

Protokoll Runder Tisch Demeter Getreide

am 17. Juni 2020, 10:00 bis 15:30 Uhr, Ökodorf Brodowin



Teilnehmende

Landwirtschaft: Jürgen und Maya Templin sowie Teresa Bühler und Johannes Schneider (Bauerngut Templin), Johann Gerdes und Stefan Schulz (Beerfelder Hof), Lucas Lütke-Schwienhorst (Gut Ogro-sen), Ulf Dobroschke (Gut Peetzig), Friedrich Gräning (Friedrich Gräning Landwirtschaft), Tomasz Piszczek und Krzysztof Ostrowicki (Juchowo), Jörg Köppen (Bio-Landwirtschaftsbetrieb Jörg Köppen), Sascha Philipp (Landgut Pretschen), Steffen Mucha (ÖBS), Peter Krentz, Jan Krunegel, Ludolf von Mal-tzan und Leonie Schierning (Ökodorf Brodowin), Hannes Dietrich (Ökohof Kuhhorst), Fritz Siedentopf (Biohof Siedentopf), Jan Sommer (WaldPferde Hof), Ulrike Raulf (Wulkower Hof),

Verarbeitung & Handel: Joachim Weckmann, Christoph Deinert, Katja Noll und Kevin Hoffmann (Mär-kisches Landbrot), Torsten Wolter und Frau Wolter (Mühle Wolter), Volker Apitz (Vollkern), Thanos Petalotis (Brot ist Gold)

Organisationen: Sassa Franke (Märkischer Wirtschaftsverbund), Sebastian Wunsch (Geschäftsführer, Vereinigung zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in Ostdeutschland e. V.),

Entschuldigt/Abgesagt: Bert Rülke (Biohof a. d. Jäglitz), Martin Hänsel (Biohof Martin Hänsel), Maria Bienert (Biohof Leipzig), Manuel Pundt (Das ist Brot), Philipp Steul (Hofgut Mahlitzsch), Sabine Reich-ardt (Hofgut Pulsitz), Uwe Kümmel (Mühle Kümmel), Maria Käsche (Lindenhof, Sachsen), Eberhard Glück (ÖBS), Dirk Eimer (Weichardt Brot), Annett Rosenberger neue Regio-Referentin Demeter e.V.

Protokoll: Sassa Franke und Kevin Hoffmann

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

Es begrüßten Sassa Franke vom Märkischen Wirtschaftsverbund sowie Peter Krentz von Brodowin als Gastgeber des Runden Tisches, der in diesem Jahr bedingt durch Corona erstmalig auf einem Hof stattfindet, weil im Schulungsraum bei Märkisches Landbrot die Abstandsregeln nicht eingehalten werden können.

In den Berichten der Höfe wird meist ein durchschnittliches Jahr erwartet, bei einigen sehr trockenen Standorten unterdurchschnittliche Erträge, insgesamt besteht Futterknappheit und mehr Regen wird dringend gebraucht.

Bei den Bäckereien sind die Umsätze trotz Corona durchschnittlich bis gut.

2. Rückblick Abrufsaion 2019/20

Generell nimmt die Nachfrage der Verbraucher nach Dinkel zu, der Bedarf an Weizen sinkt eher.

Problematik Amylowerte bei Roggen: Der Roggen der Ernte 2018 und 2019 war zum Teil nicht backfähig, da die Fallzahlen, die Verkleisterungstemperaturen und die Werte des Amylogramms zu hoch waren (deutlich >1.000). Die Brotqualität ist dann 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. Kuhhorst hat im Jahr 2019 rund 45 Proben gezogen und ausgewertet. Demnach kann kein kausaler Zusammenhang zwischen Amylowerten und verschiedenen Erntezeitpunkten sowie Regen festgestellt werden. Vermutet wird in der Runde ein Zusammenhang mit der Hitze der letzten beiden Sommer. Feststellbar ist, dass alte Sorten wie Bergroggen, ältere Sorten im Nachbau wie Dankowski und biologisch-dynamische Züchtungen wie Lichtkornroggen und Firmamentroggen eher bessere Backqualitäten aufweisen.. Dies ist jedoch Standort abhängig. Eine Anbauempfehlung wird nicht ausgesprochen.

Auch die hohen Fallzahlen könnten auf die zu schnelle Abreifung aufgrund der heißen Sommer zurück zu führen sein.

3. Projektvorstellung „Regionale, abgesackte Typenmehle (Hannes Dietrich)

Hannes Dietrich vom Ökohof Kuhhorst berichtet, dass er für Vollkern Dinkeltypenmehl liefern möchte. Sein Ziel ist es, generell Getreide aus der Runde abzunehmen und daraus feinere Typenmehle über die Mühle Torsten Wolter herzustellen, um eine regionale Alternative mit geringeren Transportkosten zu schaffen. Ein neuer Dinkelschäler ist bestellt, derzeit beträgt die Schälausbeute 72 bis 75 Prozent (normal sind etwa 65 Prozent).

4. Ernte 2020: Preisgespräch zu den einzelnen Getreidearten. Passen die Preise auch für die kommende Saison?

Nach einem Marktüberblick und Diskussion wurde in der Runde mit 13 Ja-Stimmen und zwei Enthaltungen beschlossen, die bisherigen Preise, zuletzt erhöht im Jahr 2018, beizubehalten. Damit wird für Roggen 48,30 €/dt, Weizen 54,60 €/dt sowie Dinkel im Spelz 60,90 €/dt ab Hof gezahlt. Die Transportkosten übernehmen die Bäckereien. Von Seiten der Erzeuger wird die Getreide-Runde als Vorbild auch für andere Runden genannt.

