



AG Berlin Brandenburg Hauptstr.43 A 15374 Müncheberg

An die Teilnehmer des Runden Tisches Demeter Getreide Berlin-Brandenburg

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 11. Juni 2014

Teilnehmer: Heiner Lütke-Schwiehorst, Ulf Dobroschke, Jürgen & Maya Templin, Stefan Schulz, Sascha Philipp, Beate Scheel, Peter Krentz, Fritz Siedentopf, Hannes Dietrich und Berthold Gimm, Jan Sommer, Ulrike Raulf, Friedrich Gräning, Maria Bienert, Rasmus Hartwig, Joachim Weckmann, Christoph Deinert, Katja Pampel, Volker Apitz, Yvonne Weichardt, Karsten Jürk-Mindach, Dirk Eimer, Anne Greiser, Jasper Heilmann, Jakob Ganten

Liebe Freunde,

hier die Ergebnisse Runder Tisch Getreide vom Mittwoch, 11.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 **bis zum 8. August bei der Arbeitsgemeinschaft**. Das Selbe gilt bitte auch für die Fotos, die Katja Pampel auf CD verschicken wird.

1. Runde durch die Höfe und Bäckereien

Auf den Höfen stehen die Getreidebestände überwiegend schön. Auch die Futterernte ist bis jetzt reichlich. Insgesamt wird auf eine gute Ernte gehofft. Manche Betriebe berichteten von biodynamischen Getreidesorten, die zum Teil zum ersten Mal bei Ihnen angebaut werden. Der Roggen Firmament z.B. lässt auf manchen Höfen auch auf einen höheren Strohertrag als gewohnt hoffen. Zum Teil wird von Problemen mit Pflanzenkrankheiten (Braunrost) berichtet. Die Zusammenarbeit mit den Bäckereien wird als sehr gut erlebt.

Für Märkisches Landbrot ergeben sich Änderungen im Vertrieb, es wird versucht, schrumpfende Absatzwege durch die Erschließung von neuen zu kompensieren, so z.B. Krankenhäuser. Ein wichtiger Schritt war, dass Fahrer und Kommissionierer mehr verdienen. Katja Pampel ist jetzt fest beim Landbrot angestellt und kümmert sich zusammen mit Joachim Weckman und Peter Steinhoff um den Bereich Qualität.

Die Bäckerei Weichardt hat von 5 auf 6 Backtage erhöht und schließt im Sommer erstmals nicht mehr. Eine Preiserhöhung zum 1.7. ist vorbereitet. Hiermit soll die Leistungsfähigkeit des Betriebes erhöht werden.

Auch in der Bäckerei Vollkern wird umstrukturiert. Silos werden gekauft und der Laden wird umgebaut.

2. Jahresrückblick zum Getreideabruf 2012/2013

Katja Pampel gab einen Rückblick auf die Abrufsaason. Grundsätzlich blicken sowohl die Bäcker als auch die Bauern auf eine gute Zusammenarbeit und Liefersaason zurück. Bemerkenswert im vergangenen Jahr war:

- Beim Roggen gab es die meisten Qualitätsprobleme. Hohe Fallzahlen und Amylogramme machen es schwer, gutes Brot daraus zu backen. Das gab es zum Teil auch als Rückmeldung von den Kunden. Vereinzelt gab es Chargen mit Mutterkorn.
- Dinkel ist vor allem knapp, es wird sehnsüchtig auf die neue Ernte gewartet. Volker Apitz meldete, dass das Dinkelbrot schnell trocken wurde und hat die Frage, ob das Sortenabhängig sei.
- Weizen: Aszita ist für die Bäcker nur als Aufmischweizen gut zu gebrauchen. Es gibt daher die Frage, ob der schon in Mischung mit einer anderen Sorte angebaut werden kann. Ansonsten soll Aufmischweizen künftig in Ogrosen gelagert und ggf auch gemischt werden.
- Champagnerroggen wurde eigens beworben, wodurch ein Mehrpreis erzielt wurde. Peetzig bekommt daher 5,- € mehr für den Champagnerroggen als Ersatz für den Minderertrag. Auch Gerste Pirona wurde beworben.
- Sonnenblumen kamen nur aus Ogrosen und wurden von der Schälühle Kümmel geschält. Jetzt wird die Firma OBEG in Hohenlohe aufgrund besserer technischer Voraussetzungen die Sonnenblumen aus Ogrosen und von Hr. Gräning schälen.

Insgesamt wurde alles was vereinbart war auch verbindlich abgenommen. drei Überhangchargen Roggen mussten weiterverkauft werden.

Bei allen Getreidearten kamen Verunreinigen mit Gegenständen vor. Märkisches Landbrot hat daher einen neuen Trieur gekauft, um noch besser reinigen zu können.

Katja Pampel verweist noch einmal auf die gemeinsam vereinbarten **Spezifikationen**. Es hilft bei der Abwicklung sehr, wenn die Landwirte die **Chargennummern** verwenden.

