



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, Helmut Schattka**  
**Reichardt/Matthes Gbr, Sabine Reichardt, Rasmus Hartwig**  
**Demeter Hof Glück, Eberhard Glück**  
**Lindenhof, Martin Lamerdin**  
**Biohof Leipzig, Maria Bienert**  
**Gut Ogrosen, Heiner-Lütke Schwienhorst**  
**Märkisches Landbrot, Joachim Weckmann, Christoph Deinert**  
**Bäckerei Vollkern, Volker Apitz**  
**Ökomühle Trossin, Mike Rühlmann**  
**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 des Treffens vom Mittwoch, den 18. Mai 2011

Liebe Freunde,

hier die Ergebnisse unseres Gespräches vom Mittwoch, 18 Mai. 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 Joachim auf CD verschicken wird.

### 1. Runde durch die Höfe und Bäckereien

Auf den Höfen wird auf eine gute und entspannte Liefersaison zurück geblickt. Für die anstehende Ernte wird von allen erwartet, dass sie deutlich schwächer ausfällt, die große Nässe im Winter und das trockene Frühjahr haben deutliche Spuren hinterlassen. Auch im Futterbau zeichnen sich Ausfälle ab. Neu unter den Landwirtschaftsbetrieben ist Ökohof Kuhhorst, der Betrieb arbeitet mit Menschen mit Behinderungen und wird in diesem Sommer seine Demeter Anerkennung bekommen.

Die Bäckerei Vollkern hat eine Bauphase und interne Umstrukturierungen abgeschlossen, jetzt soll wieder stärker an der Vermarktung gearbeitet werden. Die Spezialisierung auf Gluten freie Brote ist ein wichtiges Merkmal der Bäckerei.

Im Landbrot herrscht Zufriedenheit über die Qualität der allermeisten Getreidelieferungen, die Zusammenarbeit mit den Bauern klappt gut. Im Betrieb arbeitet zur Zeit ein gutes Team sehr engagiert zusammen, auch aus schwierigen Partien kriegen die Bäcker immer wieder sehr gutes Brot hin. Märkisches Landbrot hat zur Zeit ca. 10% Wachstum, räumlich zeichnen sich die Grenzen von weiterem Wachstum der Bäckerei ab. Auf dem Gelände wird umgebaut, BIG ist als Mieter ausgezogen. Langfristig soll in Reinigungstechnik investiert werden, so dass bis zu 7% Besatz über einen Tisch- und Farbausleser gereinigt werden kann. Die Öfen werden dieses Jahr auf Gasbefuerung umgestellt.

## 2. Jahresrückblick zum Getreideabruf 2010/2011

Oliver Alletsee gab einen Rückblick auf die letzte Abrufsaision. Die Folien der Darstellung werden mit dem Protokoll verschickt. Wichtige Aussagen waren:

- Im vergangenen Jahr gab es keinerlei Probleme mit Mutterkorn.
- Die Werte der Weizensorten aus biologisch-dynamischer Züchtung sind außerordentlich gut. Gleichzeitig haben die Sorten auch gute Erträge gebracht.
- Bei einigen Partien war die Feuchte problematisch. In einzelnen Fällen wurde das rechtzeitig gemerkt und mit Belüftung gegengesteuert. In anderen Fällen kam es leider zu Lieferungen von zu feuchtem Getreide.
- Erstmals konnten gute und schlechtere Weizenchargen gemischt werden, das soll weiter ausgebaut werden.
- Die Verkleisterungstemperaturen lagen beim Roggen z.T. sehr hoch, trotzdem haben die Bäcker daraus prima Brot gebacken.
- Der Sonnenblumenanbau war sehr erfolgreich, die Preise je kg geschälte Sonnenblumen liegen jedoch fast doppelt so hoch wie für EG Bioware aus China.

## 3. Qualitätsanforderungen

Beim Landbrot wurden die Qualitätsanforderungen für die einzelnen Getreidearten noch einmal überarbeitet. Dabei ging es nicht darum, die Maßstäbe strenger zu machen, sondern verschiedene Abmachungen einheitlich und klarer zu regeln und bereits bestehende Vereinbarungen zu aktivieren. Die Anforderungen werden mit dem Protokoll verschickt.

