



6. Arbeitstreffen zu Anbau und Verarbeitung alter Kulturpflanzen/ Getreidesorten



Mit freundlicher Unterstützung durch das Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz des Landes Brandenburg (MLUK) im Rahmen des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum in Brandenburg und Berlin für die Förderperiode 2014 bis 2020, Maßnahme M16. Die Zuwendung dieses Vorhabens setzt sich aus ELER – und Landesmitteln zusammen.



Europäische Union
Europäische Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des ländlichen Raums



LAND
BRANDENBURG
Ministerium für Infrastruktur
und Landwirtschaft

Ort: Naturparkzentrum

Hoher Fläming in Raben

Datum: 17.-18.11.2021

Verfasserin: Laura Koller

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
Neue und geplante Regelungen zum Inverkehrbringen von Saatgut.....	3
Möglichkeiten der Finanzierung bzw. der Förderung einer Saatguterhaltungsarbeit.....	4
Wertschöpfung mit alten Sorten und alten Rassen (AgroBioNet)	4
Genpoolsicherung, Unterscheidbarkeit, Sortenanpassung und Versuchsergebnisse von Champagnerroggen	7
Genetischer Fingerabdruck von ca. 250 alten bayerischen Weizensorten.....	9
Mecklenburger Marienroggen- Eine Entstehungsgeschichte.....	10
Kornlabor- Kooperation für mehr Vielfalt in der Wertschöpfung.....	11
Anbau alter Sorten und ausgewählter Kulturpflanzenarten im Biosphärenreservat „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“	13
Beratung und Verbesserung durch den Anbau durch das Versuchswesen	13
Rätze Mühle- Qualitäts-Mehle aus der Lausitz	14
Vorstellung der Versuche der Landesinitiative in NRW	15
Nachhaltige Fruchtfolgeerweiterung durch Sommergetreide in wassersensiblen Gebieten am Beispiel alter Getreidesorten für das Back- und Brauhandwerk	15
Arbeitsstand des MSL-Projekts	16
Resümee der Veranstaltung	17

Vorwort

Trotz der angespannten Lage auf Grund der Covid-19- Pandemie konnte die zweitägige Tagung zu Anbau und Verarbeitung alter Kultur- und Getreidepflanzen in Raben in diesem Jahr stattfinden. Vertreten waren der VERN e.V. als Veranstalter und Akteure der Produktion und Verarbeitung, sowie aus Behörden und Ämtern. Die auf der Veranstaltung besprochenen Themen beinhalteten die Zulassung alter Kulturpflanzen, die Unterscheidung von alten Sorten und Landsorten, die pflanzengenetischen Eigenschaften von alten Getreidesorten oder alte Sorten als Nischenprodukt der Bäcker und Bäckerinnen.

An die jeweiligen Vorträge der Teilnehmenden schlossen sich kurze Diskussionsrunden an, bei welchen Fragen gestellt werden konnten und ein Austausch zum Thema stattfand.

Am Mittwoch den 17.11.21 begann die Veranstaltung um 13.00 Uhr und endete um 18.00 Uhr. Danach fand bei einer Verköstigung mit Brot aus alten Getreidesorten und einem Bier des Friedensreiter Bräu, bei welchem alte Gerstensorten verwendet wurden, ein angeregter Austausch aller Teilnehmenden statt.

Am 18.11.21 begann die Veranstaltung um 9.00 Uhr und endete um 16.00 Uhr.

Mittwoch, 17.11.2021

Neue und geplante Regelungen zum Inverkehrbringen von Saatgut

Frau Dr. Kerstin Diekmann

Die Vortragsreihe begann mit Frau Diekmann vom Bundessortenamt. Sie ist für Sortenschutz und Sortenzulassung zuständig und stellte neue, sowie geplante Regelungen zur Sortenzulassung vor. Die vier Gliederungspunkte enthielten Erhaltungssorten, ökologisch heterogenes Material, ökologisch gezüchtete Sorten und die geplante Überarbeitung des europäischen Saatgutrechts. Derzeit sind in Deutschland 55 Erhaltungssorten von 17 Arten zugelassen sowie 167 Amateursorten von 34 Arten. Bei den Amateursorten handelt es sich meist um Gemüse.

