

Anbau, Erhaltung und Verarbeitung alter Getreidesorten

Protokoll zum Arbeitstreffen 9.12.2015, VON L. SONDER U. L. HOLS, HNE

BEGINN: 10.00 – 17.00

TEILNEHMENDE: Landwirte, Verarbeiter, Handel (s. Teilnehmerliste und Karte im Anhang)

ORT: Naturparkzentrum Hoher Fläming, Brennereiweg 45, 14823 Raben

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einführung: Hr. Rudolf Vögel (LUGV) Durchführung KULAP in Brandenburg, Aufgabe des Arbeitstreffens	
2. R. Vögel (VERN): Sortenregeneration, Auswahl, Vermehrung, Bonitäten u. Bereitstellung von Basissaatgut	2
3. Hr. Norbert Näther (LELF): Bericht zur Anbau 2015 (KULAP 860)	2
4. Vortrag: Fr. Eva Lehmann: Erhaltung alter Getreidesorten im BR Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft 3
5. Vortrag: Hr. Dr. Klaus Fleissner (Landesanstalt für Landwirtschaft Bayern): Nutzpflanzenerhaltung in Bayern	4
6. Vorstellungsrunde	5
7. Vortrag: Hr. Ullrich Schulze (LWK NRW): Mälzen und Brauen, Einsatz alter Sorten, Anforderungen, Logistik	5
8. Vortrag: Hr. Björn Wiese: Backen mit alten Getreidesorten	5
9. Pause mit Probeverkostung verschiedener mitgebrachter Produkte	6
10. Offene Diskussion über Wünsche, Erwartung und mögliche Vernetzungen	6
11. Anhang.....	9
10.1 Karte mit den Herkunftsorten der Teilnehmenden	9
10.2 Liste der Teilnehmenden	10

1. Einführung: Hr. Rudolf Vögel (LUGV) Durchführung KULAP in Brandenburg, Aufgabe des Arbeitstreffens

Begrüßung und Vorstellung des Programms KULAP FP 860, geplanter Tagesablauf und Vortragende

2. R. Vögel (VERN): Sortenregeneration, Auswahl, Vermehrung, Bonitäten u. Bereitstellung von Basissaatgut (10:20 – 11:50h)

- VERN e.V.: Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von alten Nutzpflanzen
 - *Aufgaben:* Verfügbarmachen alter Sorten, bäuerliche Sortenerhaltung, Bildung von Mitgliedernetzwerken, Sortenprüfung/-beschreibung und Qualitätsprüfung
 - *On-farm* Erhaltung pflanzengenetischer Ressourcen (durch Nutzung)
 - Entstanden ist bisher ein Erhalternetzwerk mit 84 Betrieben, häufig vertreten in Brandenburg, NRW, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Bayern und Baden-Württemberg
 - weitere Hintergrundinfos sind online (<http://www.isip.de/isip/servlet/page/deutschland/regionales/brandenburg/agrobiodiversitaet>) oder als Broschüre verfügbar
 - über www.vern.de sind Informationen zu erhältlichen Landsorten zu bekommen
 - aktuell werden ca. 200 ha gefördert (angebaut wird mehr)
 - Förderung nur max. 10ha/Betrieb & max. 400€ bzw. 200€/ha je Sorte.



Abb. 1: Vortrag Rudolf Vögel (VERN e.V.)

