

# Protokoll Runder Tisch Demeter- Getreide

15. Juni 2022, 10:00 bis 17:00 Uhr, Märkisches Landbrot GmbH, Berlin



Teilnehmende:

## *Landwirtschaft:*

Jürgen und Maya Templin und Martin Bressel (Bauerngut Templin), Lucas Lütke-Schwiehorst und Lennard (Gut Ogrosen), Ulf Dobroschke (Gut Peetzig), Johann Gerdes und Steffan Schulz (Beerfelder Hof), Jan Krünel und Leonie Schiernig (Ökodorf Brodowin), Sascha Philipp (Landgut Pretschen), Jan Sommer (WaldPferdehof), Ulrike Raulf (Wulkower Hof), Hannes Dietrich (Ökohof Kuhhorst), Fritz Siedentopf (Biohof Siedentopf), Magdalena Prorok und Krzysztof Zienkiewicz (Juchowo), Maria Bienert (Biohof Leipzig)

## *Verarbeitung und Handel:*

Nancy Schacht (demeter im Osten e.V.), Michael Nauruschat (Märkischer Wirtschaftsverbund), Volker und Jule Apitz (Bäckerei Vollkern), Yvonne Neumann und Dirk Eimer (Weichardt-Brot), Andre Zimmermann (Bäckerei Marienhöhe), Felix Wasmuth, Christoph Deinert, Joachim Weckmann, Katja Noll, Claudia Tyree-Francis, Vanessa Gleim, Sabine Jansen (Märkisches Landbrot)

## *Entschuldigt:*

Torsten Wolter (Mühle Wolter), Tomasz Piszczek (Juchowo), Jörg Köppen (Bio Ldw-betrieb Köppen), Herr Steul (Hof Mahlitzsch), Sabine Reichardt (Pulsitz), Matthias Mütze (Lindenhof), Christian Glück (Gut Glück), Martin Hänsel (Biohof Martin Hänsel), Uwe Kümmel (Spreewaldmühle Kümmel), Juliane Stange (Kuhhorst), Friedrich Gräning (Friedrich Gräning Landwirtschaft), Steffen Mueha (ÖBS), Carina Reinisch (demeter im Osten e.V.)

*Protokoll:* Vanessa Gleim

## 1. Begrüßung und Berichte zur Entwicklung von Höfen und Bäckereien mit Bericht von Demeter im Osten von Nancy Schacht

## 2. Rückblick, Diskussion, Sonstiges - Ernte 2021

**Bäckerei Vollkern:** sind von Mühlen oder Enzymen nicht abhängig, Roggenenzymatik etwas runter gegangen, aus dem Getreide wird trotzdem gebacken, was geht - **Bäckerei Marienhöhe** schließt sich an

**Bäckerei Weichardt:** mit Spelzen etwas Probleme, Analysenwerte des Getreides für manche Bäckereien nicht wichtig, Backstube stellt sich einfach drauf ein

**Märkisches Landbrot:** zwei Partien enzymschwachen Roggen gestoßen sowie 50 t Weizen, dadurch Fehlmenge die jedoch ausgeglichen werden konnten, Überlegung Reinigung zu erweitern oder outsourcen

Fritz Siedentopf: Zusammenarbeit zwischen Betrieben und Bäckereien funktioniert gut

## 3. Ernte 2022: Preisgespräche

Einigkeit darüber, dass Preiserhöhung für die Ernte 2022 nötig.

Die Bäcker\*innen des Runden Tisches Getreide zahlen ab Ernte 2022 folgende Preise:

- ◇ Weizen: 62 € /dt
- ◇ Roggen: 58 € /dt
- ◇ Dinkel: 70 € /dt
- ◇ Hafer: 52 € /dt
- ◇ Lichtkornroggen: 58 € /dt (analog Roggenpreis), zzgl. Handling (Kuhhorst) 80,50 € /dt (WaldPferdehof)
- ◇ Bergroggen: 86,30 € /dt, inkl. Handling

## 4. Demeter Getreide Ernte 2022 - Beschluss der Liefermengen (Rohware)

Es konnte eine Einigung über die verabschiedeten Liefermengen erzielt werden.

Die tatsächlichen Liefermengen der einzelnen Betriebe stehen erst nach der Ernte und der Qualitätsprüfung fest.

Folgende Reihenfolge gilt bei der Annahme der Liefermengen:

1. Qualität (Spezifikation, Backfähigkeit laut Analyse und Backversuch),
2. Sorten aus biodynamischer Züchtung und alte Sorten,
3. Bisherige durchschnittliche vereinbarte Liefermenge der Betriebe der letzten 5 Jahre
4. Wer mehr hat, der kann zum Schluss mehr anbieten.

## 5. Bericht aus dem Märkischen Wirtschaftsverbund von Johann Gerdes und Michael Nauruschat sowie Abstimmung fair & regional

Geschäftsführender Vorstand besteht aus Sandra Binke, Johann Gerdes und Manuel Pundt. Michael Nauruschat ist neu seit 01.02. als Unterstützung für Büroorganisation beschäftigt. Abstimmungen sollen vereinheitlicht und auf Website zur Verfügung gestellt werden. Die Selbstauskunft ist nun auch online möglich.

### Abstimmung:

Zusammenarbeit mit Handelspartner wird als fair betrachtet - JA oder NEIN?

Abstimmungsrecht für alle anwesenden Bäuer\*innen und Bäckereien die Mitglied des MWV sind.

Ergebnis: 12 Stimmen von 12 stimmberechtigten für JA.

Die Bäckereien Vollkern und Märkisches Landbrot dürfen damit weiterhin fair&regional-Logo verwenden.