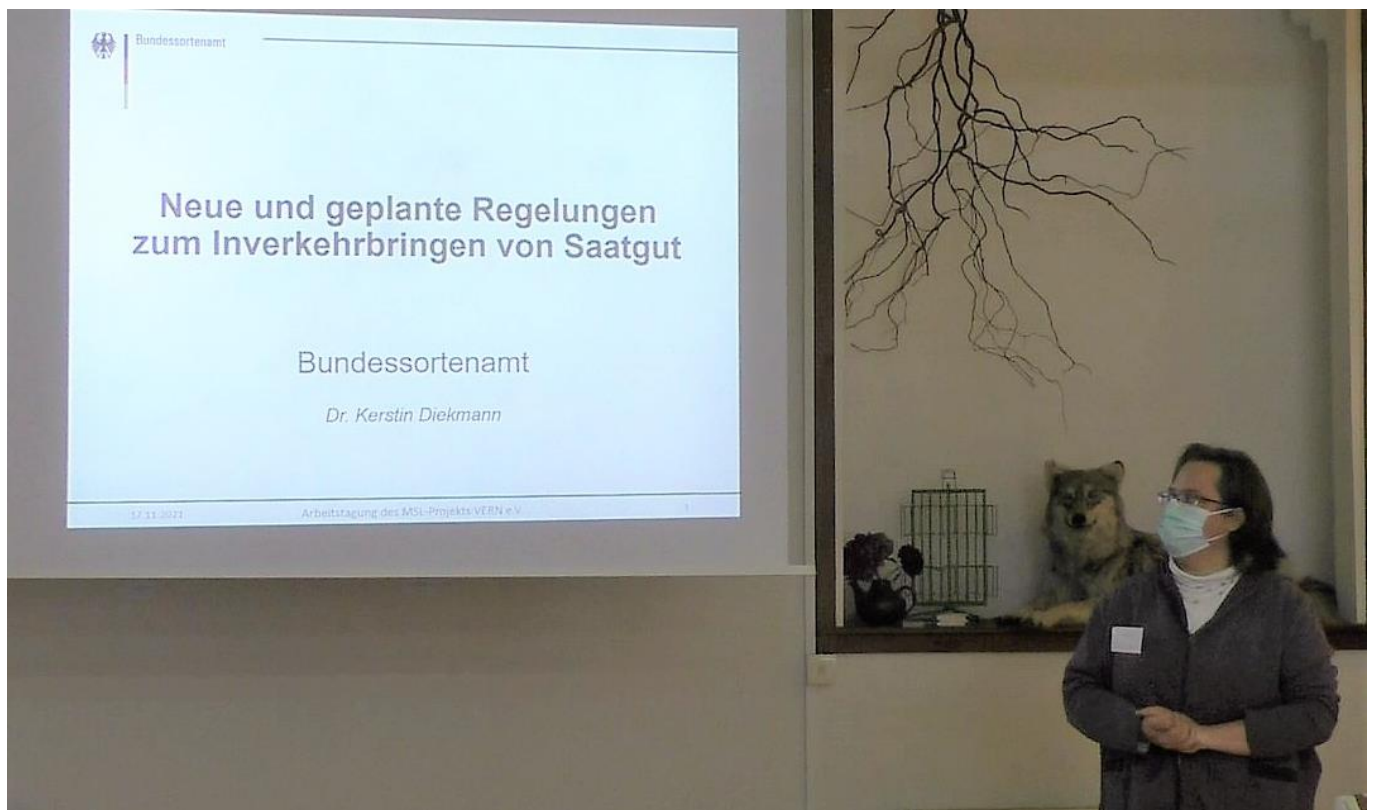


Abb. 1: Frau Diekmann vom Bundessortenamt

Diskussion zum Beitrag

Lehmann: Wie heterogen muss das Saatgut denn sein, um als ÖHM (ökologisch heterogenes Material) zu gelten?

Diekmann: Ja es muss heterogen sein, zu wieviel Prozent kann ich nicht sagen.

Lehmann: Amateursorten oder ökologisch gezüchtete Sorten?

Diekmann: Nein, die Amateursorten werden nicht abgeschafft.

Möglichkeiten der Finanzierung bzw. der Förderung einer Saatguterhaltungsarbeit

Frau Sarah Sensen

Frau Sensen arbeitet am Informations- und Koordinationszentrum für Biologische Vielfalt der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Vorgestellt wurden verschiedene Fördermöglichkeiten für Projekte. Außerdem berichtete sie über Veränderungen im Zusammenhang mit dem nationalen GAP-Strategieplan. Als Projektbeispiel im Bereich der praktischen Umsetzung wurde „Vielfalt schmeckt- Bio-Wertschöpfung mit bedrohten Kulturpflanzen“ angesprochen, wobei Sorten der Roten Liste wieder in die Vermarktung genommen wurden. Das Projekt läuft noch nicht lange.

Diskussion zum Beitrag

Fleissner: Wie lange läuft das Demonstrationsvorhaben noch?

Sensen: Es läuft kontinuierlich. Also das Vorhaben für die Nutzpflanzenvielfalt.

Köster: Es wurde angesprochen, dass eine gewisse Kontinuität in die Erhaltungsarbeit fließen soll. Gibt es bereits Ansätze, wie das umgesetzt werden soll?

Sensen: Nein. Es ist ein Thema, welches wir regelmäßig thematisieren mit dem Ministerium oder dem Beratungsausschuss. Das ist eben ein Grundproblem. Es gibt gewisse Finanzierungselemente. Aber keines ist perfekt für den Bereich der Sortenerhaltung. Ein perfektes System hat sich noch keiner ausdenken können.

Wertschöpfung mit alten Sorten und alten Rassen (AgroBioNet)

Herr Arno Todt

Arno Todt arbeitet beim nova-Institut in Köln und beschäftigt sich dort mit der Schnittstelle von ländlicher Entwicklung und biologischer Vielfalt. Das Projekt AgroBioNet wurde zusammen mit der Stiftung Rheinische Kulturlandschaft von Januar 2019 bis Dezember 2021 durchgeführt. Ziel war es, herauszufinden, was die Erfolgsfaktoren für alte Rassen und Sorten sind und wie die Wertschöpfung dabei gelingt.

