

Spezial 4 / 2013

Land *InForm*

spezial



**Alte und neue
Kulturpflanzen**

dvs *

Deutsche Vernetzungsstelle
Ländliche Räume

 Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz





Liebe Leserinnen und Leser,

sie halten die inzwischen vierte Ausgabe unseres Zeitschriftenformats **LandInForm Spezial** in den Händen! Die Deutsche Vernetzungsstelle Ländliche Räume freut sich, Ihnen dieses ergänzende Sonderheft zu unserem bekannten Magazin für Ländliche Räume, **LandInForm**, zu präsentieren.

LandInForm Spezial erscheint unregelmäßig und greift ein einzelnes Thema auf, um es vertieft zu beleuchten und umfassend darzustellen. Diese Ausgabe befasst sich mit alten und neuen Kulturpflanzen und ihrem Beitrag zu Biodiversität und Umweltschutz, betrachtet gleichzeitig aber auch die ökonomischen Rahmenbedingungen, unter denen landwirtschaftliche Betriebe und nachgelagerte Glieder der Wertschöpfungskette diese anbauen, verarbeiten und vermarkten. Die Beiträge resultieren überwiegend aus Betriebsbesuchen und Interviews, die im Laufe des Jahres 2013 geführt wurden.

Wir freuen uns, mit diesem Heft erneut – nach dem **LandInForm Spezial I** „Öffentliche Güter und Gemeinwohlleistungen der Landwirtschaft“ und **LandInForm Spezial 2** „Nationaler Aktionsplan zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln“ – zu den landwirtschaftsnahen Themen in der 2. Säule der Gemeinsamen Agrarpolitik beitragen zu können.

Über Rückmeldungen und konstruktive Kritik zum neuen **LandInForm Spezial** freuen wir uns!

Viele Anregungen und Spaß beim Lesen wünscht

Jan Swoboda



Bild: © Vasilius - Forolia

Impressum

Herausgeberin und Redaktion
DVS - Deutsche Vernetzungsstelle Ländliche
Räume in der Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung
Bettina Rocha, Dr. Jan Freese, Dr. Jan Swoboda
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
dvs@ble.de
www.netzwerk-laendlicher-raum.de

Redaktionelle Mitarbeit
Peter Altmann, Raufeld Medien
www.raufeld.de

Gestaltung
graphodata AG
www.graphodata.de

Titelfoto
© Johannes Plitt

Druck
Druckerei des Bundesministeriums für Arbeit
und Soziales, Bonn

Bildnachweis
Die Autorenfotos stammen von den Autoren,
nicht kenntlich gemachte Fotos von der
BLE/ DVS.

Kostenfreier Bezug
dvs@ble.de oder als pdf-Datei:
www.land-inform.de

Anmerkungen der Redaktion:
Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben
nicht die Meinung der DVS wieder.
Als Zugeständnis an die Lesbarkeit der Texte
haben wir uns darauf geeinigt, alle Personen-
gruppen in männlicher Form anzugeben.

LandInForm und LandInForm spezial werden
durch das Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz und die
Europäische Union im Rahmen des Europäi-
schen Landwirtschaftsfonds für die Entwick-
lung des ländlichen Raumes (ELER) gefördert.

Auflage
10.000 Stück

Warum ein LandInForm Spezial über „Alte und neue Kulturpflanzen zwischen Wertschöpfung und Umweltleistung“

Von Bettina Rocha und Jan Freese

Im Frühjahr 2011 hatte die DVS gemeinsam mit dem Agrarbündnis e.V. zum Fachgespräch zum Nationalen Aktionsplan Pflanzenschutz (NAP) geladen. Experten aus Wissenschaft, Praxis und Verwaltung diskutierten die Frage: „Kann der NAP durch regionale Konzepte unterstützt werden?“ Im Laufe der Diskussion stellten die Diskutanten immer wieder fest, dass viele der bestehenden ackerbaulichen Probleme, die einen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln nach sich ziehen, ihre Ursache in zu engen Fruchtfolgen und in der Beschränkung auf wenige Kulturarten haben. Die Ursachen für diese Verengung und Verarmung sind vielfältig. Insbesondere die Anbau- und Ertragssicherheit und die betriebswirtschaftliche Überlegenheit von Winterweizen, Raps und Mais haben zum Verschwinden vieler anderer Kulturpflanzen von den Äckern beigetragen. Dennoch drängte sich die Frage auf: Welche Kulturpflanzen werden neben den Hauptgetreidesorten, neben Mais, Raps und Zuckerrüben in Deutschland noch angebaut? Welche Betriebe bauen andere Früchte an, erwirtschaften dabei Gewinne und leisten zudem einen positiven Beitrag für die Agrarökosysteme, die Biodiversität, den Wasser- und Bodenschutz und verbessern zugleich die phytosanitären Verhältnisse mit einer Auflockerung der Fruchtfolge?

Das vorliegende LandInForm Spezial Heft mit dem Titel „Alte und neue Kulturpflanzen zwischen Wertschöpfung und Umweltleistung“ stellt Betriebe aus verschiedenen Bundesländern vor, die selten genutzte Kulturen anbauen, beleuchtet ihre Motivation und die Herausforderungen, denen sie sich gegenübersehen. Da der Anbau seltener Kulturpflanzen ohne Verwertungsmöglichkeit kein ökologisch motivierter Selbstzweck sein kann, landwirtschaftliche Betriebe auch wirtschaftlich bestehen müssen, werden nur Betriebe dargestellt, die mit dem Anbau dieser Arten einen ernstzunehmenden Beitrag zum Betriebseinkommen leisten. Folglich wurde zudem zu jedem

Betrieb ein Unternehmen der nachfolgenden Wertschöpfungskette dargestellt, das das landwirtschaftliche Erzeugnis weiterverarbeitet oder vermarktet. Insofern kann das Heft auch unter dem Aspekt der Wertschöpfungsketten, insbesondere neuer und kurzer Vermarktungsketten gelesen werden, die ein wichtiger Aspekt der Umsetzung der Agrarreform ab dem Jahr 2014 sein werden.

Zwei Aspekte haben sich für uns bei den vielen Gesprächen mit Betriebsleiterinnen und Betriebsleitern für dieses Heft als interessant erwiesen: Erstens hat sich gezeigt, dass die meisten landwirtschaftlichen Betriebe selten angebaute Kulturpflanzen nutzen, um im Bestand bestehen und sich entwickeln zu können, ohne eine Ausdehnung der Produktion oder ein Betriebsgrößenwachstum anzustreben. Die Mehrzahl der verarbeitenden Betriebe bevorzugen jedoch Lieferanten, die größere Chargen anbieten können. Zweitens wurde deutlich, dass sehr unterschiedliche Promotoren die Ausweitung des Anbaus selten genutzter Kulturpflanzen vorantreiben. Oft ist es mit einer persönlichen Leidenschaft Einzelner für eine Pflanzenart verbunden, die dazu führt, alte Sorten zu bewahren und nach Nutzungsmöglichkeiten suchen. Die Alb-Leisa-Linse ist ein Beispiel, bei dem ein landwirtschaftlicher Betrieb wesentlich dafür sorgte, dass eine Sorte erneut etabliert werden konnte. Schließlich gibt es Beispiele, bei denen – wie im Fall von Taifun-Soja – die verarbeitende Industrie oder der Handel Anbaubetriebe suchen und die Nutzung alter oder neuer Kulturpflanzen vorantreibt.

Diese Portraits werden ergänzt von einer wissenschaftlichen Einführung zu den Aspekten der Artenvielfalt auf dem Acker und Artikeln zu staatlichen flankierenden Maßnahmen zur Förderung selten genutzter Kulturpflanzen inklusive konkreter Förderhinweise.

Mit diesem Heft hoffen wir, Ihnen das Thema alter und neuer Kulturarten nahezubringen, jenen Mut zu machen, die einer verloren gegangenen Kulturpflanze zu neuem Leben verhelfen wollen und jenen Anerkennung zu zollen, die Alba-Linse, Soja, Waid und Co. bereits auf heimische Äcker erfolgreich anbauen.



Inhalt

- 03** Warum ein LandInForm Spezial über „Alte und neue Kulturpflanzen zwischen Wertschöpfung und Umweltleistung“?
- 05** Hat Artenvielfalt auf dem Acker einen Wert?
- 08** Eine Fahrt ins Blaue
- 10** Weltweit Fäden spinnen für nachhaltige Kleidung
- 12** Mit selbst produziertem Kompost für einen erfolgreichen Obst- und Hopfenanbau
- 14** Von Arnika bis Weißdorn – Heilpflanzen für die Pharma- und Kosmetikbranche
- 16** Kosmetik und Arzneimittel aus biologisch-dynamisch angebauten Rohstoffen
- 18** Dinkel regional produziert und international gehandelt – die Handelsgesellschaft Gut Rosenkrantz
- 20** Loslegen und einfach gutes Brot backen
- 22** Erhalten durch Aufessen: alte Getreidesorten und historische Landwirtschaft
- 27** Waidanbau auf einem Rindermastbetrieb
- 28** Färberwaid: Eine alte Kulturpflanze neu entdeckt
- 30** Buchweizen – kein Getreide, aber eine Bienenweide
- 32** Öko-Buchweizen für den Futtertrog
- 34** „Es schmeckt nach Leb'n“
- 36** Topinambur – die vielseitige Knolle aus brandenburgischem Anbau
- 38** Von der Frucht bis zum Produkt – Topinambur als Rohstoff für eine breite Angebotspalette
- 40** Mit der Sojabohne Primus – von Anfang an dabei
- 42** Seit 1997 weht ein neuer Wind über badische Äcker: Taifun
- 44** Betriebsziel: Stabilität statt Wachstum
- 46** Leisa, die große Liebe der Schwaben
- 48** Schwäbische Alb im Topf – Spitzengastronom macht eine Landschaft erlebbar
- 50** Mit bäuerlicher Saatgutzucht die regionale Wirtschaft stärk
- 54** Die Rückkehr des Champagnerroggens nach Brandenburg
- 56** Nationales Fachprogramm für pflanzengenetische Ressourcen
- 58** Eiweißpflanzenstrategie des BMELV
- 61** Viele Wege zur Erhaltung alter Sorten

Hat Artenvielfalt auf dem Acker einen Wert?



Bild: © Eicke Topperwien

Aus der Entscheidung der Ackerbauern für den Anbau bestimmter Kulturarten entsteht geplante Artenvielfalt. Die ungeplante Artenvielfalt auf dem Acker ist die Reaktion „der Natur“ auf die geplante Artenvielfalt. Doch die durchschnittliche betriebswirtschaftliche Überlegenheit einiger weniger Kulturen hat insgesamt einen Rückgang der Artenvielfalt zur Folge und das, obwohl diese einen Mehrwert mit sich bringt, der quantitativ als unermesslich zu bezeichnen ist.

Von Bärbel Gerowitz

Als Äcker werden alle landwirtschaftlichen Flächen bezeichnet, die mit ein- oder mehrjährigen Feldfrüchten bestellt werden. Im Ackerbau wechseln sich Feldfrüchte in der Regel in einer Folge ab – diese kann einen geplanten festen Rhythmus haben oder es wird eher kurzfristig über die nächsten Feldfrüchte entschieden. Prinzipiell können auch mehrere Feldfrüchte auf einem Acker gemischt angebaut werden: als Gemengesaaten oder als geordnete Reihensaaten.

Artenvielfalt auf dem Acker – was ist das eigentlich?

Feldfrüchte entstammen den unterschiedlichsten Pflanzenfamilien und viele verschiedene Kulturarten stehen zur Verfügung. Formen des Misanbaus haben aktuell wenig Bedeutung im Ackerbau, sie haben aber ein großes Potenzial für die Artenvielfalt. Für alle Kulturen gibt es darüber hinaus Biotypen auf der innerartlichen Ebene – die Sorten. Hinter den Sorten stehen aufwendige pflanzenzüchterische und administrative Tätigkeiten: Pflanzenarten mit großer Bedeutung weisen deshalb ein großes Sortenspektrum auf, für solche mit wenig Anbaufläche sind die Zuchtaktivitäten geringer und entsprechend gibt es nur wenige „aktive“ Sorten. Kulturpflanzenarten und -sorten, die nicht mehr im Handel und damit auch nicht mehr aktiv im Erwerbsanbau sind, werden als genetische Ressourcen in Genbanken erhalten.

Doch der Acker gehört den Bewirtschaftern niemals allein: Jeder Boden ist besiedelt mit unzähligen Mikroorganismen, Pflanzen und Tieren. Ihre Zahl ist je nach den Standortbedingungen unterschiedlich groß. Sogenannte standortbürtige Arten sind kurzfristig wenig mobil, können sich aber ausbreiten und mittelfristig auch wandern – zum Beispiel Pflanzen mit einer Bodensamenbank und Nematoden. Jede Feldfrucht wird von spezifischen mobilen Arten begleitet, viele davon nützlich oder indifferent für den Anbau, einige wenige schädlich. Sie wandern aktiv – wie viele Insekten – oder passiv – wie viele Pilzsporen. Zusammen mit den standortbürtigen bilden diese Arten die ungeplante Artenvielfalt des Ackers.

Im Ackerbau hängen geplante und ungeplante Artenvielfalt eng zusammen: Die natürliche Artenvielfalt am Standort bestimmt zunächst die grundlegenden Anbaumöglichkeiten. Die geplanten Aktivitäten gestalten dann ackerbaulich genutzte Agrarlandschaften in Zeit und Raum – dadurch bestimmen sie ihrerseits die weiteren Überlebens-, Reproduktions- und Ausbreitungsmöglichkeiten für die ungeplante Artenvielfalt. Die Arten der ungeplanten Artenvielfalt reagieren dabei auf die Aktivitäten der Ackerbauern – durch Ausbreitung, Rückgang oder Anpassung.

Geplante und ungeplante Artenvielfalt, die allein und in ihrem Wechselspiel von landwirtschaftlichen Aktivitäten abhängt, wird auch als Agrobiodiversität bezeichnet.

Geplante Artenvielfalt

Seit Jahrzehnten geht die Anzahl der angebauten Pflanzenarten im Ackerbau in Deutschland zurück: Motor dieser Entwicklung ist die durchschnittliche betriebswirtschaftliche Überlegenheit von Kulturen wie Winterweizen, Raps und Mais. Das mag für den Durchschnitt der landwirtschaftlichen Betriebe gelten, längst aber nicht für jeden. Es gibt auch Betriebe, die in Produktionsnischen prosperieren: durch Anbau „schwieriger“ Pflanzenarten mit hohen Preisen oder durch Aufbau einer innerbetrieblichen Verarbeitung und Veredelung, die weitere Wertschöpfung schaffen. Auch regionale Besonderheiten und Anbautraditionen zu vermarkten, schafft Entwicklungspotenziale. Hier spielt die Produktion nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus häufig eine wichtige Rolle. Konventionell wirtschaftende Betriebe erschließen sich diese Nischen ebenfalls – Ökobetriebe arbeiten allerdings häufig bereits dichter am Verbraucher und am Endprodukt. Daraus schöpfen sie Erfahrungen, die für kleine Produktionsmengen und dezentrale Vermarktungswege benötigt werden.

Nachfrage nach Saatgut bestimmt aktive Züchtung

Wie in einer Nahrungskette setzt sich die Konzentration auf wenige Pflanzenarten in der Bereitstellung von Saatgut fort. So wie Verbraucher Produkte nachfragen, die aus Ackererzeugnissen hergestellt werden, fragen Landwirte unmittelbar Produkte der Pflanzenzüchtung nach. Dass das, was aktuell nicht nachgefragt wird, auch nicht gezüchtet wird, ist eine logische marktwirtschaftliche Konsequenz.

Ansprüche und Herausforderungen an die ackerbauliche Produktion können sich aber durchaus wandeln: durch veränderte Konsumpräferenzen, biotische oder abiotische Einflüsse, neue Produktionsziele. Der Anspruch, Konsumgüter möglichst nachhaltig zu produzieren, das heißt so, dass global weder heute noch zukünftig Ungerechtigkeiten entstehen, wird auch die Rahmenbedingungen für den Ackerbau verändern. Je weitsichtiger und verantwortungsvoller Züchtungsunternehmen Pflanzenarten und -sorten in ihrem Portfolio

erhalten (können), desto besser können sie hierauf reagieren. Dafür darf die Nachfrage nach Saatgut eine kritische Menge allerdings nicht unterschreiten. Der Wert von aktuell nicht (mehr) genutzten Arten und Sorten für zukünftige Herausforderungen kann nämlich von den Züchtungsunternehmen marktwirtschaftlich kaum eingepreist werden.

Genbanken allein reichen nicht

Hier können die Genbanken mit ihrem gespeicherten Material helfen, deshalb engagiert sich die Öffentlichkeit bei ihrer Erhaltung und Bereitstellung. In staatlichen Genbanken werden kleinste Mengen möglichst vieler Kulturpflanzenarten und -sorten bewahrt. So wichtig und sinnvoll diese auch sind – in ihrer Wirkung für eine nachhaltige Produktion sind sie nicht mit Arten und Sorten in der aktiven Züchtung und Nutzung zu vergleichen. Für Anpassungs- und Selektionsprozesse sind viel größere Populationen notwendig, als in Genbanken gehalten werden können.

Vielfältige und bunte Äcker

Im Zusammenspiel vieler Landbewirtschafter bestimmt die geplante Artenvielfalt die ackerbaulich geprägte Agrarlandschaft. Diese kann vielfältig, bunt und abwechslungsreich oder aber eintönig und langweilig sein. Marktwirtschaftliche Kräfte wirken aktuell eher in Richtung Vereinheitlichung, genau dieses setzen die Landwirte dann auch um. In Form von Flächenprämien werden für ackerbauliche Nutzungen aber auch öffentliche Mittel zur Verfügung gestellt. Diese müssen zukünftig so eingesetzt werden, dass sie besser mit öffentlichen Interessen an der ackerbaulich genutzten Agrarlandschaft in Einklang stehen.

Ungeplante Artenvielfalt

Die ungeplante Artenvielfalt auf dem Acker wird häufig aus zwei Blickwinkeln betrachtet: der Naturschutz-Perspektive, in der jede Art einen Wert an sich hat, und der Ökosystem-Perspektive, in der die Funktion im Agrarökosystem im Zentrum steht. Aus der ersten Perspektive hat jede Art einen Daseinswert. Hinzu kommt ein perspektivischer Nutzwert, analog zum Beispiel zu Kulturpflanzenarten und -sorten in Genbanken. Der Gedanke dahinter: „Wer weiß, wofür die Art noch mal zu gebrauchen ist“.



Funktionen in ackerbaulichen Ökosystemen sind Ab- und Umbau pflanzlicher Biomasse, Mineralisierung von organischer Substanz, Aufbau und Stabilisierung der Bodenstruktur, Bestäubung, Herbivorie, Granivorie und Carnivorie u.a.. Funktionen zu kennen, ist besonders wichtig, um Arten und Artenvielfalt einen Wert zuweisen zu können. Was passiert, wenn bestimmte Funktionen ausfallen, lässt sich doch noch eher ermitteln als ein Wert für eine Zukunftsoption. Auch die ökosystemare Perspektive wertet Artenvielfalt zumeist positiv („wer weiß, für welche Funktionen die Art letztendlich wichtig ist“).

Viele Ökosystemfunktionen dienen den Ackerbauern, aber natürlich längst nicht alle: Pilze, die Krankheiten verursachen, Problemunkräuter, die intensiven Ackerbau begleiten, Schädlinge, die Pflanzen fressen. Besondere Aufmerksamkeit bekommen auch Arten, die wir heute „gebietsfremd und invasiv“ nennen: Bedingt durch menschliche Aktivitäten wie den globalen Handel sowie durch sich ändernde Bedingungen wie Klimawandel treten sie auf. Moderne Informationskultur sorgt auch dafür, dass sie verstärkt wahrgenommen werden. Schädlinge, Problemunkräuter, invasive Arten – wohl niemand denkt daran unter dem Stichwort Artenvielfalt und doch gehören sie dazu. Im Zusammenspiel von geplanter und ungeplanter Artenvielfalt ist ihr Auftreten letztendlich einfach die Antwort „der Natur“ auf ackerbauliche Aktivitäten.

Zusammenspiel von geplanter und ungeplanter Artenvielfalt

Vereinfacht dargestellt ist die ungeplante Artenvielfalt in einer ackerbaulich geprägten Landschaft die Reaktion „der Natur“ auf die geplante Artenvielfalt der Landwirte und ihrer dazugehörigen Aktivitäten für deren Anbau. Das sollte allen Ackerbauern bewusst sein, auch wenn sie sich überhaupt nicht für Naturschutz und Artenvielfalt interessieren.

Es stehen viele Mittel zur Verfügung, um geplante Artenvielfalt in Ackerlandschaften zu schaffen. Damit lassen sich Diversifizierungen in Zeit (Fruchtfolge) und Raum (Landschaft) erreichen. Artenvielfalt als Gesamtkonzept ist dann verantwortlich für Prozesse, die für die Produktivität von unmittelbarer Bedeutung sind, zum Beispiel Bodenfruchtbarkeit, Nährstoffkonservierung oder die Regulierung von Schadorganismen.

Beispielhaft sei der letzte Prozess näher beleuchtet: Schadorganismen verursachen Schäden an Kulturpflanzen, Maßnahmen des Pflanzenschutzes wenden Ertragsverluste ab. Es ist natürlich nicht so, dass viele Arten viel schädigen und wenige Arten wenig – entscheidend sind die Mengen der einzelnen Arten. Bei hoher Artenvielfalt bleiben die Schadorganismen einige unter vielen, alle treten in moderaten Mengen auf. Bei geringer Artenvielfalt werden wenige Schadorganismen viel eher mit großen Populationen dominieren. Selbstregulierungsmechanismen, die auf Interaktionen der Arten untereinander beruhen, sind effektiver bei vielfältigen Gemeinschaften. Viele Arten in geringen Populationen lassen sich leichter und langfristig sicherer mit Pflanzenschutzmitteln beherrschen als wenige in sehr großen. Obwohl Artenvielfalt also kein Selbstzweck für Ackerbauern ist, lohnt es sich, eine gewisse Vielfalt zu haben. Langfristig wird damit auch ein geringerer Einsatz an Pflanzenschutzmitteln einhergehen – auch wenn dafür leider keine Garantie im Einzelfall besteht. Natürlich wird es auch mit mehr Artenvielfalt auf dem Acker Schäden und die Notwendigkeit von Gegenmaßnahmen in Form von Pflanzenschutzmitteln geben. Ackerbau ist nun einmal ein hoch produktives, stark anthropogen gesteuertes Ökosystem, in dem einige Arten nicht und andere dafür sehr gut zurecht kommen. Das lässt sich nicht vollständig ändern – nachhaltige Entwicklung kann aber zu neuen Balancen führen, in die der Wert der Artenvielfalt produktiver für Mensch und Natur eingesetzt wird. Artenvielfalt auf dem Acker hat also ganz ohne Zweifel einen Wert – quantitativ ist dieser nur mit einem Wort zu beschreiben: unermesslich!



Mehr Informationen:

Prof. Dr. Bärbel Gerowitt
 Universität Rostock
 Institut für Landnutzung – Phytomedizin
 und Vorsitzende des Beirates für Biodiversität und genetische
 Ressourcen des BMELV

Eine Fahrt ins Blaue

Der Ausdruck „eine Fahrt ins Blaue“ – da ist sich Peter Plitt, Bio-Bauer im Landkreis Marburg-Biedenkopf sicher – stamme daher, dass man auf's Land fuhr, um die blau blühenden Flachsfelder zu bewundern.

Von Bettina Rocha

Die Gesellschaft für deutsche Sprache ist sich da nicht so sicher, sie setzt Blau mit Ungewissheit gleich, schließt aber den von Peter Plitt favorisierten Zusammenhang nicht aus. Klar hingegen ist, dass die Äcker der Familie Plitt mit Flachs und rund 45 Gemüsesorten Vielfalt in die Landschaft bringen.

Experimente gestern und heute

Flachs, auch Lein genannt, blüht nur vormittags, dann verblühen die Blüten und am nächsten Tag öffnen sich neue Knospen und schaffen erneut die blaue Pracht. Die Blüte beginnt um den 10. Juni herum und dauert insgesamt etwa zwei Wochen. Auf dem Caspersch Hof der Plitts blühte anfangs Hermes, doch die Sorte ist zurzeit nicht verfügbar. Jetzt entfaltet die Sorte Agatha auf drei bis vier Hektar ihre Pracht. Im Augenblick probieren Peter Plitt und sein Sohn eine tschechische Sorte aus, die eher auf kontinentales Klima ausgerichtet ist. Wer zu den wenigen Faserleinbauern gehört, die es in Deutschland noch gibt, sollte für das Experimentieren aufgeschlossen sein. Und das sind Peter und Johannes Plitt: 2005 haben sie mit Unterstützung des Landes Hessens, des Forschungsrings für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V. und des Textilherstellers hessnatur, der auf der Suche nach heimischen Flachsfasern für seine Kollektion war, angefangen, die Faserpflanzen anzubauen. Die alten Einwohner von Lohra haben, als sie von dem Vorhaben erfuhren, erst einmal die Hände über dem Kopf zusammenschlagen. Zu gut erinnerten sich einige an den von oben verordneten Flachs-anbau im Dritten Reich, das Autarkie nicht nur bei der Nahrungsmittel-, sondern auch bei der Textilfaserproduktion anstrebte. Der Erfolg damals war bescheiden, doch den Plitts gelingt es nun schon seit acht Jahren, Pflanzen mit guter bis sehr guter Faserqualität zu erzeugen.

Flachsblond für Hemd und Hose

Peter Plitt zwirbelt einen Faserstrang seiner ersten Flachsernte zwischen den Fingern, der dem Haar von Rapunzel alle Ehre machen könnte: „Das Wichtigste ist der Anteil der Langfaser in der Pflanze, den wir erzielen.“ Die Langfaser ist 80 bis 100 Zentimeter lang. Im Schnitt erreichen die Plitts einen Anteil von 15 bis 18 Prozent Langfasern, auch eine Spitzenqualität mit 25 Prozent Langfasern wurde schon erreicht. Wirtschaftlich wird der Anbau bei einem Anteil von zehn bis elf

Prozent. Aber auch die Kurzfasern können gemeinsam mit Baumwolle, die eine ähnliche Faserlänge wie die Flachskurzfaser hat, zu Textilien oder zu Produkten wie Dämmmaterial verarbeitet werden.

Beim Vertragsanbau mit hessnatur erhält der Betrieb einen Preis, der über dem Weltmarktpreis für Faserlein liegt. Dennoch bauen zurzeit in Hessen nur noch drei Betriebe Faserlein auf insgesamt zehn bis elf Hektar an, statt vormals fünf Betriebe mit insgesamt 20 Hektar. Die gestiegenen Getreidepreise machen den Anbau weniger attraktiv.

Anbau von Faserlein

Die Aussaat von Flachs findet um den 20. April statt. Seine Jugendentwicklung ist langsam, einen Monat später hat er eine Höhe von etwa zehn Zentimetern erreicht und wächst dann bis zum zehnten Juni auf eine Höhe von circa einem Meter. Die Ernte des Flachs, die sogenannte Raufe, findet um den zehnten Juli statt, dabei wird die gesamte Pflanze samt Wurzel mit einer Spezialmaschine aus dem Boden gerissen und auf dem Acker im Schwad abgelegt. Hier bleibt die Pflanze zwei Wochen zur Rüste liegen, bei der die Faser leicht rotet. Die Lignine aus dem Stängel werden aufgelöst und lösen die Faser von den holzeigenen Bestandteilen der Pflanze. Die auf dem Acker liegende Pflanze wird einmal gewendet und bleibt eine weitere Woche liegen. Das Wetter in dieser Zeit sollte weder zu heiß und trocken noch zu nass sein. Mit einer Rundballenpresse wird das Erntegut aufgenommen. Die Rundballen gehen nach Holland zur Verarbeitung. Auch die Samen des Faserleins können zu Öl gepresst werden. Der Ertrag ist jedoch geringer als bei Öllein-Sorten.

Flachs ist eine abtragende Frucht, das heißt, sie steht am Ende einer Fruchtfolge, nach Pflanzen mit höherem Nährstoffbedarf. Sie kann nur alle sieben Jahre auf der gleichen Fläche angebaut werden. Bei den Plitts wird der Flachs nicht gedüngt und nach der Aussaat, wenn die Pflanzen drei bis vier Zentimeter groß sind, gestriegelt, um das Unkraut zu bekämpfen.

Breite Angebotspalette

Der Bioland-Betrieb baut auf 45 Hektar bewirtschaftetem Acker und 40 Hektar Grünland neben Flachs etwa 45 Gemüsesorten sowie

Getreide an. Die Hauptarten an Gemüse sind jeweils zwischen drei und vier Hektar Kartoffeln, Erdbeeren und Feldgemüse sowie zwei Hektar Feingemüse, zum Teil in Folienhäusern sowie Klee gras. Als Backgetreide werden Dinkel, Roggen und Winterweizen angebaut, als Futtergetreide Triticale sowie Wintererbsen im Gemenge, Hafer mit Sommererbsen und Sommergerste. Auf rund 15 Hektar wächst Senf als Zwischenfrucht vor der Sommerung, Leguminosen-Gemenge und Ölrettich vor Erdbeeren.

