



TECHNISCHE HOCHSCHULE
OSTWESTFALEN-LIPPE
UNIVERSITY OF
APPLIED SCIENCES
AND ARTS

ESAPPIN

Ensuring Security of Agricultural and Processed Products in NRW

Gewährleistung der Sicherheit landwirtschaftlicher und
verarbeiteter Produkte in NRW

1. Was genau ist ESAPPIN?



Was stellen Sie sich unter ESAPPIN vor?

„Gewährleistung der Sicherheit
landwirtschaftlicher und verarbeiteter
Produkte in NRW“

1. Was genau ist ESAPPIN?

ESAPPIN = Sind Feldlabore im Kreis Lippe, die sich mit Lebensmittelsicherheit und Widerstandsfähigkeit befassen.

Ziel = Die Auswirkungen des Klimawandels und von Extremwetterereignissen auf Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung zu untersuchen und Lösungen zu entwickeln, um die Versorgungssicherheit zu verbessern.

2. Verbund aus Organisationen und Unternehmen



= Koordination, Beratung



= digitale Agrardatenanalyse, Modellierung



= Sie als regionale Landwirtschaftsbetriebe



= Produktanalysen, Lebensmittelsicherheit

3. Was wird gemacht und warum?



1. Beratung kleiner und mittlerer Unternehmen (KMU) bei Innovations- und Digitalisierungsprojekten.
2. Unterstützung von Unternehmen beim Zugang zu EU-Förderprogrammen.
3. Aufbau und Koordination von Netzwerken zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Politik.
4. Mitarbeit in europäischen Arbeitsgruppen sowie Beratung von Ministerien in NRW.



3. Was wird gemacht und warum?

1. Digitale Analyse- und Entscheidungshilfen für die Landwirtschaft.
2. Nutzung von über 30 Jahren historischer Erdbeobachtungsdaten (Satellitenbilder, Vegetationsindizes) für Felder.
3. Erstellung von Zonenkarten für teilflächenspezifische Bewirtschaftung (z. B. Düngung, Aussaat, Pflanzenschutz).
4. Integration von Wetter-, Boden-, Topografie- und Ertragsdaten zur Modellierung von Szenarien.

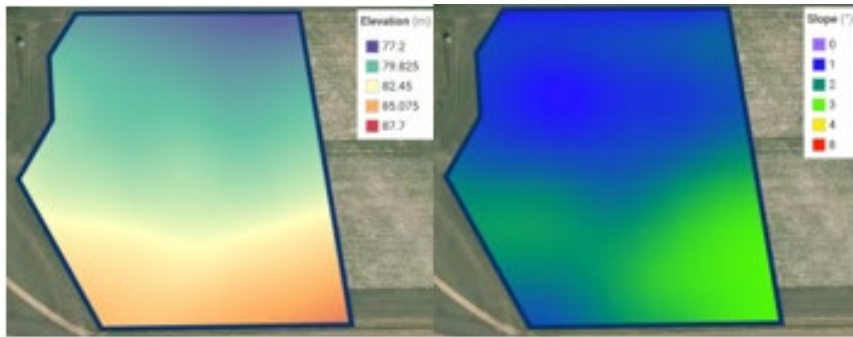


Abb.: Topografie (Erhebungen und Neigungen)



Abb.: Produktivitätskarte

3. Was wird gemacht und warum?

1. Erfragt das Interesse der landwirtschaftlichen Betriebe in der Region Lippe, am ESAPPIN Projekt teilzunehmen.
2. Stellt die analysierten Daten des Verbundes für die teilnehmenden landwirtschaftlichen Betriebe zur Verfügung.
3. Organisiert Workshops und Veranstaltungen.
4. Vernetzt landwirtschaftliche Betriebe untereinander.



4. Wie sind Landwirte involviert

1. Analysiert bereitgestellte Proben (Gerste, Hafer, Erdbeeren, Raps und Pilze)

Gerste/ Hafer

- Siebtest
- Tausendkorngewicht
- Hektolitergewicht
- Aschegehalt
- Proteinbestimmung
- Fettbestimmung
- Mykotoxine
- Ermittlung, ob und wie Rohstoffe trotz Klimaschäden noch verarbeitet oder anderweitig genutzt werden können.

Kräuterseitlinge

- Haltbarkeits-/ Lagerungstests
- Größen- und Gewichtsmessung
- Farbe
- Proteinbestimmung
- Aminosäurebestimmung
- Aschegehalt
- Trockensubstanz
- Texturanalyse
- Sensorik

Raps

- Tausendkorngewicht
- Sichtprüfung
- Proteinbestimmung
- Aminosäurebestimmung
- Fettbestimmung
- pH-Wert
- Triglycerid Zusammensetzung
- Gesamtphenolgehalt

Erdbeeren

- Sichtprüfung
- Größen- und Gewichtsmessung
- Farbe
- Zucker
- pH-Wert
- Trockensubstanz
- Gesamtphenolgehalt
- Anthocyane
- Texturanalyse
- Sensorische Eigenschaft
- Mikrobiologische Untersuchung

5. Wie aufwändig ist es bei ESAPPIN mitzumachen?



1. Testflächen festlegen
2. Betriebsdaten bereitstellen
 - Nährstoffgaben (Düngung, Zeitpunkt, Methode, Menge)
 - Pflanzenschutzmaßnahmen (Wirkstoffe, Anwendungen)
 - Bewässerung (Zeitpunkt, Menge, Methode)
 - Ertragsdaten, Fruchtfolgen, Flächeninformationen
3. Feedback zu den Maßnahmen, wie praktikabel, wirksam und wirtschaftlich die Vorschläge sind.
4. Keine Kosten für die teilnehmenden Betrieben

6. Vorteile



1. Vernetzung zwischen Landwirt:innen und verschiedenen Unternehmen
2. Bodenproben vom Feld
 - Empfehlungen für einen optimierten Ertrag
3. Erstellung von Zonenkarten für teilflächenspezifische Bewirtschaftung
4. Tiefgehende Analyse der Felderzeugnisse
5. Geringer Aufwand

Nur gemeinsam können wir die Auswirkungen des Klimawandels und Extremwetterereignissen auf die Landwirtschaft und die Lebensmittelverarbeitung verstehen und Lösungen entwickeln.

7. Kontaktdaten

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!



Justin Debrassine

justin.debrassine@gmail.com

Gebäude 1

Raum 1.082