Diskussion zum Beitrag

Todt: Erträge sind zwar geringer, durch die Wertschöpfung haben alte Sorten aber eine höhere Bedeutung.

Buchali: Wird als geistiges Eigentum gesehen. Als Bäcker bekomme ich nichts und kann so keine Experimente mit alten Sorten machen. Es wird quasi wie Korndiebstahl betrachtet. Außerdem sollte der Rest, also das unter dem Korn, nicht vergessen werden. Es gibt auch noch anderes wichtiges, außerhalb des Lebensmittelbereichs, was bei dem Beitrag nicht gesagt wurde. Also das Stroh z. B..

Todt: Ja das stimmt, wäre aber nochmal ein ganz eigenes Thema. Stroh wird ja auch wieder vermehrt zum Häuser bauen genutzt. Eine Wertschöpfungskette sollte durchaus als ganze Kette betrachtet werden.

Vögel: Wurde ja bereits angesprochen. Mir hat gefehlt, eben die eigene Ökonomie zu betrachten, die bei der Thematik eine Rolle spielt. Wie kann man Nachahmer vermeiden? Also, dass die Idee, alte Sorten zu verwenden, als Alleinstellungsmerkmal Bestand hat.

Fleissner: Es gibt zum Beispiel diese Initiative „Urgetreide“, wo auch der Großmarkt mitspielt, die wollen auch ein Stück vom Kuchen abhaben. Ja, wie kann vermieden werden, dass einem die Butter vom Brot genommen wird?

Buchali: Ja, da müsste mehr aufgeklärt werden. Wenn ich bei der Mühle nach Proben frage, steht nur Roggen oder Weizen drauf, keine Sortenangabe. Würde es drauf stehen, könnte ich leichter nachvollziehen, was zur Verfügung steht. Effektiver das Produkt beschreiben.

Todt: Gerade bei diesen Produkten ist auch immer die Kommunikation entscheidend.

Schulze: Das Sortiment ist häufig nicht richtig beschrieben. Bei Kartoffeln ist es heute zumindest eher üblich. Früher stand nur festkochend oder mehlig drauf, heute immerhin die Sorte. Ich weiß noch, wie das vor vielen Jahren mit Tomaten war. Da wurde mir quasi gesagt, egal welche Sorten, verkaufe einfach die Tomaten. Keiner wollte da was von Sorten wissen. Am Markt ist eben doch oft das Übliche gefragt. Aber es geht. Man muss bohren für den Erfolg.

Buchali: Die Industrie macht Kleines kaputt. Am Beispiel Tomaten sieht man, am Besten sollen sie das ganze Jahr verfügbar sein. Da werden dann eben eher die kommerziellen Sorten verwendet.

Todt: Bei den vorgestellten/untersuchten Rassen oder Sorten geht es nicht um Masse! Es geht eher um Saisonalität, besondere Spezialitäten oder eben einfach um Besonderheiten. Die Konkurrenz mit z. B. Holland und großen Gewächshäusern ist hier nicht gegeben, da das einfach ein anderer Bereich ist, wo die oder wir wirtschaften.

Häge: Wie alt sind die vorgestellten Projekte? Sind das junge Projekte? Sind das dann 15 oder 20 Jahre bis zum Erfolg? Und: Wie wird Regionalität in den Projekten definiert?

Todt: Kann, muss aber nicht so lange dauern. Aber braucht auch Vorlaufzeit. Die Erfolge stellen sich meist nicht gleich in den ersten Jahren ein. Eine konkrete Definition gibt es nicht, eher sowas wie Oberlausitzer Heide oder Schwäbische Alb. Es ist eher eine Art Verständnis für Regionalität.

Vögel: Zu der Zeit kann ich noch was sagen. Beginn mit dem Champagnerroggen in der Oberlausitz war damals 2007. Beim Dickkopfweizen wurde in Brandenburg bereits um 2003 begonnen, also da wurden mir die ersten Säcke geschickt. Im Zuge des Vortrags fiel mir ein: In der Lausitz gab es für Flächen den Wunsch, Ackerwildkräuter zu stärken. Es sind spezielle Flächen, weil dort ein Biosphärenreservat ist. Die Lösung war hier, Champagnerroggen anzubauen. So ergab sich dort eine gewisse Regionalität. Nur eben nicht das des Biosphärenreservats, sondern der Oberlausitz. Des Weiteren: wenn diese Nischensorten einigermaßen Ertrag liefern und andere Merkmale aufweisen, dann ist die Frage, wie hält man den Sack zusammen? Wenn die Nische aufbricht, dann ist es eben keine Nische mehr und somit kein Alleinstellungsmerkmal mehr da.

Schulze: Ich bin eher für streuen als für zurückhalten, natürlich in Maßen. Es hat lange gedauert, Bäcker zu finden, die alte Getreidesorten nutzen wollten. Würden die Leute allgemein mehr in Genbanken gucken, könnten sie was daraus machen.

Konradi: Bäcker müssen auch das Handwerk beherrschen, um mit alten Sorten zu arbeiten. Also das handwerkliche Können muss vorhanden sein. Es gibt nun mal auch die, die eher auf kommerzielle Sorten zurückgreifen wollen, aufgrund der Einfachheit. Auch um eine immer gleiche Qualität zu bekommen. Darauf sind Industrie-Bäcker oft angewiesen. Da trennen sich die Wege einfach und das ist auch okay so. Auch bei den Verbrauchern wird sich das in zwei Lager aufteilen. Manche wollen das und die anderen eben was anderes.