An die Vereinigung zur Förderung der bio-dynamischen Landwirtschaft im Osten wurde der Wunsch herangetragen, den Informationsfluss zu Angebot und Nachfrage zu verbessern, um die Markttransparenz zu verbessern und Preisdruck durch Händler entgegen zu wirken.

5. Wie wird mit regionalen Demeter-Betrieben verfahren, die Interesse an einer Aufnahme in die Getreiderunde haben?

Beschlossen wurde, dass zukünftig alle Demeter-Betriebe, die Mitglied im Märkischen Wirtschaftsverbund sind, zur Demeter-Getreiderunde eingeladen werden sollen. Ob und nach welchen Kriterien Getreide von Anbietern abgenommen wird, entscheidet der Käufer, also die Bäckereien. Einigkeit bestand auch, dass „Mitgliedern der ersten Stunde“ ein größeres Lieferrecht zukommt.

Absehbar ist, dass weitere Bäckereien dazu kommen werden, etwa „Das ist Brot“ und „Brot ist Gold“, letztgenannte nehmen in diesem Jahr als Gast teil, sowie die „Bäckerei Marienhöhe“, die erstmals Getreide über die Runde gekauft hat.

Steffen Mucha bot an, dass bei Übermengen die ÖBS Ökobauernhöfe Sachsen GmbH kontaktiert werden kann, die bei Bedarf gerne Getreide abnimmt. Gleiches gilt für Engpässe, die gerne bedient werden, sofern Mengen verfügbar sind.

6. 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 möglichen Liefermengen der einzelnen Betriebe stehen nach der Ernte fest.
- Die Bäckereien unterhalten die Lieferbeziehung mit Juchowo (Polen) und ÖBS (Sachsen) als Absicherung, falls in Brandenburg die Qualitäten schlecht sind oder die Mengen zu gering. Die Lieferbeziehung wird weiter gepflegt. Da es bei Dinkel in diesem Jahr Untermengen gibt, werden von Juchowo 40 und ÖBS 50 t bezogen.
- 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

7. Anbauplanung für die Ernte 2021: Welche Getreidearten und Mengen wünschen sich die Bäckereien?

Hier gab es von Seiten der Bäckereien keine wesentlichen Änderungswünsche zum bisherigen Anbau.

8. Bericht aus dem Märkischen Wirtschaftsverbund (MWV)

Sassa Franke berichtet, dass in Folge des im letzten Jahr begonnenen Strategieprozesses beschlossen wurde, Projektmittel einzuwerben, um die Ziele des MWV mit mehr Personalressourcen verfolgen zu können. Eine Projektskizze wurde bereits entworfen, die Chancen stehen gut.

Der Vertrag der bisherigen Mitarbeiterin für Öffentlichkeitsarbeit wurde im beiderseitigen Einverständnis nicht verlängert, für die Nachfolge ab 1.8.2020 läuft ein Bewerbungsverfahren.

Die Frage, welches Verständnis von Regionalität der MWV hat, wird im Verbund weiterhin diskutiert. Soll die Regionalitätsdefinition von FÖL und der BIO COMPANY übernommen werden, wonach auch Betriebe aus den an Brandenburg angrenzenden Landkreisen aufgenommen werden könnten? Eine

Befragung der Mitglieder per Email ergab, dass sich von den 31 antwortenden Betrieben 22 (überwiegend Erzeuger) dagegen aussprachen und für ein Beibehalten der Region Berlin-Brandenburg sind. Neun Unternehmen aus Verarbeitung und Handel sind für eine Öffnung über Brandenburg hinaus.

Ein Schwerpunkt der Arbeit im letzten Halbjahr war das Thema Rindfleisch und die Frage, ob und wie es faire Handelspartnerschaften in diesem Feld geben kann. Hier gibt es Gespräche mit den verschiedenen Mitgliedern. Auch ein Treffen von Erzeugern für eine Betriebskostenrechnung hat stattgefunden, um gemeinsam zu erarbeiten, ob und auf welchen Standorten Rindermast kostendeckend sein kann.

9. Bericht aus der Vereinigung zur Förderung der biologisch dynamischen Landwirtschaft in Ostdeutschland e.V.

Sebastian Wunsch berichtet, dass Annett Rosenberger als neue Regio-Referentin eingestellt wurde und ab August die Betriebe kennen lernen wird.

Herausforderung in den nächsten Jahren wird das Thema der Beratung zur Hofübergabe und der Generationswechsel sein.

Zur Vereinigung gehört seit zwei Jahren Brandenburg und Sachsen, nun werden Thüringen und Sachsen-Anhalt dazu genommen, wobei die Regiogruppen bestehen bleiben sollen. Sebastian geht näher auf die Neugestaltung der Zusammenarbeit des Bundesverbandes und der Landesarbeitsgemeinschaften im Rahmen des Organisationsentwicklungsprozesses ein.

Für die Darstellung der Arbeit nach außen sollen bewährte Formate fortgeführt sowie neue Möglichkeiten erschlossen werden.

10. Abstimmung fair & regional:

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