Der Betrieb hält 20 Mutterkühe sowie 40 Schweine. Das Schlachtvieh wird zum Metzger in der Umgebung gebracht, der verkaufsfertige Stücke zubereitet, die auf dem Hof verpackt und verkauft werden. Brotgetreide wird an einen Bäcker aus Leipzig verkauft. Vermarktet wird über den Hofladen, an Läden in der Umgebung und über die Abo-Kiste im Lieferservice, für die es etwa 300 Abnehmer im Umkreis von 30 bis 40 Kilometern gibt. Auch Küchen von Schulen und Kindergärten gehören zum Kundenkreis. Der Caspersch Hof wirbt mit saisonalem und regionalem Obst und Gemüse. Um die Angebotspalette das ganze Jahr hindurch breit und attraktiv zu gestalten, gibt es ein Gemüselager auf dem Hof. Und die Plitts bauen auch Früchte wie Artischocken an, obwohl dieses Gemüse für sich genommen nicht auskömmlich ist – aber es bringt neben Salat, Kohl, Kartoffeln, Zwiebeln und Möhren Vielfalt ins Angebot.

Auf dem Betrieb arbeiten sechs Vollzeitkräfte, hinzu kommen Praktikanten sowie Menschen, die ihr Freiwilliges Ökologisches Jahr ableisten, und studentische Teilzeitkräfte, die im Laden verkaufen, packen und ausliefern. Insgesamt arbeiten bis zu zwölf Personen in der Saison auf dem Hof.

Die Frage nach der Zukunft

„Zehn Hektar Ackerland oder etwas mehr wären gut, um bei der sehr unterschiedlichen Bodenqualität mehr Spielraum in der Fruchtfolge zu haben. Denn nicht jede Frucht kann auf jeder Fläche angebaut werden. Letztlich haben wir drei Fruchtfolgen auf dem Betrieb: eine Kartoffel-Getreidefruchtfolge, eine Erdbeerenfruchtfolge und eine Feldgemüsefruchtfolge. „Die Optimierung der Fruchtfolgen ist ein

Hauptziel. So kann auch Arbeitszeit eingespart werden“, beschreibt Peter Plitt seine Wünsche für die Zukunft des Betriebes. Und ergänzt: „Sonst ist eine Vergrößerung der Betriebsfläche kein Ziel für sich, wir möchten Wachstum über die Optimierung und Intensität des Anbaus erreichen.“ Die Vermarktungs- und Abnehmerstrukturen hat sich der Betrieb über viele Jahre aufgebaut und ist zufrieden damit. Mit Blick auf das Geschaffene sehen Vater und Sohn sich in ihrem Weg ebenso bestätigt wie durch das Verhalten der Verbraucher: „Die Nachfrage nach Bio-Fleischwaren übersteigt unser Angebot – mit jedem Lebensmittelskandal mehr“, sagt Johannes Plitt. „Regional zählt bei vielen Verbrauchern mittlerweile mehr als Bio.“ Sein Vater erklärt: „Bei starker Spezialisierung auf eine Sparte, ein Produkt kann man schnell viel Geld verdienen, aber auch schnell versagen. Für eine Abkipmentalität habe ich nichts übrig – ich setze lieber auf stabile Vielseitigkeit und größtmögliche Unabhängigkeit. Ich denke, man muss die natürlichen Voraussetzungen eines Betriebes sehen und langfristig entwickeln – das ist nachhaltig.“

▼ Peter und Johannes Plitt



▼ Spezialmaschine zur Raufe von Flachs



Mehr Informationen:

Caspersch Hof
Peter Plitt
info@caspersch-hof.de
www.caspersch-hof.de



Weltweit Fäden spinnen für nachhaltige Kleidung

hessnatur steht für Kleidung aus ökologisch und sozial nachhaltig hergestellten Naturfasern. Auch Leinenfasern aus Hessen werden zu Stoffen verwoben und machen einen kleinen Teil der Kollektion des Textilherstellers aus. Das Unternehmen sieht sich als „first mover“ in der Textilbranche, der Verantwortung für die gesamte textile Wertschöpfungskette übernimmt – vom Anbau bis zum Kleidungsstück.

Von Bettina Rocha

Die Hess Natur-Textilien GmbH ist der führende Anbieter von Naturtextilien im gesamten deutschsprachigen Raum mit einem Stamm von etwa einer Million Kunden und einem Umsatz von 70 Millionen Euro im Jahr 2012. Das Unternehmen gehört seit 2012 zur Schweizer Beteiligungsgesellschaft Capvis. „Unser Wertekatalog steht auf vier Säulen“, erklärt Rolf Heimann, Experte für Textilökologie, Sozialstandards und Leiter des Bereichs Corporate Responsibility bei hessnatur. „Ökologie, Arbeitsbedingungen, faire Handelsbeziehungen und nachhaltige Produktion.“ Bei allen Projekten liegt das Augenmerk auf den Umwelt- und Sozialstandards sowie der Rohstoffbeschaffung und Produktentwicklung. Auch bei Lieferländern wie China, Bangladesch, Burkina Faso, Nepal und der Mongolei gelten die strengen Kriterien des Unternehmens. Darüber hinaus hat hessnatur am Aufbau des internationalen Masterstudiengangs „Sustainability in Fashion“ an der privaten Modehochschule ESMOD in Berlin mitgewirkt. Rolf Heimann lehrt dort das Fach Nachhaltige Produktion. „Sie glauben gar nicht, wie schön es ist, wenn die Studenten mit ihrem Wissen zurück in ihre Heimatländer gehen und dort als ‘change agents’ Veränderungen anstoßen“, schwärmt er.

Kleidung aus Baumwolle nimmt heute den größten Teil der Textilien aus Naturfasern ein. Auch bei hessnatur sind 60 bis 70 Prozent der Kollektion aus Baumwolle. Daneben gibt es Produkte aus Seide, Hanf, Wolle und Leinen. hessnatur verfolgt verschiedenste Projekte zur Rohstoffbeschaffung, zwei davon in Deutschland. Das eine ist das Rhönschafprojekt, um Schurwolle zu gewinnen und zugleich zum Erhalt des Rhönschafs beizutragen, das andere will den Anbau von Flachs in Hessen fördern. Aus Rhönwolle und Hessenleinen bestehen etwa sieben Prozent der Produkte des Textilherstellers. Beim Hessenleinenprojekt arbeitet hessnatur mit vier bis fünf Landwirten aus Hessen zusammen, die nach Maßgaben des ökologischen Landbaus Faserleinen anbauen, 80 Prozent des von hessnatur verwendeten Leinens kommen aus diesem Projekt. „Natürlich war es immer Ziel, aus dem Projektstatus herauszukommen und den Anbau wirtschaftlich effizienter zu gestalten“, erklärt Rolf Heimann. „Aber die gestiegenen Rohstoffpreise für Nahrungs- und Futtermittel machen den Anbau zurzeit weniger attraktiv für die Landwirte.“ Vor ein paar Jahren war der Anbau durch niedrige Getreidepreise, die von hessnatur gewährte Abnahmegarantie und den Preiszuschlag für das Leinenstroh eine echte Alternative für die Bauern. Zu Beginn wurde das Leinenprojekt auch vom Land Hessen gefördert und vom „Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise“ wissenschaftlich begleitet. „Noch kostet uns das Projekt jährlich eine Summe im Gegenwert eines Kleinwagens“, so Rolf Heimann. „Dennoch wollen wir es weiter fortführen. Andere Unternehmen leisten sich Sportler, die ihnen ihr Gesicht geben, wir fördern in Zusammenarbeit mit den Landwirten die Biodiversität und das Landschaftsbild.“

hessnatur



Bild: © Wild Geese - Fotolia

Baumwolle – Konkurrentin heimischer Faserpflanzen

Supply chain – die Lieferantenkette im Blick

Für all seine Produkte dokumentiert hessnatur, wo und wie der Rohstoff angebaut, weiterverarbeitet, also gewebt, gesponnen oder gefärbt und konfektioniert wird. Auch wenn der Kunde bisher nur erfährt, woher die Faser stammt und wo das Kleidungsstück konfektioniert wurde, kann sich das Unternehmen vorstellenkünftig über einen Barcode zum Kleidungsstück auch die Zwischenstufen der Herstellung offenzulegen, um noch mehr Transparenz in den global vernetzten Herstellungsprozess der Textilien zu bringen. Lieferanten zu benennen, so Rolf Heimann, sei auch Teil einer fairen Handelsbeziehung.

Für die Leinenhemden und -blusen sieht die gesamte Lieferantenkette so aus: Die Leinstrohballen der hessischen Bauern werden nach Holland zum Schwingen gebracht, ein Verfahren, bei dem die gewünschten Bastteile des Stängels abgetrennt werden. Die dabei entstandene Rohfaser wird dann in Ungarn gehechelt. Beim Hecheln werden die Fasern parallelisiert, die Bastfasern längs aufgespalten und die Kurzfasern abgetrennt. Dann wird die Faser im Nassspinnverfahren zum fertigen Garn in zwei unterschiedlichen Qualitäten versponnen. Der größte Teil geht nach Italien und wird dort verwebt, ein kleinerer Teil kommt zum Rundstricken - so werden zum Beispiel Jerseystoffe hergestellt - auf die Schwäbische Alb. Einige Stoffe werden anschließend noch gefärbt. Die in Italien gewebten Stoffe bekommen dort ihre Farbe. Schließlich werden die Stoffe an die Konfektionäre in den baltischen Republiken und in Kroatien versandt, die nach Vorgaben von hessnatur die Kleidungsstücke herstellen.

Der Forschungsring für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise e.V. ist eine freie Forschungseinrichtung in privater Trägerschaft, die diese Wirtschaftsweise durch praxisnahe Forschung und Entwicklung unterstützt und sich der Wissensvermittlung widmet. Dabei arbeitet er mit dem Demeter e.V. zusammen.
www.forschungsring.de

Der Gesamtverband Leinen e.V. hat die Stärkung der deutschen Leinenindustrie, die Sicherung des Standorts Deutschland für alle Stufen der Produktionskette Flachs und Leinen sowie die Schaffung eines breiten Bewusstseins für die wirtschaftlichen, ökologischen und ethischen Vorzüge einer inländischen Leinenproduktion zum Ziel. Er vertritt die Interessen der Leinenindustrie in Fach- und Wirtschaftsverbänden und im internationalen Dachverband CELC und leistet Lobbyarbeit bei nationalen und internationalen politischen Stellen. www.gesamtverband-leinen.de

Auch wenn die Verbraucher Kleidung schätzen, deren Ausgangsmaterial aus Deutschland kommt, wie es bei Hessenleinen und Rhönwolle der Fall ist: Es gibt einen Trend zur Regionalität, aber mengenmäßig bedeutet dies noch keine Konkurrenz zur Baumwolle, deren Verarbeitung auch weniger aufwendig ist, als bei Faserleinen. Jenseits des Status quo denkt man bei hessnatur auch an ganz andere Möglichkeiten, Kleidung aus Pflanzen herzustellen. Neuartige Aufschlussverfahren könnten eines Tages aus jeder pflanzlichen Biomasse – vergleichbar der Viskoseherstellung aus Cellulose – Fasern gewinnen, die zu Garnen versponnen werden können. Auch dies ist ein Gebiet, auf dem sich hessnatur zur Rohstoffgewinnung umschaut.

Steckbrief Faserlein

Faserlein (*Linum usitatissimum*), auch Flachs genannt, wurde speziell für die Fasergewinnung gezüchtet und hat sehr lange dünne Stängel, aber nur wenige, kleine Samen. Öllein dagegen ist verzweigter und bildet größere Samen aus. Faserlein hat geringe Standortansprüche, jedoch einen hohen Wasserbedarf von etwa 650 Millimetern Jahresniederschlag und ein etwas niedrigeres Wärmebedürfnis als Sommergetreide. Er ist nicht selbstverträglich und hinterlässt den Acker meist in einem unkrautfreien, stickstoffarmen guten Garezzustand. Die Langfasern werden zu Textilgarnen verarbeitet, die Kurzfasern sind Ausgangsstoff für Verbundwerkstoffe, Dämmstoffe und Formpressteile. Seinen Ursprung hat der Faserlein vermutlich in Bereich zwischen naher Osten und Indien.



Mehr Informationen:

Rolf Heimann
Hess Natur-Textilien GmbH
Leiter Corporate Responsibility
Marie-Curie-Straße 7
35510 Butzbach
0 69 33 / 99 12 61
rolf.heimann@hess-natur.de

Mit selbst produziertem Kompost für einen erfolgreichen Obst- und Hopfenanbau



Hopfen ist die Leidenschaft von Biobauer Peter Bentele. Auf seinem Hof pflanzt er verschiedene Sorten an und vermarktet diese auf verschiedenen Wegen. Die traditionsreiche Pflanze ist zwar langjährig, aber fordert dem Bauern so einiges ab.

Von Bettina Rocha

„Schauen Sie sich diese Würmer an, es sind ganz viele!“ Stolz hält Peter Bentele ein Häufchen Komposterde in den Händen: Im dunklen, lockeren Substrat wimmelt es vor Regenwürmern. Der Demeterbauer bewirtschaftet gemeinsam mit seinem Sohn einen Sonderkulturbetrieb mit siebzehn Hektar Apfelanbau und sieben Hektar Hopfen sowie zweieinhalb Hektar Grünland. Der Kompost ist neben Haarmehlpellets aus Schweineborsten die Basis ihrer Düngung. Rund sieben Tonnen Kompost pro Hektar und Jahr bringt Peter Bentele aus, neben der Düngewirkung stabilisiert er das Bodengefüge und sorgt für eine gute Humusbilanz. Mindestens ebenso stolz wie auf seinen Kompost ist Peter Bentele auf den Kompostmischer, mit dem der Kompost beim Aufsetzen gemischt und später umgesetzt wird. Mit der Maschine geht es viel schneller als mit einem Bagger und das Substrat wird feinkrümeliger. Gemischt wird es aus den anfallenden Grünabfällen der Kulturen, Grünschnitt von der Kommune und Kuhmist vom nachbarlichen Demeterbetrieb. Der Kompost braucht bis zu einem Jahr, bis er fertig ist, und wird bis dahin etwa vier Mal umgesetzt. Dem Betriebsleiter ist es so gelungen, in zwanzig Jahren eine Steigerung des Humusgehaltes je nach Fläche von fünfundzwanzig bis fünfzig Prozent zu erzielen.

Jede Sorte hat ein eigenes Aroma

Peter Bentele ist einer von acht ökologisch wirtschaftenden Betrieben, die in Deutschland Hopfen anbauen und im fachlichen Austausch miteinander stehen. Dabei ist seiner der einzige mit Betriebssitz in Baden-Württemberg, die übrigen Betriebe sind Bioland- und Naturlandbetriebe aus der Hallertau und Hersbruck in Bayern. Spricht er vom Hopfen, gerät Bentele ins Schwärmen. „Man pflanzt ihn an und

dann hält er so lange wie ein Menschenleben.“ Der Bauer fügt aber gleich an, dass dies nur für die alten Landsorten gilt, die neuen Züchtungen degenerieren nach etwa zwanzig bis fünfundzwanzig Jahren, liefern dafür aber höhere Erträge und weisen eine größere Resistenz gegenüber Pilzkrankungen auf. Vor etwa zehn Jahren haben sein Sohn und er die Sorten Perle, Saphir und Hallertauer Tradition gepflanzt. Auf zwei Dritteln der Hopfenfläche wächst weiterhin die Landsorte Tettlinger Frühhopfen. Viele seiner Kunden fragen gezielt nach bestimmten Sorten, denn jede hat ihr eigenes Aroma. Das interessiert insbesondere die Brauereien, die Biobier daraus brauen, und an die Benteles Betrieb rund 80 Prozent seiner Hopfenernte liefert. Fünfzehn Prozent gehen an den Großhandel. Den verbleibenden Teil der Ernte liefert er an Arzneimittelfirmen wie Weleda und Wala sowie an Schweizer Firmen auf der anderen Seite des Bodensees. Etwa die Hälfte des Hopfens, den Peter Bentele an die Brauereien liefert, baut er im Vertragsanbau an. Mehr Vertragsanbau wäre ihm lieber, weil dies noch mehr Planungssicherheit für ihn bringen würde.

Unregelmäßiger Regen

Der Bodensee spielt für den Betrieb eine wichtige Rolle. Tettling liegt auf der Ostseite des Sees auf der Höhe. Die Gegend ist eine der niederschlagsreichsten Obstbauregionen in Deutschland. Dennoch muss der Hopfen in Trockenphasen bewässert werden, er ist deutlich anfälliger gegenüber Trockenheit als Apfelbäume, insbesondere ab Mitte Juni. Das wundert nicht, denn die Biomasse, die die Pflanze jedes Jahr während der Vegetationsperiode produziert, ist erheblich: ein Meter pro Woche Zuwachs, bis sie auf acht Meter angewachsen ist, dann folgt das Breitenwachstum und der Fruchtansatz.

Um ausreichend Bewässerungswasser zu haben, bauten Peter Bentele und sein Sohn vor einigen Jahren einen Teich, der von einem Zufluss aus den umliegenden Bergen gespeist wird. Die Genehmigung hierfür zu erhalten, war sehr schwierig. Der Betrieb besaß zwar schon ein Wasserrecht auf eine Trinkwasserquelle, jedoch nicht für eine Beregnung von landwirtschaftlichen Flächen. Die Obstbauregion im Ostteil des Bodensees gehört zwar mit 1.100 bis 1.200 Millimetern Niederschlägen pro Jahr zu den niederschlagsreichsten in ganz Deutschland – im Westteil fallen aber nur 700 bis 800 Millimeter Regen. Und innerhalb der Vegetationszeit schwankt die verfügbare Wassermenge, sodass ein Speicher notwendig wurde.

Auch hinsichtlich der Nährstoffversorgung ist Hopfen anspruchsvoll. Als Starkzehrer verlangt die Pflanze reichlich Stickstoff, sodass Peter Bentele sie sogar mit Mais vergleicht. Der Hopfen wird mit 90 Kilogramm Stickstoff pro Hektar gedüngt.

Biodiversität auf dem Betrieb

Die Kulturlandschaft rund um den Betrieb Bentele ist recht kleinteilig und vielfältig: Flächen für den Obst- und Hopfenanbau im Wechsel mit Äckern und Grünland sowie Obstwiesen mit alten Hochstammsorten, außerdem Wald und Feldgehölze. Dennoch möchte Peter Bentele, dessen Betriebsflächen maximal zweieinhalb Kilometer vom Hof entfernt liegen, gezielt etwas für Insekten und Vögel tun. Zum einen hat er am Rand seiner Flächen insgesamt rund zweieinhalb laufende Kilometer Hecken aus heimischen Gehölzen gepflanzt. Sie sind ein Habitat für Vögel, Kleinsäuger und Insekten, dienen zugleich aber auch als Schutz der Obstanlagen gegen kalten Ostwind. Bei einer Breite der Hecken von vier Metern entspricht dies einem Hektar Hecke auf dem knapp siebenundzwanzig Hektar großen Betrieb. Mit Einverständnis seiner Verpächter hat er sogar auf Pachtflächen Gehölze gepflanzt. „Die finden das gut, sie freuen sich an den blühenden Gehölzen, wenn sie beim Spaziergang an ihrer Parzelle vorbeigehen“, erklärt Peter Bentele.

Eine weitere wichtige Umweltleistung innerhalb der Hopfenflächen sind die Untersaaten. Sie werden zweimal im Jahr gehäckselt – Ende Juni, Anfang Juli und Ende März, Anfang April – und dienen als Gründüngung. Peter Bentele verwendet Senf, Raps, Roggen und im Frühjahr Leguminosenmischungen aus Ackerbohnen, Erbsen, Wicken und Klee. Neben der Düngewirkung bieten die Untersaaten Insekten Nahrung und sorgen dafür, dass der Boden die längste Zeit im Jahr bedeckt ist. Probleme machen dem Betrieb Wühlmäuse, die die Wurzeln der Obstbäume zerstören und auch den Hopfen schädigen. Sie werden durch das Aufstellen von Fallen in den Wühlmausgängen bekämpft. Durch die Verwendung von Molke in zwanzigprozentiger Verdünnung wird der Befall der Pflanzen mit Spinnmilben reduziert.

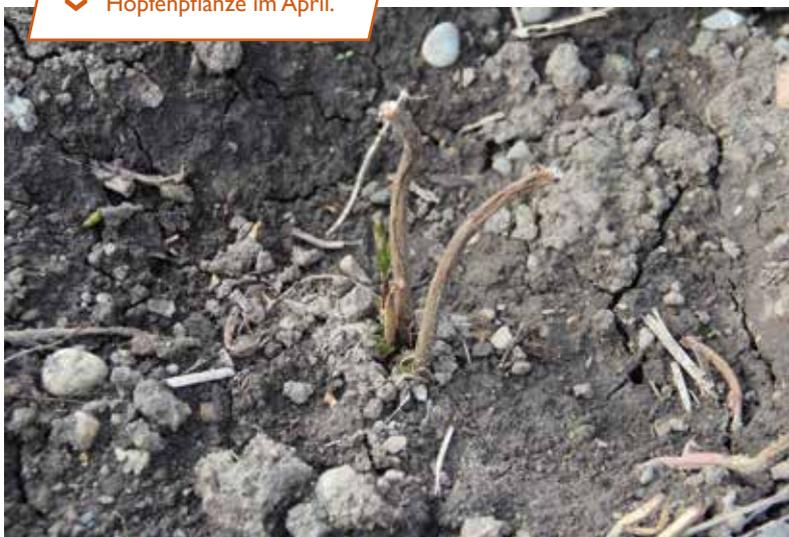
Zukunft des Betriebes

Größer werden möchte Peter Bentele nicht. „Seit wir vor 30 Jahren auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt haben, hat sich die Betriebsfläche mehr als verdoppelt. Das war möglich, weil auch die Nachfrage nach ökologisch erzeugten Lebensmitteln in dieser Zeit zugenommen hat“, sagt er. Heute arbeiten insgesamt drei Arbeitskräfte auf dem Hof. Darüber hinaus beschäftigt Peter Bentele acht Halbtagskräfte aus der Region sowie für zwei Monate im Jahr Saisonarbeiter. Seine kurz- bis mittelfristigen Ziele sind, den Betrieb in seinem Bestand zu optimieren. Dazu gehört, die Obstanlage komplett mit Hagelschutznetzen zu schützen und bei den Hopfenkulturen den Reihenabstand von 1,5 auf 3,2 Meter zu verbreitern. Damit soll die Anlage besser befahrbar werden, und mehr Arbeiten, wie das Kompostausbringen, sollen mechanisiert durchgeführt werden können. Die Handarbeit ist bei den Sonderkulturen der größte Kostenfaktor, dies gilt laut Peter Bentele vor allem für die ökologisch wirtschaftenden Betriebe, die einen um fünfzig Prozent höheren Mehraufwand hätten. Insgesamt betrachtet er seine betriebliche Zukunft optimistisch, da die Vermarktungschancen im wachsenden Biomarkt von Vorteil seien.

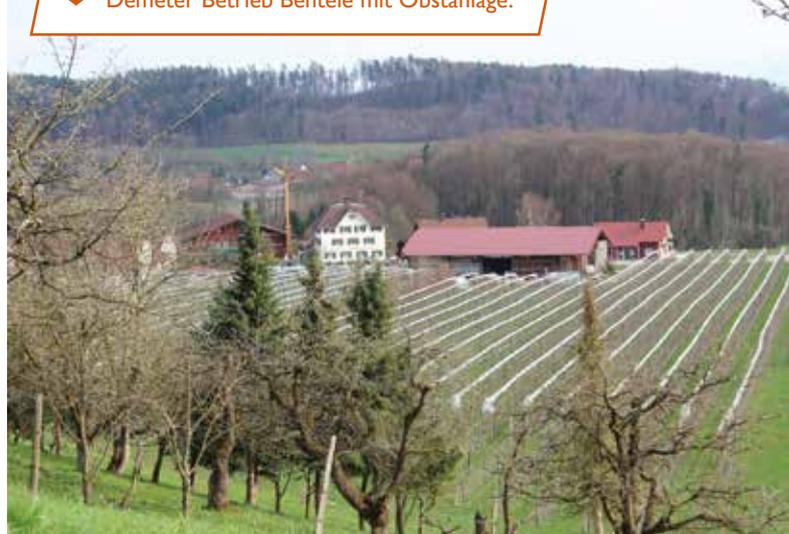
✓ Peter Bentele prüft die Qualität des Kompost.



✓ Hopfenpflanze im April.



✓ Demeter Betrieb Bentele mit Obstanlage.



Mehr Informationen:

Peter Bentele
Demeterhof Bentele GbR
Wellmutsweiler 2
88069 Tett nang
Demeterhof-bentele@web.de

Von Arnika bis Weißdorn – Heilpflanzen für die Pharma- und Kosmetikbranche

Bild: © Sonja Birkelbach - Fotolia

Schaut man sich die Website des Biokräuterhofs Walter Sturm an, fallen sofort Begriffe wie Drogen, Tinkturen und Presssaft ins Auge. Wer sich fragt, ob dies legal sei, oder sich im Reich der Kräuterweiblein, Hexen und Pillendreher wähnt, liegt falsch. Der innovativ und kreativ geführte Biokräuterhof ist ein landwirtschaftliches Unternehmen, das Rohstoffe für die Pharma- und Kosmetikbranche erzeugt.

Von Bettina Rocha

Wenn Annette Heidingsfelder und ihr Mann Johannes von ihren Kräutern erzählen, ist sofort klar, wie verbunden sie mit den Pflanzen sind, die sie anbauen. Auf 83 Hektar baut der Biokräuterhof Walter Sturm zwischen 20 und 25 verschiedene Kräuterarten an. Sprechen sie von einem Kraut, was es braucht, was es kann und womöglich an unerforschtem Potenzial noch in sich birgt, ist es, als sprächen sie von guten Freunden. Da wundert es nicht, wenn Johannes sagt: „Das Wichtigste ist, dass man die Pflanzen mag, die man anbaut, weil man so viel Zeit mit ihnen verbringt.“ Mit dieser Haltung wird jede Pflanze immer wieder neu betrachtet – selbst dann, wenn sie seit Jahren angebaut wird.

Brotfrucht Echinacea

Die Betriebsfläche des Kräuterhofs umfasst 83 Hektar, auf 50 Hektar werden Arzneipflanzen angebaut. Jedes Jahr sind es rund 20 verschiedene Arten – mehr ist aus arbeitswirtschaftlicher Sicht nicht möglich. Ökonomisch betrachtet ist der Sonnenhut (Echinacea), der auf etwa 25 Hektar gepflanzt wird, die wichtigste Kultur des Betriebes. Nach ihm besteht seit Jahren eine große Nachfrage am Weltmarkt, die seiner Verwendung in Erkältungsmitteln geschuldet ist.

Neben Echinacea werden Arnika, Ringelblume und Goldrute angebaut, die ebenfalls zur Familie der Korbblütler gehören. Es müssen vier Jahre vergehen, bevor wieder ein Korbblütler auf der Fläche wachsen kann – so erklärt sich, dass pro Jahr etwa 20 Hektar mit Luzernen, Erbsen und Grünhafer eingesät werden. Unerwünschte Unkräuter zwischen den Heilpflanzen, die auf dem Acker als „Hackfrüchte“ gelten, sind Quecken, Amarant, Hirse und Gräser. Blattfrüchte wie Luzerne und Erbsen helfen, die ungeliebten Begleiter zu unterdrücken. Einen weiteren Teil der Betriebsfläche nehmen Hecken, darunter Weiden und Weißdorn, ein, die ebenfalls als Arzneimittelpflanzen verwendet werden, sowie eine Ginkgopflanzung und Grünland.

Weißdorn für Mensch und Tier

Viele der Hecken an den Feldrändern sind schon vor 30 Jahren von Walter Sturm, dem Vater von Annette Heidingsfelder, gepflanzt worden. Verbunden mit den Ackerflächen leisten sie als Lebensraum für Insekten und Vögel einen wichtigen Beitrag zum Erhalt artenreicher Offenlandökosysteme. Doch auch als Heilpflanze für den Menschen findet Weißdorn Verwendung und wächst auf dem Kräuterhof auf etwa einem halben Hektar. Die Weißdornernte kauft die Firma Weleda. Im Frühjahr werden die jungen Blätter per Hand vom Strauch abgestreift und dann getrocknet.

Viel Handarbeit – könnten Schafe helfen?

Der Anbau von Heilpflanzen ist arbeitsintensiv: Neben Aussaat beziehungsweise Pflanzung ist es vor allem das Hacken per Hand, das viel Zeit in Anspruch nimmt. Gleiches gilt für die Ernte. Wie eine Pflanze, die als Droge im Arzneimittelbereich verwendet werden soll, zu ernten und anschließend zu behandeln ist, wird genau vorgeschrieben und unterscheidet sich von Art zu Art. Manche Pflanzen erntet man komplett, also von der Wurzel bis zur Blüte, wie zum Beispiel Pulsatilla. Bei einigen Arten, wie Kamille und Arnika, werden nur die Blüten geerntet, von anderen wie Echinacea die Stängel, Blätter und Blüten.