Hradetzki: Aus Unverträglichkeitsgründen steigt doch auch das Interesse. Die gängigen Sorten sind sich genetisch ja sehr ähnlich und dadurch nicht für alle gut. Ich bin also auch der Meinung, dass sich das aufteilen wird.



Abb. 2: Infoheft des nova-Instituts, Friedensreiter Bräu (<https://kopfnussandfriends.de/shop/friedensreiter-braeu/helles/>)

Genpoolsicherung, Unterscheidbarkeit, Sortenanpassung und Versuchsergebnisse von Champagnerroggen

Herr Dr. Bernd Hackauf

Herr Hackauf arbeitet am Julius-Kühn-Institut und hielt einen Vortrag über Pflanzengenetik und berichtete von den Untersuchungsergebnissen der Versuche mit alten Sorten. Während und nach dem Vortrag ging es vor allem darum, wie schwierig es sein kann, die Genetik von Champagnerroggen zu charakterisieren oder auch zu erhalten, da es sich bei Roggen um einen Fremdbefruchter handelt. Die Ergebnisse zeigten aber auch, dass eine Sortenreinheit vorhanden ist und vor allem das Saatgut des VERN charakteristisch eindeutig Champagnerroggen ist.

Diskussion zum Beitrag

Pönitz: Eine Frage zur Klimaschutzleistung. Wie wird das berechnet oder festgestellt?

Hackauf: Es ist ein komplexes Thema. Mit dem Projekt konnte bei einer Auswertung einer Lebenszyklusanalyse von Roggen von der Aussaat bis zur Ernte auf der Grundlage von Wertprüfungsdaten des Bundessortenamtes gezeigt werden, dass der CO²-Fußabdruck von Roggen 8% geringer als der des Weizens. Also das basiert auf empirischen Daten von dieser partiellen Lebenszyklusanalyse. Dabei muss gesagt werden, bei einer Lebenszyklusanalyse werden alle möglichen Stoffströme mit einberechnet, von den Kosten für Betriebsstoffen oder des Saatguts, dem CO²-Ausstoß von der Düngung über die Betriebsstoffe, es wird alles mitberücksichtigt. Wer denkt, 8% sei nicht viel, liegt falsch. Denn jedes Prozent an Einsparung ist für die Zukunft wichtig. Gerade wenn man die aktuellen Diskussionen verfolgt, wird einem das bewusst. Roggen ist also bereits im Vorteil. Wenn es dann noch gelingt, die Bandbreite an verfügbaren Roggensorten dadurch zu erweitern, dass wir eben dieses Kurzstrohgen einkreuzen oder züchten, dann sparen wir Kosten beispielsweise beim Drusch. Der Mähdrescher braucht bei Langstroh und Lagerneigung mehr Energie. Bei ökologischem Anbau wäre es gut, das genetisch zu verändern, da keine chemischen Mittel eingesetzt werden. Und wenn im konventionellen Anbau keine Halmverkürzer eingesetzt werden, spart das auch Energie. Zusätzlich entstehen im Nachhinein auch weniger Trocknungskosten, wenn das Getreide nicht im Lager liegt. Das könnte am Ende dann wieder die Klimaschutzleistung erhöhen.

Hackauf an Vögel: Was der VERN erhält, ist in seiner genetischen Struktur wirklich Champagnerroggen. Wohl wissend, dass an einzelnen Stellen eine Variation vorhanden ist. Was, wenn genetisch ein Merkmalsgen verändert wird, also um einen kurzstrohigen Champagnerroggen zu bekommen, willst du ihn dann noch? Hängt die Sortenanpassung an einem einzigen Merkmalsgen?

Vögel: Beim VERN war aber hauptsächlich das Ziel zu erhalten, nicht zu züchten. Zum Merkmalsgen, ja man kann sich da natürlich mit auf die Stufe stellen, wenn es der Sache dient. Klimaschutz etc.. Wisst ihr denn, was bei der Veränderung, wenn auch nur bei einem Gen, z. B. mit den Wurzeln passieren würde? Oder könnte es sich nicht auch auf anderes auswirken? Wie wären die agronomischen Veränderungen? Auch wegen der Bestandesdichte, wo wir bereits das Beispiel mit den Ackerwildkräutern genannt hatten, worauf sich dies ja durchaus auswirkt. Eine Frage aber noch zur Varianz. Lohnt es sich, da weiter hinzuschauen, um einen Standortbezug einer Sorte oder einen konkreten Breitengrad ableiten zu können?

Hackauf: Auf jeden Fall. Die vorgestellten Daten sind brandaktuell. Die Analyse der einzelnen Daten steht uns für den Winter bevor. Einige erinnern sich sicher: Während wir hier abgesoffen sind, war auf den Kanarischen Inseln Rekordhitze. Es war also eine enorme Bandbreite, unter welchen Bedingungen das Material geprüft worden ist. Dem wollen wir nachgehen. Der VERN leistet hier eine wichtige Arbeit. Ich möchte gerne mit dir, Rudi, zusammen da weitermachen und das gerne auch publizieren. Gerade wegen der Thematik Fremdbefruchter. Anderes Getreide ist genetisch leichter zu erhalten als Roggen.

