



An:

Apfeltraum Feldbau, Stefan Schulz
BAUERNGUT Libbenichen, Jürgen Templin
Gut Peetzig, Ulf Dobroschke
Ökodorf Brodowin, Peter Krentz, Ludolf v. Maltzan
Wulkower Hof, Ulrike Raulf
Landgut Pretschen, Sascha Philipp
Lindenhof, Beate Scheel
Ökohof Kuhhorst, Berthold Gimm
Gut Ogrosen, Heiner-Lütke Schwienhorst
Reichardt/Matthes Gbr, Sabine Reichardt, Rasmus Hartwig
Demeter Hof Glück, Eberhard Glück
Daniel Stübner
Lindenhof, Tatjana Lamerdin
Biohof Leipzig, Maria Bienert
Hofgut Juchowo, Sebastiaan Huismann, David Egelmeers
Märkisches Landbrot, Joachim Weckmann, Christoph Deinert,
Katja Pampel
Bäckerei Vollkern, Volker Apitz
ÖBS, Steffen Mucha
Mühle Wolter, Torsten Wolter

Arbeitsgemeinschaft für
biologisch-dynamischen
Landbau

Versuchs- und Beratungsring
Berlin-Brandenburg e.V.

Hauptstr. 43 A, 15374 Müncheberg
OT Eggersdorf

Tel: 033432 – 72214

Fax: 033432 – 72213

brandenburg@demeter.de

www.demeter.de

Protokoll Runder Tisch Getreide vom Mittwoch, den 13. Juni 2012

Liebe Freunde,

hier die Ergebnisse Runder Tisch Getreide Mittwoch, 13 Juni. Wenn Ihr etwas anders verstanden habt, oder Euch etwas fehlt, meldet Euch gerne, damit wir es korrigieren oder ergänzen können. Märkisches Landbrot möchte das Protokoll gerne veröffentlichen, um die Arbeitsweise auch nach außen transparent zu machen. Wer bestimmte Passagen oder Sätze nicht veröffentlicht haben möchte, **meldet sich bitte innerhalb von 14 Tagen bei der Arbeitsgemeinschaft**. Das Selbe gilt bitte auch für die Fotos, die Katja Pampel bereits auf CD verschickt hat.

1. Runde durch die Höfe und Bäckereien

Auf den Höfen haben die Kahlfröste im Februar zum Teil erheblichen Schaden angerichtet, so dass viele Winterungen ausgefallen sind. Mancherorts konnte dies durch Nachsaaten aufgefangen werden, an einigen Stellen sind Getreideflächen ganz ausgefallen. Zum Teil stehen auf den Höfen aber auch schöne Bestände.

Bei Märkisches Landbrot wurden Umbauten vorgenommen, die Kommissionierung modernisiert und die Servicequalität verbessert. Es gab eine Preiserhöhung für das Brot um 4 %. Perspektivisch will die Bäckerei die Fahrer und Kommissionierer besser bezahlen, um ihrem Anspruch gerecht zu werden. Gegenwärtig befindet sich Märkisches Landbrot im Prozess eine Gemeinwohlbilanz zu erstellen.

Jakob weist noch einmal darauf hin, dass fair & regional neu gegriffen wurde und diese Runde nun die erste ist, in der das neue Verfahren umgesetzt wird.

2. Jahresrückblick zum Getreideabruf 2011/2012

Katja Pampel gab einen Rückblick auf die Abrufsaason. Die Folien ihres Vortrags sind dem Protokoll beigefügt. Grundsätzlich blicken sowohl die Bäcker als auch die Bauern auf eine gute

Zusammenarbeit und Liefersaison zurück. Probleme gab es durch die schwierige Ernte mit den Getreidequalitäten (Fallzahlen, Kleberindex, Kornfeuchte). Roggen konnte zum Teil mit der Mühle Prima Vera getauscht werden, wodurch der Roggen mit sehr niedrigen Fallzahlen trotzdem noch einen Absatz fand. Viele Partien mussten erst mit Backversuchen untersucht werden, bevor sie angenommen werden konnten. Beim Dinkel sollen deshalb in diesem Jahr schon gleich bei der Probennahme unmittelbar nach der Ernte größere Mengen für Backtests mitgenommen werden. Verschiedene Partien mussten nach der Probennahme noch nachbehandelt werden (gereinigt, getrocknet), so dass dann am Ende etwas anderes angeliefert wurde, als das Probenergebnis aussagte. Hier stellt sich die Frage nach der Grundlage für die Bezahlung.

Beschluss für die neue Ernte:

Das Getreide wird wie bisher beprobt und durch die IGV analysiert. Wo aufgrund des Befundes eine Reinigung oder Trocknung erfolgen muss, ist der Lieferbetrieb dafür verantwortlich das zu tun. Die Reinigungskosten (inkl. Mutterkornreinigungen) müssen vom Lieferbetrieb bezahlt werden. Anfallende Transportkosten für externe Mutterkornreinigung werden vom Landbrot getragen (Beschluss 2010).