Einer der Söhne der Heidingsfelders macht sich schon Gedanken, wie der Anbau optimiert werden könnte. Um die viele Handarbeit ein wenig einzuschränken, hat er seine Eltern kürzlich zu einem kleinen Experiment überredet. Arnika, eine Art, die in der Natur auf mageren und sauren Wiesen wächst und auf dem Biokräuterhof als Ackerkultur angebaut wird, hat er auf die Koppel gepflanzt. Seine Hoffnung: Die weidenden Schafe verschmähen das Kraut, halten aber das Gras drumherum kurz. Machen die Schafe, was der Sohn sich vorstellt, könnte sich der Betrieb das leidige Unkrauthacken zwischen den Arnikareihen vielleicht zukünftig sparen. Noch warten alle das Ergebnis gespannt ab.



^ Annette u. Johannes Heiligenfelder vor ihrer Ginkgopflanzung



^ Weißdornblüte

Bild: © M. Schupplich - Fotolia



^ Kräuterwaschanlage



^ mobile Kräutertrocknung aus alten Lkw-Hängern



^ Handarbeit im Kräuteraanbau, die Reihen werden mehrmals im Jahr gehackt

An kreativen Ideen hat es auf dem Betrieb noch nie gemangelt. Walter Sturm, gelernter Landmaschinentechniker, hat mehrere Trocknungsanlagen aus alten Kühltransportern gebaut. Die ausrangierten und mit einer Fördertechnik und Gebläse ausgestatteten Lkw-Hänger werden direkt an den Acker gezogen und mit dem Erntegut beschickt. Dann fährt man sie zu einer benachbarten Biogasanlage, die die Energie für den Trocknungsprozess liefert.

Weltmarkt, Lieferantentage und Traditionelle Chinesische Medizin

Etwa 60 Prozent der Produkte werden direkt an die Pharmaindustrie, 40 Prozent an den Großhandel vermarktet. Relevant für die Vermarktung ist die GACP- Richtlinie. Die Abkürzung steht für Good Agricultural And Collection Practice und regelt die Qualitätssicherung bei der Gewinnung von pflanzlichen Ausgangsstoffen für Arzneimittel. Der Kräuterhof ist zertifiziert nach der EU-Öko-Verordnung sowie nach dem amerikanischen Zertifizierungssystem National Organic Program (NOP). Für einige Arten, wie für Luzerne, besteht auch eine Zertifizierung gemäß BioSuisse.

Früher war der Betrieb Mitglied bei Bioland, doch einem Anbauverband anzugehören, bringt dem Betrieb keinen Vorteil: Die Arzneimittelfirmen dürfen – anders als die Kosmetikindustrie – nicht mit dem ökologischen Anbau der verwendeten Rohstoffe werben. Maßgebend für die weltweite Vermarktung in der Pharmazie ist die GACP-Richtlinie. Über eine Mitgliedschaft bei Demeter denken Annette und Johannes Heidingsfelder jedoch seit einiger Zeit nach. Ihr Kunde Weleda AG zieht Demeter-Ware anderer Bio-Ware vor, außerdem fühlen sie sich von den Anschauungen der Anthroposophen zum Landbau angesprochen. Gut gefällt ihnen auch, dass die Firma sogenannte Lieferantentage ausrichtet, an denen sich die Erzeuger der Rohwaren treffen und austauschen können – der direkte Kontakt zu Berufskollegen stellt für den international aktiven Betrieb ein Gegengewicht dar.

Die Preise der Rohstoffe für die Pharmaindustrie richten sich nach Angebot und Nachfrage: Kommt es zu einem Überangebot wie 2008 bei Echinacea, bricht der Preis ein. Die Erzeuger bleiben auf ihrer Ware sitzen. Als das geschah, mussten die Heidingsfelders umdisponieren: Zwiebeln und Kartoffeln kamen statt des Korbblütlers auf den Acker. Beim Verkauf ist das Timing ohnehin das A und O, um einen guten Preis zu erzielen – mitunter einen höheren als im Vertragsanbau, den der Betrieb auch praktiziert und der gewährleistet, dass die Ware

abgenommen wird. Doch unabhängig davon, wie hoch das unternehmerische Risiko und der am Markt erzielte Preis ist, Annette Heidingsfelder macht eines deutlich: „Es sollte dem Verbraucher bewusst sein, dass Handarbeit Geld kostet.“ Für die Zukunft sieht sie ihre Hauptaufgabe in einer Neustrukturierung des Betriebs. Ihr Vater baute bisher, neben Heilpflanzen auch Nahrungsmittel an. Sie und ihr Mann strecken die Fühler nach Neuem aus: So beteiligen sie sich mit einer Anbaugruppe an einem Experiment zu Päonien für die Verwendung in der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM). Bisher bevorzugten Ärzte Ware aus China, doch gemeinsam mit Dr. Fritz Friedel, Gründer der Silima-Klinik, soll nun geprüft werden, ob Päonien deutscher Herkunft von gleichwertiger Qualität sind.

Eingrifflicher Weißdorn (*Crataegus monogyna*)

Eingrifflicher Weißdorn ist eine heimische Art, die wie Apfel und Birne zur Unterfamilie der Kernobstgewächse gehört. Er wächst in Hecken und an Waldrändern, seine Blüten sind eine wichtige Nahrungsquelle für Bienen, die Beeren werden von vielen Vogelarten gefressen. Als Heildroge dienen die Blüten, die Früchte sowie Blüten und Blätter zusammen. Hauptwirkstoff sind oligomere Proanthocyanidine, die das Herz stärken.
www.sojafoerderring.de



Mehr Informationen:

Annette und Johannes Heidingsfelder
Berghof-Kräuter GmbH und
Berghofkräuterhof Walter Sturm
91560 Heilsbrunn
www.berghof-kraeuter.de

Kosmetik und Arzneimittel aus biologisch-dynamisch angebauten Rohstoffen

Die Firma Weleda sieht sich einem verantwortungsvollen und schonenden Umgang mit der Natur verpflichtet. Seit mehr als 90 Jahre stellt Weleda Naturkosmetik her und übersetzt Rudolf Steiners Vision von einem Unternehmen, dass sich „in den Dienst des Menschen und der Welt als Gesamtes“ stellt, in die zeitgemäßen Begriffe ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit.

Von Bettina Rocha

Weleda ist ein weltweit agierendes Unternehmen, das seinen Ursprung in Deutschland und der Schweiz hat. Zur Unternehmensgruppe gehören 18 Unternehmen von Neuseeland über Argentinien, Brasilien bis Großbritannien, Frankreich und Russland. Jede Weleda Niederlassung richtet sich nach den Wünschen und Bedürfnissen der Verbraucher in ihrem Kulturraum. Einige Standorte haben einen eigenen Heilpflanzengarten. Schwäbisch-Gmünd, einer der drei Kernbetriebe neben dem Schweizer Stammhaus in Arlesheim und Weleda Frankreich im Elsass, ist der Sitz der Weleda Naturals GmbH. Hier befinden sich die zentrale Tinkturenherstellung für die Weledagruppe und der größte Heilpflanzengarten der gesamten Weleda Firmengruppe.

Qualität und Herkunft der Rohstoffe

Im Heilpflanzengarten in Schwäbisch-Gmünd wachsen rund 180 verschiedene Heilpflanzenarten. Es sind überwiegend heimische, aber auch mediterrane, subtropische und tropische Arten, die im Gewächshaus gedeihen. Der 23 Hektar große Heilpflanzengarten deckt circa 90 Prozent des gesamten Frischpflanzenbedarfs der drei Kernbetriebe (Deutschland, Schweiz, Frankreich), der Rest wird überwiegend aus der Region zugekauft. Der am weitesten entfernte Zulieferbetrieb befindet sich in der Nähe von Gießen. Es ist eine logistische Herausforderung, die Ware in guter Qualität nach Schwäbisch-Gmünd zu liefern. Um dies zu gewährleisten, wird im Morgengrauen geerntet, dann transportiert und am Nachmittag desselben Tages verarbeitet. Bei den Drogen, also den gemäß den Vorgaben der GACP-Richtlinie (Good Agricultural And Collection Practice) angebauten und getrock-

neten Arzneipflanzen, ist es anders. Sie können auch über größere Distanzen transportiert werden. 70 Prozent der Frischpflanzen und Drogen, die in den drei Kernbetrieben verarbeitet werden, kommen aus Weledas eigenen Heilpflanzengärten oder aus Deutschland. Doch bezieht Weleda ausschließlich Rohstoffe aus biologisch-dynamischen Anbau, „Es gibt eine Hierarchie der Qualitätsanforderungen. Zuoberst steht die pharmazeutische Qualität der Ware, die durch Expertisen der Lieferanten und durch Laboranalysen von Weleda gewährleistet wird“, erklärt Michael Straub, Leiter des Heilpflanzenanbaus. Maßgeblich für die Verwendung als Arzneimittel ist die GAPC-Richtlinie. Anders als auf Kosmetikprodukten darf die Bio-Qualität auf einem Arzneimittel nicht ausgelobt werden. Dennoch bevorzugt das Unternehmen Rohstoffe aus biologisch-dynamischem Anbau, erst an zweiter Stelle steht Ware aus ökologischem Anbau. Dies können neben Betrieben die nach der EU-Bioverordnung arbeiten auch Verbandsbetriebe wie Bioland, Demeter, Naturland, Biokreis etc. sein. Michael Straub betont, dass zudem die Suche nach Lieferanten von Bedeutung sei, die auf einem idealen Standort die Heilpflanze anbauen oder sammeln, denn dieser gewährleistet eine optimale Ausprägung der Pflanze und dadurch auch eine ideale Inhaltsstoffzusammensetzung.

Wildpflanzen, Hildegard von Bingen und die traditionelle mitteleuropäische Medizin

„Es gibt nicht nur die traditionell chinesische Medizin, sondern auch die traditionelle mitteleuropäische Medizin, auch wenn sie nicht so klar umrissen und beschrieben ist“, zeigt sich Michael Straub über-



Ernte von Arzneipflanzen

Bild: ©Foto WELEDA AG





Bild: © Foto: WELEDA AG

zeugt. „Auf diese medizinische Tradition, die von Hildegard von Bingen, Paracelsus, Samuel Hahnemann oder Goethe geschaffen wurde, bauen wir auf. Weil wir davon ausgehen, dass der Wildstandort die idealen Pflanzen hervorbringt.“ Die alten Meister haben die Wildpflanze betrachtet und ihre Heilwirkung untersucht. Auch die Firma Weleda orientiert sich stark an der Wildform der Arten, daher stammen auch einige Frischpflanzen wie Binglekraut, Farne oder Sauerklee aus Wildsammlungen, die Weleda selbst durchführt oder von Sammlern geliefert bekommt. Weil das Unternehmen von der Qualität der Wildformen in Bezug auf ihre Inhaltsstoffe überzeugt ist, setzt es sich für den Erhalt dieser Standorte ein. Die Prämisse des Unternehmens ist „Erhalt durch Nutzung“ und so arbeitet es mit Bauern in den Vogesen und in den Karpaten zusammen, die auf traditionellen Standorten sehr extensiv wirtschaften und diese somit in einer vor Jahrhunderten, wenn nicht sogar Jahrtausenden geschaffenen Form erhalten. Auf diese Art werden nicht nur die extensiven Arnikawiesen als Sekundärbiotope einer von Menschen geschaffenen Kulturlandschaft erhalten, sondern auch die damit verbundene extensive kleinflächige Landwirtschaft. Michael Straub, der außerdem die Funktion eines Artenschutzbeauftragten ausübt und als Berater für die Rohstoffprojekte von Weleda zuständig ist, berät die Bauern zudem hinsichtlich einer Ausrichtung ihrer gesamten Wirtschaftsweise nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus. Die rumänische Universität in Klausenburg begleitet die Bewirtschaftung der Arnikawiesen mit einem Monitoring.



Bild: © Tillmann, Franzen

Ringelblumenfeld (*Calendula officinalis*)

Auch im Schwarzwald gab es eine solche Zusammenarbeit, doch durch externe Faktoren wie starker Eintrag von Stickoxiden und die daraus resultierende Überdüngung der Wiesen konnte die Ursprünglichkeit des Standortes nicht bewahrt werden. Ein gespaltenes Verhältnis hat Michael Straub zu der konservierenden Haltung einiger Naturschutzverbände: Seiner Ansicht nach setzen diese bis auf den WWF, der anfangs auch gemeinsam mit Weleda in den Karpaten engagiert war, nach wie vor mehr auf eine Konservierung der Kulturlandschaft durch Nichtstun anstatt Erhaltung der durch Menschen geschaffenen vielfältigen Kulturlandschaft durch extensive Nutzung.

Wildpflanzenstandorte mit ihren Eigenschaften nachbauen

Es gibt viele geschützte Arten wie zum Beispiel Arnika, Herbstzeitlose oder Binglekraut, die als Heilpflanzen genutzt werden. Um als Unternehmen nicht ausschließlich auf genehmigungspflichtige Wildsammlungen angewiesen zu sein, aber auch um Übernutzung zu vermeiden, strebt Weleda die Inkulturnahme verschiedener Arten an. Das Unternehmen folgt damit dem Vorbild mittelalterlicher Klöster, die ebenso vorgegangen sind, um die Rohstoffe für die Heilkunde zu sichern. Und so bildet Weleda die Standortbedingungen des natürlichen Lebensraums einer Art im eigenen Heilpflanzengarten bestmöglich nach. So wird für den eigentlich im Wald wachsenden Hirschzuggenfarn auf einer Kulturfläche der Waldbodencharakter nachempfunden und zudem ein Tunnel aus Knöterich errichtet, der die Lichtverhältnisse des Waldes simuliert, um so der Pflanze vorzugaukeln, sie wüchse auf ihrem Wildstandort. Spräche man in der Sprache der Tierhalter, müsste man von artgerechter Haltung der Pflanzen sprechen.

Hortus Officinarum – Verein für biologisch-dynamisches Saatgut von Heilpflanzen

Der 2008 nach schweizerischem Recht gegründete und seit 2012 als gemeinnützig anerkannte Verein stellt sich als Aufgabe, wertvolle genetische Herkünfte zu pflegen und zu veredeln sowie die Qualität von pflanzlichen Arznei- und Körperpflegemitteln zu sichern und zu verbessern. www.hortus-officinarum.ch

Das Netzwerk Kräuter, Verein zur Förderung des Heil-, Gewürz- und Kosmetikpflanzenanbaus in Baden-Württemberg entstand aus einer Initiative zur Förderung des ökologisch orientierten Kräuteraanbaus. Der Verein wurde 2010 gegründet. Sein Ziel ist die Förderung einer ökologisch orientierten Erzeugung und Verbesserung der Qualität von Heil-, Kosmetik- und Gewürzpflanzen aus regionalem Anbau. Das Potential an Wildpflanzen, die Sortenvielfalt und die Anbauflächen werden durch die Aktivitäten des Netzwerks nachhaltig gesichert und ausgebaut, um so einen Beitrag zur biologischen Vielfalt in Natur und Agrarökosystemen zu leisten.



Mehr Informationen:

Michael Straub
Weleda AG, Schwäbisch Gmünd,
Zweigniederlassung der Weleda A.G. Arlesheim/Schweiz
Möhlerstraße 3
73525 Schwäbisch Gmünd

Dinkel regional produziert und international gehandelt – die Handelsgesellschaft Gut Rosenkrantz

Ernst-Friedemann Freiherr von Münchhausen hat vor rund 25 Jahren seinen Ackerbaubetrieb umgestellt und wirtschaftet seitdem nach den Bioland-Richtlinien. Auf den rund 470 Hektar des Gutes Rosenkrantz werden überwiegend Speisedinkel und Schälhafer angebaut.

Von Bettina Rocha



▲ Freiherr v. Münchhausen

„Als ich noch konventionellen Ackerbau betrieb, habe ich beim Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln immer einen Atemschutz getragen und trotzdem ein un gutes Gefühl bei dem Gedanken gehabt, welchen Einfluss diese Mittel auf die Gesundheit des Menschen und auf die Natur haben könnten“, bekennt Ernst-Friedemann Freiherr von Münchhausen. Als er das seit Generationen in Familienhand liegende Gut umstellte, hätten einige Familienmitglieder mit völligem Unverständnis reagiert und seine Enterbung gefordert. Doch das sei Schnee von

gestern, heute sei Bio in der Mitte der Gesellschaft angekommen und akzeptiert, erklärt der Biolandwirt, der gleichzeitig Geschäftsführer der Handelsgesellschaft für Naturprodukte Gut Rosenkrantz ist. Anlass für die Gründung dieser Handelsgesellschaft 1992 war die bessere Vermarktung der Getreidepartien des landwirtschaftlichen Gutes.

Internationale Kundschaft

Die Handelsgesellschaft beliefert Kunden im In- und Ausland mit Back-Rohstoffen, Getreide, Saatgut, Dünger und Futtermitteln in Bio- und Bioland-Qualität. Sie handelt mit Speise- und Futtergetreide, auch mit Umstellungsgetreide. Schwerpunkt ist neben dem Getreidehandel die Belieferung von rund 500 Bäckereien mit einem Vollsortiment an Backzutaten und Rohstoffen in Bioqualität. Auch die Bäckerei Reesdorfer Hof (siehe folgender Artikel) ist eine von rund 500 Biobäckereien, die ihre Rohstoffe im Vollsortiment von der Handelsgesellschaft bezieht. Damit beliefert die Handelsgesellschaft Gut Rosenkrantz rund 80 Prozent der Biobäckereien in Schleswig-Holstein und deutschlandweit etwa 25 Prozent der Biobäckereien. Ins EU-Ausland liefert die Handelsgesellschaft in die Benelux-Staaten und vor allem nach Dänemark, dort liegt der Marktanteil noch höher als in Deutschland.

Produzent und Händler

Das Unternehmen verfolgt zwei unterschiedliche logistische Prinzipien im Getreidehandel: Zum einem verkauft man die eigene Vertriebslinie, für die Getreidepartien aufbereitet und Backschrote hergestellt werden. Zum anderen wird der Handel mit Speise- und Futtergetreide über das klassische Streckengeschäft abgewickelt. Kennzeichnend ist hierbei, dass die Handelsgesellschaft Gut Rosenkrantz Ware vom Lieferanten, der das Getreide erzeugt hat erwirbt und sie an Kunden weiterverkauft. Die Lieferung des Getreides erfolgt direkt von seinem Lieferanten an den Kunden der Handelsgesellschaft. Insgesamt beliefern rund 300 Lieferanten das Unternehmen. In erster Linie wird Ware aus der Region Nord- und Nordostdeutschland bezogen, aber auch Qualitätsware aus Thüringen und Sachsen. 60 Prozent der gehandelten Ware sind Biolandware.

Selten gewordene Getreide als Motivation

Die Handelsware wird getrennt nach Qualität und Herkunft in Kühlräumen und Hallen gelagert. Grundsätzlich ist es möglich, dass Kunden Getreidepartien aus bestimmten geografischen Regionen beziehen. Dennoch sieht Ernst-Friedemann Freiherr von Münchhausen die Nachfrage nach regionaler Herkunft zwiespalten: „Am wichtigsten ist in meinen Augen, dem Kunden Getreide in einer gleichbleibend hohen Bioqualität bieten zu können. Um dies zu gewährleisten, müssen wir als Handelsgesellschaft flexibel sein und gegebenenfalls auf Erzeuger aus anderen Regionen ausweichen.“ Trotzdem ist die Handelsgesellschaft Träger des schleswig-holstei-



↑ Gut Rosenkrantz



Bild: © Gut Rosenkrantz

nischen Dinkelprojektes, das den regionalen Absatz von Dinkel und Dinkel-Backwaren fördern will. Es gilt, dem Endverbraucher die geschmacklichen und gesundheitlichen Vorzüge von Dinkel nahezu bringen und zum anderen den handwerklichen Bäcker von diesem Rohstoff zu überzeugen. Außerdem kann dieser sich mit Biodinkelprodukten aus Schleswig-Holstein noch klarer im Wettbewerb abgrenzen. „Dinkel ist ein Kommunikationsprodukt für Bio“, zeigt sich Ernst-Friedemann von Münchhausen überzeugt. Nicht zuletzt möchte das Projekt auch Landwirte ansprechen, für die der Anbau von Dinkel eine interessante Alternative sein könnte. Neben dem Dinkelprojekt beteiligt sich die Handelsgesellschaft an regionalen Projekten für Hafer in Nordostdeutschland und für Braugerste in Schleswig-Holstein.

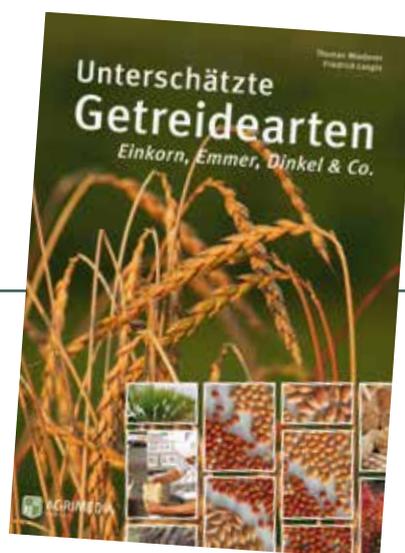
Wachstum ist unausweichlich

Auf die Frage, welche Visionen Ernst-Friedemann von Münchhausen für sein Unternehmen hat, entgegnet er: „Unsere Visionen sind geblieben, aber unser Denken hat sich mit dem Einbruch der Märkte 2008 verändert. Das Risikomanagement rückt mehr ins Zentrum. Wir müssen uns konsolidieren und Strukturen schaffen, die das Unternehmen weniger anfällig machen. Wir wollen effektiver arbeiten und streben ein kontinuierliches Wachstum an. Klar ist: Wir müssen wachsen. Die Entwicklung der Margen verdammt uns zum Wachstum. Weltmarktpreise sind kein Schrecken für uns und wir würden auch ohne EU-Prämien leben, wenn alle sie nicht hätten.“

Steckbrief Dinkel (*Triticum aestivum* subsp. *Spelta*)

Dinkel ist ein altes Brotgetreide, noch vor 150 Jahren war es in vielen Regionen Deutschlands die Nummer eins. Hauptanbaugebiet war Baden-Württemberg. Dann verdrängte Weizen den Dinkel, weil er ertragreicher und leichter zu verarbeiten ist. Dinkel passt hervorragend in die Fruchtfolge des ökologischen Landbaus. Er liefert gute Erträge bei hoher Widerstandsfähigkeit und spricht gut auf die Nährstoffversorgung über stickstoffbindende Pflanzen an. Im Vergleich zu Weizen stellt Dinkel geringere Ansprüche an den Boden, ist aber nicht so anspruchslos wie Roggen. Die sichersten Erträge liefern homogene Böden mit guter Wasserversorgung. Eine Herausforderung bei Dinkel sind die instabilen Kleberwerte und die Kleberkonsistenz, die entscheidend für die Backeigenschaften sind. In Verbindung mit Wasser bilden die Klebereiweiße das Teiggerüst bei Brot und Gebäck – ohne ließen sich nur Fladen backen. Um gute Kleberwerte zu erzielen, muss die Nährstoffversorgung optimal gewährleistet sein.

Weitere Informationen: www.oekolandbau.de/verarbeiter/rohwaren-und-zusatzstoffe/getreide/emmer-einkorn-coldinkel



Angelesen – Unterschätzte Getreidearten: Einkorn, Emmer, Dinkel und Co.

Wer sich umfassend über seltene Getreidearten informieren möchte, sollte zu diesem Buch greifen – egal ob landwirtschaftlicher Laie, Bauer oder Bäcker. Die sieben Getreidearten Einkorn, Emmer, Dinkel, Durumweizen, Kamut, Hirse und Staudenroggen werden ausführlich vorgestellt. Von ihrer Herkunft über den Anbau bis zu aktueller Verbreitung und Verwendungsmöglichkeiten wird jede Art detailliert beschrieben. Zudem wirft das Buch einen Blick auf Pseudogetreide wie Buchweizen und Amaranth.

Gleichzeitig greifen die Autoren auch die Themen Slow Food und funktionelle Lebensmittel auf und gehen auf das Potenzial seltener Arten für Ernährung, Züchtung und einen erfolgreichen Anbau ein.

Ergänzt um Literaturangaben, nützliche Adressen und ausgewählte Rezepte sowie gut bebildert und gestützt durch statistische Angaben, ist das Buch eine fundierte Vorstellung seltener Getreidearten.

„Einkorn, Emmer, Dinkel & Co.“, von T. Miedaner und F. Longin, 136 Seiten, 2012, ISBN: 978-3-86263-079-0, 19,90 Euro



Mehr Informationen:

Ernst-Friedemann Freiherr von Münchhausen
Gut Rosenkrantz Handelsgesellschaft für Naturprodukte
Oderstraße 45
24539 Neumünster
www.gut-rosenkrantz.de



Loslegen und einfach gutes Brot backen

Die eigenen Ideale im Herzen, neue Ideen im Kopf und das Ohr an den Wünschen der Kunden – so möchte Uwe Eybächer, Geschäftsführer der Bäckerei Reesdorfer Hof, die handwerkliche Produktion von Biobackwaren auch zukünftig betreiben.

Von Bettina Rocha

Heute steht der Name Reesdorfer Hof für eine Biogroßbäckerei, die 1,5 Millionen Euro Großhandelsumsatz macht und zu den drei größten Biobäckereien in Schleswig-Holstein gehört. Als alles in den frühen Achtzigerjahren seinen Anfang nahm, gab es in Reesdorf bei Kiel einen Hof mit einem alten Backhaus und Uwe Eybächer, der in der Hofgemeinschaft lebte und seine Vorstellungen von vernünftigen Lebensmitteln verwirklichen wollte. Er wollte die Dinge selbst in die Hand nehmen und will es noch – so wie einen Brotteig. Zwischen dem alten Backhaus im namensgebenden Reesdorf und der Biogroßbäckerei mit Sitz in Bordsesholm liegt ein langer Weg. Uwe Eybächer, der seine Wurzeln und seine Motivation in der Umweltbewegung der Siebziger- und Achtzigerjahre sieht, ist gelernter Techniker und hat zwanzig Jahre als Biolandbauer im Nebenerwerb gearbeitet. Der 25 Hektar große Betrieb hatte keine Möglichkeiten zu wachsen und der Landhunger der Nachbarn war groß, also hängte Uwe Eybächer die Primärproduktion an den Nagel und konzentrierte sich auf die Verarbeitung von dem, was er früher selbst anbaute: Biogetreide.

Der Markt zieht

Auf die Frage, was ihn antreibt, antwortet der Geschäftsführer, zwei Dinge habe er im Kopf: seine Ideale und die Nachfrage der Konsumenten. In den Achtzigerjahren stieß er mit seinen Biobackwaren in die immer größer werdende Nachfragerücklage nach naturbelassenen Lebensmitteln. „Der Markt zog und wir wuchsen – ob wir wollten oder nicht“, sagt er heute schmunzelnd. Vor drei Jahren ist die Bäckerei in ein neues Betriebsgebäude nach Bordsesholm gezogen. Vierzig Mitarbeiter sind hier beschäftigt, zwölf davon arbeiten in der Backstube, die übrigen in der Verwaltung, dem Vertrieb und Verkauf. An der

Bäckerei selbst gibt es eine Verkaufsstelle sowie ein Geschäft in Bad Bramstedt. Darüber hinaus unterhält der Betrieb einen Marktwagen, der auf drei Wochenmärkten steht. Doch etwa 75 Prozent der Waren liefert die Bäckerei Reesdorfer Hof an verschiedene Naturkostläden, darunter einige Filialmärkte: Reformhäuser, Bioläden, Hofläden, Wochenmarkthändler sowie ein Teil Gastronomie und Hotellerie. Einen künftigen Absatzmarkt mit Potenzial sieht Uwe Eybächer in Großküchen, die beispielsweise Kindertagesstätten beliefern.

Regionalität ist bedeutend

Auf das Stichwort „Regionalität“ angesprochen antwortet er: „Das ist den Menschen heute wichtig. Regionalität hat mittlerweile für viele Verbraucher einen höheren Stellenwert als Bio“, so Uwe Eybächer. Er selbst liefert die Hälfte seiner Ware nach Schleswig-Holstein, die andere Hälfte geht nach Hamburg und Niedersachsen. Die Rohstoffe für die Backwaren bezieht die Bäckerei über zwei Vollsortimenter für Biobäckereien, einer davon ist die Gut Rosenkrantz Handelsgesellschaft für Naturprodukte (siehe voriger Artikel). Der Bezug über die Vollsortimenter erleichtert die Verwaltungsarbeit der Bäckerei in ganz erheblichem Maß. Einige Produkte wie Eier, Honig sowie Obst und Gemüse bezieht die Bäckerei über andere Anbieter. Alle Zutaten für die Backwaren müssen den strengen Bioland-Richtlinien entsprechen. Aktuell plant Uwe Eybächer, auch ein Demetersegment einzuführen. Die beiden Vollsortimenter, die den Reesdorfer Hof beliefern, wissen,

▼ Herr Eybächer in der Backstube





was der ehemalige Nebenerwerbslandwirt möchte: Rohstoffe, die möglichst aus Schleswig-Holstein oder aus Norddeutschland kommen. Sind die benötigten Produkte aus diesem Raum nicht lieferbar, kommt aber auch Biolandware aus anderen Teilen Deutschlands infrage.