Hradetzki: Nochmal etwas zur Genetik. Zu der Frage: Ist das dann noch ein Champagnerroggen? Also für mich ist die Antwort da nein. Ich baue unter anderem den langstrohigen Champagnerroggen aus mehreren Faktoren an. Für mich zählt auch das Stroh, vor allem für die Tierhaltung. Ich würde da zur Vorsicht aufrufen. Für mich als Landwirt wird das Thema da komplexer.

Hackauf: Die Absicht ist nicht, einen kurzstrohigen Champagnerroggen zu züchten. Das Problem bei der Populationszüchtung ist, die Bestände homogen hinzubekommen. Gerade bei so einem Kurzstrohigen ist das Problem, wenn der Halm bei einigen Pflanzen im Bestand größer ist, diese Pflanzen mit den jeweiligen Allelen auszusortieren bzw. zu entfernen. Außerdem ist das schwer umzusetzen wegen dem Schutz geistigen Eigentums. Also eine Art natürlicher Sortenschutz. Aber dazu kann ich Ihnen noch nichts sagen, weil ich gar nicht weiß, ob das in der Populationszüchtung überhaupt funktionieren kann.

Konradi: Naja, wenn man das jetzt im Verhältnis sieht: Biologisch ist ein Gen von 34.400 Genen im Roggen nicht wirklich gewichtig.

Hackauf: Danke, das war, was ich sagen wollte.

Pönitz: Wurde bei den Versuchen auf Robustheit untersucht? Also auf Braun-Rost z. B.?

Hackauf: Ja, Resistenz wurde untersucht. Aber das Jahr 2021 war nicht geeignet für die Untersuchungen. Es konnte kein extremer Krankheitsbefall festgestellt werden.



Abb. 3: Gemeinsame Verköstigung von Brot und Bier

Donnerstag 18.11.2021

Genetischer Fingerabdruck von ca. 250 alten bayerischen Weizensorten

Herr Dr. Klaus Fleissner

Herr Fleissner arbeitet am Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung in der bayerischen Lehranstalt für Landwirtschaft in der Arbeitsgruppe Kulturpflanzenvielfalt.

Diskussion zum Beitrag

Meyer-Spasche: Sie sagten, Sie sind lieber auf dem Feld. Können Sie denn bezüglich der Gene auch die jeweiligen phänotypischen Eigenschaften auf dem Feld ausmachen? Könnte dann die Datenbank z. B. dazu genutzt werden, sein eigenes Gemenge zu kreieren?

Fleissner: Wir haben aufgrund der Daten eine Einschätzung gemacht, welche Sorten sich zu erhalten lohnen. Wir haben ca. 70-80 Sorten. Wir haben da ein Netzwerk, die „Schatzbewahrer“, wo Landwirte zu mir kommen, um sich bestimmte Sorten zu holen. Wir erhalten nicht alles, nur wenn sich zeigt, dass die Sorte gute Eigenschaften hat. Wir haben im letzten Jahr ein Foto mit der Drohne gemacht. Auf dem Feld waren 42 Weizensorten in einer bunten Vielfalt. Es ist fast wie Kunst. Kaum zu glauben, dass da nur Weizen zu sehen war.

Diekmann: Ähnliche Erfahrung mit Kartoffeln. Eigenschaften schon sichtbar, manche Sorten sind aber falsch gelabelt.

Fleissner: Ja, die Frage ist auch, stimmen die Sortenschreibungen mit dem Sortennamen überein? Wäre gut dies genauer zu überprüfen. Wir haben einen ganzen Berg an Daten, aber da braucht es dann Menschen, die in Geschichtsbüchern suchen, um etwas herauszufinden. Das ist alles viel Arbeit. Manchmal gibt es auch gar keine Sortenbeschreibung mehr.

Vögel: Ich finde das mit der Einkreuzung des argentinischen Weizens interessant. Wir konnten auch schonmal feststellen, dass europäische Sorten nach Übersee gelangt sind, dort genutzt und teilweise erhalten worden sind.

Mecklenburger Marienroggen- Eine Entstehungsgeschichte

Herr Volker Kröger

Herr Kröger Bäckermeister bei der Firma Mecklenburger Backwaren GmbH in Waren/Müritz. Der Mecklenburger Marienroggen wurde reaktiviert in der Erhaltungszucht und ist eine sehr alte Mecklenburger Zuchtsorte, die historisch gut beschrieben ist. Die Vermarktung ist schwierig auf dem Dorf, da meist die bekannten Produkte verlangt werden und auch die Preise weniger Akzeptanz finden. Zukünftig wird es auch noch teurer werden, wegen der Gas- oder Strompreise.



Abb. 4: Werbeflyer der Mecklenburger Backwaren für ein Brot aus Marienroggen

Diskussion zum Beitrag

Todt: Ich finde erstmal, ihr habt euch viel Mühe gemacht, auch mit der Banderole um das Brot. Wie wurden die Verkäufer an der Verkaufstheke geschult?

