

## Protokoll Runder Tisch Demeter Getreide

am 19. Juni 2019, 10:00 bis 15:30 Uhr, Märkisches Landbrot, Berlin



### Teilnehmende

*Landwirtschaft:* Jürgen und Maya Templin (Bauerngut Templin), Lucas Lütke-Schwienhorst (Gut Ogroßen), Ulf Dobroschke (Gut Peetzig), Stefan Schulz (Hof Apfeltraum), Peter Krentz und Sebastian Formella (Ökodorf Brodowin), Hannes Dietrich und Juliane Stange (Ökohof Kuhhorst), Jan Sommer (WaldPferde Hof), Ulrike Raulf (Wulkower Hof), Fritz Siedentopf (Biohof Siedentopf), Steffen Mucha (ÖBS), Jolanta Jetkowska (Juchowo), Friedrich Gräning (Friedrich Gräning Landwirtschaft), Johann Gerdes (Beerfelder Hof), Jörg Köppen (Bio-Landwirtschaftsbetrieb Jörg Köppen).

*Verarbeitung & Handel:* Joachim Weckmann, Christoph Deinert, Katja Noll, Bruno Schäfer (Märkisches Landbrot), Dirk Eimer (Weichardt), Torsten Wolter (Mühle Wolter), Manuel Pundt (Das ist Brot).

*Organisationen:* Sassa Franke und Angelika Esser (Märkischer Wirtschaftsverbund), Kai Altenhof (Geschäftsführer, Vereinigung zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in Ostdeutschland e. V.), Armin Lucht (Berater, Vereinigung zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in Ostdeutschland e.V.).

*Entschuldigt/Abgesagt:* Volker Apitz (Vollkern), Sascha Philipp (Landgut Pretschen), Bert Rülke (Biohof a. d. Jäglitz), Martin Hänsel (Biohof Martin Hänsel), Maria Bienert (Biohof Leipzig), Maria Käsche (Lindenhof, Sachsen), Sabine Reichardt (Hofgut Pulsitz), Maria Bienert (Biohof Leipzig), Eberhard Glück (ÖBS).

*Eingeladen und nicht teilgenommen:* Philipp Steul (Hof Mahlitzsch), Uwe Kümmel (Mühle Kümmel).

*Anzahl anwesender, stimmberechtigter Erzeuger\*innen:* Anfänglich 9, später 10. Pro Betrieb eine Stimme, vorläufige Mitglieder sind noch nicht stimmberechtigt.

*Protokoll:* Angelika Esser und Sassa Franke

# 1. Begrüßung und Berichte zur Entwicklung von den Höfen, Mühlen und Bäckereien

## Märkisches Landbrot

- Neue Besetzung: Bruno Schäfer (Leiter für Vertrieb und Marketing); Florian Eickmann (Müller); Sebastian Roddeck (Backstubenleitung); Dennis Noll (Lagerhaltung und Bestellwesen)
- Aus dem Betrieb: Neue Teigmaschine in Probe; im letzten Jahr wurde viel Zeit in den dreigeschossigen Anbau investiert, hier entstehen Büroflächen für Tillmann.
- Ein leicht steigendes Wachstum ist zu verzeichnen.
- Wirtschaftlich und personell ist Märkisches Landbrot gut aufgestellt, die Partnerbeziehungen laufen gut
- Momentan Probleme mit der Roggenbackqualität, dazu später mehr

## Vollkern (Bericht von Sassa Franke im Auftrag von Volker Apitz):

- Das Geschäft läuft stabil; Es wurden drei neue Auszubildende eingestellt; laufend neue Produkte im Sortiment; Das Getreide wird von Bert Rülke, Fritz Siedentopf und Kuhhorst bezogen sowie in Teilen von Bauck. Hier besteht der Wunsch, alles aus der Runde zu beziehen, Details sind aber noch nicht klar.