Trend Dinkel

Etwa fünfundzwanzig Prozent des verwendeten Getreides in der Bäckerei Reesdorfer Hof ist Dinkel, dreißig Prozent aller Bäckereiprodukte enthalten dieses Getreide. „Dinkel ist ein Trend im Biogeschäft“, erklärt Uwe Eybächer. Als Bäcker sehe er hinsichtlich Inhaltsstoffen und Backeigenschaften jedoch keine erheblichen Vorteile gegenüber anderen Getreidesorten, doch die Käufer von Bioprodukten fragen Dinkelbackwaren verstärkt nach. Diese Nachfrage bedient Uwe Eybächer gerne, denn: „Es ist leichter, diesem Trend zu folgen, als einen Trend zu setzen.“

Sorgfalt führt zu Qualität

Wichtiger ist dem Biobäcker die Qualität seiner Arbeit: „Jede unserer Brotsorten ist mit viel Engagement und Sorgfalt entwickelt worden und wird handwerklich hergestellt“, sagt Uwe Eybächer. Wichtig seien eine gute Verquellung und der Aufschluss der Nährstoffe. Die Bäckerei hat drei eigene Schrotmühlen, in denen das Getreide täglich frisch gemahlen wird. Das Ziel von Uwe Eybächer ist es, handwerklich organisiert zu bleiben. Dabei zweifelt er nicht daran, dass mit einer industriellen Verarbeitung eine gute Qualität bei Biobackwaren erreichbar sei. Doch er scheut die hohen Investitionskosten, die einen

viel höheren Umsatz voraussetzen. Einen solchen Schritt kann er sich für sein Unternehmen nicht vorstellen. Zum anderen aber schätzt er die hohe Flexibilität in der Produktion, die durch die handwerkliche Verarbeitung möglich ist. „Eine Backstraße kann man nicht einfach schnell umstellen und in die Verpackung zweiundzwanzig statt zwanzig Toastbrotstücken stecken“, versucht er das Problem zu veranschaulichen.

Uwe Eybächer möchte auch Kunden ansprechen, die eine individuelle Herstellung eines Artikels in begrenztem Umfang oder zeitlich begrenzt wünschen. So hat er für einen Kunden einen Kuchen im Weckglas entwickelt, den dieser als Werbegeschenk nutzt. So etwas ist nur möglich, wenn sich die Mitarbeiter der Bäckerei Gedanken zu dem Produkt machen, ausprobieren, was möglich ist und die Herstellung in der Backstube so flexibel ist, diese besondere Backware zu erzeugen. „Individuelle handwerkliche Herstellung ist unsere Zukunft“, zeigt sich Uwe Eybächer überzeugt.



Mehr Informationen:

Uwe Eybächer
Bäckerei Reesdorfer Hof GmbH & Co. KG
Eiderhöhe 10 – 14
24582 Bordesholm
Telefon 0 43 22 75 76 – 0
verkauf@reesdorfer-hof.de

Erhalten durch Aufessen: alte Getreidesorten und historische Landwirtschaft



Die Leidenschaft für alte Ackerkulturen eint zwei Öko-Landwirte und den Geschäftsführer der Wellkorn-Manufaktur aus Sachsen-Anhalt. Weil ihnen die Artenvielfalt am Herzen liegt, bauen sie alte vergessene Getreidesorten an und machen daraus Brot und Müsli. In ihren Vorstellungen zu Größenordnungen und Absatzwegen unterscheiden sie sich – und arbeiten dennoch Hand in Hand.

Von Bettina Rocha

„Weil ich so klein bin, bemühe ich mich, etwas Besonderes zu machen, worauf andere sich nicht einlassen mögen, weil es schwierig ist“, erklärt Bioland-Bauer Sven Gürth sein Engagement für seltene Getreidearten. So sieht es auch sein Berufskollege Daniel Kirsch, der nach Naturland-Maßgaben ackert. Dritter im Bunde, mit einer Schwäche für Einkorn, Johannisroggen, Buchweizen, Emmer und Öllein, ist Lars Jürgen Knak von der Wellkorn-Manufaktur, die Getreideprodukte und Öle herstellt und vertreibt. Die drei eint nicht nur die Leidenschaft für nicht gängige Kulturarten, sondern auch die Größe ihrer Betriebe: Im Vergleich zu den landwirtschaftlichen Betrieben um sie herum und anderen Verarbeitern in Sachsen-Anhalt sind sie klein. Die Vielfalt ihrer angebauten Ackerkulturen, die zudem in unterschiedlichsten Gemengen mit verschiedenen Leguminosen oder Öllein angebaut werden, ist dafür umso größer.

Schwein zur Hochzeit

Der Thießener Landhof in Sachsen-Anhalt, den Sven Gürth seit 1993 gemeinsam mit seiner Frau Ines bewirtschaftet, umfasst 85 Hektar Ackerbau, 100 Mastschweine, etwas Grünland und ein paar Färsen. Gürth baut seltene Getreidesorten an und vermarktet sie teilweise an die Wellkorn-Manufaktur. Außerdem steht auf seinen Äckern Leindotter, aus dem er Bio-Camelinaöl presst. Darüber hinaus vermehrt er Öko-Saatgut. Eigentlich ist Sven Gürth Maschinenbauingenieur und hat bei einer Versicherung gearbeitet. Als er heiratete, bekam das Brautpaar ein Schwein geschenkt, dieses zog in den Stall des gerade rückerstatteten Hofes seiner Großeltern ein. Weitere Schweine kamen hinzu, so wurde aus dem Hobby ein Fulltime-Job: Heute ist Gürth Bauer. Die Schweine werden in Tiefstreulaufställen mit Auslauf gehalten und auf dem Betrieb geschlachtet – 90 Prozent des Fleisches wird ab Hof vermarktet. Sven Gürth würde auch noch mehr Tiere halten, doch die Nachfrage rund 90 Kilometer von Berlin entfernt gibt nicht mehr her.

Auch die Vermarktung über die ansässige Gastronomie will nicht so recht gelingen, ähnlich wie die meisten Kunden im Hofladen, möchte sie hauptsächlich die Edelteile. „Vom Rindfleisch wollen sie nur die Rouladen“, ärgert sich Sven Gürth. „Als könnten sie sonst nichts kochen.“ Ein eher ungewöhnlicher Vermarktungsweg hat sich vor einiger Zeit durch einen Nachbarn ergeben, der Einkäufer für Kreuzfahrtschiffe ist. Jedes Jahr liefert der Thießener Landhof 30 Anglersatelschweine an Schiffsköche. Die sind, anders als mancher Kunde im Hofladen, begeistert vom ausgeprägten Fettrand der Koteletts.

Bio-Hühnerfutter und Ackerbau

Daniel Kirsch betreibt einen 100 Hektar Ackerbaubetrieb nach Naturland-Maßgaben. Ebenso wie sein Kollege Sven Gürth baut auch er auf etwa zehn Hektar seltene Getreidesorten an. Vor allem aber produziert er Bio-Hühnerfutter für das benachbarte Brandenburg. Den Hühnermist erhält er zurück. So lässt sich die Bodenfruchtbarkeit auf den nicht immer reichlich gesegneten Böden in der Dübener Heide verbessern und eine Kreislaufwirtschaft ist erkennbar. Trotzdem liegen große Transportwege zwischen dem Futter, den Hühnern und dem Mist. Doch ein Bio-Hühnerhalter in der Region ist nicht in Sicht – dafür werden die Eier von Brandenburger Hühnerhaltern nach Sachsen-Anhalt gefahren.

Herausforderung Getreideexoten

Die beiden Landwirte und Lars Jürgen Knak arbeiten im Ackerbau zusammen, vor allem hinsichtlich der genutzten Maschinen. Daniel Kirsch ist der Mann mit den Mähdreschern, Sven Gürth besitzt die Saat- und die Reinigungstechnik. Biologisch anzubauen ist das eine, soll aber das Erntegut auch bio sein, darf es sich im Mähdrescher und in der Reinigungsanlage nicht mit Resten von konventionellem Getreide vermischen.

Die Zusammenarbeit der drei Männer bringt den Vorteil, innerhalb der Fruchtfolgen und des Nachbaus von Hofsorten mehr Flächen zur Verfügung zu haben. Die Aufteilung von alten Sorten in der Vermehrung und Erhaltung verhindert auch, durch ungünstige Witterung oder Unwetter an einem Standort alles Saatgut zu verlieren. Gemeinsam mit Daniel Kirsch experimentiert Lars Jürgen Knak auch mit alten Sonnenblumensorten. Heute werden selbst im Bioanbau überwiegend nur noch Hybridsorten, deren Ölspektrum züchterisch stark verändert wurde, verwendet. Freude an den Sonnenblumen haben sicher auch die Bienenvölker der Wellkorn-Manufaktur, die bei Daniel Kirsch am Feldrand stehen.

Technikaffiner Bauer

Dass Sven Gürth gelernter Maschinenbauer ist, merkt man spätestens dann, wenn er vor seiner eigenhändig umgebauten Drillmaschine steht. Er baut Ackerfrüchte auch im Gemenge an, es stehen also mindestens zwei, aber auch drei Früchte zur gleichen Zeit auf dem Feld. Deshalb benötigt er eine Technik, die die Aussaat verschiedenster Saatkörner mit unterschiedlicher Saatstärke ermöglicht. Eine Doppeltankdrillmaschine, die normalerweise für die Aussaat einer Kultur einschließlich Mineräldüngergabe im konventionellen Landbau gedacht ist, baute er so um, dass nun drei Sorten ausgesät werden können. Dabei kann zusätzlich variiert werden, an welcher Stelle der Maschine die dritte Saat austritt und auf den Acker abgelegt wird. So baut er Lein und Leindotter im Gemenge mit Gerste an oder Leindotter mit Lupine. Lupinen verunkrauten für gewöhnlich schnell, der Leindotter ist hier das „gewollte Unkraut“. Sommerwicke für die Saatgutvermehrung wird gemeinsam mit Senf als Stützfrucht angebaut, ebenso Inkarnat- klee gemeinsam mit Wintergerste. Daniel Kirsch sät Einkorn jedoch als Reinkultur, ebenso den Johannisroggen.

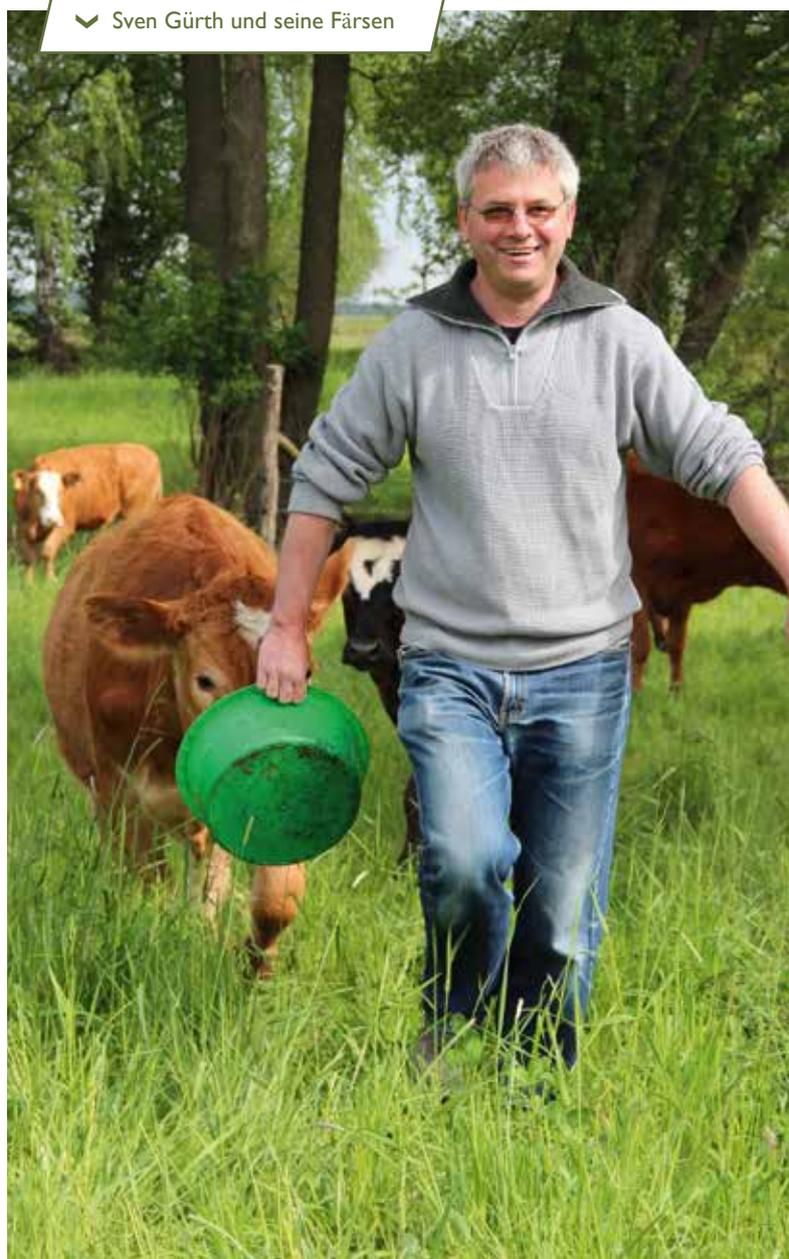
Beide Landwirte verkaufen einen Teil ihrer Erzeugnisse an die Wellkorn-Manufaktur. Dies ist jedoch nur ein kleiner Teil ihrer Ernte,

der größte Teil wird an Dritte vermarktet. Die Chargen, die die Manufaktur abnimmt, bewegen sich je nach Kulturart in Mengen deutlich unter einer Tonne.

Vor- und Nachteile kleiner Mengen

Lars Jürgen Knak von der Wellkorn-Manufaktur sieht in den kleinen Mengen vor allem den Vorteil in der Frische der Ware, die schonend, mit einfacher Technik und viel Handarbeit weiterverarbeitet und vermarktet wird. Sven Gürth denkt bei kleinen Ackerschlägen vor allem an die Größe des Mähdreschers, der nach jedem Drusch einer Frucht – und erntet er nur den Ertrag von einem einzigen Hektar – neu gereinigt werden muss. Ein hoher Aufwand, um die verschiedenen Getreidesorten nicht durch die zuvor gedroschene Sorte zu verunreinigen, denn rund 50 Kilogramm Getreide verbleiben im Mähdrescher, die von Hand herausgeholt werden müssen. „Klar machen wir schon mal Sachen um der Sache willen“, sagt Sven Gürth. „Aber nach der Experimentierphase will man, dass es ökonomisch läuft.“ Ein Problem sehen alle drei Partner: In Sachsen-Anhalt mangelt es ihrer Ansicht nach an regionalen Verarbeitern. Oder die Größenverhältnisse der verschiedenen vor- und nachgelagerten Betriebe in der Wertschöpfungskette passen nicht zusammen. Große Ölmühlen oder Getreidemühlen nehmen oft Saaten oder Korn erst ab fünf bis zehn Tonnen an. Nicht allein der Anbau seltener Arten ist schwierig, sondern auch ihre separate Verarbeitung, ohne die auch keine eigenständige Vermarktung der daraus hergestellten Produkte möglich ist.

✓ Sven Gürth und seine Färsen



Handarbeit aus der Manufaktur

„Unsere Produkte sind erklärungsbedürftig“, bekennt Lars Jürgen Knak. Das Besondere ist, dass die Produkte aus seltenen Getreide oder Ölsaaten bestehen. Dadurch, dass Verbraucher sie kaufen und verzehren, können sie weiter angebaut werden und so als Genreserve erhalten bleiben.

Neben der Bio-Qualität kommt als weiteres Merkmal die aufwendige handwerkliche Verarbeitung der frischen Körner und die etwas andere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe hinzu. Kunden, die Naturkost bevorzugen, haben oft besondere Ansprüche an die Erzeugnisse. Buchweizen soll frisch geschält sein – in der Folge kann nicht die gesamte Ernte zum Schälern gegeben werden, um dann verkauft zu werden.



▲ Lars Jürgen Knak, Sven Gürth und sein Sohn

Andere Kunden möchten ihr Getreide keimen lassen, um die Sprossen zu verzehren. Damit Getreidekörner ihre Keimfähigkeit behalten, ist eine schonende mechanische Behandlung notwendig. Nur so bleibt die schützende Hülle intakt und erhält man keimfähigen Sprießkornhafer oder keimfähige Sprießkorngerste. Gleiches gilt, wenn Produkte aus glutenfreien Getreidesorten hergestellt werden. Auch hier sind die Verarbeitungsmengen klein und der Aufwand für einen eigenen Verarbeitungsgang groß.

Direktvermarktung bietet Chance

Lars Jürgen Knak ist selbst sein größter Kunde: Rund 75 Prozent der Erzeugnisse der Manufaktur setzt er über sein Hotel an der Ostsee ab. Hier bietet er auch Kurse zum Thema Naturkost oder Fastenwanderungen an. Über einen Bioladen in Leipzig vermarktet er weitere 15 Prozent. Auch hier sucht er den Kontakt zum Käufer. So fährt er regelmäßig mit seiner kleinen Ölpresse nach Leipzig und presst vor den Augen der Kunden Leinöl, die es so gern kaufen. Der dritte Vermarktungsweg ist der Internetshop.

Mit seiner Ölpresse, die sehr langsam kalt presst, können pro Tag maximal fünf bis sechs Liter Öl produziert werden. Neben Getreideprodukten wie Müsli, geflocktem, also gequetschtem Getreide, Ur-Getreide zum Keimen und Getreidechips, Öl von Lein, Leindotter, Sonnenblumen und Mohn bietet die Manufaktur auch Kräutertee und Honig von den eigenen Bienen aus dem Wörlitzer Park und der Dübener Heide an.

Wachstum nicht um jeden Preis

Die Frage nach einer guten Größe von Betrieben, egal ob landwirtschaftlichen oder den in der Wertschöpfungskette anschließenden, ist für Lars Jürgen Knak ein Thema, das ihn umtreibt. Er möchte in Strukturen arbeiten, wo er nicht einfach nur ein gesichtsloser Abnehmer, Verarbeiter und Lieferant von Erzeugnissen ist, sondern ein Teil einer vertrauensvoll zusammenarbeitenden Gruppe, letztlich einer Erzeugergemeinschaft. Handelsstrukturen, in denen Großhändler mehr als 50 Prozent der Wertschöpfung abgreifen und die Produkte zudem unter dem Logo ihres Unternehmens vermarkten, hält er für falsch. „Den Begriff des fairen Handels sollten wir auch im Inland gebrauchen. Deutschland ist so lange krank, wie es sich nicht lohnt, Feldfrüchte anzubauen, um davon leben zu können, produziert auf einem diversen Betrieb“, zitiert Lars Jürgen Knak eine gerade gelesene Aussage. „Die Spezialisierung ist mit der Rationalisierung gekommen – ich wünsche mir, man würde Arbeitskräfte statt Flächen fördern.“ Eine Chance sieht er in der Regionalentwicklung und der Stärkung von regionalen Wirtschaftsstrukturen. So arbeitet er auch mit dem Naturpark Dübener Heide, der Regionalmarke Mittelbe sowie den LEADER- und ILE-Aktionsgruppen Dübener Heide zusammen. Kürzlich ist dem Trio ein erfolgreicher Schritt gelungen, der sie zum Quintett befördert hat: Mit im Boot ist jetzt ein Müllermeister mit einer historischen Windmühle in der Dübener Heide und einer Wassermühle im Fläming. Hier wird das Mehl aus dem Getreide von Sven Gürth und Daniel Kirsch gemahlen. Daraus bäckt ein regionaler Bäcker Brote, die es in zwei Läden und bei den Akteuren selbst gibt. Unter dem Label „Heide-Fläming-Brot“ erfolgt der Vertrieb, den die Wellkorn-Manufaktur und die Direktvermarktung des Thießener Landhofes steuern.

Landwirtschaft wie zu Fürstens Zeiten

Lars Jürgen Knak mit seinem Wunsch die Genreserve alter Arten zu erhalten, hat noch mindestens ein weiteres großes Ziel: Den Anbau alter Sorten, nach historischem Vorbild an einem – insbesondere auch für die Landwirtschaft – geschichtsträchtigem Ort. Dies jedoch nicht in musealen Strukturen sondern getreu dem Firmenmotto „Erhalten durch Aufessen“ und nach dem Muster der „ornamented Farm“ bzw. der „on farm – Erhaltung“ alter Sorten.

Das zum UNESCO-Welterbe zählende Dessau-Wörlitzer Gartenreich umfasst allein im Wörlitzer Park rund 30 Hektar landwirtschaftliche Fläche. Die meisten Felder werden von Agrargenossenschaften aus der Umgebung konventionell bewirtschaftet. Ein paar Flächen konnte Lars Jürgen Knak jedoch pachten und bewirtschaftet so drei Hektar ökologisch mit alten Sorten, die bestens ins Gartenbild des 18. Jahrhunderts passen.

Sein Vorbild ist die Landwirtschaft unter Leopold III. Friedrich Franz, Fürst und Herzog von Anhalt-Dessau, genannt Vater Franz. Er versuchte stets das „Schöne mit dem Nützlichen“ zu verbinden. Sein großes Interesse für die Landwirtschaft und für den Obstbau wird heute jedoch meist übersehen. Zu einer Zeit, als sein Reich nach Kriegen mit hoher Staatsverschuldung daniederlag und Hunger herrschte, blickte er nach England, Frankreich und zu den anderen europäischen Ländern, um sich über moderne Anbaumethoden schlauzumachen. So hat er die bisher praktizierte Dreifelderwirtschaft durch die englische Achtfelderwirtschaft ablösen lassen. Er hat französische Apfelsorten eingeführt und damit auch Deiche und Straßenränder bepflanzt. Die Erträge aus der Landwirtschaft haben die Finanzierung des Gartens erst ermöglicht und so wundert es nicht, dass schon immer Ackerflächen Teil der Parklandschaft waren. Zu ihrer Zeit galten sie als Vorbild für eine moderne, ertragreichere Landwirtschaft – sie erfüllten einen Bildungs- und Informationsauftrag wie heute landwirtschaftliche Versuchsgüter. Lars Jürgen Knak nimmt den Aufklärungs- und Bildungsgedanken des Fürsten auf und bezieht ihn auf die Gegenwart. „Dass wir unsere Lebensmittel auch in der Masse wieder anders erzeugen müssen, ist bekannt. Wörlitz wäre ein idealer Ort dafür, hier einen Demonstrationsbetrieb für den ökologischen Landbau und gleichzeitig für die on farm



Landwirtschaft und Kulturerbe nebeneinander im UNESCO-Weltkulturerbe Dessau-Wörlitzer Gartenreich.



Veredelung als Schweinefutter

Erhaltung alter Sorten zu haben.“ Gerade die Menschen, die zahlreich im Park lustwandeln, müssten jedoch aufgeschlossen sein, den heute vergessenen Zusammenhang vom Nützlichen und Schönen wieder zu verstehen. Gleiches gelte, so Lars Jürgen Knak, vor allem auch für die Akteure im Umfeld.

Ungenutzte Potenziale in der Region

Einige echte Wörlitzprodukte gibt es bereits. Doch Lars Jürgen Knak teilt die Erfahrungen von Sven Gürth, dass es schwierig ist, komplette Wertschöpfungsketten in der Region einschließlich kaufbereiten Endverbrauchern aufzubauen. Obwohl Wörlitz und die nahe Bauhausstadt Dessau entsprechende touristische Schwerpunkte sind und es zahlreiche, auch gehobener Restaurants und Hotels gibt, sei die Nachfrage nach authentischen Wörlitzprodukten dort bei null. Und das trotz vielfacher Bemühungen, Präsentationen, Führungen, Verkostungen. Lars Jürgen Knak ist enttäuscht, dass Touristen Wörlitzer Bier trinken, ohne zu hinterfragen, wo dieses hergestellt wird – die örtliche Brauerei ist jedenfalls schon seit 20 Jahren geschlossen. Seit drei Jahren hält er mit einem obergärigen Bier namens Franz Gerste dagegen, gebraut aus Gerste und Hopfen aus dem Wörlitzer Park.

Aus einem Teil der im Park geernteten Äpfel wird von einer renommierten Brennerei Obstbrand gemacht. Der ist leichter in München als in Wörlitz zu bekommen, aber im Einkauf auch dreimal so teuer wie die gängigen Obstbrände. Ginge es nach Lars Jürgen Knak, könnte der Honig aus ökologischer Bienenhaltung im Park das Highlight der Frühstücksbuffets der Hotels in der Umgebung sein, schließlich stecke die ganze Blütenpracht des Parks darin. Jedoch sieht er für den Gast auch nicht anders als jeder andere Honig aus und müsste besser präsentiert werden.

Ohne die Wertschöpfung in der Gastronomie sind nach Lars Jürgen Knak Regionalprodukte nicht wirtschaftlich zu produzieren, mit den Produkten aus Supermärkten können sie preislich nicht mithalten. Damit fällt auch die Mehrzahl heimischer Käufer aus.

Passend zur märchenhaften Kulturlandschaft des Wörlitzer Parks wünscht sich Lars Jürgen Knak halb im Spaß, es möge eine Fee vorbeikommen, die Wünsche erfüllt – oder wenigstens ein Ölschleich als Investor oder Mäzen. Vielleicht, so hofft er, ändern sich aber auch einfach die Haltung der Menschen und die politischen Gegebenheiten. Dies müsse seiner Ansicht nach keine Utopie sein, das wurde in der Region mehrfach bewiesen: 1517, als die Reformation in der heutigen Kreisstadt Wittenberg ihren Anfang nahm und im 18. Jahrhundert, als Wörlitz ein Zentrum der Aufklärung war.

▼ Johannisroggen im Frühjahr



▼ Öllein im Gemengeanbau mit Getreide



Einkorn (*Triticum monococcum*)

Einkorn ist ein uraltes Spelzgetreide mit sehr weichem Korn, fast wie Hafer und kann als Urweizen angesehen werden. Hinsichtlich des Standortes ist es genügsam und resistent gegenüber Krankheiten. Es hat eine hervorragende Müsliqualität. Für den Verzehr lassen sich die Körner durch Reiben auf einem Sieb entspelzen. Die Aussaat erfolgt März/ April oder August bis Oktober.

Johannisroggen (*Secale cereale var. multicaule*)

Der bis zu zwei Meter hoch wachsende Johannisroggen hat seinen Namen vom frühen Saattermin erhalten. Um Johanni im Juni gesät, reift er wie andere Wintergetreide im nächsten Jahr heran. Er trägt es aber auch, abgemäht und als Viehfutter verwendet zu werden und treibt dann wieder aus. Er wächst auf kargen Böden, sein Ertrag liegt bei der Hälfte der heutigen Roggensorten. Ein anderer Name für ihn ist Waldstaudenkorn. tet werden.



Mehr Informationen:

Wellkorn-Manufaktur
Lars Jürgen Knak
Mühlstraße 16
06901 Kemberg
info@wellkorn.de
www.wellkorn.de

Thießener Landhof GbR
Sven Gürth
Thießen 2
06888 Lutherstadt Wittenberg
Thiessener.Landhof@t-online.de

Landwirtschaftsbetrieb Daniel Kirsch
Kossaer Str.10
06905 Bad Schmiedeberg OT Söllichau
lwkirsch@web.de

Waidanbau auf einem Rindermastbetrieb

Von Renate Kaiser-Alexnat und Jan Freese

Wenn Wolfgang Friebel, Geschäftsführer der Landgut Kornhochheim GmbH, seinen Betrieb vorstellt, ahnt man schon, dass hier einige Besonderheiten zu finden sind. Im Dreieck zwischen Erfurt, Gotha und Arnstadt bewirtschaftet der Thüringer Betrieb 740 Hektar, davon sind 50 Hektar Grünland. Neben der Mast von 400 Rindern mit eigenem Futteranbau werden Raps für die Ölgewinnung und Biogetreide produziert.

Die Tiere werden ausschließlich mit eigenem Futter auf der Basis von Getreide, Ganzpflanzensilage und Wintererbsen gemästet. Sie stehen nicht auf Spaltenböden, sondern in einem Tiefstreustall. Jedes Jahr verkaufen Wolfgang Friebel und seine sechs Mitarbeiter 600 Tiere. Außerdem engagiert sich der Geschäftsführer seit vielen Jahren als Bürgermeister tatkräftig für seinen Heimatort. Nebenbei baut er als einziger Landwirt Deutschlands auch noch Färberwaid an.