2. Vortrag: Hr. Norbert Näther (LELF): Bericht zur Anbaubegleitung 2015 (KULAP 860) (10:50 – 11:05)

- Anwesend: mehrere Mitarbeiter des Referat 43-Saatenanerkennung, Phytopathologie (Zossen)
- Übernehmen die KULAP FP860 – Betreuung, geben Anbauberatung und führen Flächenbesichtigungen durch
- LELF- Landesamt für ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung
- Vorstellung: Statistik angemeldeter Flächen 2015
 - insgesamt: 156,60 ha
 - 9 Arten; 12 Sorten
 - Starke Schwankungen im Flächen/Sortenanzahl Gleichgewicht möglich: noch 2004 nur knapp 100ha, aber 64 Sorten (Grund: mehrere, kleinere Flächen + Kartoffelanbau bis 2007)

➤ Meist 11 – 17 Antragsteller

Landkreis	beantr. Fläche ha	Anzahl Antragsteller/Arten/Sorten	Anzahl 861 erfüllt ha	861a erfüllt ha
Berlin	1,68	1	1/1	1,68
OSL	39,36	2	3/3	39,36
LDS	21,89	1	1/1	21,89
MOL	35,16	1	6/6	35,16
BAR	8,55	1	1/1	8,55
UM	27,20	3	3/3	27,20
PM	6,64	1	2/2	6,64
EE	7,54	2	2/2	7,54
LOS	8,58	2	2/2	8,58
Gesamt	156,60	14	9/12	156,60

Abb. 2: Vortrag von Norbert Näther (LELF)

- i.d.R. zwischen 11 und 17 Antragsteller
- z.B. Champagnerroggen, Petkuser Kurzstrohroggen, Heidegoldhafer, Imperialgerste, Dickkopfweizen...
- Emmer erst seit 2014 (ein Anbauer)
- Buchweizen erst seit 2015 (neu auf Roter Liste bedrohter Kulturpflanzen - <http://pgrdeu.genres.de/rlist> - , die Fördergrundlage für das Programm)

3. Vortrag: Fr. Eva Lehmann: Erhaltung alter Getreidesorten im Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft (11:10 – 11:30)



Abb. 3: Lage Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft

Quelle: https://www.smul.sachsen.de/sbs/download/Naturraeume_BROHT_Heyne.pdf

- Projekt: Erhaltung alter Sorten → reine Roggenanbauregion, wenig Weizen
 - 20-25 Bodenpunkte (arm und mager); max. bis zu 45
 - Projektbeginn: 2007
 - Alter Pommerscher Dickkopf (WW), Norddeutscher Champagnerroggen,...
- Herstellung Spezialbackwaren
 - Produkte: Lausitzer Heidebrötchen, Champagnerbrot, Heidekastenbrot
- Anbau alter Getreidesorten durch BUDISSA AG

- Projektpartner:
 - 6 *Landwirtschaftsbetriebe* (klein bis groß, haupt- u. Nebenerwerb, privat - Agrargenossenschaft),
 - 1 *Mühle*: Rätzemühle/Spittwitz (Kontakt: info@raetze-muehle.de),
 - 4 *Bäckereien*,
 - *Grundschule* Guttau und *Mittelschule* Malschwitz (Entfernung Fremdgetreide)
→ win-win durch Umweltbildung: Kinder lernen praktisch/schwer rentable Feinarbeit wird übernommen
- Vergleich historische und konventionelle Getreidesorten
 - Analysen: *Champagnerroggen* mit *Conduct* und
 - *Alter Pommerscher Dickkopf* mit *Akteur*
 - alte Sorten werden sehr zu einer gesunden, gehaltvollen Ernährung empfohlen
 - günstige Backeigenschaften, hoher Rohproteingehalt, höherer Gehalt an essentiellen Aminosäuren (wohlschmeckend), hoher Ballaststoffanteil
- Brottüten Spezialbackwaren für Bäcker (Werbung für Projekt)
- Ausblick 2016: Projektvorstellung bei anderen Bäckereien; regionale Werbung, Einbeziehung Sächsischer Landbauernverband; Anbau Berkners schlesische Wintergerste (3. Alte Sorte)
- Unterstützung der Partner (Bäcker, Landwirt usw.) wichtig
- Frage: Reinigung (Mutterkorn) beim Champagnerroggen häufig nötig und wie?
 - ein Jahr schlimm → Getreide konnte nicht verwendet werden
 - Mühle muss das Getreide reinigen (z.B. über Farbausleser) → Müller ist verantwortlich für reines Getreide (J. Vollhardt - Müller) → Farbausleser mietbar

