



Verteiler:

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, Berthold Gimm
Gut Ogrosen, Heiner Lütke Schwienhorst
Waldpferdehof, Jan Sommer
Biohof Leipzig, Maria Bienert
Reichardt/Matthes Gbr, Sabine Reichardt
Demeter Hof Glück, Eberhard Glück
Hofgut Juchowo, Sebastian Huisman, David Egelmeers
Märkisches Landbrot, Joachim Weckmann, Christoph Deinert
Bäckerei Vollkern, Volker Apitz
Bäckerei Weichardt, Monika + Heinz Weichardt
Biobäckerei Schmidt, Diana Lewandowski
Sarah Wiener Bäckerei, Marc Ribbeck
ÖBS, Steffen Mucha
Mühle Wolter, Torsten Wolter
Kümmel Mühle Uwe Kümmel

**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 19. Juni 2013

Liebe Freunde,

hier die Ergebnisse Runder Tisch Getreide vom Mittwoch, 19 Juni 2013. 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 30.8. bei der Arbeitsgemeinschaft**. Das Selbe gilt bitte auch für die Fotos, die Katja Pampel bereits auf CD verschickt hat.

1. Runde durch die Höfe und Bäckereien

Das kalte und zunächst trockene Frühjahr und die darauf folgenden starken Regenfälle haben manchen Betrieben zu schaffen gemacht. Insgesamt steht das Getreide aber überwiegend gut und es wird zuversichtlich auf die Ernte geschaut.

Steffen Mucha (ÖBS) berichtet kurz von sächsischen Bauern. Am Markt war das Getreide in den letzten zwei Jahren eher knapp, dieses Jahr wird die Herausforderung, alles auch vermarktet zu bekommen.

Märkisches Landbrot geht es gut, der Umsatz ist leicht gewachsen, was allerdings nur zum Teil Mengenwachstum war und zum Teil durch Preiserhöhungen zustande kam. Die Bedeutung einzelner Marktpartner nimmt weiter zu, bei anderen Läden ist sie rückläufig oder ganz beendet worden. Märkisches Landbrot hat im vergangenen Jahr zum ersten Mal eine Gemeinwohl Bilanz vorgelegt und hat darin ein sehr gutes Ergebnis bekommen.

Der Bäckerei Vollkern geht es ebenfalls gut, Volker Apitz ist froh, an dieser Runde teilnehmen zu können.

Weiterhin eingeladen waren die Bäckerei Weichardt und die Biobäckerei Schmidt, sowie als Demeter-Anwärtlerin auch die Sarah-Wiener Bäckerei. Wir wollen diese weiterhin einladen und freuen uns, wenn der Runde Tisch zu einem Treffpunkt für das ganze regionale Demeter Getreide wird.

2. Jahresrückblick zum Getreideabruf 2011/2012

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

- Beim Roggen insgesamt gute Qualitäten, zwei Chargen konnten nicht verarbeitet werden, eine musste nachgereinigt werden. Champagnerroggen schmeckt gut und wird zum Teil gesondert vermarktet.
- Beim Dinkel deutliche Fehlmengen, Sachsen und Österreich mussten aushelfen. Es musste viel gemischt werden, um homogene Qualitäten hinzubekommen. Chargen mit hohem Klebergehalt sind oft schwer zu backen, da der Kleber dann sehr weich wird. Schwabenspelz und Oberkulmer schon im Anbau mischen wäre ideal.
- Beim Weizen wurden 100 t zuviel gekauft, die Märkisches Landbrot dann weiterverkauft hat.

Zur Bewertung der Proben wurde neben dem IGV auch mit Ludger Linnemann zusammengearbeitet, was aber zeitaufwendig ist und nicht so gut zu den Betriebsbedingungen einer Vollkornbäckerei passt.

Die Regelung, dass nur bis 2% Schwarzbesatz bezahlt gilt nach wie vor als Vereinbarung. Die Reinigungsmöglichkeiten bei Märkisches Landbrot sollen weiter ausgebaut werden.

Sonstige Aspekte aus dem laufenden Betrieb:

- Chargen, die in Big Bags geliefert werden, sollen bitte nicht mehr als 1.000 kg pro Big Bag enthalten, denn höhere Gewichte kann der Stapler nicht heben. Bitte bei Lieferschein und Rechnung die Chargennummer angeben (3-stellige Betriebsnr. und Lieferdatum rückwärts). Beispiel: Apfeltraum, Lieferdatum am runden Tisch: 155_20130619. Die Betriebsnummern könnt ihr bei Katja Pampel erfragen.
- Kleie und Dinkelspelz können zurück auf die Betriebe. Wer hat Interesse? Kleie kostet ca. 70 €/ t).

3. Projekt biodynamische Getreidesorten

Jasper Heilmann und Oliver Alletsee haben ein Projekt initiiert, in dem landwirtschaftliche Betriebe bei der Einführung biologisch-dynamischer Getreidesorten unterstützt sowie deren Verarbeitung gefördert werden sollen. Über drei Jahre werden die beteiligten Betriebe bei der Sortenwahl beraten, die Erfahrungen werden zusammengetragen und auf Feldtagen vorgestellt. Idealerweise kann die Leuchtturmwirkung der Demeter Landwirtschaft im Ökolandbau und der Unabhängigkeit von den konventionellen Züchtern gefördert werden.