## Weichardt Brot

- Auf Grund von Fachkräftemangel wurde von sechs auf fünf Produktionstage reduziert; Es wurden aber jetzt gute Betriebshelfer und Lehrlinge gefunden. Durch die Reduktion besteht geringerer Getreidebedarf. Der große Biofachhandel verdrängt mehr und mehr die kleinen Bioläden, die dann als Abnehmergruppe wegfallen und für die großen Läden sei ihre Bäckerei in ihren Lieferkapazitäten zu klein. Daher sind Sie weiterhin auf Nischensuche für ihren Absatz (Hotel, EDEKA).

## 2. Rückblick Abrufsaaison 2018/19

Generell ist der Bedarf an Weizen etwas zurückgegangen und im Moment gibt es bei Märkisches Landbrot einen Überhang. Roggen und Dinkel haben in der Verbrauchernachfrage zugelegt und damit besteht hier ein etwas höherer Bedarf.

Problematik Amylowerte: Momentan besteht das Problem, dass der Roggen der Ernte 2018 nicht backfähig ist, da die Werte des Amylogramms zu hoch sind ( $> 900$ ). Die Brotqualität ist dadurch nicht gut (zu hohe Verkleisterung, schwache Triebfähigkeit, krümelige Krumenstruktur). Zusätzlich zu den hohen Amylowerten stellen die hohen Fallzahlen große Herausforderungen dar, der Malzanteil im Getreide ist zu gering und dies macht sich geschmacklich im Brot bemerkbar.

Für die Bäckereien ist es wichtig, dass das Problem allen in der Runde bekannt ist, daran gearbeitet wird und Verständnis bei den Erzeugern vorhanden ist, dass ihre Ware von den Bäckern bei zu schlechten Werten nicht gekauft werden kann. Es wird von Erzeugerseite angemerkt, dass die Bewertung der Getreideernte in relativ großem Abstand zur Ernte erfolgt. TIPP aus der Runde: Aberham Labor, in Großaitingen ([www.getreidechemie.de](http://www.getreidechemie.de)), benötigt für die Analytik nur 3 - 4 Tage.

Fazit: Es ist allen daran gelegen, dass gezielt zusammengearbeitet und herausgefunden wird, worin die Ursache liegt. Es wird im Nachgang einen Austausch der Roggen anbauenden Betriebe geben, die Informationen bei Katja Noll zusammenlaufen und das weitere Vorgehen an alle kommuniziert werden.

### **3. Ernte 2019: Preisgespräch zu den einzelnen Getreidearten. Passen die Preise auch für die kommende Saison?**

In der Runde wird abgestimmt, dass die Preise vom Jahr 2018 (Roggen 48,30 €/dt, Weizen 54,60 €/dt, Dinkel im Spelz 60,90 €/dt) beibehalten werden. Zum aktuellen Preis des Lichtkornroggens besteht Gesprächsbedarf mit den Anbaubetrieben Kuhhorst und Wald Pferde Hof. Dazu koordiniert Katja Noll den Austausch.

#### **3.1: Diskussion um die Übergabe von Lieferrechten und die Aufnahme neuer Betriebe**

Fallbeispiel 1: Zum 01.07.2019 geht die Ernte an Johann Gerdes (Beerfelder Hof), da die Flächen von ihm seit letztem Herbst bewirtschaftet werden. Wenn möglich, sollen die Lieferrechte von Apfeltraum an den Beerfelder Hof übergehen. Die zwei Züge Dinkel und Roggen, die dieses Jahr geliefert werden würden, kämen von den ehemaligen Flächen von Apfeltraum und werden im Betrieb separat gelagert. *Abstimmung 1:* Wer ist dafür, dass die diesjährigen Mengen von den ehemaligen Flächen von Apfeltraum geliefert werden dürfen?

- 9 Ja-Stimmen

- 1 Enthaltung

*Entscheidung 1:* Johann Gerdes darf das Getreide von den ehemaligen Flächen von Apfeltraum an die Bäcker verkaufen unter Vorbehalt der noch ausstehenden Demeter-Zertifizierung. Im nächsten Jahr, wenn der Beerfelder Hof ganz auf Demeter umgestellt ist, muss neu verhandelt werden.

