



An:

Apfeltraum Feldbau, Stefan Schulz
BAUERNGUT Libbenichen, Jürgen Templin
Gut Peetzig, Ulft Dobroschke
Ökodorf Brodowin, Peter Krentz
Wulkower Hof, Ulrike Raulf
Landgut Pretschen, Sascha Philipp
Lindenhof, Familie Scheel
Eberhard Glück
Hofgut Pulsitz, Jörg Matthes
Lindenhof, Martin Lamerdin
Märkisches Landbrot, Joachim Weckmann
Bäckerei Vollkern, Volker Apitz
Ökomühle Trossin, Mike Rühlmann
ÖBS, Steffen Mucha

**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 am Mittwoch, den 30. Juni 2010

Liebe Freunde,

hier die Ergebnisse unseres Gespräches vom Mittwoch, 30 Juni. Wenn Ihr etwas anders verstanden habt, oder Euch etwas fehlt, meldet Euch gerne, damit wir es korrigieren oder ergänzen können.

Wir von der Arbeitsgemeinschaft fanden das wieder ein sehr gelungenes Treffen was unsere tolle Zusammenarbeit bestätigt hat. Diesmal nicht dabei sein konnten Stefan Schulz aus Eggersdorf und Peter Krentz aus Brodowin.

1. Runde durch die Höfe und Bäckereien

Nach den einführenden Worten von Jakob hat Joachim die Situation im Landbrot rückblickend dargestellt. Qualitäten und Abläufe sind noch besser geworden. Speziell die Sondergetreide wie weißer Sommeremmer schaffen ein besonderes Merkmal und erhöhen die Attraktivität der Produkte für die Kunden. Joachim hat nochmal auf die einzigartige Situation mit der Preisvereinbarung hingewiesen, speziell das Entgegenkommen der Bauern beim diesjährigen Dinkelpreis. Der Umsatz im Landbrot ist um 2 % zum Vorjahr gestiegen. Neu im Programm sind Haferflocken. Zudem wird es im Herbst eine neue Internetseite geben. Christoph Deinert ergänzte die Ausführungen von Joachim. Das letzte Jahr stand unter dem Motto der Konsolidierung. Die Investitionen aus den Vorjahren kommen jetzt zum Tragen. Investiert wurde in diesem Jahr im ideellen Bereich (Bsp. Nachhaltigkeit und Biodiversität). Erste Versuche mit Produkten aus deutschem Amarant sind gelaufen und sollen weiter ausgebaut werden. Volker Apitz von der Bäckerei Vollkern ist sehr zufrieden. Er hat einen neuen Partner – Fritz Siebentopf, den wir mehr in unsere Runde einbinden möchten und bereits im nächsten Jahr einladen werden.

In der Runde durch die Höfe wurde klar, dass dieses Jahr ein besonderes Jahr ist. Der Herbst war schlecht und das Frühjahr nass und kalt Die Bestände sind daher sehr unterschiedlich. Einige Kulturen stehen teilweise unter starkem Beikrautdruck (Öllein und Sonnenblumen), Winter wie auch Sommergetreide haben sich dagegen trotz Kälte und Schnee gut bis sehr gut entwickelt, was in einigen Betrieben in diesem Jahr auch am guten Düngerniveau liegen kann. Sorge bereitet derzeit die Trockenheit. Vielerorts hat es im Juni nicht geregnet. Dieses Jahr wird mengenmäßig mit guten Ernten aus Bayern und BaWü gerechnet. Wo die Qualitäten herkommen, ist dagegen noch unklar.

2. Jahresrückblick zum Getreideabruf 2009/2010

Hauptaussagen des Vortrages:

- Die guten bis sehr guten Getreide - Qualitäten kamen in diesem Jahr aus Brandenburg. Wie Antonia bestätigte wurden in diesem Jahr hervorragende Backergebnisse bei den Weizen- und Dinkelmehlen erreicht. Wie Antonia bekräftigte, ist dabei die Sorte entscheidend. Gut abgeschnitten haben in diesem Jahr die Sorten Zollernspelz und Holstenkorn. Schlechtere Backeigenschaften hatte dagegen die Sorte Oberkulmer Rotkorn. Wir werden beobachten, wie sich diese Sorten im nächsten Jahr verhalten.
- Der Verbrauch bei Roggen und Mehlmehlen ist im letzten Jahr etwas zurückgegangen. Das lag zum einen an den noch vorhandenen Lagerbeständen aus dem Vorjahr und zum anderen am sich ändernden Konsumverhalten der Kunden, die weniger Roggen aber mehr Weizenmehlprodukte nachfragen. Zudem wurden Abläufe bei der Mühle und im Landbrot verbessert, wodurch effektiver gearbeitet werden konnte. In Zukunft wird es eine computergestützte Mengenerfassung geben.
- Probleme bereite auch in diesem Jahr der teilweise zu hohe Mutterkornanteil im Roggen. Dazu wurden mehrere Reinigungsmethoden und Verfahren ausprobiert, was nur teilweise zum gewünschten Erfolg führte. Eine gute Alternative ist ein mobiler, bzw. ausleibar Farbausleser um Mutterkorn heraus zu reinigen – Kosten ca. 1000 €/ 100 t.
- **Reinigung:** Der Besatz muss eingehalten werden. Überschreitet eine Partie die Besatzobergrenze, kann allerdings der Anteil von Schmach-Bruchkorn abgezogen werden. Bei Partien, deren Besatz über den Grenzen liegen, muss gereinigt werden. Die Reinigungskosten (incl. Mutterkornreinigungen) müssen vom Betrieb bezahlt werden. Transportkosten werden vom Landbrot getragen. Zum Landbrot gelieferte Partien, die innerhalb der Besatzgrenzen liegen, werden auf Grundlage des Lieferscheins bezahlt. Verunreinigte Partien die zwischen Abholung beim Landwirt und Anlieferung bei Märkisches Landbrot gereinigt werden müssen, werden auf Grundlage des Nettogewichtes (Gewicht nach Reinigung) bezahlt.
- Ziele für 2010 sind: Noch besser zu werden, was die Einhaltung der Besatzobergrenzen betrifft, die Aktualität des Abrufplanes zu verbessern, mindestens zwei Wochen im Voraus und den Aufwand für die Organisation von Reinigungsmöglichkeiten zu optimieren bzw. zu verringern.