Anbau und Nutzung des Färberwaides

Die Region im heutigen Landkreis Gotha ist im Mittelalter mit dem Waidanbau wohlhabend geworden. Das Wappen von Neudietendorf, der Gemeinde, in der das Landgut liegt, zeigt einen Waidbauern und verdeutlicht damit die wichtige Rolle, die diese Färbepflanze spielte. Die zweijährige Pflanze machte Thüringen im Mittelalter als wichtige Rohstoffquelle für die Blaufärberei reich, ist aber Anfang des 20. Jahrhunderts durch synthetischen Farbstoff abgelöst worden und geriet deshalb in der Landwirtschaft in Vergessenheit.

In den 1980er-Jahren hat der Betrieb, damals noch eine große neben der Rindermast auch Schweine haltende und Obst- und Gemüsebau betreibende LPG mit 300 Angestellten, wieder begonnen, für die Farbenproduktion des ortsansässigen Malermeisters Wolfgang Feige Waid anzubauen. Gemeinsam mit der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft wurde Saatgut zusammengetragen und es musste eine Anbaustrategie entwickelt werden. Aufgrund der insektiziden und fungiziden Wirkung des Waides wurden über Jahre aus dem frisch geschnittenen Waid verschiedene Farben mit Holzschutzwirkung etwa für den Außeneinsatz und die Restaurierung entwickelt und hergestellt. Inzwischen wird der Waid auch in kleineren Mengen von der kosmetischen Industrie abgenommen und in Cremes und Shampoos verarbeitet. Das aus dem Samen gepresste Öl wird zum Beispiel gegen Nagelpilz eingesetzt.

Auf dem Landgut Kornhochheim gewinnt man das Saatgut selbst und für jeden – wenn auch selten auftretenden – Schädlingsbefall muss vor der Behandlung eine Sondergenehmigung beantragt werden. Denn für den Waidanbau zugelassene Pflanzenschutzmittel gibt es nicht. Es gibt auch keine Waid anbauenden Kollegen und somit auch keine Austauschmöglichkeiten über praktische Fragen des Anbaus.

Seit 2012 gibt es mit Professor Manfred Grün von der JenaBios GmbH ein Forschungsvorhaben zu den Wirkstoffgehalten des Waides in den verschiedenen Pflanzenteilen zu verschiedenen Wachstumsphasen. Wolfgang Friebel hofft, dass sich so die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Inhaltsstoffe zukünftig besser und gezielter nutzen lassen. Denn trotz des jahrelangen Anbaus und der unterschiedlichen Produkte und Nutzung ist der Waidanbau immer noch ein Hobby, das für den Betrieb – zumindest aus wirtschaftlicher Sicht – nicht rentabel ist.



Bild: © Dr. Renate Kaiser-Alexnat

Wolfgang Friebel – der einzige Waidbauer Deutschlands

Mehr Informationen:

Landgut Kornhochheim GmbH
Hauptstraße 51 a
99192 Neudietendorf
Ansprechpartner: Wolfgang Friebel
Angebot: Anbau von Färberwaid

Institut für Färbepflanzen
Stadtring 71
64720 Michelstadt
Ansprechpartner: Dr. Renate Kaiser-Alexnat
Angebot: Weitere Informationen zum Färberwaid unter
www.dyeplants.de

Färberwaid: Eine alte Kulturpflanze neu entdeckt

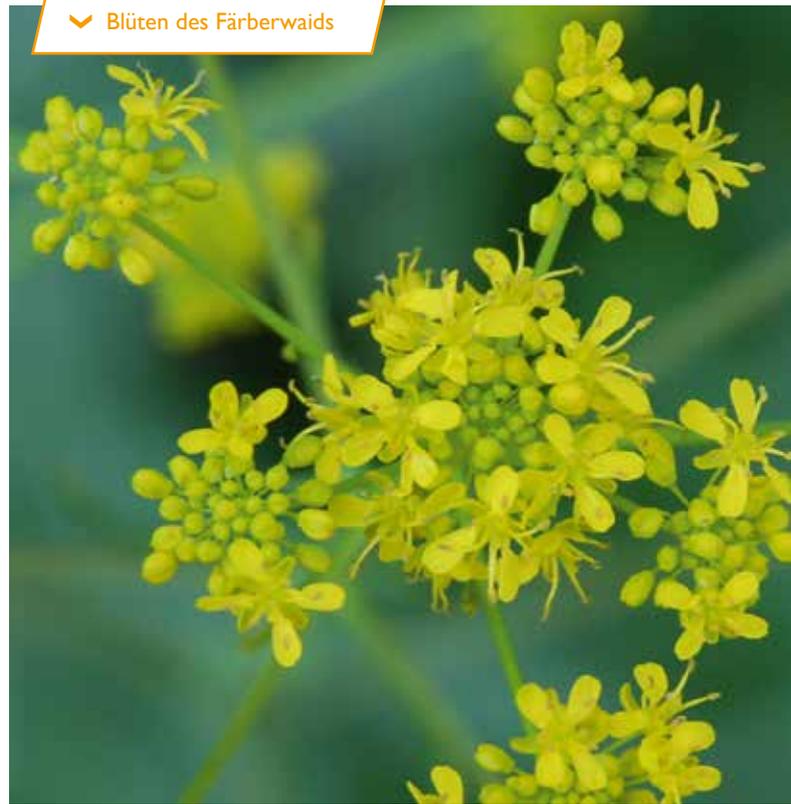
Der Färberwaid lieferte lange Zeit als einzige Pflanze die Farbe Blau für das Färben von Textilien. Dann geriet die Pflanze in Vergessenheit. Heute erfährt sie eine Renaissance, wird vor allem in Thüringen wieder angebaut und für vielfältige Produkte genutzt.

Von Renate Kaiser-Alexnat

▼ Reife Früchte des Färberwaid



▼ Blüten des Färberwaid



Der Färberwaid ist eine alte Kulturpflanze, die im mittelalterlichen Europa zur Nutzung des blauen Farbstoffs Indigo angebaut wurde. Damals war der Bedarf so groß, dass ganze Landstriche von dem Anbau, der Aufbereitung, dem Handel und der Färberei mit der Pflanze leben konnten. Im deutschsprachigen Raum bildeten sich vor allem in Thüringen und im Dreieck zwischen Aachen, Jülich und Köln Zentren einer intensiven Waidkultur. In Frankreich hatte der Färberwaid im Dreieck zwischen Toulouse, Albi und Carcassonne eine große wirtschaftliche Bedeutung.

Lange Zeit war der Färberwaid die einzige Quelle zum Blaufärben von Textilien in Europa. Mit der Einführung des preisgünstigeren und ergiebigeren Naturindigos aus Asien, ging der Anbau von Färberwaid im 17. Jahrhundert immer weiter zurück. Das endgültige Aus kam mit der Entwicklung der Indigosynthese durch die chemische Industrie gegen Ende des 19. Jahrhunderts.

Inzwischen wird der Färberwaid nicht nur als Indigolieferant wiederentdeckt. Er findet auch aufgrund vielfältiger weiterer Nutzungsmöglichkeiten Beachtung und wird heute in einigen europäischen Ländern wie Frankreich, Italien, England und Deutschland vereinzelt wieder angebaut.

Richtig anbauen

Der Färberwaid gehört zur Familie der Kreuzblütler und ist zweijährig. Bei Aussaat im Spätherbst beziehungsweise zeitigen Frühjahr bildet er im ersten Anbaujahr zahlreiche bläulich-grüne Blätter, die in einer grundständigen Blattrosette angeordnet sind. Die Blätter des Färberwaid enthalten neben Isatan – einer Vorstufe des blauen Farbstoffs Indigo – auch andere wertbestimmende Inhaltsstoffe. Beim Färberwaid steht deshalb die Blattnutzung im Vordergrund.

Aufgrund seiner guten Regenerationsfähigkeit ist der Färberwaid im ersten Anbaujahr mehrschnittig nutzbar. Der erste Schnitt der Waidblätter sollte nach Bestandesschluss etwa Ende Juni bis Anfang Juli erfolgen. Folgeschnitte sind alle fünf bis sieben Wochen möglich, sodass im Jahr in der Regel drei Schnitte erfolgen können. Die Blatterträge liegen bei 150 bis 250 Dezitonnen pro Hektar Frischmasse. Im Verlauf der Vegetationsperiode nimmt der Blattertrag mit jedem weiteren Schnitt ab, ebenso wie der Indigogehalt der Blätter.

Nach dem Winter schosst der Färberwaid im zweiten Anbaujahr zu Vegetationsbeginn und bildet viele eins bis 1,5 Meter hohe Stängel. Anfang bis Mitte Mai entwickeln sich zahlreiche kleine gelbe Blüten, aus denen nach etwa sechs bis sieben Wochen schwarzviolette einsamige Früchte – die sogenannten Schötchen – hervorgehen. Die in den

Schötchen eingeschlossenen Samen werden mit Dreschmaschinen oder Kleereibern gewonnen. Der Samenertrag liegt bei circa zwei bis vier Dezitonnen pro Hektar. Die Samen enthalten etwa 30 bis 35 Prozent Öl, das in seiner Zusammensetzung dem ursprünglichen Rapsöl gleicht.

Beim Thüringer Zentrum „Nachwachsende Rohstoffe der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft“ wurde ein modernes Anbauverfahren entwickelt, sodass eine effiziente und umweltgerechte pflanzliche Erzeugung des Färberwaides möglich ist.

Blau machen mit Waid

In den Waidblättern liegt der Indigo nicht als Farbstoff, sondern in Form farbloser Indigovorstufen vor. Im Gegensatz zu anderen Indigopflanzen enthalten die Blätter des Färberwaides hauptsächlich Isatan. Indican, das bei anderen Indigopflanzen vorherrscht, ist dagegen beim Färberwaid nur geringfügig vorhanden.

Der Anbau und die Verarbeitung des Waides waren früher räumlich getrennt. Den Bauern war es vorbehalten, den Waid anzubauen, in den Waidmühlen zu Mus zu verarbeiten und daraus von Hand Kugeln – die Waidbällchen – zu formen. Diese wurden auf speziellen Horden getrocknet und von den Bauern schließlich in den Waidstädten auf den Märkten verkauft. Die Waidhändler verarbeiteten diese zu einem Farbpulver, das in Waidfässern in den Handel kam.

Beim eigentlichen Färbvorgang werden die Textilien in das Färbebad – die Küpe – getaucht, in dem sie sich zunächst gelb färben. Erst wenn sie aus dem Färbebad herausgenommen werden und mit dem Sauerstoff in der Luft in Berührung kommen, färben sie sich binnen weniger Sekunden von gelb über grün zu blau. Wegen dieser verblüffenden Verwandlung spricht man auch vom „blauen Wunder“. Früher legten die Färber beim Bläuen einen Wartetag ein. Das war normalerweise der Montag. Der Ausdruck „Blauer Montag“ stammt aus dieser Zeit. Auch das sprichwörtliche „Blaumachen“ leitet sich von diesem prozessbedingten Ruhetag ab.

Vielfältiger Einsatz des Waides

Mittlerweile gibt es wieder zahlreiche Interessenten für Blaufärbungen mit Naturindigo, wobei das Färben mit Waidindigo eine Marktnische für Liebhaber ist. Früher war das Verfahren aufwendig, heute extrahieren die Firmen den Indigo aus dem Färberwaid, um damit nicht nur Textilien, sondern auch Alltagsgegenstände in Waidblau herzustellen. In der historischen Waidstadt Erfurt nimmt sich die Restauratorin Rosanna Minelli dem Färberwaid mit viel Liebe zum Detail an.

Neben den Indigovorstufen enthalten die Blätter des Färberwaides auch Glucosionolate. Bei deren Abbau entstehen chemische Verbindungen mit zum Teil fungizider und insektizider Wirkung.

Deshalb werden die Waidblätter heute auch für die Herstellung von umweltschonenden und biologisch abbaubaren Holzschutzmitteln genutzt. Das österreichische Unternehmen Hirschmugl KEG stellt das Holzveredelungsprodukt „ISATIS TINCTORIA 2107“ mit pilzhemmender und insektenabweisender Wirkung auf der Basis von Färberwaid her.

Die Palette an Waidprodukten wird von der Firma Nuth GmbH & Co.KG in Thüringen durch eine kosmetische Pflegeserie mit Extrakten aus der Waidpflanze erweitert. Und die Firma P&M Cosmetics GmbH & Co. KG vertreibt unter dem Label Mycolex® barriereverstärkenden Nagellack sowie ein Pflegeöl mit Waidöl.

Im griechischen Altertum und in der chinesischen Medizin fand der Färberwaid auch als Arzneipflanze Verwendung. Aktuelle Untersuchungen befassen sich mit der pharmazeutischen Nutzung des Färberwaides, wobei vor allem die krebs- und entzündungshemmende Wirkung Beachtung findet.



Blaues Lesen

Renate Kaiser-Alexnat hat im vergangenen Jahr ein Buch mit Waidgeschichten und das Sachbuch „Farbstoffe aus der Natur“ veröffentlicht. Das Sachbuch wurde für interessierte Laien konzipiert und gibt – begleitet von zahlreichen Bildern – eine Übersicht über die bedeutendsten Färbepflanzen und Naturfarbstoffe. Ebenso enthalten sind ein Rückblick auf Wissenswertes zur Geschichte und ein Ausblick auf Perspektiven in der heutigen Zeit. Da der Färberwaid unter den bedeutendsten heimischen Färbepflanzen am umfangreichsten abgehandelt wird, ist der Buchumschlag in dem typischen warmen Waidblau gehalten.

Digitales Nachschlagewerk

In einem vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten geförderten und vom Projektträger BLE betreuten Forschungsprojekt war Renate Kaiser-Alexnat von 1991 bis 1994 mit der Evaluierung eines umfangreichen Sortimentes mit Färbepflanzen betraut. Inzwischen arbeitet sie selbst beim Projektträger BLE und unterhält ehrenamtlich die Homepage „Institut für Färbepflanzen“. www.dyeplants.de

Mehr Informationen:

Dr. Renate Kaiser-Alexnat
Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Tel.: 0228 6845-3996
renate.kaiser-alexnat@ble.de

Buchweizen – kein Getreide, aber eine Bienenweide



Bild: © Aleks - Fotolia

Der Ackerbaubetrieb Töpferwien strebt die Umstellung von konventioneller Landwirtschaft auf ökologischen Landbau nach Biolandrichtlinien an. Der Ausbau der vorhandenen Imkerei spielt dabei eine tragende Rolle.

Von Bettina Rocha

Wenige Kilometer entfernt von der Autostadt Wolfsburg führt Eike Töpferwien gemeinsam mit seiner Mutter Edith einen Ackerbaubetrieb, der auf den ersten Blick typisch für die Region wirkt. Der moderne Aussiedlerhof liegt am Rande eines Dorfes in einer flachen, wenig strukturierten Agrarlandschaft. Die Schläge sind für eine großflächige voll mechanisierte Bewirtschaftung ausgelegt, mit durchschnittlich 40 Bodenpunkten. Eine Region in der überwiegend Getreide, Raps, Rüben und Mais angebaut werden.

Auch der Betrieb Töpferwien baut diese Feldfrüchte auf rund 120 Hektar an und hat doch vor ein paar Jahren begonnen, sich Gedanken über andere Möglichkeiten für die Zukunft des Betriebes zu machen. „Ich würde sehr gerne auf ökologischen Landbau umstellen“, sagt Eike Töpferwien. „Und ich möchte vom Markt, aber nicht vom Staat abhängig sein und weiter in irgendeine Richtung gestoßen werden.“ 2005 haben er und seine Mutter mit der Imkerei begonnen. „Bienen zu halten und Honig zu produzieren, gefällt uns. Als wir uns über Imkerei informiert haben, dachten wir: Das passt zu uns, das könnte etwas sein“, ergänzt Mutter Edith.

Imkerei und Lohnbestäubung

Bisher hält der Betrieb 70 Wirtschaftsvölker. Unter einem Wirtschaftsvolk versteht man in der Imkerei, in Abgrenzung zum Beispiel zu einem Jungvolk, ein Bienenvolk, das mindestens ein Jahr alt ist. Es umfasst mit jahreszeitlichen Schwankungen circa 60.000 Bienen und produziert so viel Honig, dass Honigwaben entnommen und Honig geerntet werden können – die Bienen selbst aber genügend Honig für die Überwinterung für sich behalten.

Ziel der Töpferwiens ist, die Imkerei auf rund 300 Wirtschaftsvölker zu vergrößern. In ihrem Neubau haben sie sogar Platz für den Honig von mehr als 300 Völkern: Hier stehen die Gerätschaften zur Honiggewinnung, Abfüllung und Verpackung und befindet sich ein Verkaufsraum. In Zukunft möchte Eike Töpferwien etwa ein Drittel des Betriebseinkommens aus der Imkerei erzielen.

Vielfältige Geschmäcker

Künftig möchten Eike und Edith Töpferwien ihre Bienen auch in der Lohnbestäubung einsetzen. So vergrößern sie auch die Sortenvielfalt des Honigs. Nektarsammeln lohnt sich für ein Volk nur, wenn die Witterungsbedingungen günstig sind und ein ausreichendes Trachtangebot zur Verfügung steht. Daher bringen die Töpferwiens die Völker über die gesamte Vegetationsperiode zu verschiedenen blühenden Flächen. Sie fahren sie in die Nähe von Stendal zur Robinienblüte und zu einem Truppenübungsplatz in der Letzlinger Heide, wo die Lindenblüten als Tracht dienen. Aber auch von den übrigen Heidepflanzen wird der Nektar gesammelt. Die Bienen verarbeiten den Nektar zu Honig, der dann entsprechend seiner Herkunft als Heidehonig, Robinien- oder Lindenhonig vermarktet wird.

Aber natürlich dienen vor allem die landwirtschaftlichen Flächen des Betriebes selbst den Honigsammlerinnen als Bienenweide. Allem voran bietet der Raps ein reiches Nahrungsangebot. Je nach Pflanzenart und Blütenreichtum können zwischen 100 und 500 Kilogramm Honig von einem Hektar geerntet werden. Die Vermarktung des Honigs erfolgt zurzeit überwiegend ab Hof, aber auch durch die Belieferung anderer Hofläden und zukünftig über das Internet.



Bild: © Leonid Ikan - Fotolia



Bild: © Eicke Töpferwien

Buchweizen als Bienenweide

Weil der Betrieb gern auf ökologischen Landbau umstellen möchte, hat sich Eike Töpperwien nach einer blührefreudigen Ackerfrucht umgesehen, die künftig an die Stelle des Raps treten soll. So ist er auf Buchweizen gestoßen, der reichlich blüht und Nektar bietet, aber anders als der Name vermuten lässt, kein Getreide ist. Buchweizen gehört zur Familie der Knöterichgewächse. Er ist auf deutschen Äckern eine echte Rarität und auch keine andere Ackerpflanze, die dieser Familie angehört, steht auf hiesigen Feldern – mit Ausnahme des Rhabarbers. Damit ist Buchweizen eine interessante Kultur, um die Fruchtfolge möglichst vielfältig zu gestalten. Es gibt zwei Buchweizenarten, den „Echten Buchweizen“ und den „Tatarischen Buchweizen“. Eike Töpperwien stellte durch Anbauversuche fest, dass sich der Tatarische Buchweizen nicht als Tracht eignet: Die Blüten sind so klein, dass die Bienen nicht an den Nektar gelangen. Anders beim „Echten Buchweizen“, hier gelangen die Honigsammlerinnen an den Nektar. Und sie bestäuben die Pflanze: Für einen Hektar müssen rund zehn Bienenvölker eingesetzt werden.

Auch die Körner des Buchweizen will der Betrieb zukünftig vermarkten. Im Jahr 2012 hat er 22 Doppelzentner pro Hektar geerntet und geschrotet an seine fünf Mutterkühe und Kälber verfüttert. Buchweizen ist sehr eiweißhaltig und könnte daher für die Tierfütterung eine interessante Pflanze sein. Wie groß ihr Potenzial als Eiweißträgerin ist, möchte die Landwirtschaftskammer Niedersachsen durch Versuche herausfinden, an denen auch der Betrieb Töpperwien beteiligt ist.

Umstellung auf Öko

Bevor die Töpperwien Biolandbauern werden, sind noch einige Herausforderungen zu meistern. Dabei bedarf es bei einer Umstellung vor allem einer Abklärung mit den Verpächtern. Bei denen besteht die Sorge, dass nicht genügend Nährstoffe im Boden erhalten bleiben könnten und das Unkraut überhandnimmt. Mit einem Anteil von etwa zwei Drittel Pachtflächen ist dies ein echtes Problem für den Betrieb, denn die Konkurrenz um Flächen ist groß, neues Land mit einem anderen Verpächter findet sich nicht leicht. Dabei konkurrieren nicht nur Landwirte um Ackerland, auch andere Flächennutzer, wie Kommunen und Straßenbaubetriebe, beanspruchen Fläche, die durch Versiegelung der landwirtschaftlichen Nutzung für immer entzogen wird.

Ein weiteres Problem ist, dass die Zuckerfabrik, an die der Betrieb bisher seine Rüben geliefert hat, keine Biorüben annimmt. Die Fabrik verfügt nicht über die Kapazitäten, die bioproduzierten getrennt von

den übrigen Rüben zu verarbeiten. Eine andere Zuckerfabrik, zu der der Betrieb ausweichen könnte, gibt es in erreichbarer Nähe nicht. Stellt der Betrieb um, wird er auch aus ackerbaulicher Sicht einiges anders machen: Der Buchweizenanbau, der innerhalb der Fruchtfolge als Zwischenfrucht vor und nach Getreide steht, soll ausgedehnt werden. Dafür wird der Anbau von Raps aufgegeben. Denn im ökologischen Landbau besteht für Raps ein hohes Anbaurisiko, das in erster Linie aus dem hohen Beikraut- und Schädlingsdruck sowie aus dem hohen und frühen Stickstoffbedarf resultiert und im konventionellen und integrierten Anbau durch Mineraldünger und Pflanzenschutzmittel reduziert wird. Beides steht dem Ökobetrieb nicht zur Verfügung. Der Buchweizen, der zurzeit erst auf gut drei Hektar angebaut wird, soll künftig als Nahrungsquelle für die Bienen an die Stelle des Rapses treten. Da im ökologischen Landbau keine mineralischen Stickstoffdünger verwandt werden dürfen, muss der Anteil der Leguminosen, wie Bohnen und Erbsen, in der Fruchtfolge erhöht werden. Denn diese Pflanzen sind in der Lage, mithilfe von Knöllchenbakterien, Stickstoff aus der Luft zu sammeln und zu fixieren.

Eike und Edith Töpperwien möchten künftig nach Biolandrichtlinien wirtschaften. Die Richtlinien des Anbauverbandes Demeter empfinden sie vor allem für die im Aufbau befindliche Imkerei für nicht praktikabel. So lässt Demeter beispielsweise eine Teilung eines Bienenvolkes durch den Menschen nicht zu. Dies ist jedoch eine Methode, um eine neue Königin zu gewinnen und darüber letztlich mehr Völker zu erschaffen – ein entscheidender Punkt für eine Imkerei, die sich vergrößern soll.

▼ Edith und Eike Töpperwien



Bild: © Eicke Töpperwien



Mehr Informationen:

Toepperwien.GbR@wolfsburg.de

Öko-Buchweizen für den Futtertrog



Um die Eignung des Buchweizens als Bio-Futtermittel zu untersuchen, hat der Fachbereich Ökologischer Landbau der Landwirtschaftskammer Niedersachsen seit 2011 auf einem Bioland-Betrieb einen Anbauversuch angelegt. Erste Versuchsergebnisse sind vielversprechend.

Von Markus Mücke und Armin Meyercordt

Die Nachfrage nach hochwertigen, proteinhaltigen Futterbestandteilen im ökologischen Landbau hat kontinuierlich zugenommen. Bereits heute fordern einige Verbände 100 Prozent Biofutter – alle Einzelkomponenten müssen danach ausschließlich aus ökologischer Erzeugung stammen.

Ein interessanter Bestandteil könnte deshalb Buchweizen sein: Untersuchungen aus der Schweiz zeigen, dass Buchweizen durchaus als Aminosäurelieferant in der Geflügelfütterung, aber auch in der Milchviehhaltung eingesetzt werden kann.

Um die Eignung des Buchweizens als Bio-Futtermittel zu untersuchen, hat der Fachbereich Ökologischer Landbau der Landwirtschaftskammer Niedersachsen seit 2011 auf einem Bioland-Betrieb im Landkreis Gifhorn mit sandigen Böden (Ackerzahl: 18) einen Anbauversuch gestartet. Finanziell unterstützt wird das Vorhaben vom Land Niedersachsen. Geprüft werden sieben Buchweizensorten des gewöhnlichen Buchweizens *Fagopyrum esculentum* und eine Sorte des Tatarischen Buchweizens *Fagopyrum tataricum*.

Ziel des Versuchsvorhabens ist es, die ausgewählten Buchweizensorten bezüglich verschiedener pflanzenbaulicher Parameter zu untersuchen. Dazu gehören unter anderem das Beikrautunterdrückungsvermögen, das Abreifeverhalten und der Ertrag. Des Weiteren werden die Buchweizensorten auf ihre Inhaltsstoffe und somit auf ihre Eignung als mögliches Futtermittel untersucht.

Auch aus pflanzenbaulicher Sicht ist Buchweizen für den Öko-Landbau sehr interessant. Seine Ansprüche an Boden, Wasser- und Nährstoffversorgung sind gering, sodass ein Anbau besonders auf Marginalstandorten erfolgen kann. Er hat eine rasche Jugendentwicklung und vermag Unkräuter hervorragend zu überwachsen. Eine mechanische Krautregulierung ist in der Regel nicht erforderlich. Buchweizen ist einjährig und gehört zur Familie der Knöterichgewächse. Er sollte aufgrund seiner Kälteempfindlichkeit nicht vor Mitte Mai gesät werden, wegen seiner vergleichsweise kurzen Vegetationszeit von etwa zehn bis zwölf Wochen ist eine spätere Saat bedenkenlos möglich.

Schwankende Erträge – schwierige Ernte

Die ersten Versuchsergebnisse sind vielversprechend: Das Vermögen zur Beikrautunterdrückung war aufgrund der zügigen Jugendentwicklung und der intensiven Bodenbedeckung in der Tat sehr groß, wobei im Versuch in der Jugendentwicklung Sortenunterschiede festgestellt wurden, die sich aber im weiteren Wachstumsverlauf wieder ausgleichen haben. Selbst Weißer Gänsefuß und Quecken wurden auffällig gut unterdrückt.

Die Erträge können beim Buchweizen erheblich schwanken: 10 bis 30 Dezitonnen pro Hektar (dt/ha) sind laut Literaturangaben möglich. Vor allem die Witterung während der Blütezeit, die die Bestäubung durch Insekten beeinflusst, wirkt sich auch stark auf den Ertrag aus. Im Versuch schwankten die Erträge im ersten Versuchsjahr je nach Sorte zwischen 6,5 und 16 dt/ha erheblich.

Ein weiteres Manko ist die nicht endständige Abreife des Buchweizens. Dies führt zu Erntebehinderungen aufgrund des unreifen Strohens. Hier zeigten sich im Versuch deutliche Unterschiede zwischen den Sorten.

Hohe Eiweißwertigkeit

Die bislang vorliegenden Untersuchungen am ungeschälten Buchweizen zeigen, dass dieser eine hohe Eiweißwertigkeit besitzt und reich an Lysin und Methionin ist. Gegenüber Getreide ist der Lysingehalt fast doppelt so hoch, Methionin und Threonin sind etwa um 30 Prozent höher. Der Thryptophangehalt ist sogar etwa um 50 Prozent höher als im Getreide. Die Aminosäurenrelation ist in einem ausgewogenen Verhältnis, ähnlich dem der Sojabohne. Eine Nutzung in der Schweinefütterung scheint möglich. Um weitere Aufschlüsse zu erhalten, ist flankierend zum Anbauversuch ein Futterakzeptanzversuch bei Mastschweinen in 2013 geplant. Auch dieser wird vom Land Niedersachsen finanziell unterstützt.

Für Anbau- und Fütterungsempfehlungen ist es nach den bislang vorliegenden Ergebnissen allerdings noch zu früh.



