



Pressegespräch Sauwald Erdäpfel GmbH

Sauwald Erdäpfel – Kooperationen sind der Schlüssel zum Erfolg

Seit 1990 gibt es nun die Sauwald Erdäpfel Gemeinschaft. Damals wurde die Gruppe von 6 Landwirten, darunter Eduard Paminger, Walter Stuhlberger, Fritz Scheuringer, Franz Scharinger, Josef Tomandl und Matthias Schasching, gegründet.

Aus der Not heraus entstand die Gemeinschaft.

Im Sauwald wurde seit den 50er Jahren Erdäpfelsaatgut für die Saatbaugenossenschaft angebaut. Ende der 80er Jahre wurde die Zusammenarbeit eingestellt und die Bauern standen vor der Entscheidung mit dem Erdäpfelanbau aufzuhören oder auf eigene Faust weiter zu machen.

Das vorhandene Know How und die vorhandene Technik machten die Entscheidung leicht und die Bauern gründeten die Sauwald Erdäpfel Gemeinschaft. Das Wissen der Bevölkerung, dass dort droben im Wald die besten Erdäpfel wachsen, machte die Gemeinschaft zum Markenzeichen. Die Marke Sauwald Erdäpfel war geboren.

Raue Winter und milde Sommer sind ein optimales Klima für den Erdäpfelanbau. Weniger Schädlings- und Krankheitsdruck in dieser Höhenlage sind für die Produktion von Erdäpfeln ein natürlicher Vorteil. Neben den klimatischen Bedingungen spielt auch der Boden eine entscheidende Rolle. Der Urgestein Verwitterungsboden, der im Sauwald vorherrscht, verleiht den Erdäpfeln den besonderen Geschmack und die hervorragende Qualität.

Die gute Entwicklung der ersten Jahre machten den Bau des Gemeinschaftslagers 1994 notwendig und die Bauern arbeiteten noch näher zusammen. Vom Anbau bis zum Verkauf wurde und wird alles gemeinschaftlich erledigt. Das macht die Gruppe stark und in einer so klein strukturierten Landwirtschaft, wie es hier im Sauwald der Fall ist, erst möglich, kostendeckend zu produzieren.

2020, 30 Jahre nach der Gründung, ist nun der nächste Ausbauschritt notwendig geworden. Durch die gute Nachfrage nach unseren Sauwald Erdäpfeln reichte die Erntemenge meistens von September bis Jänner. Das wollen wir jetzt ändern. Durch das neue moderne Kühllager wollen wir von Anfang September bis Ende Mai künftig unsere Erdäpfel zum Verkauf anbieten.



Der Verzicht auf chemische Keimhemmung macht das Kühllager zur Voraussetzung um diese lange Lagerdauer zu gewährleisten.

Neben Erdäpfeln kann man künftig auch verschiedenes Obst und Gemüse kaufen und im neu errichteten Verkaufsraum neben vielerlei regionaler Produkte aus dem Genussland Oberösterreich auch Kaffee und Kuchen genießen. Durch die Unterstützung der LEADER Region Sauwald-Pramtal ist es uns gelungen, einen sehr ansprechenden Verkaufs- und Sitzbereich zu gestalten und das in reinem Massivholzbau! Bewusst haben wir uns bei der Umsetzung unseres Projektes für sehr viel Holz entschieden, da im Sauwald der Waldanteil sehr hoch ist und Holz, als nachwachsender Rohstoff, praktisch vor der Haustüre wächst.

Kooperationen sind der Schlüssel zum Erfolg

Schon bei der Gründung der Sauwald Erdäpfel Gemeinschaft wusste man, dass man gemeinsam mehr schaffen kann als ein einzelner Betrieb. Diese Denkweise steht auch heute noch an oberster Stelle unserer Firmenphilosophie. Die Initiative Genussland Oberösterreich ist das beste Beispiel um wieviel mehr man bewegen kann, wenn kleine Produzenten unter einen Hut gebracht werden. Von Beginn an sind wir als Sauwald Erdäpfel Gemeinschaft teil des Genusslandes. Fast Selbstverständlich ist es daher für uns, vorwiegend Produkte von Genussland Produzenten in unserem Verkaufsladen mit zu verkaufen.

Aus dem Genussland heraus entstand im heurigen Frühjahr eine Partnerschaft mit der Metzgerei Feichtinger in Brunnenenthal und Schneiderbauer Gewürze aus Lamprechten.

Die Idee von Gerhard Schmid, Geschäftsführer der Metzgerei Feichtinger, Sauwald Erdäpfel und Schneiderbauer Gewürze in einer Bratwurst zu verarbeiten, war für uns drei eine spannende Herausforderung. Gerne haben wir uns in diese Kooperation eingebracht und bei der Umsetzung mitgewirkt. Seit kurzem gibt es die Bratwurst nicht nur in den Filialen der Metzgerei Feichtinger zu kaufen, sondern auch bei Billa, Unimarkt, Maximarkt, regionale Sparmärkte und EDEKA Schwaiberg in Passau.

Zu der Bratwurst gibt es ab sofort auch das passende Brot. Gemeinsam mit Keimlingsbäcker Karl Mayer aus Scharfenberg kreierten wir das Sauwald Erdäpfel Brot.

„Für uns ist es jedes Mal eine Herausforderung, wenn wir im Backbereich mit natürlichen, unveränderten, bäuerlichen Rohstoffen, Produkte entwickeln können. So ist es auch dieses Mal entstanden, als Paminger Martin mit seiner genialen Idee auf uns zugekommen ist, ein Sauwald Erdäpfel Brot zu kreieren“ erzählt Karl Mayer

„Erdäpfel in Backprodukten finde ich einfach GENIAL, geschmacklich und auch als Frischhaltung“ so Mayer weiter.

