

3. Arbeitstreffen zu Anbau und Verarbeitung alter Kulturpflanzen/Getreide



Ort: Besucherinformationzentrum
des Natruparks Nuthe-
Nieplitz-Niederung

Datum: 30.11.2017

Anton Kappel und Sabrina Scholz

INHALTSVERZEICHNIS

1. Beitrag Dr. Rudolf Vögel: Durchführung KULAP BB 2016-2017, und Überblick zu bundesweiten Aktivitäten	2
2. Beitrag Dr. G. Huschek (IGV Potsdam-Rehbrücke): Düngemittelversuche zur Backfähigkeit von Dinkel im Vergleich zu aktuellen Weizensorten	2
3. Beitrag AG Bantle, Schoppmeier, Schulze: Arbeitsstand Braumalz aus historischen Sorten, Verfügbarkeit und Bedarf von Braumalzen aus alten Gerstensorten, aktueller Stand und Ausblick	4
4. Pause: Verköstigung und Probeverkostung	4
5. Zusatzbeitrag Frau Steinmeyer: Mühle Steinmeyer	5
6. Beitrag Dr. C. Lehmann: Erhaltungsnetzwerk VERN, Stand zu Projektanträgen und Kooperationen	5
7. Dr. Schulze, Landwirtschaftskammer NRW, aktueller Stand zum Anbau alter Geteidesorten	5
8. Diskussionrunde: Wie ist der aktuelle Stand zu Sortenverfügbarkeit, Anbaupartner und Verarbeiter, sowie Produktentwicklung? Wo wollen wir hin?	6

1. Beitrag Dr. Rudolf Vögel: Durchführung KULAP BB 2016-2017, und Überblick zu bundesweiten Aktivitäten

- Landesförderprogramm seit 2002; der VERN e.V. ist in diesem Programm mit eingebunden als Saatgutvermehrter und – bereitsteller
- derzeit sind mit 26 Anbauer als Förderungsbeanspruchter der höchste Antragsstand zu verzeichnen -> seit Beginn ist eine stetige Zunahme an Interessierte und Mitglieder über die Jahre zu verzeichnen, nur 2011 kam es durch Vorverlegung von Antragsfristen zu einem Einbruch
- auch deutschlandweite Projektpartner: LfL Bayern; Sachsen, BR Oberlausitzer Heide; BLE; Ba.-Wü., Freilichtmuseum Schw. Alb; LWK NRW
- geänderte Rahmenbedingungen:
 - von 20 ha auf 10 ha Förderfläche
 - höherer Fördersatz pro ha
 - umfangreichere Sortenlistung
 - zusätzliche Förderung von Obstsorten
- für 2018: keine Neuansträge werden angenommen, „Einschränkung“ des Förderprogramms nicht mit Instituten wie LfU und LELF abgesprochen
- Ausblick für 2018: Anbauvermittlung Sommergetreide, Kooperationsabstimmungen mit Landwirten und Mühlen, sowie Feldtage (HNE, ZALF) und LKW NRW
- aus Verwaltungssicht ein Erfolgsprojekt
-> Verarbeiterinteresse nimmt zu; Länder, Landwirte und Einrichtungen sind stark interessiert; doch Verbesserungsbedarfe in Zusammenarbeit und bei Erhaltungszucht sowie –vermehrung



Abb.1: Vortrag R. Vögel

2. Beitrag Dr. G. Huscsek (IGV Potsdam-Rehbrücke): Düngemittelversuche zur Backfähigkeit von Dinkel im Vergleich zu aktuellen Weizensorten

- IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH: kein Forschungsunternehmen, private GmbH, unterteilt in drei Bereiche (Lebensmittel- und Bäckereitechnologie, weltweit einer der größten Extraktionsvertriebe für Kosmetik und Lebensmittelindustrie, Forschungsplattform mit Hochschulkooperation; Strategieausrichtung auf pflanzliche Proteine und Lifestyle Produkte
- aktueller Stand: negative Korrelation zwischen Ertrag und Proteingehalt
-> Proteingehaltsabnahme
-> Qualitätsverschiebung; es ist aus üblichen bestimmten Faktoren/Sortenbeschreibungen keine Qualität mehr ableitbar: Proteingehalt vs. Proteinqualität



