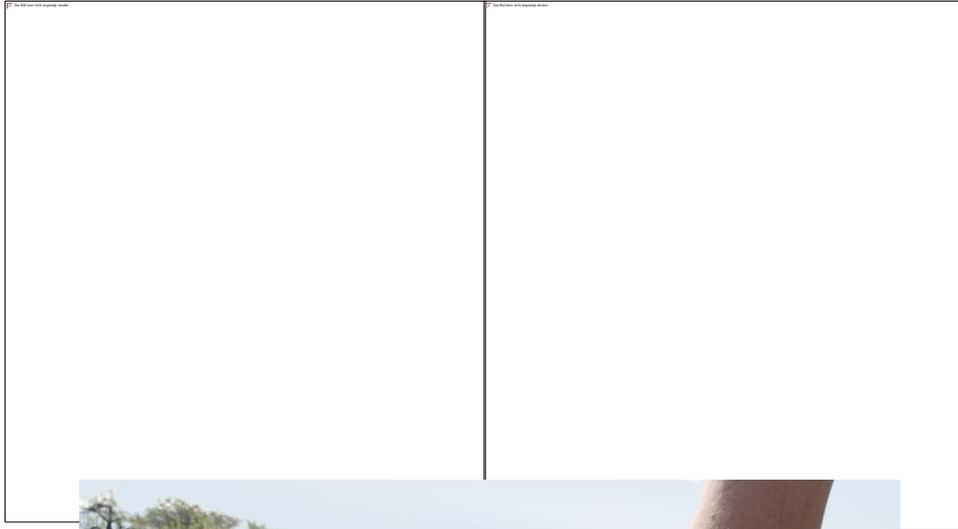
1.1 Hofgeschichte



- Frühere Branntweinbrennerei mit Bullenmast bis 2005
- 1978 Spargelanbau
- 1983 Eröffnung Restaurant Adelheids Spargelhaus
- 1994 Entwicklung von Erntetechnik und Spargelfolien
- 1990 Erdbeeren
- 2006 Heidelbeeren
- 2016 Spargelfolienrecycling (10 Jahre Entwicklung)
- 2016 Haselnüsse



1.2 Spargel



- ca. 70 ha Spargel
- Anbau auf Dämmen mit unterschiedlichen Verfrühungstechniken (Heizspargel, Minitunnel, Schwarz/weiße Taschenfolie)
- Ernte Mitte März bis 24. Juni
- Sortierung und Schälen
- Direktvermarktung (Hofladen + 3 Stände)
- Großhandel, Supermärkte

1.2 Adelheids Spargelhaus



- Gründung 1983
- Einer der Ersten Spargelrestaurants für die Direktvermarktung
- Zurzeit verpachtet

1.2 Spargelfolien

- Entwicklung seit 1994
- Spargelfolien dienen zur Erntesteuerung und Qualitätssicherung
- Schwarz/Weiße Taschenfolien, Mulchfolien, Minitunnel
- Wickeltechnik, Erdbeerentränker



1.2 Folienrecycling

- Entwicklung eines Folienschredders
- Alte Spargelfolie fällt „in großen Mengen“ beim Anbauer an
- Folien-Flakes werden zu Müllbeuteln und Tropfschläuchen recycelt



1.3 Erdbeeren



- 6 ha Erdbeeren auf Dämmen
- Wandertunnel und mehrschiffiges Tunnelsystem mit Hochstätter Damm
- Sorten: Clery, Asia, Malling Centenary, Sonsation, Rumba
- Ernte Ende April bis Ende Juni
- Hauptsächlich Direktvermarktung

1.3 Heidelbeeren



- 15 ha Heidelbeeren
- Ca. 4 ha natürlicher Standort
- Substratrinne mit Torf
- Tropfbewässerung mit Tropfschläuchen
- Sorten: Duke, Draper, Bluecrop, Liberty, Cargo, Elisabeth, Sekoya Crunch, Sekoya Grande
- Ernte Mitte Juli bis September
- Vermarktung hauptsächlich über Handel



2. Haselnussanbau



- 1. Pflanzung 2016
- 2. Pflanzung 2019
- Mittlerweile Ca. 7 ha
- Pflanzabstand 5 x 5 m
- Kelchform
- Bewässerung mit Minisprinkler (hängend und stehend)
- Graseinsaat (Böschungsmix)



2. Haselnussanbau



Pflanzen und Sorten

- Sorten: Hallesche Riesen, Ennis, Emoa 1, Katalonsky,
Bestäuber: Butler, Webbs Preis, Cosford

Auf Unterlage `Corylus Colurna`

Warum veredelte Bäume?

