

# Protokoll Runder Tisch Demeter-Getreide

am 15. Juni 2018, 10:00 bis 15:30 Uhr, Märkisches Landbrot, Berlin



## Teilnehmende

**Landwirte:** Jürgen Templin (Bauerngut Libbenichen), Lucas Lütke-Schwiehorst (Gut Ogrosen), Ulf Dobroschke (Gut Peetzig), Stefan Schulz (Hof Apfeltraum), Peter Krentz (Ökodorf Brodowin), Hannes-Peter Dietrich und Juliane Stange (Ökohof Kuhhorst), Jan Sommer (WaldPferde Hof), Ulrike Raulf (Wulkower Hof), Fritz Siedentopf (Betrieb Siedentopf), Eberhard Glück + Sohn (Betrieb Glück und in Vertretung für die ÖBS), Tomasz Piszczek (Juchowo)

**Verarbeitung & Handel:** Joachim Weckmann, Christoph Deinert, Katja Noll und Alexander Schröder (Märkisches Landbrot), Volker Apitz (Vollkern), Dirk Eimer (Weichardt-Brot), Torsten und Birgit Wolter (Mühle Wolter)

**Organisationen:** Sassa Franke (Märk. Wirtschaftsverbund), Jasper Heilmann (Berater, Vereinigung zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in Ostdeutschland e.V.)

**Entschuldigt/nicht teilgenommen:** Steffen Mucha (ÖBS, vertreten durch Eberhard Glück), Uwe Kümmel (Mühle Kümmel), Yvonne Weichardt (Weichardt-Brot), Sascha Philipp (Landgut Pretschen), Bernd Rülke (Biohof an der alten Jäglitz), Marc Ribbeck (Wienerbrot), Philipp Steul (Hof Mahlitzsch), Maria Käsche (Lindenhof, Sachsen), Sabine Reichardt (Hofgut Pulsitz), Martin Hänsel (Biohof Leipzig), Friedrich Gräning (Betrieb Gräning)

# 1. Begrüßung und Berichte zur Entwicklung von den Höfen, Mühlen und Bäckereien

## Situation bei den Landwirten:

Die Starkregenereignisse im Herbst 2017 führten dazu, dass viele Landwirte Schwierigkeiten damit hatten, die Ernte einzuholen und die Herbstbestellung nur unter erschwerten Bedingungen bis gar nicht stattfinden konnte. Ernteauffälle bei Getreide und Kartoffeln waren zu verzeichnen. Die große Hitze und Trockenheit führt aktuell zu erheblichen Ernteschäden und Ertragseinbußen für die Ernte 2018 sind jetzt schon absehbar.

Es wird berichtet, dass die Ernteeinbußen beim Getreide teilweise so hoch sind, wie noch nie. Bis zu 70%. Niederschläge, die jetzt noch fallen, verbessern nicht zwangsläufig noch den Ertrag, da das Korn schon kurz vor der Abreife steht. Auf einem Großteil der Flächen, wird zum jetzigen Stand der Ertrag aber trotz der Wetterlage durchschnittlich ausfallen können.

Bei der Mühle Wolter ist alles beim Alten.

Bei den Bäckereien konnte im letzten Jahr eine Wachstumssteigerung verzeichnet werden. Die Nachfrage ist weiterhin im Bereich Weißmehlbrote steigend und rückläufig bei Vollkornbrot.

## Märkisches Landbrot:

- Es sind Umsatzsteigerungen und Mengenwachstum zu verzeichnen, auch wurden die Preise zum 1.10.17 angehoben.
- Nachfrage nach 500g Broten hat sich erhöht, Nachfrage nach Weißmehlbrotten steigend, Vollkorn und 1 kg Brote abnehmend
- neue Mitarbeiter Theo Köster (Backstubenleiter) sowie Alexander Schröder (Vertrieb und Marketing)
- Neue Backofenanlage: kann höhere Temperaturen fahren, was zu Qualitätssteigerung und Reduktion des Energieeinsatzes führt.
- Fläche für Bio-Konditorei Tillmann sowie eigene Backstube werden vergrößert
- Ernte 2017 niedrige Fallzahlen, und geringerer Ertrag → Qualitäten stellten Herausforderung dar. Akut 1 bis 2 Züge Roggen gesucht, 15 t können von Gut Ogrosen geliefert werden