Steckbrief Buchweizen

Bereits im 13. Jahrhundert wurde in Deutschland Buchweizen angebaut, insbesondere als Lückenbüßer auf sandigen und moorigen Böden sowie als Pionierpflanze nach Brandrodung oder auf Heidemoorflächen. Daher wird er im deutschen Sprachraum auch Heidenkorn oder Heiden genannt. Die Gattung Buchweizen (*Fagopyrum*) umfasst weltweit 15 verschiedene Arten. Buchweizen ist eine einjährige, circa 80 Zentimeter hohe Kultur mit wechselständigen, herzförmigen Blättern. An den Enden der Sprossachsen und in den Blattachseln bilden sich die weißen bis rosafarbenen Blüten. Neben der Nutzung der Körner oder als Bienenweide eignet sich Buchweizen aufgrund seiner relativ kurzen Vegetationszeit von drei bis vier Monaten als Zwischenfrucht. Dabei dient er als Stickstoffbinder und bietet einen guten Erosionsschutz. Wenn die Vegetationszeit nicht mehr bis zur Abreife der Nüsschen ausreicht, kann er als Grünfutter oder als Gründüngung genutzt werden. Leichte Böden stellen einen optimalen Standort für Buchweizen dar. Auch auf schweren Böden ist der Anbau möglich, diese sollten jedoch locker, nicht zu feucht und nicht verdichtet sein. Buchweizen weist eine relativ hohe Säurefestigkeit auf. Auch bei der Nematodenbekämpfung zeigt er positive Wirkungen, denn durch den Buchweizenanbau wird der Entwicklungszyklus der Nematoden durchbrochen. Zur Saat sollte der Standort warm und nicht für Frühfröste gefährdet sein. Der Aussaatzeitpunkt richtet sich nach der Nutzung: Zur Kornnutzung wird Mitte Mai ausgesät, zur Zwischenfruchtnutzung erfolgt die Aussaat Anfang Juli bis Mitte August. Geerntet wird von Anfang bis Mitte August. Es sollte darauf geachtet werden, dass die Mehrzahl der Körner an den Zweigspitzen die Reifefärbung aufweist. Eine Trocknung der Körner ist in der Regel nötig. Buchweizen ist frostempfindlich. Für alle Pseudogetreidearten wie Buchweizen, Quinoa und Amarant gilt, dass zwar eine gewisse Nachfrage vorhanden ist, diese bisher aber überwiegend durch Importe aus Osteuropa und Südamerika gedeckt wird. Buchweizen kann in der Küche als Grütze, Grieß oder Mehl verwendet werden. Das Mehl lässt sich aber wegen des fehlenden Klebereiweißes nicht backen. Ein bekanntes Rezept ist der Westfälische Pfannkuchen aus Buchweizenmehl.



Mehr Informationen:

Markus Mücke und Armin Meyercordt
Landwirtschaftskammer Niedersachsen
Fachbereich Ökologischer Landbau
Telefon: 0511 3665-4378
markus.muecke@lwk-niedersachsen.de

www.tinyurl.com/pseudogetreide
www.tinyurl.com/buchweizen

„Es schmeckt nach Leb'n“

Seite Generationen betreibt die Familie Lamprecht Ackerbau und Viehhaltung. Nach dem Ende des Rapsöl-Booms 2009 entschieden sich Irm und Anton Lamprecht die die hofeigene Ölmühle auf die Produktion hochwertiger Speiseöle umzustellen.

Von Bettina Rocha

Mit 20 Hektar Ackerland und fünf Hektar Grünland ist der Bauernhof in Garting nicht allzu groß. In der Ölmühle wurde der eigene Raps zu Öl gepresst. Die Erzeugung von Rapsöl als erneuerbare Energiequelle war und ist ein wichtiger Betriebszweig um die Wirtschaftlichkeit des Betriebes zu sichern. Darüber hinaus wurde Altspeiseöl zugekauft und für die Nutzung als Biotreibstoff aufbereitet. Durch eine vorzeitige Änderung des Energiesteuergesetzes, das ursprünglich eine Begünstigung von Raps als Reinkraftstoff bis 2019 vorgesehen hatte, war die Herstellung von Rapsöl als Biotreibstoff für den Betrieb Lamprecht aber 2009 plötzlich nicht mehr wirtschaftlich attraktiv.

„Ich habe mich auf die Aussage verlassen, doch dann war die Förderung politisch und gesellschaftlich nicht mehr gewünscht – was ich irgendwo verstehen kann“, sagt Anton Lamprecht. „Irm und ich haben überlegt, was wir hier auf dem Betrieb gemeinsam aufziehen können, was zu uns und unserer Familie passt. Wir wollten nicht mehr vom politischen Wohlwollen abhängig sein.“

Alternativen selbst erschaffen

Den Ackerbau weiter auszudehnen, wäre nicht möglich gewesen: Die Konkurrenz um Flächen ist in der Region groß, die Pachtpreise sind hoch. 2009 schafften die Lamprechts das Milchvieh ab – den Kuh-

bestand aufzustocken und in einen modernen Milchviehbetrieb zu investieren, wäre ein sehr großer finanzieller Kraftakt gewesen. Zudem stand Anton Lamprecht nicht der Sinn nach Milchwirtschaft. Und so haben seine Frau und er 2010 begonnen, einen Teil ihres Betriebes lebensmitteltauglich auszubauen und hochwertige Speiseöle herzustellen. Das Investitionsvolumen für die O.E.L. Goldmühle, das der Betrieb ohne Förderung aufgebracht hat, betrug rund 30.000 Euro.

Seither konzentrieren sich die Lamprechts auf den Ausbau und die Vermarktung ihres Angebots kalt gepresster Öle aus Raps und Schwarzkümmel über Lein, Leindotter, Hanf und Mohnöl bis hin zu Sonnenblumen, Walnuss und Soja. Insgesamt sind es 17 verschiedene Öle hergestellt, die zum Teil mit Kräutern verfeinert werden. Der eiweißhaltige Presskuchen, der bei der Ölgewinnung anfällt, wird als Tierfutter vermarktet. Eine Besonderheit ist das Pressen von Senfsaat. Hier ist der Pressrückstand, das Senfmehl, wertvoller als das Öl und wird an eine benachbarte Senfmanufaktur verkauft. Das verbleibende sehr scharfe Senföl kann anderen Ölen beigegeben werden und verleiht diesem eine besondere Note.

Saaten aus der Region und aus eigenem Anbau

Der Betrieb, der rund 20 Rinder pro Jahr mäset, baut Raps, Mais, Klee gras und ein Gemenge aus Winterweizen und Leindotter an. Der Anbau von Schwarzkümmel auf den eigenen Flächen ist für das nächste Jahr geplant, bisher wird er aus dem Mittelmeerraum importiert. In Kooperation mit einem benachbarten Betrieb wird Lein für die Ölmühle angebaut.

Auch wenn nur fünf Prozent der Rohstoffe für die Speiseölproduktion vom eigenen Betrieb stammen, so bezieht die O.E.L. Goldmühle dennoch rund 90 Prozent der Ausgangsprodukte aus der Region Schnaitsee in Oberbayern, wo auch die Goldmühle selbst liegt. Der Betrieb bezieht Rapsamen, gentechnikfreie Sojabohnen sowie Walnüsse, Hanf, Haselnüsse und Sonnenblumenkerne aus anderen Teilen Oberbayerns, Kürbiskerne und Mohnsamen aus dem benachbarten Österreich. Weit gereist sind Schwarzkümmel und Sesamsamen aus , die aus Fernost kommen.

Regionalität schreiben Anton und Irm Lamprecht ganz groß: Mit Blick auf den Verbraucher sehen sie in der regionalen Herkunft von Lebensmitteln das stärkere Verkaufsargument als in der Bioqualität. Für ein Jahr waren Teile des Betriebes nach EG-Öko-Verordnung zertifiziert, doch das Nebeneinander von Öl aus Bio-Rohstoffen und Nicht-Bio-Rohstoffen war kompliziert und der Zertifizierungsaufwand für den Betrieb sehr groß. Und so vermarkten sie nun auch Öle, wie das Leinöl, das aus sehr extensiv angebautem Lein gewonnen wird, oder das Leindotteröl aus ungespritztem Leindotter ohne das Öko-Siegel.

Wochenmärkte und Facebook

Die O.E.L. Goldmühle beliefert rund 150 Verkaufsstellen vom EDEKA-Markt, Rewe über V-Markt und sonstige Einzelhändler und arbeitet mit dem Regionalvermarkter „Region aktiv Chiemgau-Inn-Salzach“ und „Nimm's RegRonal“ im Raum Rosenheim-Chiemsee zusammen.



✓ Irm und Anton Lamprecht



↘ Eiweißhaltiger Presskuchen wird als Tierfutter vermarktet



↗ Ölabfüllung

Etwa drei Viertel der Ware liefert der Betrieb im Umkreis von 80 Kilometern selber aus, der Rest geht per Spedition an weiter entfernte Abnehmer. An Freitagnachmittagen ist der Hofladen geöffnet, der vom eigenen Internetshop ergänzt wird. Der Absatz über das Internet macht etwa ein Prozent des Umsatzes aus.

In puncto Marketing verfolgen Irmi und Anton Lamprecht eine Doppelstrategie. Wichtig für den direkten Kontakt zu den Menschen in der Region Schnaitsee sind die Bauernmärkte. Auch wenn die Einnahmen den Aufwand nur knapp decken, stellen sie ihre Öle einmal im Monat auf einem Markt vor. Hier finden sie den direkten Kontakt zu den Verbrauchern, erklären ihr Produkt und setzen darauf, dass dieser unmittelbare Draht dazu führt, dass die dort angesprochenen Menschen die Öle künftig in den Geschäften der Region kaufen. Irmi, die früher für eine Krankenkasse gearbeitet hat und Sport studierte, mag den Kontakt zu den Kunden und klärt über gesundheitliche Aspekte beim Verzehr oder bei sonstiger Verwendung der Öle auf. Neben dem althergebrachten Kommunikations- und Handelsplatz Wochenmarkt nutzen die Lamprechts moderne Medien als Werbe- und Informationsplattform. Aufgezogen am schier unerschöpflichen Thema „Männer am Herd“ haben sie mit Freunden als Darstellern einen Werbespot über das Braten mit Öl gedreht, der auf der Videoplattform YouTube zu sehen ist. Auch das soziale Netzwerk Facebook nutzt der Betrieb, um auf Angebote aufmerksam zu machen und mit Kunden und Freunden zu kommunizieren. Sogar das Regionalfernsehen hat schon über die Ölmühle berichtet.

Doch die größte Nähe zur Heimatregion spiegelt sich in dem Werbespot zum regionalen Kultfilm aus der Gemeinde Schnaitsee, „Es schmeckt nach Leb'n“, wider. Beide, Werbespot und moderner Heimatfilm, sind auf Boarisch zu genießen. Für die Menschen aus der Region kein Problem, binnen weniger Wochen besuchten 5.674 von ihnen die Kinos. Ein Beleg, wie die Identifikation mit dem Landstrich, aus dem jemand stammt, als Anknüpfungspunkt für ein überzeugendes Marketing dienen kann. Der Bauernhof und die Familie von Anton und Irmi Lamprecht verkörpern selbst das Lebensgefühl, das sie mit ihren Speiseölen aus regionaler Erzeugung transportieren.



Bild: © Formax, Wikipedia.de

↗ Leindotter

Steckbrief Leindotter

Der Leindotter gehört zur Familie der Kreuziferen, die Gattung *Camelina* umfasst fünf Arten, von denen sich nur die Art *Camelina sativa* Crantz zu einer Kulturpflanze entwickelt hat. Die Kulturform des Leindotters hat sich aus der Wildform entwickelt, die als Unkraut im Lein in ganz Europa und im nördlichen Asien östlich bis zum Baikalsee vorkommt. Leindotteröl hat eine leichte Erbsennote, weshalb es besonders in Salaten sehr beliebt ist und Eingang in die französische Gourmetküche fand. In der Fruchtfolge steht er am besten nach einer Hackfrucht. Aussaat ist im April/Mai, seltener im Herbst. Etwa nach zwölf bis vierzehn Wochen, wenn die Mehrzahl der Schoten gelb wird, kann geerntet werden.

Steckbrief gezähnte Leindotter

Diese Art ist fast ausgestorben – aber es gibt Hoffnung: Die Bliesgau Ölmühle vermehrt Saatgut von der Art „Gezählter Leindotter“, dieser gehört zu den engsten Verwandten des Leindotters. Botaniker gehen davon aus, dass es sich bei dieser Form des Leindotters um eine verwilderte Form des in der Zeit der Römer und Kelten weit verbreitenden Leindotters handelt. Weitere Infos unter: tinyurl.com/kohkct



Mehr Informationen:

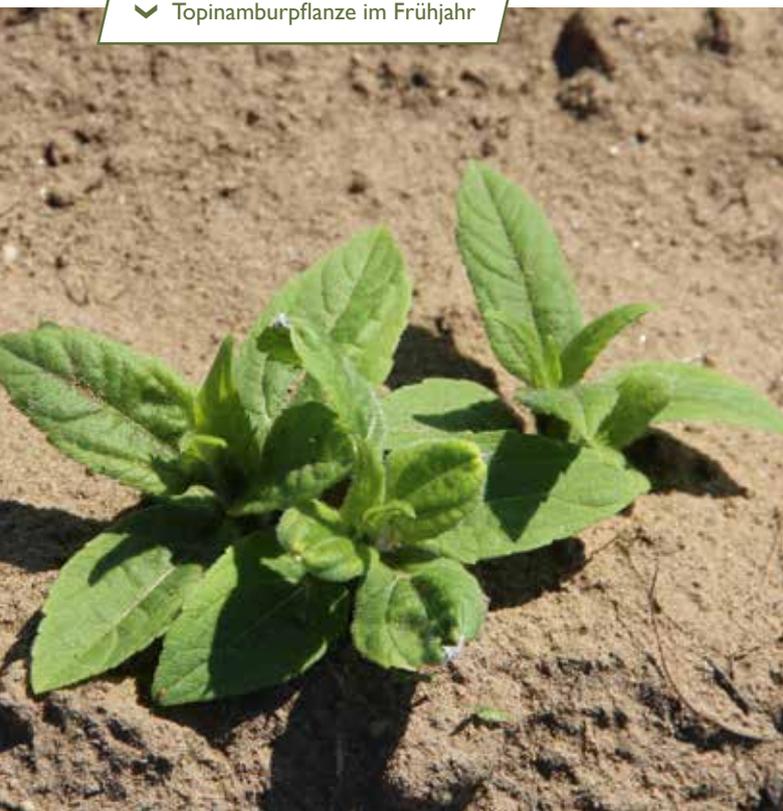
O.E.L. Ölmühle Garting
83530 Schnaitsee
info@oelmuehle-garting.com
www.oelmuehle-Garting.com
www.tinyurl.com/leinoel

Topinambur – die vielseitige Knolle aus brandenburgischem Anbau

Auf den sandigen, trockenen Böden Brandenburgs gedeiht der aus Mittel- und Nordamerika stammende Korbblütler Topinambur gut. Auf den Äckern bringt die bis zu vier Meter hochwachsende Pflanze, die einer Sonnenblume gleicht, Abwechslung zwischen Getreide, Raps und Mais.

Von Bettina Rocha

✓ Topinamburpflanze im Frühjahr



Auf die Frage, wie Hans-Heinrich Grünhagen auf die hübsch blühende Knolle gekommen sei, antwortet er: „Eigentlich ist der ehemalige niedersächsische Ministerpräsident Albrecht schuld. Er hat sich zum Ende seiner Amtszeit für die Produktion von Bioethanol stark gemacht. Bei Ahausen wurde ein Bioethanolwerk gebaut, für das schon mein Vater Topinambur geliefert hat.“ Seitdem spielt die Knolle eine wichtige Rolle bei den Grünhagens. Als Hans-Heinrich Grünhagen mit seiner Familie Anfang der Neunzigerjahre ins brandenburgische Heiligengrabe zog, hat er sie weiter angebaut – auch wenn es dort kein Ethanolwerk in der Nähe gibt. „Wir essen Topinambur selber gerne“, versichert er. Doch natürlich geht seine Ernte fast ausschließlich einen anderen Verwertungsweg als über den eigenen Teller.

Ackerbau und Beregnung

Der Hof Grünhagen besteht aus zwei Betrieben, einem Familienbetrieb und einer GmbH, gemeinsam umfassen sie rund 1.200 Hektar Ackerbau. Daneben besteht der Lohnbetrieb Grünhagen, der weitere 800 Hektar in Komplettbewirtschaftung – zum Teil einschließlich Antragstellung – betreut. Darüber hinaus gibt es Beteiligungen an Windkraft- und Fotovoltaikanlagen sowie an zwei Freiland-Legehennenanlagen in der Nachbarschaft.

Der Ackerbaubetrieb, konventionell aus Überzeugung, wie Hans-Heinrich Grünhagen betont, baut Raps, Winterweizen, Roggen, Gerste, Silo- und Körnermais, Stärke- und Speisekartoffeln, Topinambur und Lupine als Zwischenfrucht an. Der Standort mit durchschnittlich

✓ Hans-Heinrich Grünhagen reguliert die Bewässerungsanlage



siebenundzwanzig Bodenpunkten in einer Spanne von elf bis dreißig Bodenpunkten, Niederschlägen von 580 Millimetern pro Jahr und einer ausgeprägten Frühsommertrockenheit ermöglichen keine auskömmliche Landwirtschaft bei ökologischer Bewirtschaftungsweise, so Hans-Heinrich Grünhagen. Die Erträge werden vor allem durch die Beregnung auf 50 Prozent der Betriebsfläche gesichert. Der Betrieb ist in der Region Trendsetter: Seit Mitte der Neunzigerjahre setzt Grünhagen neun Trommel- und acht Kreisberegnungsanlagen ein. Die Erträge bei Getreide und Kartoffeln haben sich im Vergleich zum Anbau ohne Beregnung verdoppelt. Durch die organische Düngung mit 2.000 bis 2.500 Tonnen Hühnermist pro Jahr und rund 20.000 Kubikmetern Gärresten aus mehreren Biogasanlagen hat sich der Humusgehalt der Böden deutlich erhöht und damit die Stabilität des Bodengefüges der sandigen Äcker stark verbessert. Kali- oder Phosphordünger müssen nur noch wenig gestreut werden, freut sich Hans-Heinrich Grünhagen.

Breite Vermarktungsstrategie

Die Stärkekartoffeln werden im Vertragsanbau für eine Stärkefabrik in der unmittelbaren Umgebung angebaut. Speisekartoffeln vermarktet der Hof Grünhagen ab Betriebsstätte, in der Region an Wiedervermarkter und mit einem Lieferwagen, der über die Dörfer fährt und Privatpersonen und die Gastronomie beliefert. Getreide und Körnermais werden im Kontraktanbau produziert und gehen an den Großhandel. Für den Mais der an verschiedene Biogasanlagen in der Umgebung geht, gibt es feste Lieferverträge. Getreide und Raps werden meist über Vorkontrakte vermarktet, wonach dann die Anbauplanung erarbeitet wird.

Eine Pflanze – mehrere Möglichkeiten

Der Betrieb Grünhagen gehört gemeinsam mit einer im Süden von Mecklenburg-Vorpommern ansässigen Agrar-GmbH zu den wenigen Betrieben in Deutschland, die Topinambur in größerem Umfang anbauen. Derzeit sind es 16 Hektar, doch in manchen Jahren waren es auch an die 30 Hektar. Es gibt keine Anbauverträge: „Topinambur wird auf Vertrauen angebaut“, so Hans-Heinrich Grünhagen. Er liefert die Knolle an verschiedene Verarbeiter in Baden-Württemberg, Niedersachsen und seit 1995 an die Firma Lienig Wildfrucht-Verarbeitung in Brandenburg. „Wenn es gut läuft, verdient man gut damit. Aber es kann auch passieren, dass man zwei Jahre in Folge keinen Abnehmer findet.“

Doch die vielseitige Pflanze bietet noch andere Verwertungs- und damit auch Vermarktungsmöglichkeiten: Nicht nur die Knolle, sondern auch der oberirdische Teil der Pflanze – also Stängel, Blätter und Blüten – können verwertet werden. Hans-Heinrich Grünhagen häckselt die Grünmasse ab und lässt sie in der Nähe von Berlin zu Pellets pressen. Diese werden zurück auf den Hof geliefert, verpackt und nach Ungarn und Holland versandt, wo sie als Kleintier- und auch Pferdefutter verkauft werden.

Der oberirdische Aufwuchs wird Ende September geerntet. Werden Stängel und Blätter im Spätsommer abgehäckselt, sind die Knollen im

nächsten Jahr zur Haupterntezeit im Februar und März zu klein und können dann nur noch als Saatgutknollen genutzt werden. Wenn sich im Laufe des Sommers kein Interessent für Pellets findet, lässt Hans-Heinrich Grünhagen den Aufwuchs auf dem Acker. Dieser stirbt im Winter ab und der Landwirt erntet die Knollen im darauffolgenden Frühjahr. Da die Knollen, anders als Kartoffeln, eine empfindliche Schale haben, sind sie nicht lagerfähig. Sie werden auf dem Hof gewaschen und dann umgehend, etwa binnen einer Woche, per Spedition zur weiteren Verarbeitung gebracht. Findet sich weder für die Knollen noch für den Grünaufwuchs ein Abnehmer, häckselt Grünhagen die oberirdischen Pflanzenteile ab und die Knollen bleiben im Boden. Sie vermehren sich weiter. Allerdings sinkt der Ertrag: Weil die Knolldichte zunimmt, behindern sie sich gegenseitig im Wuchs.

Extensiver Anbau der Knolle

Topinambur wird auf dem Betrieb Grünhagen extensiv, ohne mineralische Düngung oder Pflanzenschutzmittel angebaut. Die Knollen werden direkt nach der Ernte mit einer Kartoffelpflanzmaschine gelegt. Durch Anhäufeln wird das Unkraut unterdrückt. Die Kultur erhält über Hühnermist oder Gärreste etwa 120 bis 140 Kilogramm Stickstoff je Hektar. Geerntet wird mit einem Kartoffelroder. Der Wasserbedarf von Topinambur ist relativ gering. Außerdem übersteht er Trockenphasen gut, da er sich aus der Knolle regeneriert.

Der Betrieb Grünhagen baut zwei Sorten an: die frühe Topstar, die auch schon im Herbst geerntet werden könnte, und die Gute Gelbe. Beides sind gelbfleischige Sorten. Mit rotfleischigen hat Hans-Heinrich Grünhagen die Erfahrung gemacht, dass sie bevorzugt von Wühlmäusen gefressen werden. Auch den Rehen schmecken Knolle und Aufwuchs, doch größere Schäden sind durch sie bisher nicht entstanden. In der Fruchtfolge steht Topinambur nach Getreide und vor Getreide oder Mais. Im Getreide lässt sich der Austrieb von im Boden verbliebenen Knollen am besten durch Herbizide bekämpfen. Ist die nachfolgende Kultur Silomais, wird der durchgewachsene Topinambur nicht bekämpft und mit dem Mais geerntet und in die Biogasanlage gebracht.

Neue Experimente stehen an

In den vergangenen vier Jahren hat sich die Größe des Betriebs von Hans-Heinrich Grünhagen etwa vervierfacht, die Umsätze sogar noch mehr. Jetzt sei, so der Landwirt, Konsolidierung angesagt. Derzeit bewirtschaftet er mit seinen vierzehn Mitarbeitern mehr als 2.000 Hektar. „So 2.000 bis 2.500 Hektar sind eine gute, überschaubare Größe“, findet er. „Man kann vor allem die Maschinen richtig ausnutzen.“

„Ich probiere gerne Neues aus“, erklärt er. So kann er sich dank der Beregnung sogar vorstellen, demnächst Zuckerrüben anzubauen. Mit Hirse für die Biogasanlage hat er es schon versucht, doch die schien offenbar nicht so gut für die Anlage geeignet zu sein. Auch der Anbau von Luzerne hat ihn nicht überzeugt. Dennoch reizt ihn, eine weitere, ungewöhnlichere Ackerfrucht anzubauen, die er über den Agrarhandel absetzen könnte.



Bild: © morelia | 1983 - Fotolia

Mehr Informationen:

Kontaktaten:
Hof Grünhagen
Wernikower Dorfstr. 43
16909 Heiligengrabe OT Wernikow
Telefon: 03394 433168
www.hof-gruenhagen.de

Von der Frucht bis zum Produkt – Topinambur als Rohstoff für eine breite Angebotspalette


 Frank Lienig is standing in a large industrial facility, likely a processing plant. He is wearing an orange polo shirt and dark trousers. He is surrounded by numerous large metal and plastic drums (barrels) in various colors (green, blue, silver). The background shows industrial equipment and a bright window.

← Frank Lienig

So vielfältig die deutschen Bezeichnungen für die amerikanische Knollenfrucht Topinambur sind, so vielseitig sind ihre Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten. Die Lienig Wildfrucht-Verarbeitung ist Zulieferer für Weiterverarbeiter, Topinambur nimmt den größten Teil der von ihr verarbeiteten Rohstoffe ein.

Von Bettina Rocha

Die einen nennen die Knolle Erdbirne, Ross-Apfel, Jerusalem-Artischocke oder Borbel, andere sprechen von Erdsonnenblume, Erdtrüffel, Ewigkeitskartoffel oder Indianerknolle. Frank Lienig bleibt bei dem Begriff Topinambur – für ihn ein Rohstoff mit vielen Verwendungsmöglichkeiten. „Gemessen an der verarbeiteten Menge, ist Topinambur die Nummer Eins in unserem Betrieb, dicht gefolgt von Sanddorn und dann Aronia“, erklärt er. Darüber hinaus werden verschiedenste Beeren- und Steinfrüchte sowie Gemüse aus Deutschland, Europa und der Türkei verarbeitet. Das Produktionsprogramm umfasst Fruchtsaftkonzentrat, im Naturkosthandel auch Dicksaft genannt, außerdem Fruchtsaft, Fruchtmarmelade und Markkonzentrat sowie Pulver.

Nimmt man Topinambur als Beispiel, so können aus 500 Tonnen Frischware etwa 100 Tonnen Dicksaft gewonnen werden. Anders als Saft, altert Dicksaft weniger schnell. Er wird gewonnen, indem erst die Knollen geraspelt werden, dann die Masse in einer Zentrifuge separiert und dem flüssigen Anteil schließlich durch Vakuum-Fallstromverdampfung das Wasser entzogen wird. Im Dicksaft finden sich dann nur noch die wasserlöslichen Fruchtbestandteile und das für die Ernährung interessante Inulin. Die verbleibenden Fasern können kompostiert oder als Tierfutter weiterverarbeitet werden.

Die Lienig Wildfrucht-Verarbeitung ist Lieferant und Dienstleister für die Nahrungsmittelindustrie und macht circa zwei Millionen Euro Umsatz im Jahr, hat zehn Mitarbeiter und verkauft jährlich rund 1.000 Tonnen Ware. 99 Prozent der Halbfabrikate gehen an Weiterverarbeiter, der kleine Rest wird über den Webshop an den Endverbraucher vertrieben oder an den Einzelhandel geliefert. Der größte Teil der Ware geht als Bulkware an die Abnehmer, manchmal sind es ganze Containerladungen, die geliefert werden, meist Chargen zwischen 200 und 1.000 Kilogramm. Neben den großen Mengen Dicksaft oder anderen Halbfabrikaten spielen aber auch Produkte mit einer größeren Fertigungstiefe eine Rolle, die Frank Lienig insbesondere für die Rohstoffe Topinambur und Sanddorn ausbauen möchte. So hat die Firma die eigene Produktlinie Biolin kreiert: Topinambur-Fruchtsäfte mit Johannisbeere, Sanddorn und Sauerkirsche aus kontrolliert biologischen Anbau.

Hergestellt wird, was der Markt nachfragt

Als Unternehmer streckt Frank Lienig die Fühler in alle Richtungen aus. Er ist Mitglied bei der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau in Berlin-Brandenburg e.V. und bei der Gesellschaft zur Förderung von Sanddorn und Wildobst, Sanddorn e.V.

Insgesamt stellt das Unternehmen 70 bis 80 Halbfertigwaren her, erzeugt parallel dazu aber auch Halbfabrikate aus konventionell erzeugtem Obst und Gemüse. „Warum sollte ich mich nur auf Bioprodukte konzentrieren und meine anderen Kunden, die keine Bioware möchten, verlieren?“, fragt Frank Lienig und ergänzt: „Regionaler Anbau zieht hingegen immer mehr die Aufmerksamkeit meiner Kunden auf sich.“ Allerdings bedauert er, dass die regionalen Anbau- und Verarbeitungsstrukturen nach der Wende in den neuen Bundesländern zerstört worden seien – jetzt, mehr als zwanzig Jahre später, werde wieder der Ruf danach laut. So bezieht das Unternehmen beispielsweise den überwiegenden Teil des Sanddorns, den es verarbeitet, aus Rumänien und aus Wildsammlungen im Baltikum. Nur ein kleiner Teil kommt aus einer Anbauinitiative aus der Lausitzer Bergbauregion in Sachsen, wo Sanddorn eine Zeit lang für die Rekultivierung der verarmten Standorte genutzt wurde. Den Topinambur hingegen bekommt er von Hans-Heinrich Grünhagen aus Brandenburg sowie von einem weiteren Betrieb im südlichen Mecklenburg-Vorpommern in Bioqualität.

Doch Frank Lienig ist auch skeptisch, was die regionale Herkunft von Produkten angeht. Zu sehr gehe durcheinander, was Verbraucher, Produzenten und Verarbeiter unter regional verstanden. Herkunftszeichen findet er grundsätzlich gut, sieht aber auch Grenzen. „Wir müssen uns von dem Glauben verabschieden, dass alles, was wir essen, aus der Region kommen könnte. Entscheidend ist auch, wo die Wertschöpfung durch Verarbeitung und Verkauf stattfindet – auch so wird die Region gestärkt.“ Die Lienig Wildfrucht-Verarbeitung stellt beispielsweise Sanddorn-Marmelade für Hotels an der Ostsee nach deren Hausrezept her. Die Urlauber nehmen die Marmelade als Produkt von der Ostsee wahr, auch wenn die Herkunft der Früchte nicht unbedingt im Ostseeraum liegt und ihre Verarbeitung südlich von Berlin stattfand.