Die Spezifikationen und die Folien von Katja Pampel werden mit verschickt, in der die Einzelheiten aufgeführt sind.

3. Projekt biodynamische Getreidesorten

Jasper Heilmann gab einen Überblick, wo zur Zeit überall biodynamische Sorten auf den Höfen im Anbau sind. Wenn jemand über Sortenwechsel nachdenkt, soll er / sie sich bitte melden, es stehen gute Sorten zur Verfügung.

Die Bäckereien betonen noch einmal, dass sie explizit gerne Sorten aus biodynamischer Züchtung kaufen wollen. Wenn die Erträge geringer sind und höhere Preise erforderlich werden, muss man darüber sprechen.

Es gab ein Gespräch, ob es einen verbindlichen Zeitpunkt geben soll, ab wann nur noch biodynamische Sorten genommen werden. Es entsteht allerdings das Bild, dass es ausreicht, wenn diese Sorten im Zweifel bevorzugt abgenommen werden.

Des Weiteren wurde überlegt, ob die Bäcker noch mehr Lichtkornroggen verarbeiten können. Im Anbau steht er zum Teil sehr schön und würde gut passen. Märkisches Landbrot will mit dem Lichtkornroggen eher bei den Sonderbrotten bleiben. Vollkern und Weichardt erwägen ggf. auch Lichtkornroggenbrote anzubieten. Die Bauck KG kauft zudem Lichtkornroggen (aus Juchowo), das könnte ein weiterer Absatzweg sein.

4. Preise Ernte 2014

Es gab ein intensives Gespräch über die Preise, über Kostendruck in der Landwirtschaft und die Frage, inwiefern dieser durch die Getreidepreise aufgefangen werden kann. Insgesamt werden die bisherigen Preise von den Bauern als gut und fair empfunden. Auch wenn im vergangenen Jahr zum Teil auf dem freien Markt hohe Dinkelpreise gezahlt wurden, passt es, da alle wissen, dass unser Preis stabil ist. Hinzu kommt, dass die meisten eine gute Ernte erwarten und auch die Ökoprämie erhöht wurde.

Andererseits sind die Preise seit drei Jahren gleich geblieben und die Inflation ist bei den Kosten der Landwirte höher, als beim allgemeinen privaten Konsum. Die Löhne in der Landwirtschaft sind fast nirgendwo auf dem Niveau vom zukünftig einzuführenden Mindestlohn. Hier kommt ab 2015 eine große Kostensteigerung auf die Betriebe zu, die allerdings die Getreidepreise nicht wesentlich betreffen.

Ein weiterer Aspekt ist, dass die Bauern keinen Nutzen davon haben, wenn die Rohstoffpreise zwar hoch sind, aber die Bäcker dann weniger Brote verkaufen. Insofern haben alle ein Anliegen an einem ausgewogenen Weg.

Weichardt wünscht sich, dass die Preise nicht erhöht werden. Bei anderen Rohstoffen steigen sie zur Zeit sehr und der Betrieb kann schlecht noch weitere Kostensteigerungen verkraften.

Folgender Vorschlag und eine Einigung entstand am Ende: Die Preise werden um 5 % erhöht, das macht gerundet je Getreideart 2,50 €

Achtung:

Im Nachgang des Treffens gab es noch Gespräche über diese Preiserhöhung. Im Gespräch zwischen Landbrot, Arbeitsgemeinschaft und einzelnen Bauern ist dann folgender Änderungsvorschlag gemacht worden:

Die Preise werden nur um 2,- € je dt angehoben. Anstatt der verbleibenden 50 ct werden die Lagerkostenzuschläge pro Monat um 10 ct auf 35 ct pro dt und Monat angehoben.

In Summe läuft das auf denselben Betrag hinaus, der für das Getreide gezahlt wird. Es wird aber ein Anreiz auf den Höfen geschaffen, das Getreide zu lagern.

Die Getreidegrundpreise liegen damit ab der Ernte 2014 bei:

- Roggen: 46,- €
- Weizen: 52,- €
- Dinkel: 58,- €

Die Lagerkostenzuschläge ab 1.10. des Erntejahres steigen auf 35 ct / Monat und ab 1.7. des Folgejahres bleiben sie bei 76 ct. Wer damit nicht einverstanden ist, meldet sich bitte.

Da Weichardt ausschließlich gesackte Ware aus Kuhhorst und Brodowin kauft, machten die beiden Betriebe das Angebot, die Kosten für Absackung und Transport so anzupassen, dass die Gesamtkosten pro Tonne gleich bleiben. Damit brauchen wir keine unterschiedlichen Preise einzuführen und Weichardt kann trotzdem zum selben Preis einkaufen.