## Bäckerei Vollkern:

- geringes Wachstum zu verzeichnen, Wachstumssteigerung wird nicht verfolgt, da Produktionsfläche am Standort begrenzt und kein Standortwechsel aktuell in Betracht gezogen wird
- In 2018 wurde eine Lohnerhöhung vorgenommen, damit ist der Anteil der Lohnkosten an den Gesamtkosten deutlich gestiegen. Über gute Löhne, Arbeitsverträge und eine Gewinnbeteiligung wird dem Fachkräftemangel entgegengewirkt.
- Die Sprossenproduktion läuft sehr gut

## Bäckerei Weichardt:

- Umsatz-Einbruch durch den Wegfall des Air Berlin Caterings und neuer Bio-Company Filiale in der Nähe kann weitgehend durch neue Kunden aus Catering/Hotelbereich kompensiert werden.
- Aktuell führt ein vorübergehender Arbeitskraftengpass dazu, dass nur ein Teil der benötigten Menge selbst gemahlen werden kann.

## 2. Rückblick Abrufsaision 2017/18

- Ernteauffälle und schlechte Backeignung führten zu Fehlmengen bei Roggen und Dinkel
- Fehlmengen teilweise durch Juchowo und Zukauf aus Süddeutschland gedeckt

Rückmeldungen aus der Backstube/QS:

- teilweise schlechte Backeigenschaften aufgrund niedriger Fallzahlen: verringerte Wasseraufnahme, feuchte Gebäcke
- Vorteil malzig im Geschmack
- ML nutzte nicht backfähige Roggenpartien für Kochstücke und zur Herstellung von Keimlingen.
- ML war mit der Reinigung des Getreides zufrieden
- In diesem Jahr wird ML einiges an Weizen überlagern und deshalb Ernte 2018 etwas später abrufen. Bis / Oktober ist noch Getreide aus der Ernte 2017 vorhanden

## 3. Ernte 2018: Preisgespräche zu den einzelnen Getreidearten. Passen die Preise auch für die kommende Saison?

Einführend gab Sassa Franke einen Überblick über die aktuellen Preisentwicklungen auf dem Getreidemarkt.

Die Getreidepreise für die liefernden Bauern waren im letzten Jahr für die Ernte 2017 nachträglich nach dem Runden Tisch Demeter-Getreide um 5 Prozent angehoben worden. Möglich war das wegen steigender Umsätze und Preise bei den Bäckern. Damit konnten Kostenentwicklungen für Ackerpachten und Mindestlöhne (zumindest teilweise) berücksichtigt werden. Die Preise für die Ernte 2017 lagen damit bei:

**Roggen** 48,30 €/dt

**Weizen** 54,60 €/dt

**Dinkel im Spelz** 60,90 €/dt

Die Demeter Getreidepreise aus 2017 werden für die Ernte 2018 beibehalten!

Die Preise für Lichtkornroggen wurde noch nicht festgelegt. Werden kalkuliert und nachgereicht! Es stand die Frage im Raum, ob der WaldPferde Hof einen höheren Preis bekommt als Ökohof Kuhhorst, da er weniger anbaut aber als weiterer Betrieb, der Lichtroggen anbaut, gefördert werden soll. Diese Frage wird noch geklärt werden.