*Fallbeispiel 2:* Soll Martin Hänsel in die Gruppe der „Sachsen-Betriebe“ übernommen werden?

*Abstimmung 2:* Sollen die Lieferrechte von Maria Bienert für Getreide auf ihn übertragen werden?

- 6 Ja-Stimmen

- 4 Enthaltungen

*Fallbeispiel 3:* Darf Jörg Köppen als Lieferant von Sondergetreide nächstes Jahr dabei sein?

*Abstimmung 3:* Er besetzt Kulturen und Mengen, die kein anderer hat, deshalb wird von der Runde zugestimmt.

Die sich daraus ergebende Grundsatzfrage für die Runde: Wie will man in Zukunft in der Runde mit neu hinzukommenden Demeter-Betrieben/Umstellungsbetrieben umgehen? Wie verändert das die Lieferrechte von allen und wie wird mit sich ändernden Mengenverteilungen umgegangen?

Es wird in kleiner Runde eine Verständigung über die Grundsatzfragen geben, wie mit neuen Betrieben verfahren wird und wie sich deren Mengen auf die alten Betriebe auswirken. Die Mitgliederanzahl am Runden Tisch Demeter-Getreide steigt, aber nicht im selben Maße der Bedarf bei den Bäckern.

Die Entwicklungen bei „Das ist Brot“ werden in diesem Zusammenhang interessant werden. Eventuell wird hier ein größerer Bedarf an Demeter-Getreide entstehen. Die Gesprächsrunde wird im Winterhalbjahr von Sassa Franke organisiert und vorbereitet. Die Ergebnisse werden dann zum nächsten Runden Tisch Demeter-Getreide 2020 in die Runde gegeben.

#### **4. Liefermengen: Was soll sich nach Wünschen der Bäckereien, was nach Wünschen der Landwirte ändern? Beschluss der Liefermengen und – zeitpunkte für die Ernte 2019:**

- Die verabschiedeten Liefermengen sind in der anhängenden Tabelle aufgeführt
- Die tatsächlichen Liefermengen der einzelnen Betriebe stehen nach der Ernte fest.
- Die Bäcker unterhalten die Lieferbeziehung mit Juchowo (Polen) und ÖBS (Sachsen) als Absicherung, falls in Brandenburg die Qualitäten schlecht sind oder die Mengen zu gering. Auch im letzten Jahr nach der schlechten Ernte wurde von dort bezogen. Die Lieferbeziehung wird weiter gepflegt und deshalb wird Märkisches Landbrot auch dieses Jahr jeweils einen Zug (25t) Dinkel und Roggen abnehmen, auch wenn es bei den brandenburgischen Betrieben dieses Jahr Übermengen geben wird.
- Eventuell werden von Vollkern 75 t Dinkel zusätzlich für Dinkelmehl 630 benötigt. Dieser Mehrbedarf könnte von Jürgen Templin und Kuhhorst gedeckt werden und nicht mehr von Brodowin, da Brodowin keinen Dinkel lagern kann
- Weichardt Brot benötigt den Weizen abgesackt, in 25 kg Säcke, da sie nicht lagern können. Bisher läuft das über Kuhhorst. Die Reinigung und Lieferung ist kein Problem, aber die Absackung ist sehr zeitaufwendig und es besteht die Frage, ob Kuhhorst das dieses Jahr schafft. Langfristig muss hier eine Lösung gefunden werden.
- Vorrangkriterien für Getreideabnahme bei Übermengen hier am Runden Tisch: 1. Qualität (Spezifikation, Backfähigkeit, demeter), 2. Getreide aus bio-dynamischer Züchtung und Sondersorten aus Brandenburg, 3. Mitgliedschaft im Märkischen Wirtschaftsverbund. 4. Getreide aus Brandenburg, 5. Getreide aus bio-dynamischer Züchtung und Sondersorten aus Sachsen und Juchowo/Polen, 6. Getreide aus Sachsen und Juchowo/Polen, 7. Sonstige möglichst regionale Anbieter

