

ANBAUVERSAMMLUNG 2023

Erstellt am 08.02.2023

QUALITÄTSLEINSAMEN MIT GERINGEM BLAUSÄUREGEHALT

"Auch wenn der Absatz im Handel rückläufig ist, mit dem Wissen um die Kultivierung, Ernte, Aufbereitung und Verarbeitung von Mühlviertler Bio-Leinsamen haben wir einen enormen (Wissens)vorsprung. Die Inhaltsstoffe in UNSEREM Leinsamen sind top, was aktuelle Lebensmittelanalysen belegen. Das ist unsere Chance", motiviert Günther Rabeder als Mastermind die Bio-Landwirte bei der heurigen Anbauversammlung in Niederwaldkirchen.



Qualitätsmarke Mühlviertler Bio-Leinsamen

Bei den Anbauflächen der Saison 2023 geht es hauptsächlich um Lein, da die Marktentwicklung zurzeit nicht vorhersehbar ist. Immerhin wird die Erntemenge aus 2023 größtenteils erst 2024 verarbeitet und vermarktet. Beim Mühlviertler Bio-Leinsamen werden aber keine allzu großen Einbußen erwartet. Das erarbeitete Know-how von Günther Rabeder und den Farmgoodies, sowie die Spitzenqualität auch hinsichtlich Inhaltsstoffe (Omega-3-Fettsäuren, geringer Blausäuregehalt) lassen optimistische Prognosen zu. In den nächsten zwei Wochen werden die Anbauverträge mit den Landwirten abgeschlossen und die Leinfläche fixiert.

QUALITÄTSSICHERUNG

Hinsichtlich Qualitätssicherung ist ein sorgfältiges und vor allem rasches Arbeiten das allerwichtigste Gebot. Mit dem mittlerweile langjährigen Know-how der Leinbauern werden die Hektarerträge Jahr für Jahr gesteigert. Gerade was Erntezeitpunkt und Erntetechnik betrifft, wurde in den letzten Jahren viel dazugelernt, was ebenso die Eigenschaft des Leinsamens beeinflusst. Die Farmgoodies Qualitätskriterien verlangen eine Anlieferung innerhalb von zwei Stunden ab der Ernte zur Trocknung und Aufbereitung. Seit 2022 werden alle Prozesse, die die Rohware betreffen, ausschließlich am Standort in Niederwaldkirchen durchgeführt. Somit ist Farmgoodies einer der ganz wenigen Verarbeiter österreichweit, die alle Abläufe ohne Fremdleistung erledigen können. Ernte, Trocknung, Aufbereitung, Lagerung und schließlich die Weiterverarbeitung zu Leinöl oder Leinsamen als Konsumware. Alle Be- und Verarbeitungsschritte liegen in den Händen der Niederwaldkirchner. Daraus ergeben sich etliche Vorteile für Produktqualität und Produktsicherheit.

EU-VERORDNUNG: GRENZWERT BLAUSÄUREGEHALT IN LEIN

Per 1.1.2023 hat die EU in einer Verordnung den Blausäurehöchstgehalt in Leinsamen mit 150mg/kg festgelegt. Leinsamen enthält cyanogene Glycoside, eine Vorstufe von Blausäure. Erst wenn ein bestimmtes Enzym im Lein aktiv wird, werden diese zu giftiger Blausäure umgewandelt, die bei rohem Verzehr zB bei ganzem oder geschrotetem Leinsamen schädlich ist. (betrifft nicht Backwaren) Im Öl gibt es

diesbezüglich eher kein Problem, da diese Stoffe in den Zellen und nicht in den Ölsäuren gebunden sind.

Geringer Blausäuregehalt bei Farmgoodies Bio-Leinsamen

Bei der aktuellen Charge Farmgoodies Mühlviertler Bio-Leinsamen wurde eine Lebensmittelanalyse durchgeführt und ein **Blausäuregehalt von 36mg/kg** festgestellt. Unsere Erklärungen und Vermutungen für diese absolut guten Werte und Inhaltsstoffe sind:

- ☞ Keine Hochleistungs-Ölsorte im Einsatz
- ☞ In Trockengebieten höherer Gehalt an Blausäure zB wegen Überreife
- ☞ Erntetechnik (Schwadderusch) und Erntezeitpunkt sind ausschlaggebend
- ☞ Schnelle Trocknung und Aufbereitung (<2 Std. ab Feld)
- ☞ Keine Lagerung im feuchten Zustand
- ☞ Kein geschroteter Leinsamen als Verkaufsware (durch Verletzen von pflanzlichen Zellen werden Enzyme freigesetzt)



INFORMATIONEN ZUR EU-VERORDNUNG: BLAUSÄUREGEGHALT IN LEIN

Auf EU-Ebene wurde schon länger darüber diskutiert einen Grenzwert für den Blausäuregehalt bei Leinsamen einzuführen. Im Gespräch waren dabei immer 250mg/kg. Jedoch hat die EU voriges Jahr im September die Verordnung mit Wirksamkeit per 01.01.2023 mit einem Grenzwert von 150mg/kg dazu rausgegeben.

Lt. AGES Monitoring Untersuchung im Jahr 2021 sind die meisten am Markt befindlichen Leinsamen über dem aktuellen Grenzwert.

- 59 Proben wurden analysiert mit Gehalten von 123 – 423 mg/kg
- 9 Proben davon waren aus AT mit Gehalten von 252 – 364 mg/kg

Relevant bei Rohverzehr von Leinsamen

Blausäure ist extrem leicht flüchtig. Der Grenzwert ist daher nur für ganzen Leinsamen oder auch geschroteten Lein, der roh gegessen wird, relevant. Alles was erhitzt wird (Bäckereien, ...) ist davon nicht betroffen. Im Öl gibt es diesbezüglich eher kein Problem, da diese Stoffe in den Zellen und nicht in den Ölsäuren gebunden sind.

Wie kommt es zur Blausäure

Leinsamen selbst enthält von Haus aus keine Blausäure sondern lediglich eine Vorstufe – cyanogene Glycoside. Diese Vorstufe ist nicht giftig. Erst wenn ein bestimmtes Enzym im Lein aktiv wird, werden diese umgewandelt in Blausäure. Erst dann wird es giftig.

Wie erkennt man Blausäure

In hohen Dosen hat diese einen Bittermandelgeruch – riecht nach Marzipan.

Andere Kulturen mit relevanten Blausäureglycosiden: Mandeln, Aprikostenkerne, Maniok, Tapioka, Pfirsichkerne, Sauerkirsche, Quitte, Sorghumhirsen

Worauf müssen Konsumenten achten

Manche Hersteller umgehen den Grenzwert, indem folgender Hinweis am Etikett platziert wird:

„Nur zum Kochen und Backen verwenden. Nicht roh verzehren!“

Entscheidend für den Konsumenten ist der sogenannte ARfD-Wert (wie viel darf ich täglich essen, bevor es schädlich wird).

Bsp.: Leinsamen mit 423 mg/kg:

- Jugendliche 6-9 Jahre: 4,4gr pro Tag (1TL) | Erwachsene: 8,5gr pro Tag

Bsp.: farmgoodies-Leinsamen mit 36 mg/kg:

- Jugendliche 6-9 Jahre: 51,7gr pro Tag | Erwachsene: 99,9gr pro Tag

2026 © All Rights Reserved