- Geringer Schnittaufwand
- Früher und höherer Ertrag

2. Haselnussanbau



Pflege

- Januar – März: Zurückschneiden der Bäume (in den ersten 6 bis 7 Jahren)
- März Düngung 1 x jährlich
- April dieses Jahr erstmals 3x Kupfer gegen Monilia



2. Haselnussanbau



Pflege

- April – Ernte: Unkrautregulierung
- Mai – August: Bewässerung je nach Witterung
- September –
Oktober: Ernte



2. Haselnussanbau



Geräte:

- Düngerstreuer:
 - Chianchia Fertilizer Spreader C300
 - gezielte Düngung pro Baum
 - Impulsstreuer
- Sichelmäher mit hydraulischer Breitenverstellung
- Obstgebläsespritze
 - Anhängespritze mit 2000 l

2. Haselnussanbau



Nützlinge:

- Marienkäferlarven
- Schlupfwespen
- Ohrenkneifer
- Florfliegen
- Orios Blumenwanzen

- Mäusebussard (Sitzstangen)
- Wiesel (Steinhaufen, Wieselkisten)



3. Ernte



- Haselnüsse fallen bei Reife auf das Erntenetz
- dann werden Sie mit dem „Nusssauger“ (Raccolitrice EU 2000 von Chianchia aus Italien) vom Netz gesaugt
- Blätter, Zweige und taube Nüsse werden direkt auf der Plantage aussortiert
- Ernte in Säcken
- 3 Personen - 5h/ha

3. Ernteschutznetze

- Bahnen: 6x100m
- Material: HDPE+
- Farben: weiß / grün / schwarz
- Mit UV-Stabilisation
- Gewicht: 80g/m²
- Maschengröße: 1,4x1,4mm



3. Ernteschutznetze



- Trockene Ernte
- Kein Durchwuchs von Gras oder Beikräutern
- Keine Schäden der Ernte durch Wildfraß
- Entwicklungszyklus des Haselnussbohrers wird unterbrochen
- Ernteerleichterung
- Leichtes Auf- und Abrollen

3. Ernte



3. Ernte



Sortierung und Trocknung

- Nachsortierung - Kelchblätter, Steine und taube Nüsse
- Die Nüsse werden anschließend auf eine Restfeuchte von 12 % getrocknet (Trocknung in Großkiste)



Video Ernte



4. Verarbeitung & Produkte



Nussknacker

- Nüsse werden mit Nussknacker geknackt
- Dann wird die Schale mit einem Windsichter von dem Kern getrennt
- Nachsortierung per Hand notwendig

Video Nussknacker

- 24 + wird aussortiert
(Verkauf in Schale)



4. Verarbeitung & Produkte



Rösten

- Nüsse werden mit einem Nussröster 15-20 min bei 180°C geröstet
- Leistung ca. 10-15 kg/h
- Anschließend wird die Haut mit einer Trommel von dem Kern getrennt



4. Verarbeitung & Produkte



5. Vermarktung

Direktvermarktung

- Verkauf im Hofladen
- Tag der offenen Nuss
- Show Knacken & Rösten
- Geschenksets zu Weihnachten
- Weihnachtsmärkte

TAG DER OFFENEN NUSS

27-28.11.21
von 14 bis 20 Uhr

ERLEBEN SIE:

- Show Knacken und Rösten
- Vorstellung des Haselnusssaugers
- Adventsausstellung mit Feuer- und Lichtobjekten im alten Pferdestall
- Lagerfeuer und Glühweinausschank
- Snacks und Getränke

ADELHEIDS
HASELNÜSSE
Gut Bockenhoff

IM HOFLADEN
GUT BÖCKENHOFF
Am Bakenhof 1
46348 Raesfeld/Erle
Einfahrt an der Rhader Straße



5. Vermarktung

Onlineshop

- 30 % des Haselnussverkaufs
- Versand Deutschlandweit
- Umsatzsteigerung vor Weihnachten
- Verkauf von Nebenprodukten ca. 25 %
- <https://www.gut-boeckenhoff-shop.de/>





6. Chancen im Haselnussanbau

- Markt vorhanden
 - Nüsse sind lecker, gesund, wichtiger Proteinträger für die gesunde Ernährung
 - Aufgrund der globalen Knappheit von Haselnüssen, findet man nur in wenigen Schokoladen viele Nüsse
- Skalierungseffekt im Knacken und Rösten vorhanden, nur durch hohe Produktpreise ist langfristige Wirtschaftlichkeit maximiert
- Kein Anbau für die Industrie, sondern ein leckeres, ehrliches Produkt vom Bauern
- Ziel = Aufbau einer deutschen premium Marke



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!