Abb. 2: Vortrag G. Huscsek

- diese negative Korrelation durch Entwicklung neuer Sorten für TK-Produkte, (Züchtungsziel Ertrag, nicht Qualität) sowie weiterer Faktoren wie Klima und Wasserschutz
- in puncto Saatgutentwicklung bei Weizen: gute Proteingehalte (Verbesserung seit 90er), leider Zuchtantagonismus zu Ertragsleistung
- Projekt: Untersuchung zum Einfluss der Düngung auf Proteingehalt, -qualität und Backfähigkeit – Vergleich mit neuen und alten Weizensorten sowie Emmer und Dinkel
- Projektergebnis:
 - Anpassung der Erträge und Proteingehalte ab Düngenniveau von 135 kg/ha (kein nennenswerter Unterschied zu 180 kg/ha), mit steigendem Proteingehalt nimmt jedoch die Volumenausbeute ab
 - der Aminosäuregehalt ist signifikant vom Standort (der gesamten Umwelt des Standortes) abhängig, nicht von der Sorte (parallele zu Ergebnis weiterer Forschungsgruppe)
 - ein hoher Gesamtaminosäuregehalt bewirkt einen hohen Proteingehalt und ist demzufolge ein Indikator für eine gute Stickstoffversorgung
- Des Weiteren beteiligt sich das IGV durch eine Authentizitäts-Prüfung von Pflanzenarten, Getreidearten, Fleischspezies, Honig, Algen mittels Multiparameter in Lebensmitteln an der neuen Lebensmittel-Untersuchungsstrategie der Europäischen Länder – Verordnung (EU) 2017/625. Diese dient als Kontrolle, um Lebensmittelbetrug aufzudecken

Diskussion/Fragen zum Vortrag



Abb. 3: an den Vortrag anknüpfende Diskussion

- Anmerkung eines Landwirts: Stress im Wachstum (insbesondere in der letzten Phase) ist gut für die Backqualität, auch erkennbar in rötlicher Glasigkeit des Korns, Gliadin- und Gluteninkonzentrationen, Spurenelementgehalten
- Anmerkung einer Müllerin: Bäcker sollten umdenken und alte Sorten mit besserer Backqualität fordern, zukünftige Zuchtziele sollten auf die Qualität setzen und nicht auf Ertragszunahme. Des Weiteren sollte die Verknüpfung

verschiedener Sorten in der Veredelung gefördert werden

- Antwort von Herrn Huschek: Bäcker sind in der Lage, sortenrein zu backen; Vertragsanbau alter Sorten nimmt zu; in Hinblick auf Nitratbelastungen muss der Gedanke zur reduzierten Düngung kommen, die auch eine verbesserte Backqualität bedeutet (Vertragsanbau als Förderer reduzierter Düngung)
- Veränderungen der Proteingehalten und –qualitäten kann durch Sorten bestimmt sein, aber auch durch klimatische Veränderungen beeinflusst sein
- Weizenunverträglichkeiten können auf veränderte Proteingehalte, aber auch auf veränderte Zusätze (Treibmittel, Gefrierfroster, ect.) zurückgeführt werden
- zukünftig ist ein Umdenken notwendig: Der Schutz von Boden, Wasser und Umwelt fordert einen geringeren Düngemiteleinsatz -> hin zu Ertragsqualität und weg von Korntragserhöhung (eventuell muss dies durch politische Forderungen umgesetzt werden)

3. Beitrag AG Bantle, Schoppmeier, Schulze: Arbeitsstand Braumalz aus historischen Sorten, Verfügbarkeit und Bedarf von Braumalzen aus alten Gerstensorten, aktueller Stand und Ausblick

- es hat sich gezeigt, dass es viel Kommunikation bedarf das Thema an die Verbraucher und den Handel bekannt zu geben -> daher wurde der Verein Historisches Braugetreide und Braumalz eV. Gegründet.
- - Zweck des Vereins: Förderung von Bildung und Studentenhilfe, Verbraucherschutz, Wissenschaft und Forschung, sowie Fördermittelbeschaffung
- Status-Quo: noch keine Website und Mitglieder, aber erste Kommunikationsmaterialien (Broschüren) vorhanden und Beteiligung an Netzwerk "Ein Bier für Klosterland"
- Versuchssude: altes Chevallier-Malz vs. neue Malzsorte, Probanden favorisierten alte Sorte
- Vorstellung der Masterarbeit zum Thema „Was erwarten Verbraucherinnen von Bier mit historischem Braugetreide?“; Ergebnisse:
 - Probanden legen Wert auf Geschmack, dabei Öko-Label nicht wichtig, jedoch Regionalität (wird besonders im Urlaub geschätzt)
 - Probandenmeinung: „alt“ und „historisch“ positiv besetzt, wird tendenziell mit „öko“ in Verbindung gebracht
 - Geschmackliche Assoziationen unterschiedlich, Interesse an detaillierten Hintergrundinformationen, höhere Zahlungsbereitschaft im Vergleich zu Bier von der Stange
 - Alte Braugetreidesorten nicht ausreichend für umfassendes Kundeninteresse, Kombination von Geschmack, ökologischer Erzeugung, regionaler Herkunft und Biodiversitätserhalt vielversprechend; Vermarktung über Naturkost Einzelhandel und andere ausgewählte Verkaufsstätten
- mittlerweile die Möglichkeit vorhanden, aus alten Gerstensorten Bier zu brauen, wenn auch nicht so einfach aufgrund hoher Proteingehalte (Bsp: Chevallier, kommt nie unter 15 %)
- LWK NRW: Rolle des Saatgutvermehrenden alter Getreidesorten, siehe dazu Vortrag Dr. Schulze