4. Vortrag: Hr. Dr. Klaus Fleissner (Landesanstalt für Landwirtschaft Bayern): Nutzpflanzenerhaltung in Bayern (11:35 – 11:45)

- Seit 2014: Biodiversitätsprogramm Bayern 2030
 - Finanzierung beantragt für 5 Jahre (Förderung alte Sorten)
 - 600.00€/Jahr gerade beantragt
- Stand bisher:
 - Nordbayern: relativ viel Erhaltungsinitiative bisher, aber wenig vernetzt
 - Südbayern: weniger Erhaltung bisher, ebenso wenig vernetzt
 - *Weitverbreitete Meinung der offiziellen Stellen in Bayern*: alles Gute, was in alten Sorten steckt, gibt es auch in neuen Sorten → *alte Sorten werden nicht benötigt*
- überregionale Zusammenarbeit und Austausch mit
 - LUGV (BB), VERN, LWK NRW
 - Zusammenarbeit mit Frau Keller (Universität Würzburg)
- Konzept (3 Prozesse)
 - Untersuchung – welche Pflanzensorten gibt es in Bayern? → ca. 700 Sorten
 - Selektion an Sorten um genetische Vielfalt möglichst hoch zu halten
 - Netzwerkansatz, weil es schon viele Beteiligte gibt in anderen BL



Abb. 4: Vortrag von Klaus Fleissner

5. Vorstellungsrunde (11:45 – 12:30h)

Siehe Teilnehmerlisten inkl. Kurzbeschreibung (Anhang)

6. Vortrag: Hr. Ullrich Schulze (LWK NRW): Mälzen und Brauen, Einsatz alter Sorten, Anforderungen, Logistik (12:35 – 13:00)

- Seit 2000 Leiter des Projekts an der Landwirtschaftskammer NRW, Standort Münster (vorher Aufbau und im Vorstand des VERN)
- Problem beim Brauen mit alten Getreidesorten: Mälzen (ab 10t lohnt es sich)
- Zusammenarbeit mit dem Brauinstitut der TU München-Weihenstephan
- Erprobung und gewinnen von Basisdaten zur Vermälzung und Brauen besonderer Sorten (Kleinmalz- u. Brauveruche) bei u.a.
 - Landgerste,
 - Spiegelgerste,
 - Imperialgerste
- auch andere Produkte aus Malz möglich: bspw. alkoholfreie Getränke, Spirituosen
- Verarbeitungsschritte (Getreideaufbereitung - Reinigung; Mälzer; Brauer; Vermarkter)
- Brauer sind interessiert – Craft Beer-Bewegung, Problem stellen die Größendimensionen zwischen Anbau, Malzproduktion, Sud/Endherstellung bis Vertrieb dar
- Was kann mit den 2,8 Mio. t Treber/Jahr in Deutschland gemacht werden?
 - Biogasanlagen: zu wenig Kohlenhydrate
 - Futtermittel: derzeitige Nutzung
- BESTMALZ AG mit dem Vermälzen von 53t Getreide beauftragt
 - Spiegelgerstebier