Kröger: Ja, sie wurden geschult. Einmal fragte eine „Ist das Urgetreide?“, ich sagte ihr „Nein, das ist eine alte Landsorte.“. Jeder bringt das anders rüber.

Jonna: Spielt die Sorte für Sie als Brotsommelier geschmacklich eine Rolle?

Kröger: Ja. Der Marienroggen ist sehr milder, milder als der Champagnerroggen. Brot riecht dann auch unterschiedlich. Es interessiert die Kunden aber nicht. Die breite Menge will immer das Gleiche. Alle schreien nach Vollkorn, essen will es aber niemand.

Buchali: Ich kann dies bestätigen. Letztes Jahr habe ich 5 Sorten verbacken und mit mehreren Leuten verköstigt, jeder hat was anderes über den Geschmack gesagt.

Kröger: Wir sprechen eine Sprache hier, aber naja der DLG.

Lehmann: Wie ist es mit Obst im Brot?

Kröger: Ja, man kann z. B. Apfelfasern mit reinmachen zum frischhalten bzw. für die Farbe. Malz, Quark oder Flohsamenschalen gehen auch. Auf 100kg Mehl wären das dann 2kg Apfelfaser.

Todt: Wie ist es mit der Rückmeldung der Kunden bzgl. der Bekömmlichkeit?

Kröger: Brot ist immer gesund. Die Medien reden da Quatsch, da wird viel Ramba Zamba gemacht. Mit den Kunden streiten lohnt sich aber nicht.

Todt: Ja, aber Menschen sagen, dass die alten Landsorten z. B. besser sind. Ich vertrage Emmer gut, ich habe danach nicht so ein Völlegefühl.

Kröger: Dinkel hat mehr Gluten als Weizen, es kann also schon sein.

Jonna: Ist die Teigführung nicht wichtiger als die Sorte?

Kröger: Vielleicht. Vielleicht macht es auch was aus, wo es angebaut wird? Wir lassen den Teig 17-18h gehen, mit Sauerteig, dann 1h draußen stehen lassen.

Kornlabor- Kooperation für mehr Vielfalt in der Wertschöpfung

Frau Jonna Meyer-Spasche

Frau Meyer-Spasche stellt das Kornlabor vor, welches sich für eine Wertschöpfungskette innerhalb von Getreide und Körnerleguminosen einsetzt. Sie möchten eine Vielfalt der Sorten schaffen und dem Massen-Markt entgegenwirken. Das Potential wird dabei in der Biodiversität, der Resilienz und auch im Genuss bzw. dem Geschmack gesehen. Das Kornlabor befindet sich in Berlin und möchte ein großes Netzwerk zur Thematik aufbauen, sowie Aufklärungsarbeit leisten, indem Workshops angeboten werden praxisnahe Forschung unterstützt wird.

Diskussion zum Beitrag

Vögel: Ich möchte noch anfügen: In den letzten Jahren ist viel passiert im ökologischen Landbau in Berlin/Brandenburg, wahrscheinlich durch Diversifizierung der Betriebe, Generationenwechsel und auch Aufgeschlossenheit. Als hätten wir zu früh mit unserer Arbeit begonnen. Das alles hätten wir uns vor 20 Jahren schon gewünscht. Auch in der Stadt passiert viel. Nicht nur in bestimmten Stadtteilen, auch sonst gibt es hier und da eine kleinteilige Verarbeitung. Wir sehen einen zunehmenden Bedarf.

Buchali: Wie ist das mit dem Mühlensterben? Gerade bei kleinen Mengen. Ich habe bei manchen, die sich selbst organisiert haben, gesehen, dass die das mit einer Zentrofanmühle gemacht haben. Wäre es nicht besser, zu unterstützen, gemeinsam was aufzubauen?

Meyer-Spasche: Klar, das ist auch eines der Ziele des Kornlabors. Wir wollen keine Konkurrenz zu den großen Mühlen, aber um die Wertschöpfungskette für die Betriebe zu verbessern, wäre es gut, Mühlen für kleine Mengen zur Verfügung zu haben. Wir bemühen uns darum, vielleicht über Förderungen da weiterzukommen. Natürlich muss dann auch über die Ökonomie nachgedacht werden, inwieweit sich das lohnt.

Buchali: In Baden-Württemberg gibt es z. B. Lohnunternehmen, die fahren rum, um den Dinkel zu entspelzen. Sowas müsste möglich gemacht werden.

Meyer-Spasche: Ja, Maschinen lassen sich ja gut gemeinsam nutzen. Vielleicht wäre auch das ein Finanzierungsmodell. Die Maschinen gemeinsam zu tragen.

Konradi: Ja, wie finanziert ihr das alles? Ihr habt ja doch viele Pläne.

Meyer-Spasche: Das ist noch offen. Auch die Rechtsform ist noch offen. Ich mache das aus meiner Arbeit bei der Bohlsener Mühle heraus. Das wird aber dann nicht über die Mühle laufen, das soll was Eigenständiges sein. Die anderen aus dem Team machen das gerade ehrenamtlich. Wir sind im Gespräch mit dem Food-Campus Berlin, da wird ein Raum geschaffen für alle, die sich mit nachhaltiger Ernährung auseinandersetzen. Da würden wir gerne mit dabei sein. Gerade zum Netzwerken wäre das sehr gut.