Da es in diesem Jahr Probleme mit zu feuchten Partien gab, muss im neuen Abrufjahr mehr auf die Feuchte der einzelnen Partien geachtet werden. Die Feuchte der Getreidepartien sollte für eine Einlagerung < 14,5 % sein. Folgendes Vorgehen wurde beschlossen:

Grundlage für die Bewertung und für die Entscheidungsfindung, welche Partien unter welchen Umständen geliefert werden können, ist eine Analyse vom IGV. Für welche Partien welche Maßnahmen (Reinigen, Belüften, Mischen ...) nach der Ernte ergriffen werden sollen, wird jedem Landwirt mitgeteilt. Als Nachweis für den Erfolg der Maßnahme ist dann nochmal eine Analyse zu veranlassen. Auf Grundlage der letzten Analyse wird die Ware angenommen und bezahlt. Das gilt auch für die Sächsischen Betriebe.

Weitere Punkte wurden wie folgt beschlossen:

Besatz:

- Maßgabe für alle Qualitätsparameter ist die IGV Analyse.
- Partien mit Schwarzbesatz > 2 % u. Gesamtbesatz > 7 % , müssen vom Landwirt gereinigt werden. Dafür anfallende Transportkosten übernimmt Landbrot.
- Bruch- und Schmachtkorn zählt nicht als Besatz.
- Generell können Partien außerhalb der Besatzgrenzen abgelehnt werden. Die Bezahlung erfolgt auf Grundlage von 2 % Besatz.

Weizen:

- 23 % Kleber harte Grenze (< Bactest erforderlich)
- Keine Zuschläge für Rohprotein, aber weiterhin Zuschläge für Kleber (ab  $\geq 25$  %) und für Sediwert (ab 31 bis  $\leq 44$ )
- Der Kleber für Mehlnweizen liegt bei 28 % und mehr.

Berg- u. Lichtkornroggen:

- Zuschlag für Big Bag Lieferung frei Haus (20 €/BigBag)

Dinkel:

- Feuchtkleber < 26 und > 38 % harte Grenze (außerhalb Backtest erforderlich)
- Vorgabe Amylogramm u. Verkleisterungstemperatur entfällt
- Alle Schälgetreide (Dinkel, Hafer, Emmer) werden auf Grundlage des angelieferten Gewichtes bezahlt.

Um auch die Partien richtig einschätzen zu können, die erst beim Verladen gereinigt werden und bei der ersten Probeentnahme zu hohe Besatzwerte aufweisen, ist eine Probereinigung vorzunehmen. Das Ergebnis der Probereinigung ist dann wiederum durch eine IGV-Analyse zu belegen.

Zum Berg- und Lichtkornroggen müssen die Vereinbarungen noch einmal gesondert getroffen werden. Eventuell kann hier ein Vorgehen gefunden werden, wie vom Landwirt vorgereinigt werden muss, damit in der Bäckerei nachgereinigt werden kann. Dies wird zwischen Brodowin und Landbrot noch geklärt.

#### **4. Preise aus Ernte 2011**

Es gab drei Vorschläge die besprochen wurden:

- a) Preise beibehalten.
- b) Nach der Ernte eine Abfrage machen, ob man mit den Preisen leben kann, auch in Abhängigkeit von der Erntemenge.
- c) Preise um 10 % anheben, da die Kostensteigerung in der Landwirtschaft zur Zeit enorm ist. Insbesondere durch Kosten für Land, Energie und Maschinen. Hinzu kommen rückläufige Subventionen.

Joachim weist darauf hin, dass die allgemeine Entwicklung nicht nur durch das Getreide ausgeglichen werden kann. Die Bauern müssen auch beim Fleisch und Milch bessere Preise bekommen.

Nach längerem Gespräch kamen wir überein, dass eine Steigerung von 10% fair und angemessen ist. Beim Dinkel wäre der Preis dann allerdings über 60 €, was einen relativ großen Abstand zum Weizen bedeuten würde und was auch die Bauern als unangemessen erleben. Insofern wurde eine Steigerung von 10 % für Roggen und Weizen vereinbart. Der Preis beim Dinkel wird beibehalten. Damit haben wir die folgenden Preise für die kommende Saison festgelegt:

Roggen: 44,- €  
Weizen: 50,- €  
Dinkel: 56,- €

Es bleibt bei der bestehenden Regel: Wer den Preis als unstimmig erlebt, meldet sich. Dann muss eine neue Runde einberufen werden.

#### **5. Liefermengen**

Diese Mengen sind vorab Vereinbarungen, die sich je nach Erntemengen auf den Betrieben und den Qualitätskriterien noch verändern werden.