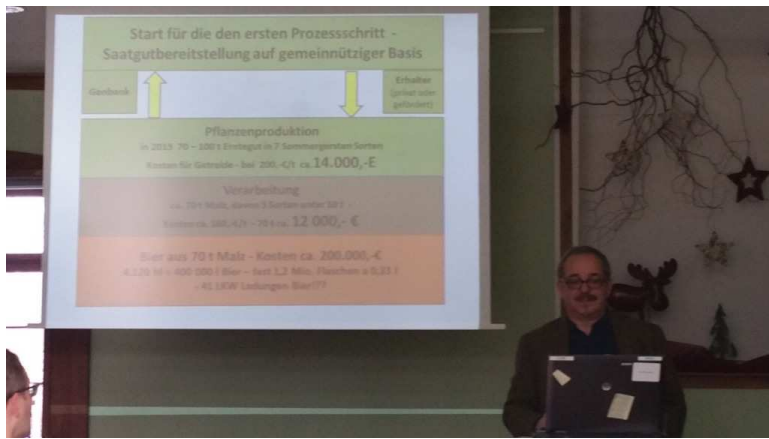


Abb. 5: Vortrag Ullrich Schulze

7. Vortrag: Hr. Björn Wiese: Backen mit alten Getreidesorten (13:05 – 13:10)

- Handwerksbäckerei Wiese in Eberswalde, östlich von Berlin
- Schon immer gerne mit der Verwendung alter Sorten experimentiert
- Problem: Schwierig aus Katalogsorten und vorverarbeiteten Angeboten (Mehlmischungen) zu planen → Tests und Experimentieren nötig
- Hat Herrn Vollhardt (Müller) kontaktiert und mit Herstellung von Schrot und Vollkornmehl aus Eppweizen beauftragt
- Idee: Alte Getreidesorten auch nach alten Techniken verwenden. Teig sollte nicht 1:1 behandelt werden, wie jener aus modernen Mehlmischungen
- Vermarktung: Muss in Nische passen oder eine Lücke füllen → keine Breitenabdeckung
- H. Wiese braucht mehr Mehl zum Backen! → Müller & Landwirte

8. Pause mit Probeverkostung verschiedener mitgebrachter Produkte (13:15 – 14:35)

Brote aus verschiedener Herstellung, Laib- u. Kastenform aus u.a. Champagnerroggen/Weizenmischbrote, Einkorn, Tortillas angefertigt aus alten bayrischen Populationsmaissorten, weihnachtlicher Christstollen, Obst
Kürbissuppe und Wurst- Käsespezialitäten aus Lausitzer Herstellung

Die Produkte wurden von den Teilnehmern als handwerkliche Proben zur Verkostung bereitgestellt.



Abb. 4: Pause mit Probeverkostung



Abb. 5: Tortilla Chips

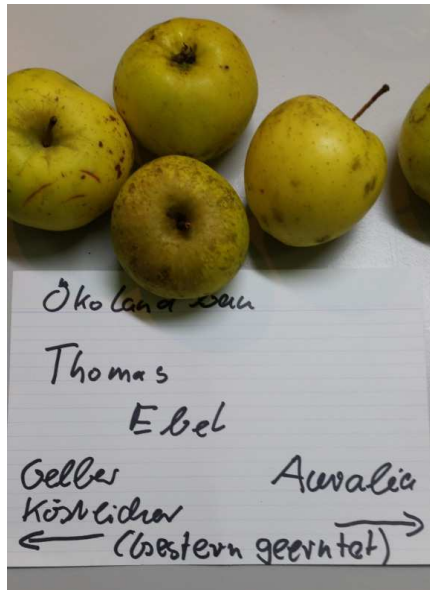


Abb.6: Äpfel von Thomas Ebel



Abb. 7: Brot aus Eppweizen von Björn Wiese

9. Offene Diskussion über Wünsche, Erwartung und mögliche Vernetzungen

Was können wir besser machen?