Sacher: Wo sehen Sie die Zielgruppe für das Thema? Ist das eher in den großen Städten oder auch z. B. in ländl. Regionen?

Meyer-Spasche: Zu Beginn bestimmt eher in den Städten. Deswegen halten wir Berlin für einen guten Standort, um anzufangen. Denn hier ist viel passiert in der Ernährungsdiskussion. Dort ist auch das Netzwerk „Die Gemeinschaft“ mit denen wir gerne zusammenarbeiten.

Anbau alter Sorten und ausgewählter Kulturpflanzenarten im Biosphärenreservat „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“

Frau Eva Lehmann

Da Frau Lehmann nicht teilnehmen konnte, wurde der Vortrag von Herrn Rudolf Vögel gezeigt.

Diskussion zum Beitrag

Meyer-Spasche: Wir beziehen Mohn aus Thüringen und der ist schon anders als den, den man üblicherweise als Importware bekommt. Nicht unbedingt wegen dem Geschmack, sondern wegen der Verarbeitung. Es gibt also auch da Unterschiede, mit denen man sich dann auch befassen muss.

Vögel: Ja. Es gibt auch Sommer- und Wintermohn. Da muss viel Wissen wieder neu aufgenommen werden. Ja es ist ein Nischenthema und dabei handelt es sich quasi um Pionierarbeit. Das muss man wollen.

Beratung und Verbesserung durch den Anbau durch das Versuchswesen

Herr Martin Sacher

Herr Sacher arbeitet beim Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie in Sachsen und berichtete über die Ergebnisse der Versuche in Baruth. Es sollen alternative Anbaukulturen für leichte Standorte gefunden werden, weswegen alte Getreidesorten in den Fokus genommen werden (Versuche auf D-Standort). Vorgestellt wurden Versuche mit Dinkel, Champagnerroggen und Waldstaudenroggen.

Diskussion zum Beitrag

Konradi: Konnte auf dem Feld ein Unterschied festgestellt werden zwischen gedüngt und nicht gedüngt?

Sacher: Da der Versuch erst ein Jahr läuft, können keine belastbaren Aussagen getroffen werden. Es braucht noch mehr Versuchspartner bzw. -betriebe.

Meyer-Spasche: Wieso konventioneller Anbau? Ist der Markt für alte Sorten nicht eher dem Bio-Bereich zuzuordnen? Wie aussagekräftig die Ergebnisse, wenn die Sorten später eher im Bio-Anbau vertreten sind?

Vögel: Wir sind froh über alle, die sich für die Sache engagieren. Alte Sorten oder Landsorten sind nicht nur für den Bio-Landbau interessant. In Sachsen sind eher konventionelle Betriebe, die spezielle Sorten anbauen, vertreten. Vielleicht kann da auch die Angst vor dem biologischen Anbau genommen werden, wenn Versuche zeigen, dass es geht und Ergebnisse vorliegen. Dass der Champagnerroggen eben auch ohne Fungizideinsatz gut dastehen kann. Mit den Wachstumsreglern ist das dann nochmal eine andere Diskussion.

Rätze Mühle- Qualitäts-Mehle aus der Lausitz

Herr Johannes Unger

Herr Unger konnte nicht an der Tagung teilnehmen und wurde online zugeschaltet. Er berichtete über die Ergebnisse und Versuche der Mühle, mit alten Sorten zu arbeiten. Die Vermarktung spielt in der Branche eine wichtige Rolle.

Diskussion zum Beitrag

Unger: Der Dickkopfweizen hat bisher nicht gut funktioniert. In Bio-Qualität führen sie den Marien- sowie den Champagnerroggen. Seit letztem Jahr auch Mohn aus der Oberlausitz. Den bekommen wir gut gereinigt und auch vermarktet. Problematisch ist, weil der Champagnerroggen ein Populationsroggen ist, sind andere Sorten wohl mit eingekreuzt. Zukünftig muss im Bio-Bereich noch was getan werden. Ich empfehle den Landwirten, sich Informationen beim VERN einzuholen. Gersten-Malz-Mehl funktioniert nicht gut. Leguminosen wären interessant.

Vögel: Alt.-pomm.-Dickkopfweizen hat mit den Bäckern nicht funktioniert? Warum?

Unger: Problem wegen dem Boden, ist eben doch eher für Roggen geeignet. Es reicht einfach nicht für eine ausreichende Proteineinlagerung. Alternative für den Weizen wäre dann eher Emmer.

Buchali: Winter- oder Sommeremmer? Der Winteremmer ist ja schwarz und der Sommeremmer weiß oder braun. Welche Type nutzen Sie?

Unger: Alles unter 0,2mm.

Vögel: Herr Unger hat recht wegen dem Boden. Die Kritik ist schon, dass die hintere Oberlausitz nicht für den Weizenanbau geeignet ist. Da gibt es dann viel Schmachtkorn und die Qualität ist nicht gut.

Unger: Der Dickkopfweizen verkauft sich einfach nicht gut. Ob der nochmal angebaut wird, ist unsicher.

Buchali: Warum ist Ihre Homepage nicht für Bäcker eingerichtet? Es wäre gut für den Verkauf, da steht nur was es gibt, aber nicht, was verfügbar ist.