#### **5. Anbauplanung für die Ernte 2020: Welche Getreidearten und Mengen wünschen sich die Bäcker?**

- Es werden alte und bio-dynamische Sorten bevorzugt und gewünscht, auch gemäß der Diskussion um die Amylowerte.
- 8 t speisefertiger Emmer wird von Märkisches Landbrot benötigt. Friedrich Gräning hat zur Ernte 2018 schon Emmer angebaut. Die Sorte Ramses (schwarzer Winteremmer wird von Uni Hohenheim zum Backen empfohlen), Friedrich Gräning und Jörg Köppen verständigen sich zum Anbau 19/20. Sie könnten gemeinsam den Bedarf von Märkisches Landbrot decken.

#### **6. Bericht aus dem Märkischen Wirtschaftsverbund von Sassa Franke**

- In den letzten Wochen wurden wichtige Debatten darüber geführt, wie der Märkische Wirtschaftsverbund sich klarer ausrichten kann. Dazu gehören Fragen zu unserer Zielgruppe, unserem Logo, zur Satzung, unserer Vision und wie wir unsere Ziele umsetzen können. Wir wollen unsere Werte stärken und gewährleisten, dass sie von allen Mitgliedern mitgetragen werden. Dafür wurde ein Fragebogen entwickelt, den neue Mitglieder und zukünftig alle Betriebe einmal im Jahr ausfüllen und an die Geschäftsstelle geben – so die Idee.
- Im Augenblick wird versucht die Wertschöpfungskette Fleisch zu entwickeln. Die Biomanufaktur Havelland (BMH) möchte ihren Bedarf an Rindern weitestgehend aus der Region abdecken und wünscht sich stabile und langfristige Lieferbeziehungen. Es sind bereits neue Be-

triebe mit Rindermast in den Märkischen Wirtschaftsverbund aufgenommen worden. Seit März 2019 gibt die BMH allen Mitgliedern von uns eine Preisgarantie.

- Durch die neu hinzukommenden Betriebe gibt es jetzt auch neue Möglichkeiten Wertschöpfungsketten zu gestalten und zu entwickeln. Beispielsweise auch der Runde Tisch Verbandsgetreide von Beumer & Lutum und Paulicks Mühle, an den auch Brotgarten, Tillmann und Das ist Brot assoziiert sind und der am 24.06.2019 stattfinden wird.

## **7.-Bericht von Kai Altenhof aus der Geschäftsstelle der Vereinigung zur Förderung der biologisch dynamischen Landwirtschaft in Ostdeutschland e.V. (Demeter Landesarbeitsgemeinschaft Berlin Brandenburg und Sachsen)**

Im Moment zählt Demeter in Berlin/Brandenburg und Sachsen 88 Mitglieder, 37 Fördermitglieder und 2 Verarbeiter. Insgesamt wird eine Fläche von 8.525,5 ha nach Demeter Richtlinien bewirtschaftet. Die Geschäftsstelle Ost kämpft mit Unterbesetzung und Unterfinanzierung, ist dazu in Verhandlung mit dem Demeter e.V. und arbeitet an einer Änderung der Beitragsordnung für Verarbeiter und Handel. Außerdem wird an der Kooperation mit Sachsen-Anhalt und Thüringen gearbeitet. In Planung ist die Stelle eines „Regio-Referenten“ der in Berlin-Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen die Aufgabe haben wird, die Verbindung zu Verarbeitern und Handel zu knüpfen und Projekte zu entwickeln. Überregional bei Demeter e.V. im Gespräch ist gerade die Einführung eines Sprecherkreises, als zentrales Gremium neben Geschäftsleiterkonferenz und Aufsichtsrat.

## **8. Abstimmung fair & regional:**

Die Zusammenarbeit der Marktpartner wird von allen 10 stimmberechtigten Teilnehmern des Runden Tisches in der anonymen Abstimmung als fair beurteilt. Damit darf Märkisches Landbrot und die Bäckerei Vollkern weiterhin das fair & regional-Produktlogo verwenden.