Folgende Aspekte aus der Diskussion waren bemerkenswert:

- Märkisches Landbrot verarbeitet ca. 20% biodynamische Sorten und liegt damit unter den Demeter Bäckern weit vorne. Libbenichen liefert z.B. 100 % Weizen aus bd. Züchtung, der Dinkel wird jetzt umgestellt. Brodowin + Juchowo bauen Lichtkornroggen an. Märkisches Landbrot hat großes Interesse, das weiter auszubauen und begrüßt das Projekt. ML ist Projektbeteiligt und unterstützt das Projekt finanziell und mit

Empfehlungen aus ihren Verarbeitungserfahrungen. Auch Vollkern würde sich über Fortschritte freuen und beteiligt sich ebenfalls finanziell.

- Märkisches Landbrot bietet an, die Züchtungsgebühren zur Hälfte an die Getreidezüchter zu übernehmen. Das ist auch in der Vergangenheit schon so geschehen.
- Beim Weizen gibt es verschiedene gute Sorten, z.B. Sandomir und Goldblume im Gemisch. Beim Roggen besteht die Frage, was an Sorten verfügbar ist.
- „Hofsorten“ ermüden mit der Zeit, wenn man züchterisch nicht dran arbeitet, dafür braucht es die Züchter.
- David Egelmeers regt an, ob sich nicht einer der Betriebe hier in der Region auch mit Z-Saatgutvermehrung beschäftigen möchte. Der Bedarf am Markt ist dafür groß.
- Ulf Dobroschke merkt kritisch an, ob es so ein großes Projekt wirklich braucht, ob es letztlich den Betrieben nutzt und ob es die Berater überhaupt gibt, die mit dem Geld qualifiziert beraten können.

Ergebnis des Gespräches ist, dass einzelne Betriebe Interesse haben mitzumachen und mehr biodynamische Sorten anzubauen, während andere zurückhaltend sind. Das passt für den Augenblick gut zusammen, die Interessierten Betriebe werden mit Jasper gemeinsam entwickeln, welche Unterstützung es braucht.

4. Preise Ernte 2013

Von Seiten der Bäcker wie auch von Seiten der Bauern werden die aktuellen Preise auch für dieses Jahr als gut und angemessen eingeschätzt. Besprochen wurde, inwieweit Ausfälle irgendwie solidarisch aufgefangen werden sollten, oder ob die Preise so sein müssen, dass ein Betrieb damit schlechte Jahre durchhalten kann. Überwiegend ist die Meinung, dass die Preise dies beinhalten und damit passen. Natürlich gibt es weiterhin Teuerung bei den Produktionsmitteln, aber die Steigerung war in den letzten Jahren nicht so stark. Insofern sind alle mit den aktuellen Preisen für dieses Jahr einverstanden:

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

Auch bei den Qualitätszuschlägen beim Weizen sowie Zuschlägen für Lagerung und geringere Kornfeuchte bleibt es bei den bestehenden Regelungen.

Wer den Preis als unstimmig erlebt, meldet sich. Dann muss eine neue Runde einberufen werden.

Nachträglich wurde noch folgendes zwischen Landbrot und gut Peetzig vereinbart:

- Preiserhöhung des Champagner Roggens aus Ernte 2012 auf 49,- Euro/ dt, aufgrund besonderer Vermarktungsmöglichkeit. Das Preisniveau von 49,-Euro/ dt für Champagner Roggen gilt zukünftig dann, wenn dieser besonders vermarktet wird;
- Preisanpassung für Hafer auf 43,- Euro/ dt, rückwirkend ab Ernte 2011, Begründung: Sorte Ivory hat deutlich höhere Ausbeute als Sorte Alf, sowie Gleichstellung des Preisniveaus des Hafers von Gut Peetzig mit Hafer der ÖBS;
- zur Preisfindung des Lichtkornroggens stimmen sich die Lieferbetriebe ab und legen Märkisches Landbrot ihre Deckungsbeitragsrechnung vor;
- das gleiche gilt für den Bergroggen aus Brodowin.

5. Liefermengen

Die hier 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 zzgl. 5 % Wachstum ermittelt und umfassen den Bedarf bei Märkisches Landbrot und der Bäckerei Vollkern.

Betrieb	Dinkel	Brot- & Mehlweizen	Roggen	Anmerkung
Apfeltraum	37,5	/	37,5	
Bauerngut	150	175	/	
Brodowin	75	125	275	
Pörschke	/	/	25	Geliefert über Brodowin
Kuhhorst	90	100	80	
Peetzig	50	/	125	
Pretschen	/	/	50	
Scheel	50	75	/	
Wulkow	/	25	62,5	
WaldPferde	/	3	/	
Bienert	/	25	/	
Siedentopf	/	16	32	
SUMME mögliche Lieferungen	452,5	544	687	
Bedarf ML	400	515	630	
Bedarf Vollkern	40	16	32	Roggen & Weizen direkt von Siedentopf, Dinkel direkt aus Kuhhorst
Summe Bedarf	440	531	662	
		davon 175 t für Brötchen	davon 100 t zu Wolter	

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

6. Sonderkulturen

- ÖBS kann gerne Sonnenblumen und Lein liefern. Zur Zeit nicht Demeter sondern Bio aber aus der Region.
- Pulsitz und Eberhard Glück können Speisegerste liefern, Reinigung und Absacken müsste geklärt werden.

7. Sonstiges, Ausblick

Die Sarah-Wiener Bäckerei in Berlin hat einen Antrag auf Demeter Anerkennung gestellt. Es laufen zur Zeit Gespräche mit dem Verband und den anderen Bäckereien. Im Falle eines positiven Ergebnisses, wird diese Bäckerei dann im kommenden Jahr mit zum Runden Tisch eingeladen sein.

Die Bäckerei Weichardt möchte künftig ggf. Demeter Getreide aus der Region beziehen und wird dann ebenfalls beim Runden Tisch mit einbezogen.

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 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 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