Im Moment ist noch nicht klar, wie die Ernte 2018 ausfallen wird. Eventuell könnten die Mengen geringer ausfallen als zum Zeitpunkt der Getreide Runde angenommen

**Diskussion:** Es wurde diskutiert, ob und wie sich das aktuelle Risiko der Bauern in den Preisen abbildet. Eine Preisgestaltung, die Risiken abfedern hilft, ist eine der Grundlage der langfristigen Zusammenarbeit der Mitglieder des MWV und allgemein wird ein Ausgleich der finanziellen Möglichkeiten entlang der Wertschöpfungskette angestrebt. Durch den Klimawandel und die damit verbundenen Extremwetterlagen wird sich die Ungleichheit in der Wertschöpfungskette in der Zukunft noch verschärfen. Besonders betroffen sind davon die erzeugenden Betriebe. Dementsprechend wird grundsätzlich versucht für einzelne Betriebe, die am Existenzlimit stehen oder generell in einer Notsituation sind, solidarische Lösungen zu finden. Verschiedene Möglichkeiten landwirtschaftlicher Hilfsprogramme/Förderprogramme für Ernteauffälle wurden von den Teilnehmenden vorgeschlagen und diskutiert:

- Mitgliederfond (Nachteil: schafft bürokratischen Aufwand)
- Überbrückungsfinanzierung
- Naturalienhilfe/ -austausch (Saatgut, Heu, Futter → realisiert über Austausch im Bedarfsfall).

- unterschiedliche Preisgestaltung nach Erzeugerbedarf „wer mehr braucht, bekommt mehr“

Von Märkisches Landbrot wird angemerkt, dass Preissteigerungen für Backprodukte nur sehr begrenzt Teil einer Hilfsstrategie sein können.

Teil der Debatte war die Resilienzfähigkeit der Betriebe und wie diese in der Zukunft zu stärken sei. Wie kann die Wirtschaftsweise robuster gestaltet werden? Passt die praktizierte Form der Bewirtschaftung zu den klimatischen Bedingungen? Welche Art der Diversifizierung der Betriebe verspricht erfolgreiche Risikominimierung?

Genannte beispielhafte Maßnahmen zur Anpassung an sich verändernde Klimabedingungen/Standortbedingungen: Humusaufbau, Sortenanpassung, Gründünger, Heckenbepflanzung (Verringerung der Schlaggröße – nur bedingt möglich), Aufforstung.

Diskussionsergebnis: Die Ernte 2018 wird abgewartet und anschließend werden die Gespräche ggf. hierzu fortgesetzt.

#### **4. Liefermengen: Was soll sich nach Wünschen der Bäckereien, was nach Wünschen der Landwirte, ändern? Beschluss der Liefermengen und -zeitpunkte für die Ernte 2018.**

- Die vorläufigen Liefermengen wurden am Runden Tisch vorgelegt.
- Die tatsächliche Liefermenge wird sich nach der Ernte zeigen. Schon bekannte und mögliche weitere Unterdeckung wird zuerst durch Nicht-fair & regional-Mitglieder aus der Region gedeckt (Betriebe Pörschke, Gräning). Als Nachrücker bei Unterdeckung folgen dann ÖBS Sachsen sowie Juchowo in Polen.
- ML wünscht sich mehr Emmer, kommt gut an bei den Kunden
- Bauerngut Libbenichen und Ökodorf Brodowin haben knappe Lagerkapazitäten für Getreide, Ökohof Kuhhorst hat freie Kapazitäten um Dinkel einzulagern!

#### **5. Anbauplanung für die Ernte 2019: Welche Getreidearten und Mengen wünschen sich die Bäcker?**

- Spezielle Getreide und Saaten:
  - Nacktgerste Pirona
  - Schälsonnenblumen
  - Emmer, z.B. schwarzer Winteremmer
  - Einkorn
- biolog.-dynam. Sorten von ML ausdrücklich gewünscht.
- unter Voraussetzung der Einhaltung der Spezifikation (Backqualität) Abnahme-Vorrangregelung für fair & regional-Getreide gefolgt von alten und biolog.-dynam. Sorten

## 6. Bericht aus dem Märkischen Wirtschaftsverbund von Sassa Franke

**Neue vorläufige Mitglieder**, die sich bei der Mitgliederversammlung im November zur Wahl stellen werden: Gut Ogrosen; Bohnenpate, Naturland Markt, Biopark, Gut Temmen, Bioland, Johann Gerdes, Betrieb Martin Suer, Naturland