Unger: Ja, das ist ein Problem. Wir haben leider zu wenig Mitarbeiter.

Vorstellung der Versuche der Landesinitiative in NRW

Herr Ullrich Schulze

Herr Schulze war bis Juli 2021 Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer in Nordrhein-Westfalen und stellte das von ihm seit 2000 aufgebaute Modellvorhaben zum Erhalt pflanzengenetischer Ressourcen vor. Da der folgende Beitrag an die Arbeit der Landwirtschaftskammer anknüpft, fand keine Diskussion statt.

Nachhaltige Fruchtfolgeerweiterung durch Sommergetreide in wassersensiblen Gebieten am Beispiel alter Getreidesorten für das Back- und Brauhandwerk

Frau Doris Häge

Frau Häge arbeitet an der Hochschule Geisenheim im Institut für Lebensmittelsicherheit, wo sie sich mit Sensorik beschäftigt. Das oben genannte Projekt baut auf den Erfahrungen und dem Wissen der Landwirtschaftskammer NRW auf, welche dort im Bereich der pflanzengenetischen Ressourcen gesammelt wurden. Das Projektziel ist die Qualitätsbewertung der Back- und Braueigenschaften von Sommergetreidesorten alter Herkünfte. Alle, die an der Wertschöpfungskette beteiligt sind, sollen in dem Projekt integriert werden. Es handelt sich um ein EIP-Projekt und wird aus Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds finanziert.

Diskussion zum Beitrag

Buchali: Bei wieviel Getreide garen Sie das Getreide? Mehr als 40°C? Weil dann bekommt das Getreide einen Rösteffekt.

Häge: Das machen wir nicht. Wir wollen kein Röstmalz herstellen. Uns geht es darum, ein gängiges Malz herzustellen. Den Unterschied im Getreide herauszustellen ist das Ziel.

Vögel: Ich bin überrascht, das Geisenheim nicht nur Wein, sondern auch Bier im Augenmerk hat.

Arbeitsstand des MSL-Projekts

Herr Robert Köster

Herr Köster stellte den im November 2021 aktuellen Stand des MSL-Projekts des VERN e.V. vor. Im Projekt sind 13 Praxisbetriebe involviert. Nach der Konzeptionsphase 2018-2019 befindet sich das Projekt nun in der Umsetzung.

Diskussion zum Beitrag

Meyer-Spasche: Wie läuft in Wilmersdorf die Verarbeitungstrecke? Bezogen auf Labor, Reinigung, Trocknung etc.?

Köster: In Wilmersdorf wird vorrangig die Fläche genutzt. Der Rest läuft dann über den VERN oder die HNE in Eberswalde.

Vögel: Wir haben die üblichen Maschinen für Bürstung, Reinigung oder Sichtung. Wir haben ein paar einfache Laborausstattungen bei VERN, z. B. Feinwaagen, Tausendkornzählgerät. Die HNE hat ein, leider inzwischen nicht mehr funktionelles, Saatgut- und Samenprüflabor. Wir sind da in Diskussion, wie wir das neu aufstellen können. In Brandenburg sind wir da einfach nicht gut aufgestellt. Sonst haben wir in der Samenprüfstelle von Herr Näther die Möglichkeit, Keimfähigkeitsprüfungen, Reinheitsbestimmungen, Sporenbesatzprüfungen durchzuführen. Bezüglich Weiterverarbeitung für Lebensmittel. Sonst haben wir keine Möglichkeiten. Da sind wir auf der Suche für eine Zusammenarbeit. Herr Buchali macht ja bereits Backtests. Oder auch mit der Laborbrauerei Weihenstephan haben wir schon gearbeitet. Aber diese Sachen sind einfach personalintensiv und teuer.

Lehmann: Bezüglich der Zeitintensität: Wurde das bei den Landwirten mal untersucht? Wie lange sie brauchen für Aussaat oder Drusch. Es wird ja auch die Anbaufläche und nicht die Saatgutarbeit gefördert. Der Aufwand sollte vielleicht doch genauer benannt werden. Also was geleistet wird.

Köster: Betriebsprüfungen haben in diesem Jahr noch nicht stattgefunden. Im nächsten Jahr ist das auf jeden Fall ein Ziel.

Buchali: Mir fällt oft auf, dass im Getreide Fremdkörper drin sind. Wie könnte das besser werden? Ich möchte natürlich meine Mühlen schützen. Staub ist auch nicht das Problem, sondern Steine und tote Tiere.

Resümee der Veranstaltung

An der Tagung nahmen 20 Personen teil und freuten sich, dass die Veranstaltung in Präsenz stattgefunden hat. Das Treffen bot die Möglichkeit, sich in einen regen Austausch zu begeben und aktuelle Vorgänge innerhalb der Thematik zu besprechen. Es konnten Netzwerke gebildet, Informationsquellen kennengelernt und Kontakte geknüpft werden. Dies bringt für alle Seiten Verständnis für die Problematiken der verschiedenen Arbeitsbereiche und gewährt Einblick in fachfremde Branchen. Gewünscht wurde, dass die Tagung zukünftig im Sommer veranstaltet wird.

Wir danken allen Teilnehmenden und Referierenden für die spannenden Beiträge und Dialoge und freuen uns auf ein nächstes Treffen.