- Jörg Sperling (Bäcker/Landwirt):
 - Beitrag über VERN in Bauernzeitung → Kontaktaufnahme Hr. Vögel
 - Anbau Champagnerroggen und eigene Verarbeitung
 - Kümmelmühle: Mindestmenge 10 t
 - Mischbrot, Vollkornbrot, Brot, Brötchen (50% Umsatz mit Semmeln)
 - Proteingehalt alter Sorten → zu wenig für Semmeln
- Rudolf Vögel:
 - Erfahrungen beim Backen sehr unterschiedlich
 - Rohproteingehalt von alten Sorten ist eigentlich hoch
 - Kleberindexbestimmung deutlich anders
 - Praxistests 90er: Weizen nicht allein verbackbar → Brot wird sonst bröselig
- Björn Wiese (Bäcker):
 - Alte Sorten sollte man nehmen, um eine Besonderheit zu haben
 - Geschmacklich nicht zwangsläufig ein Unterschied
 - Hält bspw. länger und nimmt mehr Wasser auf (z.B. Champagnerroggen)
- Jochen Vollhardt (Müller):
 - Je größer die bestellte Menge, desto besser (viel bleibt in der Maschine)
 - separat 1t zu vermahlen ist nicht möglich
 - 6t ist kritische Grenze, nicht weniger (bei Jochen Vollhardt)
 - Mühle und Mälzerei verarbeiten nur große Chargen (SCHULZE)
 - Druck muss wachsen, dann Individualisierung (kleine Mälzerei usw.)
 - Vermarktungsstrategie: Menge

Wünsche

- Mehrwert schätzen → Kundensensibilisierung (**Vermarktung fördern!**)
- Werbung, Vermarktungsstrategien
- Kommunikation nach außen, was ist an diesem Produkt besonders?
- Siegel oder Zertifizierung
- Gastronomiesektor mit einbeziehen
- Projekte verwirklichen wie „Spiegelgerste in der Schlossbrauerei - Schlossbräu“
- Idee Kompetenzzentrum schaffen

Konkrete Schritte

- VERN e.V. als Berater und Koordinator
- ·Abratung von Siegel → keine Transparenz für Verbraucher (kommen durcheinander)
- Gastronomie erobern!

Qualität

- Eppweizen von 2014 (11% Rohproteingehalt) (Vollhardt) → daraus war das Brot von Herrn Wiese
- Dickkopfweizen (13% RPG) (Vollhardt)
- Forderung der hohen Rohproteingehalte von Industrie
- Bäcker wollen gleichmäßige Qualität
- Schwankungen in der Mehl-Qualität → Bemerkung nach mehreren Durchläufen

Verwertungsökonomie

- wo Mindestchargen?
- Müller: nicht unter 6 t
- Getreidehandel & Transport: 25 t sind optimal
→ in der Region mit persönlichen Kontakten auch weniger
- Bäcker weniger als 25t → Vorschlag: mehrere Kollegen würden zusammen bestellen
- Schwierigkeit: Logistik
- Spezialmarkt wächst → Craft-Beer-Bewegung → Nutzung dieser Nischen für alte Kulturpflanzen (Kunden suchen neue Produkte)

Nährwerte

- Treberverarbeitung entwickeln (hochwertiges Abfallprodukt, zu schade für Abfall)
- Forschung von Weihenstephan
- BR macht Nährstoffanalysen → „Tütenmodell“ (Informationen zu Nährstoffen stehen auf der Tüte)

Nachfrage bei Kunden – Was spielt eine Rolle? (E. LEHMANN)

- Regionalität und Gesundheit
- Transparenz („Tütenmodell“), Nachhaltigkeit

Fachbehörden/Verwaltung (Hr.ZIEGLER, BLE)

- Zertifizierung?
- *On-farm*
- 1. Strukturen zusammenbringen, die normalerweise nicht zusammen kommen
- 2. Förderung (ELER → KULAP) oder GAK (Bund- und Länderebene)
- Vermarktung lässt sich förderlich schwer absetzen
- Rote Liste! → Element zur Förderung; welche Sorten wähle ich aus?
- Chancen und Risiken abschätzen und ermitteln!
- Sortenerkennung (LELF) als Kontrollmöglichkeit
- Elemente Beratung, Saatgutversorgung, Förderung in BB gut aufgestellt

10. Anhang

Abbildung 1: Karte mit den Herkunftsorten der Teilnehmenden