Abb. 4: Vortrag Wilhelm Schoppmeier

4. Pause: Verköstigung und Probeverkostung



Abb. 5: Gespräch bei Tisch, Verkostung eines mit Chevallier-Gerste gebrauten Bieres



Abb.6: mit Chevallier-Gerste gebrautes Bier

5. Zusatzbeitrag Frau Steinmeyer: Mühle Steinmeyer

- hauptsächlich Verarbeitung von Roggenmehlen und –backschroten, außerdem Dinkelverarbeitung
- seit 3 Jahren auch Verarbeitung von Bio-Getreiden, dies jedoch mit Problemen: hoher Schwarzbesatz (bis zu 7%), daher Unreinheit und höhere Reinigungskosten
- Aufruf zur regionaler Unterstützung von Erzeugern und Veredlern, um eine Qualitätsverbesserung im Ökobereich zu erreichen

6. Beitrag Dr. C. Lehmann: Erhaltungsnetzwerk VERN, Stand zu Projektanträgen und Kooperationen

- Aufgabe des Erhalts und der Verfügbarkeit alter Gemüse-, Nutz- und Zierpflanzen
- gemeinnütziger Verein, nichtkommerzielle Abgabe von Saatgut
- recherchiert und vermittelt Kontakte zu Verarbeitern zum Aufbau von Wertschöpfungsketten
- führt Versuche durch, gibt Zulassungen bei verstärkter Nachfrage einzelner Sorten in Auftrag
- nicht vom KULAP gefördert
- Defizite aus Vereinsicht: zunehmende Anzahl von Verarbeitern ohne Mitgliedschaft, die auf alte Getreidesorten zurückgreifen (dadurch kaum Rückflüsse, was zu finanzieller Einschränkung der Personalressourcen führt); steigerungsfähige Rücksprache und Zusammenarbeit
- Ausblick 2018:
 - Reaktivierung des aktuell stornierten KULAP
 - Start ein Projektvorhabens zu Beratung, Begleitung und Konzeptentwicklung
 - weiterhin enge Zusammenarbeit mit HNE, Versuchsstation Wilmersdorf, ZALF und IGV
- Bundeslandübergreifende Zusammenarbeit in Anbauversuchen und Austausch von Saaten und Sorten
- BUND: Mitarbeit an Förderstrategie im Bereich Gemüse, Getreide, Rebe und Obst (Bestandteil einer kombinierten ELER- und GAK-Maßnahme); Teilnahme der Bundesländer teilweise stark sichtbar, teilweise nicht erkennbar; ab vier Bundesländern ist die Ausarbeitung möglich



Abb. 7: Vortrag C. Lehmann (Vorstand VERN e.V.)

7. Dr. Schulze, Landwirtschaftskammer NRW, aktueller Stand zum Anbau alter Getreidesorten

- 150 Getreidesorten, davon 5 Sorten (Chevallier Gerste; alp. Pfauengerste und Landgersten) als Vermarktung für Malz und 15 Sorten Weizen im „Wartestand“
- für die 5 Gerstensorten werden Steckbriefe mit Herbar angefertigt
- grundsätzliche Fragen für die Zukunft werden sein Was bringen alte Sorte an Eigenschaften mit? Kann aus diesen Sorten Bier gewonnen werden und verkauft sich dieses dann auch?