Wie soll es weitergehen?

Für sein Unternehmen hat Frank Lienig das Ziel, seine Marktführerschaft bei Topinambur-Produkten zu behaupten und auszubauen. Auch der Umsatz mit Sanddorn und Aroniabeere soll gesteigert werden. An die Verarbeitung neuer Rohstoffe denkt er nicht, strebt aber eine größere Fertigungstiefe seiner Produkte aus den bereits verwendeten Früchten an. „Die Natur bringt ein paar schöne Sachen hervor, es liegt in der Intelligenz des Menschen, wie man sie nutzt, aufbereitet und dem Verbraucher vorstellt.“ Und so beteiligt sich das Unternehmen, das bereits ein präbiotisches Topinambur-Einzelfuttermittel herstellt, an einem Forschungskonsortium zum Einsatz von Inulin in der Tierfütterung. Konsortialpartner sind das Landesamt für Verbraucherschutz, Landwirtschaft und Flurneuordnung in Brandenburg und die Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig. Ziel ist es, die Wirkung von Inulin auf tragende Sauen zu erforschen. Mit Blick in die Zukunft erklärt Frank Lienig: „Noch wird geforscht, aber wir bleiben dran. Wenn jede Sau in Brandenburg eines Tages drei Kilogramm Topinambur im Jahr frisst, dann wollen wir mit einem von uns hergestellten Tierfutter dabei sein.“



Steckbrief Topinambur

Seefahrer brachten die Pflanze aus Südamerika im 17. Jahrhundert nach Frankreich, hier war sie wegen ihres artischockenähnlichen Geschmacks eine beliebte Delikatesse an Fürstenthöfen. Auch in Deutschland war die Knolle als Nahrungsmittel weitverbreitet, bis sie im 18. Jahrhundert von der Kartoffel verdrängt wurde. Als Viehfutter hatte sie bis ins 19. Jahrhundert Bedeutung. Heute erlebt sie vor allem wegen ihres Inulingehalts eine Renaissance in der Naturkost.

Inulin ist ein Kohlenhydrat aus Fruktoseketten, das der Aufspaltung durch Enzyme widersteht. Daher wird es auch als löslicher Ballaststoff bezeichnet. Inulin nimmt somit nicht am Zuckerstoffwechsel teil und führt dem Körper nur ein Viertel der Energie vergleichbarer Kohlehydrate wie Zucker und Stärke zu. Gleichzeitig schmeckt es süß und beschleunigt die Entleerung des Magens und des Darms bei Menschen. Daher werden Produkte, die Topinambur und somit auch Inulin enthalten, als diätisches Mittel geschätzt. Durchschnittlich enthält Topinambur vierzehn Prozent Inulin sowie Mineralstoffe wie Kalium, Calcium, Eisen, Magnesium und Phosphor, darüber hinaus die Provitamine A, B1 und B2.

Hauptanbaugebiete für Topinambur sind heute Nordamerika, Russland, Australien und Asien. In Deutschland wird es überwiegend in Baden für die Schnapsbrennerei, in Nordrheinwestfalen, Niedersachsen und Brandenburg angebaut.



Bild: © eyewave - Fotolia



Mehr Informationen:

Lienig Wildfrucht-Verarbeitung
Dabendorf
Märkische Straße 69
15806 Zossen
Tel: 03377 328-0
www.lienig.com



Mit der Sojabohne Primus – von Anfang an dabei

Rainer Ganter war 1997 als einer der Ersten beim Sojabohnenanbau für Taifun-Tofu dabei. Das erste Anbaujahr ging schief, Tauben fraßen die Saat, auch ein neuer Versuch im Jahr 2000 scheiterte. Doch Ganter gab nicht auf, seit 2004 baut er durchgehend Sojabohnen der Sorte Primus an.

Von Bettina Rocha



Primus, so nennt man die Besten und die Ersten – so auch eine der wenigen bisher in Deutschland angebaute Sojabohnensorten. Für Landwirt Rainer Ganter war die Bohne eine Herausforderung, die er gerne angenommen hat. Für ihn ist es selbstverständlich, ab und an etwas Neues auszuprobieren und sich bietende Marktchancen auszuloten. So hat auch er schon die Alb-Leisa und Kürbis angebaut und denkt nun darüber nach, seinen seit 15 Jahren betriebenen Speisekartoffelanbau mit Direktvermarktung auszudehnen. Die Fruchtfolge des 90 Hektar großen Ackerbaubetriebs umfasst die Getreidearten Winterweizen, Hafer, Dinkel, Triticale und Körnermais, Hülsenfrüchte wie Soja- und Ackerbohnen, Kartoffeln, Klee als Gründüngung sowie zwei Hektar Meerrettich. Den Kreuzblütler Meerrettich anzubauen hat im badischen Fautenbach, wo sich der Biolandbetrieb befindet, Tradition. Der Ort gehört zu den wenigen Regionen in Deutschland, wo die scharfe Wurzel gezogen wird, weitere Anbauflächen finden sich im Spreewald und im Fränkischen. Die Hälfte der Meerrettichernte ist sogenannter Ausschuss, doch Rainer Ganter mag den Begriff nicht. Denn das, was nicht Tafelware ist, wird durchaus weiterverwendet. Er spricht stattdessen von Fexern, die besonders scharf sind und entweder als Pflanzgut für das kommende Jahr verwendet werden oder in die Verarbeitung zur Firma Erhardt nach Urloffen gehen. Die Tafelware wird auf dem Hof abgepackt, denn die Wurzel trocknet schnell aus und geht zu 100 Prozent an den Großhandel.

Anbau neu erlernt

Die Sojabohne hat indes noch keine Anbautradition in Deutschland und so waren die Anfänge ihrer Kultivierung im Süden Deutschlands auch mit Rückschlägen verbunden. „Ohne ein Unternehmen wie Life Food, das sich stark in der Anbauberatung engagiert, wäre es viel schwieriger für den einzelnen Betrieb“, sagt Rainer Ganter. Mit der Entscheidung des Unternehmens, Tofu aus deutschen Biobohnen und angrenzenden Ländern herzustellen, mussten Landwirte gewonnen werden, die sich darauf einlassen, eine neue Kulturart auszuprobieren, neue Anbautechniken zu erlernen und weiterzuentwickeln. Die Sojabohnenanbauer der Region sind gut miteinander vernetzt. Bei Feldtagen tauschen sie ihre Erfahrungen aus und einige benachbarte Betriebe teilen sich Maschinen. Rainer Ganter nutzt seine Sämaschine und vor allem das Gerät für die Unkrautbekämpfung allein. Die Gerätekombination aus Gänsecharegge und Fingerhacke wurde eigens für den Sojabohnenanbau konstruiert und ist neben dem im Ökolandbau unerlässlichen Striegel das Gerät zur Unkrautbekämpfung im Sojaacker. Da die Sojabohne nicht sehr konkurrenzstark ist, hatte der Landwirt im Jahre 2000 ihren Anbau wegen zu starker Verunkrautung aufgegeben. Mit der neuen Gerätekombination bekam er das Problem in den Griff. Mit der Fingerhacke geht er zwei- bis dreimal durch die Kultur, der Striegel wird ein- bis zweimal eingesetzt. Wichtig ist das richtige Timing: Sobald die Keimlinge aus dem Boden kommen, wird das erste Mal gehackt, allerdings ist die Pflanze dann noch zart und

darf nicht beschädigt werden – dafür sorgen die kunststoffummantelten Finger der Hacke. „Man weiß schon nach dem ersten Hackgang, ob aus der Kultur etwas werden wird“, erklärt Ganter. „Entweder man bekommt das Unkraut schon hier in den Griff oder gar nicht mehr.“ Wichtig ist auch eine ausreichende Wasserversorgung der Sojabohnen, insbesondere zu Beginn ihrer Vegetationszeit. Nach Ansicht von Rainer Ganter benötigt die Sojabohne jedoch insgesamt weniger Wasser als Mais. Ihre Aussaat erfolgt zwischen dem 20. und 25. April, die Ernte spätestens Ende September. Dieses Zeitfenster muss eingehalten werden, da die Bohne sonst nicht genügend Zeit zur Abreife hat. Ein späterer Erntezeitpunkt ist aufgrund des zunehmenden Pilzdrucks und des schlechter werdenden Erntewetters im Herbst nicht ratsam. Die Sojabohne ist eine Druschfrucht, die mit dem Mähdescher geerntet wird. Die Erntefeuchte der Bohnen muss um die fünfzehn Prozent betragen.

Garantierte Abnahme

Anders als beim Meerrettich, bei dem der Biolandwirt die Pflanze selber vermehrt, bezieht er die Saatbohnen bei Life Food. Für das Unternehmen baut er fünfzehn Hektar Sojabohnen im Vertragsanbau an. Life Food nimmt die Ernte ab, sofern sie den Qualitätskriterien wie ausreichender Proteingehalt für die Tofuherstellung erfüllt. Bisher haben Rainer Ganter und seine Kollegen die geforderte Qualität immer liefern können. Sollte der Proteingehalt einmal unterdurchschnittlich sein, kann die Ernte aber immer noch für die Sojamilchproduktion genutzt werden. Life Food verlangt von seinen Vertragsbetrieben auch, dass sie die Bohnen nach der Ernte direkt zu einer zentralen Trocknung bringen, wo die Hülsenfrucht auf dreizehn Prozent Feuchte heruntergetrocknet wird, eine Trocknung auf dem eigenen Hof ist nicht zulässig.

Und die Zukunft?

Auf die Frage, wie es mit dem Betrieb weitergehen soll, wie er seine betriebliche Situation einschätzt und was er sich mit Blick auf die Agrarpolitik wünscht, reagiert Rainer Ganter gelassen. Seine Betriebsfläche möchte er nicht vergrößern. „Das ist auch völlig unrealistisch. Wir sind noch zehn Bauern im Dorf, alle sind in meinem Alter“, erklärt der Fünfzigjährige. „Da wird keine Fläche frei in nächster Zeit. Im Gegenteil: Ich habe ausgerechnet, dass wir in den vergangenen dreizehn Jahren 160 Hektar in der Gemarkung durch Bautätigkeit verloren haben. Und ich will ein gutes Verhältnis zu meinen Nachbarn – rücksichtsloses Wachsen und Verdrängen helfen da nicht.“ Auch eine gute Beziehung zu seinen konventionell wirtschaftenden Kollegen ist ihm wichtig. Er hat ihnen auch schon vorgeschlagen, in der Region, wo auch Obst angebaut wird, mehr für die Bienen zu tun. Etwa durch Sommerblüher an Feldrainen, damit die Honigsammlerinnen nicht hungern. Denn viele Äcker bieten heute im Sommer nicht mehr ausreichend Nahrung für sie. Zurzeit sieht der Biolandwirt wenig Anreiz für Bauern, auf Ökolandbau umzustellen, da der Preisabstand zwischen konventionell und nach Maßgaben eines Bio-Anbauverbandes erzeugten Produkten nicht den erhöhten Aufwand der Biobauern widerspiegelt. „Lebensmittel müssen eine gewisse Wertigkeit haben. Solange wir Subventionen bekommen, entwickeln sich die Preise nicht gerecht.“ Auf die Frage, wie sein Betrieb dastünde, wenn er keine Direktzahlungen erhielte, reagiert Rainer Ganter entspannt. „Die letzten zwei Jahre wären wir zurechtgekommen, die Jahre davor nicht. Aber die Situation verändert sich, wenn alle keine Prämien bekommen. Als die Zahlungen offengelegt worden sind und die Leute im Dorf sehen konnten, was für Zahlungen fließen, war der Grund dafür schwer vermittelbar. Überhaupt müssen wir uns zum Beispiel mit Blick auf die Größe der Tierbestände Gedanken machen, welche Art der Landwirtschaft der Bevölkerung noch vermittelbar ist.“ Aus heutiger Sicht möchte er seine betriebliche Ausrichtung im Großen und Ganzen so belassen, wie sie ist, aber den Kartoffelanbau und die Sojabohnen ausdehnen.

✓ Rainer Ganter mit der Gerätekombination aus Gänsescharegge und Fingerhacke



Deutscher Sojafördering

Der Fördering wurde 1980 von Sojabohnen-Produzenten gegründet. Zweck des Vereins ist die Einführung und Förderung der Sojabohne in Deutschland hinsichtlich Anbau, Verwertung in der menschlichen und tierischen Ernährung, Züchtung, Bereitstellung von Saatgut sowie die Erschließung von Absatz- und Verwertungsmöglichkeiten. Er zählt rund 85 Mitglieder, überwiegend aktive und ehemalige Anbauer, aber auch Handels-, Verarbeitungs- und Züchtungsfirmen. Der Sojafördering gibt eine Anbauanleitung mit Sortenempfehlungen sowie Hinweisen für den Saatgutbezug und den Absatz heraus. Außerdem organisiert er Fortbildungen.
www.sojafoerderring.de

Seit 1997 weht ein neuer Wind über badische Äcker : Taifun



Seit 1997 weht ein neuer Wind über badische Äcker und gewinnt zunehmend an Stärke: Taifun. Heute bauen in Deutschland 35 Landwirte Qualitätssoja für die Herstellung von Taifun-Tofuprodukten an, gentechnikfrei und bio. Der Hersteller von Taifun-Tofu, die Firma Life Food, wünscht sich, sie könnte noch mehr deutsche Betriebe für den Vertragsanbau von Sojabohnen gewinnen.

Von Bettina Rocha

Die ersten Schritte in Sachen Biotofu wagte Life Food Mitte der Achtzigerjahre in Freiburg: Den Rohstoff Biosoja bezog die Firma damals aus Kanada und den USA. Doch als 1996 die ersten gentechnisch veränderten Sojabohnen in den USA angebaut wurden und die Sorge vor Verunreinigung mit gentechnisch veränderten Organismen (GVO) wuchs, ermunterte das Unternehmen Landwirte vor seiner Haustür zum Anbau von Biosojabohnen. Acht Landwirte entschlossen sich, auf insgesamt 40 Hektar die Bohne anzubauen. Ein Funke war gezündet – auch wenn die Bauern wegen der unausgereiften Produktionstechnik Lehrgeld zahlen mussten. Heute produzieren 35 Bauern in Deutschland auf insgesamt 407 Hektar den Rohstoff für Tofu von Life Food. 66 weitere Landwirte, vor allem aus angrenzenden französischen Regionen sowie aus Österreich, sorgten dafür, dass 2012 86 Prozent des Rohstoffs für die Tofuherstellung dieses Unternehmens aus Europa kamen. Die restlichen Bohnen stammten aus Kanada und Brasilien. Die deutschen Biobauern gehören den Anbauverbänden Bioland, Naturland und Demeter an. Taifun bietet ein Spezialsegment mit vier Tofuprodukten in Demeterqualität. Jenseits der Grenze spielen Anbauverbände keine Rolle, die Betriebe müssen die EU-Ökoverordnung einhalten.

Seit 2005 ist Life Food auch zugelassener Biosaatgutvermehrter. So kann das Unternehmen die GMO-Freiheit und die Bioqualität des Saatguts garantieren und es in benötigter Menge bereitstellen.

Vorbild Kanada

Kanada kann als Vorbild für das Landwirtschaftliche Zentrum für Sojaanbau und Entwicklung von Life Food gelten. Das Land im Norden Amerikas hat sich schon 1975 für die Förderung des Anbaus von Qualitätssoja entschieden und in die Züchtung von Sorten investiert, die auch im mitteleuropäischen Klima gedeihen. Kanada exportiert heute Qualitätssoja für den menschlichen Verzehr nach Asien. Entscheidend für die Tofuherstellung ist ein hoher Proteingehalt der Bohne. Frühreife kanadische Züchtungen erfüllen die Ansprüche für den Anbau im Oberrheingebiet und sind seit einigen Jahren in Deutschland zugelassen.

Doch auch wenn Life Food das kanadische Engagement für die Sojabohne schätzt, denkt das Unternehmen vor allem an den Anbau in Deutschland und an den deutschen Naturkostmarkt, auf dem 50 Prozent der Taifun-Tofuprodukte vertrieben werden. Die Firma beliefert jeweils zur Hälfte den Naturkosteinzehandel sowie die im Filialsystem



geführten Naturkostmärkte. Für den konventionellen Handel wurde die Marke Tukan eingeführt, denn das Unternehmen, das heute einen Umsatz von 22 Millionen Euro macht, möchte weiterwachsen. Seine Vision lautet: In 25 Jahren wird jeder vierte Deutsche zweimal pro Woche Tofu essen.

Vertragsanbau und Beratung

Doch dafür benötigt Life Food weitere Partner für den Vertragsanbau der Bohne. Biobetriebe im Oberrheingebiet, die Standorte bewirtschaften, an denen Sojaanbau möglich ist, sind in der Regel bereits bei Life Food unter Vertrag. Zur Zeit gibt es in der Heimat des Unternehmens keine weiteren Biobetriebe, die den Rohstoff liefern könnten. Das Potenzial sei schlichtweg ausgeschöpft, bedauert Martin Miersch, Anbauberater von Life Food. Er wünscht sich mehr Betriebe, die sich für den ökologischen Landbau entscheiden. Solange die Umstellung auf ökologischen Landbau aber stagniert oder gar leicht rückläufig ist, sieht sich der Tofuhersteller vor allem in den angrenzenden französischen Departements und in Österreich nach Vertragspartnern um. Als Anbauberater optimiert Miersch die Produktionstechnik für den Anbau in Zusammenarbeit mit den Landwirten. So entstand ein Netzwerk aus Biobetrieben, die Sojabohnen anbauen – man kooperiert bei der Nutzung von Maschinen und lernt voneinander.

Ausdehnung des Speisesojaanbaus

Eine andere Strategie, um das ambitionierte Ziel, die Deutschen mit wachsenden Mengen an Biotofu zu versorgen, ist, den Sojaanbau künftig auch in anderen deutschen Regionen zu etablieren. Bisher sind hierzulande weniger als zehn Sojasorten für den Anbau zugelassen, in Europa sind es rund 50. Die Sorte Primus ist die Hauptsorte für die Tofuherstellung in Deutschland. Für andere Sojaprodukte wie Sojamilch können auch andere Sorten verwendet werden. Laut Martin Miersch sind derzeit nur drei weitere Sorten vielversprechend für die Tofuproduktion. Weil dies so ist, engagiert sich das Unternehmen im Sojaforschungsprojekt, in dem es gemeinsam mit Partnern wie Volker Hahn von der Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim zusammenarbeitet. Erreicht werden sollen eine verbesserte Tageslängenneutralität, geringere Wärmesummenansprüche und die Steigerung des Ertrages. Auch wenn Soja ebenfalls als Ölpflanze dient, wird bei der Zucht nach Proteinqualität und -gehalt sowie Tofueignung selektiert. Denn in Deutschland soll die Bohne vor allem als Eiweißpflanze genutzt werden. Ausgangsmaterial für die Züchtung sind frühe und sehr frühe Sorten, die eines Tages auch in nördlicheren Regionen Deutschland angebaut werden können.

Fruchtfolge und Umweltsleistung

Nach jetzigem Stand kann die Sojabohne laut Volker Hahn überall dort wachsen, wo Körnermais erfolgreich gedeiht. Sie könnte also in Regionen, wo der Maiswurzelbohrer Probleme bereitet, eine interessante Alternative sein. Gleichzeitig hat die Bohne jedoch einen höheren Wasserbedarf als Mais, kommt aber im Gegensatz zu Erbsen und Ackerbohnen besser mit Hitzestress zurecht. Die Sojabohne hat einen hohen Vorfruchtwert, denn sie hinterlässt einen sehr guten Boden. Zudem passt sie als Stickstoffsammler optimal in die Fruchtfolge von viehlosen Betrieben, wie sie zum Beispiel am Oberrhein zu finden sind. Die Einbeziehung von Leguminosen in Fruchtfolgen führt zu einer positiven Kohlenstoffbilanz. Der Verbrauch an Stickstoffdünger und die Emission von Treibhausgasen in der Landwirtschaft können so verringert werden. In Deutschland werden derzeit auf etwa drei Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche Leguminosen angebaut. Eine Erhöhung ihres Anteils sowie eine Vergrößerung des Arten- und Sortenspektrums sind auch ein wichtiger Beitrag zur Agrobiodiversität.



Bild: © „Life Food GmbH – Taifun Tofuprodukte“

Forschungsförderung Sojaanbau

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) möchte den Anbau heimischer Leguminosen aktiv fördern und Wettbewerbsnachteile verringern. Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung unterstützt das BMELV bei der Entwicklung und Umsetzung der Eiweißpflanzenstrategie. Die Nachfrage nach heimisch angebaute, nicht gentechnisch veränderter Futter- und Speisesoja ist groß. Bisher wird der Bedarf überwiegend durch Importe aus Übersee gedeckt.

Im Januar 2011 startete ein interdisziplinäres Forschungsprojekt mit dem Titel „Ausweitung des Sojaanbaus in Deutschland durch züchterische Anpassung und pflanzenbauliche Optimierung“. Es hat eine Laufzeit von drei Jahren und bearbeitet Fragen von Anbau und Züchtung mit dem Ziel, den Sojaanbau in Deutschland auch über die traditionellen Anbaugelände im Süden hinaus auszudehnen.

www.tinyurl.com/EiweisspflanzenBMELV

www.tinyurl.com/EiweisspflanzenBLE



Mehr Informationen:

Martin Miersch

Life Food GmbH

Landwirtschaftliches Zentrum für Sojaanbau und Entwicklung

m.miersch@taifun-tofu.de

0761 / 15210-31





Betriebsziel: Stabilität statt Wachstum

Der Betrieb Häußler aus Schwörzkirch denkt in Kreisläufen und Prozessen. Vor zwanzig Jahren hat er auf ökologischen Landbau umgestellt und ist bestrebt, seine Wirtschaftsweise konsequent mit Blick auf Nachhaltigkeit und Ganzheitlichkeit zu optimieren.

Von Bettina Rocha

Die Natur ist für mich Vorbild für den landwirtschaftlichen „Betrieb. Jedes End- oder Abfallprodukt ist Ausgangsstoff für einen neuen Prozess. Ich möchte, dass mein Betrieb ein stabiles System aus stabilen Kreisläufen ist“, erklärt Franz Häußler und deutet auf seine Milchviehherde, die jedes Jahr ab April auf der Schwäbischen Alb gras. Die am Hof gelegene Koppel ist für ihn Bestandteil eines stabilen Kreislaufs. „Sie holen sich ihr Futter selbst und entsorgen gleichzeitig die Gülle – ich gebe kein Geld aus und setze keine Energie ein, um das Futter zu bergen und die Gülle auszubringen. Zugleich ist nichts besser für die Langlebigkeit und Fruchtbarkeit und letztendlich auch die Milchleistung der Tiere als der Weidegang.“

Gras für die Kuh, Getreide für den Menschen

Das heißt natürlich nicht, dass Franz Häußler kein Grundfutter für seine Tiere gewinnt, Grassilage vom Grünland sowie der Aufwuchs der Zwischenfrüchte vom Acker. Doch er setzt keinen Mais, kein Getreide, kein Kraftfutter ein. Bei seiner Herde Schwarzbunter mit 60 Milchkühen und eigener Nachzucht führt er eine Verdrängungskreuzung mit Braunvieh durch: Er selektiert auf fruchtbare Tiere mit guter Grundfuttermittelnutzung und ist stolz darauf, dass seine Kühe immer älter werden. Im Herdendurchschnitt erzielt der Betrieb so eine Milchleistung von rund 5.900 Kilogramm pro Jahr, das ist deutlich weniger als bei Milchviehherden, die Kraftfutter erhalten. Doch Franz Häußler ist überzeugt: „Gras und Klee sind für die Kuh und Getreide vom Acker ist für den Menschen.“ Sein Acker bleibt der Nahrungsmittelherzeugung vorbehalten. „So können wir von einem Hektar so viele Menschen ernähren wie die konventionellen Betriebe“, ist er überzeugt. Sein Wunsch wäre es, eine Milchleistung von 6.000 Kilogramm aus Grundfutter zu erzeugen.

Vor zwanzig Jahren hat Franz Häußler den Betrieb umgestellt. „Wenn man logisch, konsequent und auch global denkt, wird man irgendwann

zum Öko“, sagt er und berichtet weiter, dass Flächeneigentümer aktiv auf ihn zugekommen sind, um an ihn zu verpachten. Sie möchten, dass ihre Flächen von einem ökologisch wirtschaftenden Betrieb genutzt werden. Er ist engagiert bei der „Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft“ und Sprecher des „Bündnis für eine gentechnikfreie Region (um) Ulm“. Darüber, dass zunehmend mehr öffentliche Mittel in die Förderung der Gentechnik statt des ökologischen Landbaus fließen, sind Franz Häußler und seine Frau Ingrid enttäuscht. Auch für die Ausdehnung des Bundesprogramms für den ökologischen Landbau auf sogenannte andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft haben sie kein Verständnis.

Ackerbau und Fruchtfolge

Die Fruchtfolge des Biolandbetriebes, der vor zwanzig Jahren umgestellt hat, ist acht-gliedrig. Von 50 Hektar Acker verteilt sich der Anbau je zu einem Achtel auf Luzerne (zwei Jahre), Triticale, Futterraps als Zwischenfrucht, Dinkel, Begrünung (Saatgutmischung ohne Leguminosen), Braugerste mit Linsen im Gemenge, Rotklee, Winterweizen, Begrünung und Hafer. Die Bodenpunkte der Ackerflächen liegen zwischen 30 und 60.

Triticale wird zurzeit als Ganzpflanzensilage verfüttert, künftig möchte Franz Häußler stattdessen Roggen für die menschliche Ernährung anbauen. Vermarktet wird das Getreide zu nahezu 100 Prozent über den „Kornkreis“, eine Bioland-Erzeugergemeinschaft, der sechzig Betriebe aus Baden-Württemberg angehören. Dabei lagern die Betriebe ihre Ernte auf dem Hof und liefern, wenn bestellt wird. Immer freitags bäckt Ingrid Häußler Brot, das ab Hof verkauft wird.

Franz Häußler gehört der Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa an. Er baut neben den Sorten Alb-Leisa I und II noch die Sorte Le puy an. Ein durchschnittlicher Ertrag liegt bei sechs bis sieben Doppelzentnern je Hektar, eine richtig gute Ernte bei etwa zehn Doppelzentnern. Die Linse wird auf der Alb nur gemeinsam mit einer Stützfrucht angebaut.

Auf dem Betrieb Häußler übernimmt diese Funktion die Braugerste als Sommerfrucht. Das Stützen der Linsenpflanze durch Getreide ist eine Methode, die sich vermutlich weltweit einmalig in Süddeutschland entwickelt hat. Auch Hafer oder Buchweizen können als Stützfrucht verwendet werden. Die Ernte der beiden Gemengepartner ist jedoch nicht einfach. Den richtigen Erntezeitpunkt zu treffen, an dem beide Früchte ausreichend abgereift sind, ist eine ackerbauliche Herausforderung. Geerntet wird mit dem Mähdescher, ein Gemenge aus Gerstenkörnern und Linsen, angereichert mit Unkrautsamen, Distelköpfen, grünen Hülsen, Stängeln und Steinchen. Bevor Getreidekörner und Linsen in die Trocknung kommen, werden sie gereinigt. Und schließlich müssen Gerste und Linse noch voneinander getrennt werden.

Für die Biogasanlage nur Abfälle

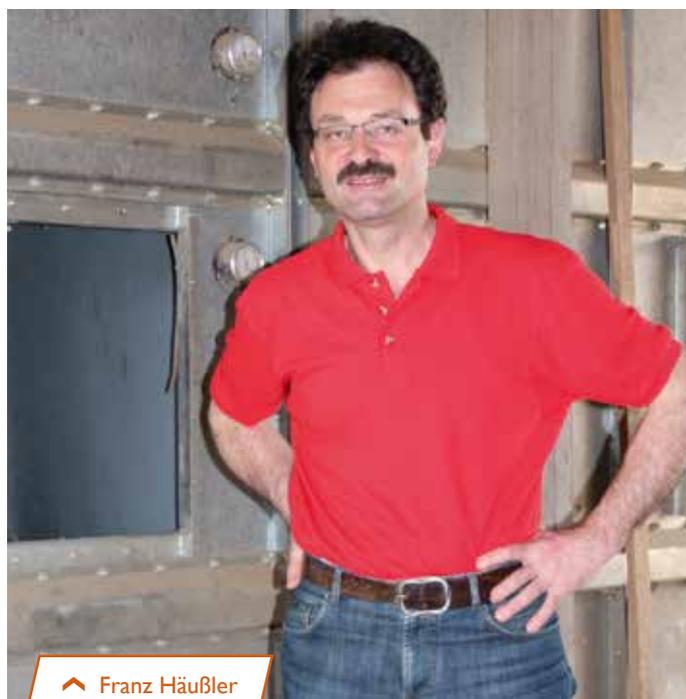
Die Biogasanlage des Betriebs Häußler ist von gestern – genau genommen ist sie 20 Jahre alt und aus Baumarktteilen zusammengebaut, kürzlich hat sie jedoch einen neuen Motor erhalten. Wahrscheinlich ist sie die kleinste und älteste Biogasanlage im weiten Umkreis. Sie hat eine Leistung von 40 Kilowatt, da sie aber nur zehn bis zwölf Stunden am Tag läuft, liegt die tatsächliche Leistung bei rund 15 Kilowatt. Alle Abfälle des Betriebes wie Mist, Gülle und schlechte Silage kommen in die Anlage. Zwei Drittel des Stroms werden verkauft, ein Drittel selbst genutzt. Die anfallende Wärme wird für die Heu-, Linsen- und Getreidetrocknung verwendet, auch für andere Bio-Betriebe in Lohnarbeit. Darüber hinaus werden mit der anfallenden Wärme die beiden Wohnhäuser beheizt, wobei im Winter zusätzlich eine Hackschnitzelheizung zugeschaltet wird. Und so bewahrheitet sich Häußlers Gedanke vom Endprodukt, das gleichzeitig ein Ausgangsprodukt für einen neuen Kreislauf ist: Die Gärreste der Anlage werden als Dünger ausgebracht.