Märkisches Landbrot wird sich entsprechende Analysetechnik anschaffen, um bei Wareneingang den Fremdbesatz und die Kornfeuchte überprüfen zu können. David Egelmeers kennt geeignete Geräte und wird diese dem Landbrot vorschlagen.

Bezahlungsgrundlage ist dann die beim Wareneingang durch Märkisches Landbrot festgestellte Qualität. Damit entfällt die Notwendigkeit, nach Reinigung auf den Höfen noch einmal eine IGV Analyse erstellen zu lassen. Dies hatte in der Vergangenheit nicht zufriedenstellend funktioniert.

Jürgen Templin merkt an, dass beim Dinkel in diesem Jahr mit sehr hohem Besatz zu rechnen ist. Für Weizen und Roggen gilt, dass 7 % Fremdbesatz die Obergrenze ist, beim Dinkel gab es bisher keine Obergrenze.

Beschluss für die neue Ernte:

Dinkel wird auf Grundlage von maximal 7% Fremdbesatz bezahlt. Was darüber liegt, wird von der Bäckerei nicht bezahlt.

Der Dinkelspelz verbleibt bisher in der Mühle Kümmel im Spreewald, bzw. wird von dort entsorgt. Es wäre schön, wenn dieser Kreislauf geschlossen werden könnte, und die Spelzen zurück in die Landwirtschaft gelangen können (als Futter, Kompost, Mulch, Einstreu...). Die Spreewaldmühle ist dazu grundsätzlich bereit, konkreteres wird Jakob mit Herrn Kümmel in der ersten Juliwoche klären. Wer sich selber kümmern will: Herr Kümmel, Tel: 035603-1610. Dasselbe trifft für **die Weizenkleie** bei der Mühle Wolter zu. Diese kann von Betrieben abgeholt werden, wenn jemand Interesse daran hat, z.B. für die Schweinefütterung. Torsten Wolter: Tel.: 033234/60447

3. Biologisch-dynamische Sorten

Die biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung will u.a.:

- Pflanzen hervorbringen, die für den Ökolandbau besser geeignet sind, als konventionelle Sorten
- Von Großkonzernen unabhängige Züchtung ermöglichen
- Pflanzen hervorbringen, mit einer für die Ernährung des Menschen besser geeigneten Qualität.

Hier gibt es inzwischen auch im Getreidebau viele gute Erfolge. 2011 lag der bei Märkisches Landbrot verarbeitete Getreideanteil an biologisch-dynamisch angebautem Getreide aus biodynamischer Züchtung bei etwa 20 %. Märkisches Landbrot möchte diese Sorten gerne vermehrt einsetzen, weswegen Jakob sich mit verschiedenen Züchtern unterhalten hat um zu besprechen, was getan werden kann.

Folgender Vorschlag entstand dabei:

- Wir versuchen auf 2-3 Betrieben den Wechsel der Sorten hin zu biodynamischen Sorten konzentriert und möglichst vollständig hinzubekommen. Hierfür steht die AG ggf. mit Hilfe eines externen Beraters unterstützend zur Verfügung.
- Auf einem Brandenburger Demeter Hof wird ein Sortenversuch angelegt. Karl Josef Müller würde das organisatorisch und finanziell übernehmen, es braucht aber einen Hof, der ca. 3.000 m² Fläche zur Verfügung stellt und bereit ist, das bei sich stattfinden zu lassen. Dann können die Sorten in der Region konkret angeschaut werden.
- Die Beteiligten folgen dem Vorschlag, dass, zur Zeit keine höheren Preise für biodynamische Sorten gezahlt werden müssen, da die Sorten insgesamt mit anderen Sorten mithalten. Märkisches Landbrot könnte aber die Nachbaugebühren an die Züchter entrichten. Diese sind nicht in der Saatguttreuhand organisiert, so dass die Nachbaugebühr einer gewissen Freiwilligkeit unterliegt und idealerweise über den Verarbeiter geleistet wird.

Grundsätzlich fand dieser Vorschlag breite Zustimmung, es gab jedoch eine gewisse Zurückhaltung bei der Frage, welche Betriebe für die Umstellung der Sorten und die Ansiedelung des Sortenversuches zur Verfügung stehen. Daher wurde beschlossen, ein Treffen zu machen, auf dem wir mit allen grundsätzlich interessierten die nächsten Schritte planen.

4. Preise Ernte 2012

Von Seiten der Bäcker wie auch von Seiten der Bauern werden die letztjährigen Preise auch für dieses Jahr als gut und angemessen eingeschätzt. Die großen Auswinterungsschäden auf einigen Betrieben können nicht von den Bäckern aufgefangen werden, fanden die Bauern. Damit bleibt es bei den folgenden Preisen:

Roggen: 44,- €/ dt

Weizen: 50,- €/ dt

Dinkel: 56,- €/ dt

Auch bei den Qualitätszuschlägen beim Weizen sowie Zuschlägen für Lagerung und geringere Kornfeuchte bleibt es bei den bestehenden Regelungen.

Wer den Preis als unstimmgig erlebt, meldet sich. Dann muss eine neue Runde einberufen werden. Preisanpassungen seitens des Landbrot sind zum 1.10. und 1.4. möglich.