**Sichtbarkeit, Öffentlichkeitsarbeit:** f&r-Qualitätssiegel in der BIO COMPANY Gemüse- und Fleischabteilung sowie in einigen Bioläden und zukünftig in der Liste bei der Märkischen Kiste

**Neues Produkt:** f&r-Dinkeltoast von Beumer & Lutum

### Ziele 2018:

- Handelsbasis ausbauen, weitere Bioläden als Mitglieder gewinnen. Als Partner bereits fünf Ladner dabei, die das f&r-Qualitätssiegel nutzen in Gemüseabteilung.
- Alle f&r-Produkte auf der MWV-Homepage sichtbar machen mit Transparenz: Wer hat es erzeugt? Wer verarbeitet? Wo kann man es kaufen?
- Was ist faire Preisgestaltung? Informationen, wie sich Preise zusammensetzen, wieviel bei wem bleibt, was kostendeckend wäre für den Erzeuger.

Neue Mitarbeiterin ab 01.07.2018 und im Herbst auch erstmalig Praktikantin von der HNEE für drei Monate

Ziel: Die Arbeit des MWV bis zum Verbraucher kommunizieren!

Runde Tische zu Kartoffeln im September, Getreide Beumer & Lutum sowie Fleisch im Herbst geplant.

### Erfolg Regio-Woche:

Eine Assoziation aus Berliner Schulcaterern macht im Oktober eine Regio-Woche mit Essen für bis zu 50.000 Schulkinder. Die Nahrungsmittel dafür kommen ausschließlich aus der Region. Auch Getreide im Brot von Märkisches Landbrot wird es dort zu essen geben als Beilage zu regionalem Möhreeneintopf! Evtl. Nudeln aus Kuhhorst mit Rinderbolognese-Hack von der BMH, Grießbrei mit regionalem Dinkelgrieß. Große Herausforderung, weil es noch an vorverarbeiteter Ware mangelt. Aber einiges ist schon vorhanden. Großes Interesse des Senats und große Aufmerksamkeit der Medien ist zu erwarten. Sehr öffentlichkeitswirksam, auch für den MWV.

### Offenheit des Runden Tisches

Jeder der möchte, kann am Runden Tisch Demeter Getreide teilnehmen. Die Runde ist offen für andere/neue Demeter-Betriebe! Generell ist ein Ausbau der wirtschaftlichen Tätigkeit des MWV erwünscht - Der MWV hat das Ziel, dass das assoziative Wirtschaften sich verbreitet.

## 7. Bericht Jasper Heilmann von der „Vereinigung zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in Ostdeutschland e.V.“

Fusion der beiden Landesarbeitsgemeinschaften Berlin-Brandenburg und Sachsen. Neue Bezeichnung: „Vereinigung zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in Ostdeutschland e.V.“ Der neue Landesverband vertritt dann die Interessen von 87 Mitgliedern.

Vorstände Brandenburg: Fridtjof Albert, Sascha Philipp, Marjolein van der Hulst, assoz. Heike Böthig

Vorstände Sachsen: Nikola Burgeff, Reinhard Sommer, Armin Lucht, Nadja Müller

Geschäftsführer ab 1.7.18: Kai Altenhof

Neuer Berater: Tim Treseemann ab Oktober

Bürostandort noch unklar, Berlin oder wie gehabt Eggersdorf. Nachtrag: Büro bleibt an beiden Standorten.

Es gibt neue Demeter-Betriebe in der Region, allerdings sind diese nicht so divers aufgestellt, wie die typischen Demeter-Betriebe. Hier zeigt sich die Herausforderung in der Umstellungsberatung, inwieweit weniger diverse Betriebe in den Verband passen.

Hof Dannenberg ist als Ackerbaubetrieb hinzugekommen mit 400 ha Getreide. Die anderen Betriebe haben Getreideflächen von <100 ha.

## **8. Abstimmung zu fair & regional**

Die Zusammenarbeit der Marktpartner wird von allen Teilnehmern des Runden Tisches in der anonymen Abstimmung als fair beurteilt. Damit dürfen Märkisches Landbrot und Vollkern weiterhin das fair & regional-Produktlogo verwenden.