Die hier angegebenen Mengen wurden anhand der im laufenden Abrufjahr tatsächlich gelieferten Mengen ermittelt. Sie umfassen den Bedarf bei Märkisches Landbrot und der Bäckerei Vollkern.

	<b>Roggen</b>	<b>Brot / Mehl Weizen</b>	<b>Dinkel</b>
Eggersdorf	25		25
Libbenichen		175	125
Peetzig	100	10	40
Brodowin	300	100	100
Wulkow	40	25 (+)	25
Pretschen	25		
Groß Leppin		50	25
Kuhhorst	90 (-)	175 (-)	75 (-)
Pulsitz		50	(+)
Meuselwitz, Glück	(+)	25	
Pfaffendorf, Lamerdin	(+)	25	(+)
Bienert		35	
<b>Summe</b>	<b>580</b>	<b>670</b>	<b>415</b>
<b>Bedarf</b>	<b>560 *</b>	<b>510</b>	<b>300</b>

\*) Christoph u. Oliver haben im Nachgang zu unserem Treffen nochmal genau den Jahresverbrauch ermittelt. Dieser ist bei Dinkel = 300 Tonnen, bei Weizen gesamt = 510 und bei Roggen = 560.

(+) = Dieser Betrieb kann im Bedarfsfall mehr liefern

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

## 6. Lieferung, Überlagerung, Lager auf den Höfen:

- Brodowin kann überlagern, möchte dafür vor Weihnachten 2 Züge Dinkel liefern
- Peetzig würde Roggen überlagern, möchte ebenfalls Dinkel möglichst früh weg haben
- Auch Jürgen braucht Platz im Lager und möchte gerne zeitig liefern.
- Kuhhorst möchte den Dinkel geschält liefern, da das Schälen ein wichtiger Arbeitsbereich ist. Der Preis für den geschälten Dinkel muss noch vereinbart werden.
- Werden mehr Betriebe wie Kuhhorst aus Brandenburg dazu kommen, bedeutet das eventuell weniger Lieferungen aus Sachsen, da die Regel gilt, bevorzugt das Getreide aus Brandenburg zu nehmen, bevor die Nachbarn aus Sachsen angefragt werden
- Bei Roggen wird in Zukunft neben Juchowo auch die ÖBS angesprochen, die damit gleichberechtigt mit Juchowo je nach Bedarf und Verfügbarkeit Roggen liefern kann.

Es wird großer Bedarf gesehen, ein Lager zu finden, um ca. 150 t Dinkel zu lagern. Sascha bietet an, Dinkel auf dem Weg zur Kümmel Mühle zwischen zu lagern. Auch in Ogrosen kann vermutlich gelagert werden. Oliver ist auch mit dem Gut Döllnitz in Halle im Gespräch. Unter bestimmten Umständen kann auch in Kuhhorst Dinkel gelagert werden.

## 7. Abrufplan und Rechnungsstellung:

In der Vergangenheit erfolgte die Rechnungsstellung sehr unterschiedlich. Teilweise wurde zu viel, teilweise zu wenig in Rechnung gestellt, fast alles wurde akzeptiert. Christoph Deinert möchte gerne eine einheitliche Tabelle bereitstellen, in der sich der Preis für jede einzelne Charge berechnet. Dann haben alle die Transparenz, was die anderen für Ihr Getreide bekommen. Und alle rechnen nach dem selben Prinzip ab. Alle sind damit einverstanden.

Das Landbrot vergibt ab der nächsten Ernte Chargennummern für jede beprobte Partie auf den Höfen. Diese dreistelligen Nummern müssen auf dem Lieferschein und der Rechnung angegeben werden.

Probennahme und Versand wird auch in Zukunft weiter über die Arbeitsgemeinschaft laufen. Oliver wird im Auftrag von MLB mindestens bis zum Jahresende weiter den Abrufplan erstellen und koordinieren.

## 8. Sonstiges

Märkisches Landbrot möchte den **Einsatz biologisch-dynamisch gezüchteter Sorten** stärker fördern. Wenn Sorten im Ertrag schwächer sind, als konventionell gezüchtete, so kann auch über einen finanziellen Ausgleich gesprochen werden. Das Selbe gilt grundsätzlich auch für alte Sorten. Dieses Thema soll beim nächsten Treffen weiter besprochen werden.

### Anlagen:

- Qualitätsanforderungen zu den einzelnen Getreidearten
- Vortragsfolien zum Rückblick auf die Liefersaison von Oliver Alletsee