Für die Sorten Bergroggen und Lichtkornroggen gibt es eine Preisanpassung:

Bergroggen: 85,-€/ dt

Lichtkornroggen: 80,-€/ dt

5. Liefermengen

Die hier angegebenen Mengen sind vorab Vereinbarungen, die sich je nach Erntemengen auf den Betrieben und den Qualitätskriterien noch verändern werden. Sie wurden anhand der im laufenden Abbruchjahr tatsächlich gelieferten Mengen zzgl. 10 % (bei Weizen 5 %) ermittelt. Sie umfassen den Bedarf bei Märkisches Landbrot und der Bäckerei Vollkern.

	Roggen	Brot / Mehl Weizen	Dinkel
Apfeltraum	25		25
Bauerngut		200	
Brodowin	275	100 (-)	100
Kuhhorst	75	100 (+)	80
Ogrofen	75 (-)		

Peetzig	150		25
Pörschke	25		
Pretschen	50		
Scheel		75	50
Wulkow	50	25	
Sachsen über ÖBS (Pulsitz, Mahlitzsch, Lindenhof, Glück, Stübner)	70 (-)	215 (-)	40
Maria Bienert		75 (-)	
Juchowo	50 (-)		
Fritz Siedentopf	40	10	
Summe	885	800	320
Bedarf Landbrot und Vollkern	710	630	485

(+) = Dieser Betrieb kann im Bedarfsfall mehr liefern

(-) = Wenn ausreichende Mengen vorhanden sind, liefert dieser Betrieb weniger

Bis zum 30. September bekommen alle Betriebe verbindlich Bescheid, welche Mengen abgenommen werden können.

Es gab eine Diskussion über die „Vorrangregelung“ bezüglich der verschiedenen Herkünfte und Sorten. Hat bspw. ein fair & regional Mitglied außerhalb Brandenburgs dieselbe Priorität, wie ein nicht fair & regional Betrieb innerhalb Brandenburgs?

Katja Pampel machte folgenden Priorisierungsvorschlag:

1. Qualität
2. Biologisch-dynamische Sorten Brandenburg
3. Brandenburg
4. Fair & regional
5. Biologisch-dynamische Sorten Sachsen / Juchowo
6. Sachsen / Juchowo

Es wurde deutlich, dass diese Reihenfolge in der Praxis noch klarer geformt werden muss, damit alle Lieferanten wissen, welchen Status sie haben. Außerdem soll der Betrieb von Fritz Siedentopf mit an den Tisch eingeladen werden, wenn er Getreide in die Runde liefert.

6. Sonderkulturen

<u>Kultur:</u>	<u>Bedarf MLB:</u>	<u>Anbau auf Betrieb:</u>
- Hafer, roh	50 t	50 t Peetzig
- Lichtkornroggen	40 t	20 t Brodowin, 25 Juchowo
- Bergroggen	30 t	20 t Brodowin
- Leinsaat, speisefert.	6 t	3 t Peetzig, 3 t Brodowin
- Sonnenblumen	40 t	20 t Ogrosen

Märkisches Landbrot sucht darüber hinaus:

- Schwarzen Winteremmer
- Einkorn
- Purpurweizen
- Amaranth

Außerdem so viel wie möglich Sorten aus biodynamischer Züchtung.

7. Lieferung, Überlagerung, Lager auf den Höfen:

- Brodowin: Bis Weihnachten soll der Dinkel abgerufen sein.
- Pretschen: Bis Weihnachten soll der Roggen abgerufen sein.
- In Ogrosen kann Weizen und Dinkel überlagert werden, die Mengen müssen frühzeitig angemeldet werden.
- Auch Juchowo kann Getreide einlagern und Dinkel schälen
- Brodowin kann Roggen überlagern. Der Weizen muss bis Juni abgerufen oder ansonsten umgelagert werden.
- Peetzig kann in diesem Jahr nicht überlagern.

8. Fair & regional

Die fair & regional Kriterien sehen vor, dass die Zustimmung von Lieferanten zur Zeichenverwendung Ihres Abnehmers in einer anonymen Abstimmung erfolgen soll. Diese wurde sowohl für Märkisches Landbrot als auch für die Bäckerei Vollkern durchgeführt.

Für Märkisches Landbrot gab es eine einstimmige Befürwortung.

Bei der Bäckerei Vollkern war nur einer der zwei Lieferanten anwesend, durch den eine Zustimmung erfolgte. Der andere Lieferant wurde schriftlich angefragt, eine Rückmeldung steht noch aus.

Herzlichen Dank an Märkisches Landbrot für die alljährliche Beherbergung und an die Bauern für die Versorgung des Mittagstisches dieses Treffens und allen für die vertrauensvolle Zusammenarbeit. Mit den besten Wünschen für eine gute und unkomplizierte Getreideernte.

Protokoll: Anne Greiser, Jakob Ganten

Anlagen:

- Präsentation Rückblick Liefersaison 2011-2012
- Spezifikationen Getreidearten 2012