Weiteres zum Verkauf:

Hannes Dietrich regt an, dass wir Getreidemengen, die nicht über diesen Pool verkauft werden, zusammentragen und koordiniert am Markt anbieten. Das könnte z.B. für Lichtkorn, Lupinen o.ä. gelten. Dieser Vorschlag findet Zustimmung und soll nach der Ernte aufgegriffen werden. Am besten gibt es schon mit der Probennahme eine Abfrage sämtlicher zum Verkauf stehender Erntegüter.

Jan Sommer wünscht sich eine Arbeitsgruppe, in der gerechnet wird, wieviel die Getreideproduktion wirklich kostet. Es wäre Interessant, das einerseits für den eigenen Hof zu ermitteln und andererseits zu sehen, wie groß die Unterschiede zwischen den Betrieben sind

und woher diese kommen. Wir werden im Rahmen der Arbeitsgemeinschaft sehen, ob diese Arbeitsgruppe zustande kommt.

5. Liefermengen

Die im Anhang 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 Abrufjahr tatsächlich gelieferten Mengen plus geschätztem Wachstum ermittelt und umfassen den Bedarf bei Märkisches Landbrot, Vollkern und Bäckerei Weichardt.

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

6. Sonstiges zur Lieferung

- Dinkel: Brodowin, Libbenichen und Lindenhof liefern notfalls jeweils einen Zug weniger.
- Roggen: Kuhhorst und Brodowin liefern notfalls einen Zug weniger. Kuhhorst und Brodowin versuchen Übermengen an Lichtkornroggen zusammen anderweitig anzubieten.
- Die Preise für Sondergetreide (z.B. Bergroggen, Lichtkornroggen etc.) wird die Arbeitsgemeinschaft noch einmal berechnen und in einer transparenten und nachvollziehbaren Tabelle als Abstimmungsgrundlage zusammenfassen.

7. Wünsche zu Lieferterminen

- **Brodowin** Dinkel so schnell wie möglich direkt nach Ernte, Roggen kann überlagert werden, evtl. Teil-Umlagerung wegen Umbau;
- **Peetzig** Dinkel so schnell wie möglich direkt nach Ernte, Roggen kann überlagert werden;
- **Wulkow** Teillieferung direkt nach Ernte;
- **WaldPferde Hof** 5 t Lichtkorn nach Ernte komplett liefern;
- **Bienert** Lagerung in Ogrosen;
- **Kuhhorst** Lager leeren bis Ende März 2015;
- **Apfeltraum** Bezahlung Dinkel im September;

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 getrennt sowohl für Märkisches Landbrot als auch für die Bäckerei Vollkern durchgeführt.

Sowohl für Märkisches Landbrot als auch für Bäckerei Vollkern gab es eine einstimmige Befürwortung!

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

Protokoll: Jakob Ganten

Planung Liefermengen 2014/15 in t für den runden Tisch 2014

Betrieb	Dinkel		Weizen		Roggen	
	verfüg. Mengen	Vorschlag Menge	verfüg. Mengen	Vorschlag Menge	verfüg. Mengen	Vorschlag Menge
Apfeltraum	25	25			25	25
Bauerngut	220	220	200	200		
Brodowin	175	175	175	175	275	275
Pörschke					25	25
Kuhhorst	30	30	90	90	120	120
Ogrosen			50	50		
Peetzig	50	50			125	125
Pretschchen					50	50
Scheel	75	75	50	50		
Wulkow			25	25	50	50
Wald Pferde Hof						
Gräning						
Rülke					9	9
Bienert			25	25		
Siedentopf			20	20	30	30
ÖBS			25	25		
SUMME mögliche Lieferungen	575	575	660	660	709	709

Bedarf Landbrot 2014/2015		400		550		575
Anmerkungen		<i>Rohware, Schälung bei Kümmel</i>		<i>200 t für Brötchen, Vermahlung bei Wolter</i>		<i>100 t zur Mühle Wolter</i>
Bedarf Weichardt 2014/2015		20		60		36
Anmerkungen		<i>bei 60% Ausbeute. Direkt aus Kuhhorst</i>		<i>so viel wie möglich direkt aus Brodowin</i>		<i>Direkt aus Kuhhorst</i>
Bedarf Vollkern 2014/2015		45		20		43
Anmerkungen		<i>bei 60% Ausbeute. Direkt aus Kuhhorst</i>		<i>Direkt von Fritz Siedentopf</i>		<i>Direkt von Fritz Siedentopf</i>
Summe Bedarf		465		630		654
Über-/Unterdeckung		110		30		55

Direktkäufe Vollkern	Dinkel	Weizen	Roggen
Kuhhorst	45		
Siedentopf		20	30
Bert Rülke			9
Summe	45	20	39
Bedarf	45	20	43
Rest aus Pool	0	0	4

Direktkäufe Weichardt			
Kuhhorst	20		36
Brodowin		60	
Summe	20	60	36
Rest aus dem Pool	0	0	0