Das Sauwald Erdäpfel Brot besteht aus frisch gemahlenem Bio Dinkel, gehackten SAUWALD ERDÄPFELN, Dinkel Keimlingen aus der hauseigenen Keimanlage, Nat(ur)salz, etwas Backhefe und frischem Leitungswasser. Die Besonderheit der Brote sind die weichen Vorteige über 48

Stunden, die dem Sauwald Erdäpfel Brot die gewisse volle Note geben. Und weil der Keimlingsbäcker überzeugt ist, dass sich Qualität und Geschmack immer durchsetzen, reizt dieser jeden Rohstoff in seinen Backwaren so aus, dass er auch ein Maximum an Bekömmlichkeit im Produkt bringt.

Zu kaufen gibt es das Sauwald Erdäpfel Brot direkt bei uns und beim Keimlingsbäcker in Schardenberg.

„Die Sauwald Erdäpfel Gemeinschaft ist ein Paradebeispiel dafür, welche Kraft in landwirtschaftlichen Kooperationen steckt. Durch die Herausbildung einer eigenen, starken Marke und die direkte Ansprache der KundInnen haben sich die Sauwald-Erdäpfel am Markt etabliert. Die starke Nachfrage-Entwicklung und die erfolgten Ausbauschnitte zeugen auch von einem starken unternehmerischen Denken. Mit diesen Erfolgsfaktoren ausgestattet steht der Sauwald Erdäpfel Gemeinschaft auch weiterhin eine erfolgreiche Entwicklung bevor. Es ist schön, dass wir derartige bäuerliche Zusammenschlüsse in Oberösterreich haben“, gratuliert Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger zu den laufenden Projekten.

Genuss Allianz Niederbayern – Sauwald

Und schließlich hat sich der Landkreis Passau im Frühling bei uns gemeldet. Er ist zusammen mit seinem Nachbarlandkreis Freyung-Grafenau 2016 Initiator der Bierkulturregion Niederbayern. Ihr gehören aktuell 8 Brauereien und 13 führende Hotel- und Gastronomiebetriebe, 1 Glasmanufaktur und 1 Edelbäckerei an. Ihr Ziel: Den Biergenuss auf eine neue Ebene der Wahrnehmung und Wertschätzung zu heben und in sorgfältig geplanten Schritten heimische Bierspezialitäten aufzuwerten, Neue zu entwickeln und gerechtere Preise zu erzielen.

Aus der Mitte dieser Kooperation heraus entstehen seitdem spannende Biererlebnisse, gepaart mit passenden Begleitprodukten, wie Brot, Feinkost und handwerklicher Glaskunst. Inzwischen findet die Kooperation großen Anklang in der regionalen Wirtschaft, in Politik und Öffentlichkeit, sodass sich immer mehr Betriebe um eine Mitgliedschaft bewerben.

Im Rahmen des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung „Interreg Österreich-Bayern 2014-2020“ initiieren wir bis zum Herbst nächsten Jahres gemeinsam das Projekt „Allianz der Genusskultur Niederbayern-Sauwald“. Ziel des Projektes ist es, grenzüberschreitend zwei regionale und hochglaubwürdige Produkte miteinander zu verbinden, die Menschen dahinter sichtbar zu machen und grenzüberschreitenden Austausch und Zusammenarbeit zu fördern.

Die Voraussetzungen für ein Gelingen sind sehr gut: Beide Organisationen sind sich in Historie, Werten und Zielsetzung sehr ähnlich. Ihre Produkte sind regionale Leitprodukte und genießen eine hohe Identifikationskraft in der Bevölkerung. Erdäpfel und Bier gelten als „Grundnahrungsmittel“, die in der Vergangenheit aufgrund von Massenproduktion vielfach an Wert verloren hatten. Gemeinsam setzen wir darauf, das zu ändern.

Zudem erfährt die Kooperation in Zeiten der Pandemie unter Umständen eine zusätzliche Bedeutung als wiederbelebendes Element grenzüberschreitender Zusammenarbeit nach zeitweiser Abschottung und Rückzug auf nationale Ebenen.

Der Maßnahmenkatalog der Kooperation

Die Maßnahmen der Kooperation sind breit gefächert. Erlebnisse, wie Bier- und Erdäpfelverkostungen, Betriebsbesuche, eine gemeinsame Studienreise, grenzüberschreitende Öffentlichkeitsarbeit und die Entwicklung von Angeboten für Endkunden sollen dazu beitragen, die Donau als Grenze nicht nur zu überqueren, sondern diese, vor allem gedanklich, hinter uns zu lassen und zu überwinden! Regionalität hört nicht an der Grenze auf, sondern die Zusammenarbeit zweier so ähnlicher Regionen muss zur Selbstverständlichkeit werden.

Der Großraum Passau soll erobert werden

Nicht nur die Österreicher/innen wissen um die besondere Qualität der Sauwald Erdäpfel, sondern auch sehr viele Kunden aus dem bayerischen Raum. Künftig soll die Region um Passau noch stärker in den Fokus der Sauwald Erdäpfel GmbH rücken. Wir wollen mit gezielten Auftritten und natürlich mit Kooperationen wie diesen noch mehr Kunden für uns gewinnen können. Im angrenzenden Bayern vertreiben wir unsere Erdäpfel bei EDEKA Hehenberger in Passau und Raiffeisen Agrarzentrum Jahrdorf in Hauzenberg.

In Österreich kann man Sauwald Erdäpfel bei allen Maximärkten, Billa und Merkur in Oberösterreich und Salzburg, Unimarkt und natürlich regional bei der Lagerhaus Genossenschaft im Bezirk Schärding, Lagerhaus Froschauer – Mitteregger und einigen Sparmärkten im Bezirk Schärding kaufen.