Diskussion/Fragen zum Vortrag

- Frage an Herrn Schoppmeier als Brauer: Was sind Vorteile bei alten Sorten für die Bierbrauerei?; Antwort:
 - stoffliche Zusammensetzung: bessere Ausstattung an Proteinen und Eiweißen, auch diese tragen zum Geschmack bei (nicht nur Stärke) -> Biere sind geschmack- und gehaltvoller
 - durch die stoffliche Zusammensetzung auch andere Farbstoffe
 - Nachteil jedoch in der Verarbeitbarkeit: alte Sorten können mit heutiger Technologie oft nicht verarbeitet werden. Durch unterschiedliche Körngrößen, keine gleiche Keimzeit, sowie oft längere Keimzeit im Vergleich zu modernen Kulturen -> dies bedeutet einen höheren Aufwand für Mälzerei
- Frage: Warum ist die Erhaltung der Spelze als Zuchtziel bei der Gerste so wichtig? Antwort:
 - diese ist bei der Bearbeitung, der Gerstenschmelze zur Bildung einer Filtrationsschicht wichtig
 - in der Industrie ist die Spelze oft unerwünscht, da diese Gerbstoffe enthält, welche zur Trübung eines Bieres beitragen, aber diese Gerbstoffe sind auch Geschmacksträger

8. Diskussionsrunde: Wie ist der aktuelle Stand zu Sortenverfügbarkeit, Anbaupartner und Verarbeiter, sowie Produktentwicklung? Wo wollen wir hin?

Themenkomplex: Gerstenanbau und Verarbeitung von Biersorten

- Frage: Wie kommen wir im Anbau und Absatz von Gerstensorten zur Nutzung in der Bierbrauerei weiter? Antwort:
 - der Anbau von Bio - Gerste sieht gut aus; Verarbeitung durch eine Mälzerei und ein paar Brauereien stehen; im konventionellen Anbau bisher keine Partner
 - erst wenn die Verarbeitung durch Mälzereien und Brauereien stehen, sollten wir an Landwirte herantreten, da diesen die Abnahme gewährleistet werden muss
 - Marketing ist sehr wichtig, um Produkte an den Mann zu bringen -> Craft Beer – Trend sollte genutzt werden
 - Entstehende Produkte sind keine Massenprodukte und dahin soll es auch nicht gehen -> Spezialitätenmarkt

Themenkomplex: Informationen zu alte Sorten und Gewinnung von Daten zu den jeweiligen Sorten/Kulturen?

- Frage eines Landwirts: Ob und wie kommt man an weiterführende Informationen? Antwort R. Vögel:
 - Über den VERN e.V. als Ansprechpartner
 - es existiert viel Literatur über alte Sorten, doch sollte hierbei beachtet werden, dass sich die Landwirtschaft in einem stetigem Wandel befindet und sich durch Klimaveränderungen oder Technologisierung verändert hat
- Derzeit ist die Rückmeldung an Daten über den Anbau und die Ertragsmenge, sowie Ertragsqualität der alten Sorten von Mitgliedern des VERN e.V. sehr gering. -> Welche Möglichkeiten zur verbesserten Datenerfassung möglich sind, soll in einem zukünftigen Projekt erarbeitet werden.

Themenkomplex: Vernetzung von Akteuren

- Frage: Macht das Installieren eines Champagnerroggennetzwerks zur Pufferung potenzieller Ausfälle aufgrund von Anbauirrtümern und Ungunstzeiten Sinn? Bzw, ist dies sinnvoll, um Landwirte und Verarbeiter zusammenzubringen? Antwort:

- Eine Vernetzung von Landwirten untereinander und Verarbeitern hat sich aus den Jahren heraus schon selbst entwickelt; aus der Erfahrung hat sich gezeigt, dass sich die Bäcker meist selbst einen Landwirt suchen
- Problem des VERN e.V. ist dabei, dass eine Mitgliedschaft der Landwirte gut läuft (durch den Sortenhandel), eine Mitgliedschaft der Verarbeiter aber schwierig ist

Themenkomplex: Gemüseanbau in Brandenburg

- Frage: Warum ist der Öko-Gemüseanbau in Brandenburg quasi nicht existent? Wäre vielleicht eine Reaktivierung über der Rolle des VERN e.V. zur Auffrischung der Vermarktungsverhältnisse nach Berlin möglich? Antwort:
 - VERN e.V. ist grundsätzlich für einen stärkeren Gemüseanbau, aber aus Projekten hat sich gezeigt, dass der Absatzmarkt in Brandenburg ein Problem darstellt -> alteingesessenes Kaufmuster („Was der Bauer nicht kennt, kauft/isst er nicht“)
 - Problem der direkten Nutzung durch kritische Zustände des Genbank-Saatgut