3. Preise aus Ernte 2010

Sowohl Märkisches Landbrot wie auch die Bauern haben bestätigt, dass der bisher gültige Preis für beide Seiten passt. Joachim möchte das bisherige Preisniveau halten, sofern sich die Absatzstruktur im Landbrot nicht entscheidend ändert.

Wir kamen überein, dass der Preis für Weizen, Roggen und Dinkel auf dem Niveau des Vorjahres bleiben soll. Dieser Preis soll wieder Bestand haben, bis einer der beiden Partner in Schieflage gerät und eine Änderung wünscht.

Weizen 45,- €

Roggen 40,- €

Dinkel: 56,- €

Jürgen bekräftigte nochmal, dass vor dem Hintergrund der schlechten Getreidepreise im letzten Jahr, die Besonderheit dieser Preisvereinbarung erst richtig zum Tragen kam und seine erste Bewährungsprobe überstanden hat.

Der Anbau der Sonderkulturen soll in diesem Jahr wieder vertraglich geregelt werden, um den Partnern noch mehr Sicherheit zu geben. Darum wird sich Oliver kümmern und mit den Partnern sprechen.

4. Liefermengen

	Roggen	Brot/ Mehl Weizen	Dinkel
Eggersdorf	12	30	25
Libbenichen		200 (30 alte Ernte)	100 (+)
Wulkow	50	25	50
Pretschchen	50		
Brodowin	250	100 (125)	100
Peetzig	150	25	25 (+)
Groß Leppin	50 (alte Ernte)	50	(25)
Pulsitz		75 (-)	
Pfaffendorf, Lamerdin		(25)	
Meuselwitz, Glück		(25)	
Summe	537	505 (530)	300
Bedarf	525	500	

Diese Mengen sind vorab Vereinbarungen, die sich je nach Erntemengen auf den Betrieben und den ermittelten Inhaltsstoffen noch verändern werden. Mit den Sächsischen Lieferanten wurde wieder vereinbart, dass diese aufgrund der besseren Böden die guten Weizenqualitäten liefern sollen. Wir haben uns darüber hinaus darauf verständigt, dass der Brotweizen aus Brandenburg kommen sollte. Somit würden die Sächsischen Betriebe zu Gunsten der Brandenburger Betriebe auf Brotweizenlieferungen verzichten. Die Benötigten Mengen sind bis zum 1.9.2011 veranschlagt, sie umfassen den Bedarf bei Märkisches Landbrot und der Bäckerei Vollkern.

Frau Scheel hat noch 50 Tonnen Roggen aus der alten Ernte. Dieser stark mit Wicken verunreinigte Roggen wird entweder gereinigt, in einem externen Lager (eventuell Lager Schubert in Halle) untergebracht und vom Landbrot abgerufen oder vom Landgut Pretschchen als Futterroggen verwendet. Frau Scheel erhält dafür im Austausch sauberen Roggen, der ans Landbrot geliefert werden kann. Oliver kümmert sich darum.

Peetzig hat noch Weizen der Sorte Schlanstätter und Pulsitz einen Gelbweizen. Beides würde noch zusätzlich zur Verfügung stehen.

5. 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
- Jürgen würde fehlende Menge von Ulrike beim Dinkel ausgleichen. Dinkel sollte bis Febr. weg sein
- Apfeltraum möchte auch vor Weihnachten Weizen oder Dinkel liefern
- Dinkel von Frau Scheel ist eventuell zu viel.

6. Abrufplan:

Der Abrufplan soll dieses Jahr wieder von der Arbeitsgemeinschaft erstellt werden. Die Getreideproben werden ab 25. August genommen. Im laufenden Abrufjahr sollen wieder aktuelle Zwischenstände mit, wer hat was geliefert und wer muss noch was liefern an alle verschickt werden. Die noch zu liefernden Mengen können dann mit den Beständen im Lager verglichen werden.

7. Fair + Regional

Es gab eine Aussprache dazu, wie die Mitgliedschaft bei fair & regional empfunden wird. Jürgen Templin ist im Frühjahr ausgetreten, weil er erlebt, dass es Mitglieder gibt, deren Anliegen mehr die Profilierung am Markt ist, als wirklich fair zu wirtschaften. Dieses unbehagen wird auch von

anderen geteilt. Joachim findet, dass es in dieser Situation umso wichtiger ist, zusammen zu kommen und sich darüber auseinander zu setzen.

Alle bestätigen, dass die Zusammenarbeit zwischen Landbrot / Vollkern und den Getreidelieferanten als fair bezeichnet werden kann.