Wie sieht die Zukunft aus?

Auf die Frage, welche Wachstumsabsichten er hat, entgegnet Franz Häußler: „Ob der Betrieb wachsen soll? Die Frage, wie sich der Betrieb entwickeln soll, gefällt mir besser. Ich möchte den Betrieb, so wie er ist, weiterentwickeln und verbessern. Ich will nicht wachsen. Wir sind immer noch ein Umstellungsbetrieb, auch wenn die Umstellung schon zwanzig Jahre zurückliegt.“ Er möchte die Kreisläufe auf seinem Betrieb weiter optimieren und unabhängiger werden. Sein Sohn, so gibt er zu, denkt freilich an einige Investitionen und Veränderungen bei den Ställen. Mit seiner Betriebsgröße von 80 Hektar ist Franz Häußler völlig zufrieden. „Der Betrieb sollte für eine Familie beherrschbar sein.

So wie er ist, mit seinen verschiedenen Betriebszweigen, ist er recht stabil. Wenn der Milchpreis etwas nach unten geht, macht mich das nicht gleich nervös, weil ich nicht nur von der Milch lebe. Außerdem sind wir schuldenfrei, das ist uns sehr wichtig, wir kaufen nur, was wir zahlen können.“ Über die Frage, was seine Wünsche für die Zukunft der Landwirtschaft seien, muss er nicht lange überlegen. „Mein Traum wäre, wenn wir vom Diesel wegkämen, aber davon sind wir immer noch weit entfernt. Wir können unsere Betriebe nur deshalb mit so wenigen Arbeitskräften führen, weil es Diesel gibt. Ich hatte mir hierzu mehr Unterstützung der Politik erhofft, um Alternativen zu finden. Aber die massive Förderung und Nutzung von Biotreibstoffen mit Biomasse vom Acker zulasten der Lebensmittelerzeugung geht in die falsche Richtung.“

Ein Trost ist für Franz Häußler die Erkenntnis, dass durch den Verzicht auf künstlichen Dünger und Futtermittelimporte über 50 Prozent der CO₂-Emissionen, die ein durchschnittlicher landwirtschaftlicher Betrieb ausstößt, verhindert werden.



▲ Franz Häußler



Mehr Informationen:

Franz und Ingrid Häußler

Telefon: 07391/1268

Haeussler.biolandhof@t-online.de





Bild: © Thomas Stephan



Leisa, die große Liebe der Schwaben

Woldemar Mammel weiß alles über Linsen, besonders über die Alb-Leisa. Die alten Sorten des Züchters Fitz Späth, Alblinse I und II aus den 1940er- und 1950er-Jahren, waren völlig verschwunden und wurden erst 2006 in der Wawilow-Saatgutbank in St. Petersburg wiederentdeckt. Dass es dazu kam und die Sorten heute von rund 70 Biobetrieben im Ländle angebaut werden, ist nicht zuletzt Woldemar Mammels Verdienst.

Von Bettina Rocha

„Ja, sie schmeckt mir einfach gut“, schmunzelt Woldemar Mammel, „Linsen mit Spätzla“ ist ein schwäbisches Nationalgericht.“ Egal, ob es um köstliche Linsengerichte, um Fragen zum Anbau auf den steinigten Äckern der Alb oder um Historisches rund um die Linse geht, die einst sogar als Zahlungsmittel genutzt wurde und einer der Linsensorte - der Hellerlinse - den Namen gab, die heute oft fälschlicherweise als Tellerlinse bezeichnet wird, Mammel kann stundenlang über die Hülsenfrucht berichten.

Seit den Achtzigerjahren baut die Familie Mammel die Alb-Leisa auf der Schwäbischen Alb an. 2001 gründeten sie mit anderen Bauern, die einem ökologischen Anbauverband wie Bioland, Demeter oder Naturland angehören, die Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa. „Schon 2006, als die Erzeugergemeinschaft auf dreizehn Betriebe angewachsen war, wuchs uns die Arbeit über den Kopf“, erklärt Woldemar Mammel, „wir hätten es beinahe drangegeben.“ Doch Mammels jüngerer Sohn Lutz entschloss sich nach seinen Erfahrungen in der Entwicklungszusammenarbeit, nun Entwicklungshilfe für die Linse zu leisten, statt in fremden Ländern Menschen bei der Entwicklung ihrer Landwirtschaft zu unterstützen. Und so bestand die Erzeugergemeinschaft weiter und wuchs. Sie bereitet heute die Linsenernte von 200 bis 250 Hektar zentral auf, das heißt, sie trocknet die Ernte, trennt die Linse von ihrer Stützfrucht Gerste oder Hafer, reinigt, verpackt und vertreibt sie.

Steigende Nachfrage ohne Werbung

Auch wenn der Anbau von Linsen schon in den 1950er-Jahren aufgrund des großen Aufwands bei Ernte, Reinigung und Trocknung aufgegeben wurde, lebte die Esstradition dennoch weiter. Mit Hilfe von Gastronomen, die sich der kleinen Frucht von den steinigten Äckern der Alb angenommen haben, wird der Verzehr und das Interesse an der heimischen Linse, ein Bioprodukt aus regionalem Anbau, seit einigen Jahren neu befeuert.

Obwohl die Erzeugergemeinschaft keine Werbung macht, kommen stetig interessierte Betriebe hinzu, ebenso wie Anfragen aus dem ganzen Bundesgebiet. Und das, obwohl die Linse nur in Baden-Württemberg und Bayerisch Schwaben vermarktet wird. Die Erzeugergemeinschaft beliefert rund 150 Gaststätten und 450 Einzelhändler auf direktem Weg, ohne Zwischenhandel. Übers Ländle hinaus möchte sie die Linse auch nicht vertreiben, denn, dort in diesen geografischen Raum gehört sie und die kurzen Transportwege sind ein Beitrag zum Klimaschutz. Die Erzeugergemeinschaft erhält ständig neue Anfragen von Händlern, die die Alb-Leisa ins Sortiment aufnehmen möchten. „Wir sind schon vor der Ernte ausverkauft“, seufzt Woldemar Mammel. „Aber wir wissen nicht, wie groß wir werden können, es gibt so viele Engpässe, zum Beispiel bei der Trocknung oder bei den Lagerkapazitäten. Die Bezeichnung Alb-Leisa ist eine geschützte Textbildmarke.“



Bild © Thomas Stephan

◀ Woldemar Mammel bei der Vermehrung des Saatgutes aus der Samenbank

Konkurrenz vom Weltmarkt

Ja, es gibt sie, die preiswerteren Anbieter von Bio-Linsen. Für den Endverbraucher kosten sie zum Beispiel aus Kanada etwa die Hälfte wie die Alb-Leisa. Dennoch, gäbe es keine Nachfrage, wollte wohl kaum ein Bauer bei der Öko-Erzeugergemeinschaft dabei sein – die steigende Zahl von Betrieben die auf der Alb Linsen anbauen, bezeugt das große Interesse. Traditionsbewusste Linsenesser aus Baden-Württemberg sind bereit, deutlich höhere Preise für den Rohstoff ihres Nationalgerichtes zu zahlen, wenn er aus der Region kommt. Dass nordamerikanische Linsenanbauer zu geringeren Kosten Linsen produzieren können, liegt nicht nur an den größeren Anbauflächen und einer stärkeren Mechanisierung und Rationalisierung der Produktion im Vergleich zu den Betrieben auf der Alb. Dank günstigerer Klimaverhältnisse benötigt die Linse in Kanada keine Stützfrucht wie Gerste, die nach der Ernte von der Linse getrennt werden muss. Die kanadische Linse kann auch trockener geerntet werden und die Trocknungs- und Reinigungskosten sinken bei größeren Partien.

Alb-Leisa überall?

Über manche Aktionen, die die Erzeugergemeinschaft vor vielen Jahren durchgeführt hat, schüttelt Woldemar Mammel heute entgeistert den Kopf. So hat man die Linse einmal auf der Biofach, der Messe für Biolebensmittel, vorgestellt. Die enorme Resonanz und die Anfragen etwa von Versandhäusern sowie von Betrieben aus dem ganzen Bundesgebiet, die die Linse anbauen wollten und um Saatgut baten, haben die Mitgliedsbetriebe der kleinen Erzeugergemeinschaft völlig überfordert. Es ist nicht etwa so, als würden sie sich nicht über das große Interesse an einem wiederentdeckten regionalen Produkt erfreuen. Dennoch rät Woldemar Mammel Interessenten aus anderen Regionen Deutschlands, nach einer Frucht Ausschau zu halten, die typisch für ihre Region ist, für die noch eine Esstradition besteht oder neu erweckt werden kann. Gerne steht die Erzeugergemeinschaft mit ihrer Struktur und der Form der Zusammenarbeit für andere

Zusammenschlüsse, die eine Kulturart wiederbeleben möchten, in anderen Regionen als Modell zur Verfügung und bietet den Bauern die Möglichkeit, dieses Gut anzubauen und zu vermehren. Dabei macht Woldemar Mammel eines ganz deutlich: Personen oder Unternehmen, die dabei nur an Profit denken, möchte er nicht unterstützen. Folglich erklärt er: „Patente auf Saatgut sind eine unmögliche Sache und sollten verboten werden. Menschen, Tiere und Pflanzen dürfen nicht patentrechtlich behandelt werden.“ Bei der zentralen Aufbereitung der Linsenernte durch die Erzeugergemeinschaft werden die besten Linsen für die Nachsaat aussortiert und den Betrieben zurückgegeben. Der Ausschuss geht in die Schweine- und Hühnerfütterung.

Vielfältiges Engagement

Gerne möchte die Erzeugergemeinschaft ihr Wissen weitergeben, sich austauschen und zum Erhalt alter Kulturpflanzen beitragen, doch diese Arbeit ist sehr zeitaufwendig und wird nicht vergütet.

Und so wurde 2009 der Alblinsen-Förderverein gegründet, dessen Ziel es ist, alte und angepasste Kulturarten auf der Schwäbischen Alb zu fördern, landwirtschaftliche Vielfalt zurück in die Kulturlandschaft zu bringen und Produkte aus diesen Pflanzen bekannt zu machen. Regionalität ist dabei die Prämisse: Vermehrt, angebaut, verkauft und gegessen wird im Ländle.

Aktuell unterstützt der Förderverein Forschungsprojekte zum Linsenanbau der Uni Hohenheim, Uni Kassel/Witzenhausen, Uni Göttingen und FH Nürtingen personell und finanziell. Die Projekte beziehen sich sowohl auf Fragen die den Anbau betreffen, als auch die ökologische Vielfalt von Linsenäckern auf der Alb. So erhob beispielsweise eine Studentin den Ackerwildkraut-Bestand eines Linsenackers, eine weitere Diplomarbeit befasst sich mit dem optimalen Dreschzeitpunkt und im Rahmen einer Doktorarbeit werden der Aussaatzeitpunkt untersucht und Tests mit Stützpflanzen durchgeführt. Neben der Vermehrung von Alblinse I und II engagiert sich der Verein für die Züchtung weiterer regional angepasster Linsensorten und für die Erlangung der Kennzeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)“ für die Linsen, die auf der Alb angebaut werden.



Bild: © Thomas Stephan

Das Buch zur Linse

Die spannende Suche nach keimfähigem Saatgut der spätschen Alblinsensorten, der Fund in einer russischen Samenbank und die erste Vermehrung können im Buch „Alb-Leisa“ nachgelesen werden, ebenso Informationen zum Anbau und aus der Forschung sowie übers Essen der Linse. Preis 24,90 € plus Versandkosten.



Mehr Informationen:

Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“
Lutz Mammel
Am Hochberg 25
89584 Lautrach
Tel. 07375/922 293
info@alb-leisa.de

Schwäbische Alb im Topf – Spitzengastronom macht eine Landschaft erlebbar

Wenn Simon Tress spricht, versprüht er Begeisterung für hochwertige Zutaten mindestens ebenso wie fürs Kochen an sich. Der mehrfach ausgezeichnete Koch betreibt gemeinsam mit seiner Familie die Tress-Gastronomie, zu der das Biohotel-Restaurant Rose auf der schwäbischen Alb und die Wimsener Mühle zählen, aber auch die Marke Küchenbrüder & Rose Biomanufaktur, die frische Bio- und Bioland-Convenience für den Lebensmitteleinzelhandel herstellt.

Von Bettina Rocha

„Lebensmittel stehen im Mittelpunkt“ – ist eines der Mottos von Simon Tress. Was es bedeutet, ein hochwertiges Lebensmittel zu erzeugen und zu verarbeiten, das möchte er seinen Gästen mit seinen exquisiten Kreationen vermitteln. „Bio ist nicht gleich bio“, ist Simon Tress überzeugt. Die Zutaten für das Restaurant Rose bezieht er vorwiegend von Demeter- und Bioland-Betrieben und vorzugsweise aus der Region. So ist auch die Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa Lieferant für die Rose, denn in der schwäbischen Crossover-Küche von Simon Tress gibt es ebenso Innovatives wie auch bodenständige regionale Gerichte, die ohne Linsen von der Alb nicht auskämen. Die Familie Tress ist schon früh neue Wege gegangen und hat ihre Wurzeln in der Landwirtschaft, was ihre Nähe und Kenntnis zum Urprodukt erklären mag. Der Großvater von Simon Tress kam 1950 aus dem Elsass auf die schwäbische Alb und hat seinen Hof nach Demeter-Vorgaben betrieben. Hinzu kamen der Gasthof Rose und der Betrieb einer Raiffeisenbank, dort wo heute die Gäste des Biohotels frühstücken. Für Großvater Tress war damals schon klar: Seine Felder wollte er nicht spritzen und Cola gab es in seinem Gasthof auch nicht. Schief angeguckt wurde er dafür, doch die Konsequenz von damals hat die Familie Tress

zum Erfolg geführt. Sie hat sich nun ganz auf die Gastronomie konzentriert und die landwirtschaftlichen Flächen verpachtet. Gemäß einer eigenen Gästebefragung besuchen über 90 Prozent der Gäste gezielt das Biohotel-Restaurant Rose, um die Gourmet-Bioküche zu genießen. Viele sind Wiederholungstäter, sie kommen aus ganz Deutschland angereist und erleben auf der schwäbischen Alb einen Dreiklang aus regionalen Bioprodukten, Spitzenküche und touristischen Highlights. „Bei ausgezeichneten Grundprodukten brauche ich keinen Schnickschnack“, erklärt Simon Tress.

Vegetarisch oder ganze Tiere?

„Wenn es darum geht, was wir künftig essen wollen“, sagt Simon Tress, „müssen wir uns entscheiden zwischen vegetarisch und ganzen Tieren. Alles andere macht keinen Sinn. Es ist verantwortungsloser Wahnsinn, nur die Edelstücke wie Filet zu verwenden.“ Und so widmet er sich dem Thema Fleischgenuss und der Frage, wie alle Teile eines Tieres delikat verwendet werden können. Verschwendung von Ressourcen und Lebensmitteln ist für ihn ohnehin etwas, das ihm gegen den Strich





Bild: © Käflein



Bild: © Käflein

geht. Gerne verwendet er bei Kartoffeln und Gemüse die sogenannte B-Ware, die den optischen Anforderungen des Handels nicht entspricht, aber ansonsten von bester Qualität ist. Das aufwendigere Schalen von buckligen Kartoffeln und Möhren nimmt er gerne in Kauf und auch für die Bruchlinsen, mit denen Woldemar Mammel von der Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa eines Tages zu ihm kam, hatte er Verwendung. Die bei der Aufbereitung zerbrochenen Linsen mochte Woldemar Mammel nicht wegschmeißen. Er schlug Simon Tress vor, einen Brotaufstrich daraus zu bereiten. Doch der hatte eine andere Idee: Aus den zerbrochenen Linsen tritt beim Kochen gleich die Stärke heraus – ideal für eine Suppe. Und so steht die Alblinsensuppe mit Speckschaum in der Rose auf der Speisekarte. Zur Alb-Leisa hat Simon Tress ohnehin ein inniges Verhältnis. In seinen Lehrjahren war er viel im Ausland unterwegs und hatte auch immer ein paar Päckchen der Alblinse aus seiner Heimat im Gepäck. So konnte er in Indien, in dem Linsen und andere Hülsenfrüchte einen großen Anteil am Speisezettel ausmachen, bei einer Reise mit dem ehemaligen Ministerpräsidenten Öttinger innovative deutsche Küche auf Basis einer alten regional erzeugten Feldfrucht vorstellen.

Regionales aus dem Ländle

Auch wenn er die Alblinse in die Ferne getragen hat, bleibt Simon Tress bei den Zutaten für seine Gerichte in der Region. Die Speisekarte der Rose umfasst acht Fleischgerichte und sieben vegetarische Gerichte, zwei davon sind vegan. Rund 90 Prozent der Produkte bezieht er aus der näheren Umgebung. Bioland-Schweine und Gänse bezieht die Rose von der Staatsdomäne Maßhalderbuch. Ab August 2013 werden die Schweine nur noch aus Freilandhaltung kommen. Milchprodukte werden beim Demeterhof Tress-Freytag bezogen, Demeter-Rinder von Konrad Schlecker & Anton Köberle. Rund 80 Weidelämmer zwischen März und Oktober liefert der Schäfer Torsten Sellenthin exklusiv an die Rose. Die Tiere beweidet Brachflächen im Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Pro Monat werden vier Schweine und zwei Rinder in der Rose zu feinen Speisen verarbeitet. Geschlachtet wird bei einem Metzger in Hayingen, ebenfalls auf der Alb, so werden kurze Transportwege gewährt. Eine Besonderheit in der Rose ist das „CO2-Menü“, das täglich angeboten wird. Hiermit möchte die Familie Tress über die Anforderungen der Bioqualität hinaus die Herkunft der Lebensmittel in den Mittelpunkt stellen. Vor allem den Nebenzutaten der Gerichte messen sie besonderes Augenmerk bei: Der Gast erhält neben einem ausgewogenen Menü die genaue Angabe der Kilometer hinter jeder im Menü verwendeten Zutat.

Selber Kochen

Wie viele Köche bietet auch Simon Tress Kochshows und Kurse an. „Wenn Leute selber kochen, machen sie sich mehr Gedanken über die Ausgangsstoffe ihres Essens“, sagt er. Daraus folgt, so ist er überzeugt,

auch ein überlegter Einkauf, denn „mit dem Einkauf bestimmen wir, wie die Lebensmittel produziert werden, die wir verarbeiten“. So engagiert er sich auch im Netzwerk „Demeter zeigt Gesicht“, das Winzer, Köche, Landwirte und Dienstleister umfasst und die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise erlebbar und transparent machen möchte. „Es ist wichtig, als Gastronom konsequent zu bleiben. Die Gäste wissen, dass sie für das Gänse-Essen im November reservieren müssen, die Leber steht nicht auf der Karte, sondern kommt nach den Schlachttagen auf die Tagesempfehlung.“

Steckbrief Linse

Die Tradition des Linsen-Anbaus auf der schwäbischen Alb ist lang, wie Linsenfunde aus der Zeit von ca. 500 v.Chr. beweisen. Linsen gehören zu den ältesten Kulturpflanzen in der mitteleuropäischen Landwirtschaft. Auf den trockenen, warmen Muschelkalkböden in Württemberg, Thüringen, Hessen und Franken, wo andere Kulturarten keine hohen Erträge liefern, hat sich der Linsenanbau in Mitteleuropa noch bis Ende des 2. Weltkrieges in geringem Umfang gehalten.

Linsen können gut mit Trockenheit umgehen. Ihr Wurzelwachstum ist relativ schwach, sie vertragen keine Staunässe. Auch auf sehr fruchtbaren Standorten gelingt die Linsenkultur häufig nicht. Zum einen werden die Linsen dort häufig von Beikraut oder Stützfrucht unterdrückt, zum anderen können sie zu stark ins Kraut gehen. Am besten gedeiht die Linse auf trockenen, kalkreichen Böden. Basische, steinige Böden sind ebenfalls zu empfehlen. In der Fruchtfolge ist eine fünf- bis sechsjährige Rotation günstig. Hackfrüchte sind im Sinne der Beikrautregulierung eine gute Vorfrucht. Ihre eigene Vorfruchtwirkung ist positiv. Als Leguminose kann sie einen Beitrag zur Stickstoffversorgung von 35 bis 115 Kilogramm Stickstoff pro Hektar leisten. Linsen sind konkurrenzschwach, daher sollte Unkraut schon vor der Saat weitestgehend reduziert werden.



Mehr Informationen:

Familie Tress
Aichelauer Straße 6
72534 Hayingen-Ehestetten
Tel. 07 38 / 39 49 80
info@tress-gastronomie.de

Mit bäuerlicher Saatgutzucht die regionale Wirtschaft stärken



Freilandanbau: Uwe Brede im mannshohen Ackerbohnenfeld

Bild: © Sören Bronsert

Seit Jahren verdrängen Soja-Importe aus Übersee den Anbau von heimischen Leguminosen. Für viehhaltende Betriebe, die auf biologische Produktion oder regionale Kreisläufe setzen, ist diese Entwicklung ein Problem. Einen Ausweg bietet seit Frühjahr 2011 die Bäuerliche Öko-Saatgut e.G.

Von Sören Bronsert

Zahlreiche viehhaltende Betriebe verwenden heute Futtermischungen mit einem hohen Eiweißanteil aus importiertem Sojaextraktionsschrot. Das Soja aus Übersee hat aufgrund seines vergleichsweise billigeren Einkaufspreises, des höheren Proteingehalts und der günstigeren Aminosäurezusammensetzung die heimischen Leguminosen wie Erbsen, Ackerbohnen und Lupine fast vollständig aus dem regionalen Anbau verdrängt. Die Folge: Die Wertschöpfung fließt nach Übersee, während viele Ökobetriebe es nicht schaffen, 100 Prozent Ökofutter einzusetzen. Gründe hierfür gibt es viele: Auf der einen Seite gibt es zu wenig ökologisch angebautes Soja in Europa. Auf der anderen Seite ist seit Jahren der Anbau von Leguminosen rückläufig. Mit gerade mal drei Prozent der gesamten Anbaufläche fristen die heimischen Leguminosen hierzulande eher ein Nischendasein. Diejenigen, die Körnerleguminosen wie Ackerbohnen und Erbsen selbst anbauen, wissen, dass das Sortenspektrum überschaubar ist und nur noch wenige neu zugelassen werden. Vergleicht man die Zuchtprogramme von Winterweizen und Ackerbohne werden die Unterschiede sehr deutlich: Für Winterweizen gibt es 16 vollständige Zuchtprogramme auf einer Saatgutvermehrungsfläche von circa 56.000 Hektar und jährliche Neuzulassungen von fünf bis zehn Sorten. Ackerbohnen werden in ein bis zwei Zuchtprogrammen auf einer Fläche von etwa 900 Hek-

tar gezüchtet, jährlich neu zugelassen werden zwei Sorten (Quelle: Bundessortenamt, Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle). Ohne größere Züchtungsanstrengungen bei Körnerleguminosen verstärkt sich die Eiweißlücke im Ökolandbau, da Neuzüchtungen mit einer höheren Ertragsicherheit und einem geringeren Anteil von sekundären Inhaltsstoffe wie Tannin, Vicin und Convicin derzeit fehlen. Für ein leistungsfähiges Zuchtprogramm fehlt es noch an Anreizen, die durch eine nationale Eiweißstrategie geschaffen werden soll. Bis zur Umsetzung dieser Eiweißstrategie wird jedoch noch einige Zeit vergehen. Eine Gruppe von Bauern hat sich schon frühzeitig auf den Weg gemacht, um eine ökologische Futtermittellieferung mit heimischen Leguminosen durch eine eigene Erhaltungszüchtung zu erreichen.

Gemeinsam neue Wege gehen

Im Frühjahr 2011 gründeten fünf saatgutvermehrende Landwirte aus Hessen und Nordrhein-Westfalen, der Bioland-Landesverband Hessen e.V. sowie die Universitäten Kassel und Gießen die Projektentwicklungsgenossenschaft Bäuerliche Öko-Saatgut e.G. Gemeinsam wollen sie die Saatgutvermehrung und -zucht in eigener Regie betreiben. Die Idee der Bäuerlichen Öko-Saatgut-Genossenschaft hat ihren Ursprung in Nordhessen. Einer der Hauptinitiatoren ist Uwe Brede,

der mit seiner Frau Babett Löber die hessische Staatsdomäne Niederbeisheim (Betriebsdaten siehe Kasten auf Seite 52) im Schwalm-Eder-Kreis bewirtschaftet. Er hat schon vor Jahren den Biobetrieb für die bäuerliche Züchtung ausgerüstet. Uwe Brede teilt sich die Aufbauarbeit im geschäftsführenden Vorstand der Projektentwicklungsgenossenschaft mit seinem Genossenschaftskollegen Andreas Schmid-Eisert. Er bewirtschaftet die hessische Staatsdomäne Gladbacher Hof (Betriebsdaten Kasten auf Seite 52) im nordwestlichen Taunus und besitzt ebenfalls seit Jahren Erfahrungen als Lehr- und Versuchsbetrieb im ökologischen Landbau. Inwiefern ihre Aufbauarbeit für eine bäuerliche Saatgutvermehrung erfolgreich sein wird, hängt nicht zuletzt von der Wertschöpfungskette ab. Denn für den erfolgreichen Wiederanbau heimischer Leguminosen sind auch Futtermittelverarbeiter und regionale Absatzmärkte eine wesentliche Voraussetzung. Diesen Zusammenhang bringt Uwe Brede wie folgt auf den Punkt: „Keine Abnahme – kein Anbau; kein Anbau – keine Abnahme, ergo kein Zuchtinteresse.“ Um diese Situation zu durchbrechen, braucht es aber viele Unterstützer. Im Jahr 2013 soll die Zahl der Genossenschaftsmitglieder von derzeit fünf auf rund 100 anwachsen. Angesprochen werden Landwirte, Futtermittelhersteller und Konsumenten. Ein Genossenschaftsanteil beträgt 100 Euro. Derzeit liegen dem geschäftsführenden Vorstand schon 51 Anträge für eine Mitgliedschaft in der Bäuerlichen Öko-Saatgut e. G. vor. Im Herbst 2013 planen die Initiatoren der Projektentwicklungsgenossenschaft die Aufnahme der Interessenten. Hierfür ist die Überführung des jetzigen Status der Projektentwicklungsgenossenschaft in eine Genossenschaft mit den notwendigen Gremien (Vorstand und Aufsichtsrat) vorgesehen. Um den Bekanntheitsgrad der Genossenschaft zu erhöhen, soll noch in diesem Jahr eine Website eingerichtet werden. Mit der Gründung der Bäuerlichen Öko-Saatgut e. G. ist es den Initiatoren gelungen, eine solide Basis für eine Zucht in bäuerlicher Hand ins Leben zu rufen, die Sortenschutzinhaber und Vertriebsorganisation zugleich ist. Von dem Kapital der Genossenschaft sollen die Kosten für den Ankauf von Zuchtlizenzen sowie der Ausbau der regionalen Wertschöpfungskette finanziert werden.

Ein langer Weg

Vor allem für Ökobetriebe ist der Handlungsbedarf groß. Die befristete Ausnahmeregelung für Futtermittelzukaufe von fünf Prozent aus nicht-ökologischer Herkunft im Rahmen der EU-Öko-Verordnung läuft im Dezember 2014 aus. Für die Umstellung der Betriebe auf 100 Prozent Biofutter verbleiben demnach nur noch zwei Vegetationsperioden. Eine zu kurze Zeit für die Zucht von neuen Leguminosensorten, die in der Regel gut 15 Jahre benötigt. Die Beteiligung der Landwirte an der Erhaltung und Züchtung von Genotypen soll den Prozess beschleunigen. Praktisch heißt das: Die Genossenschaft kauft die Lizenzrechte bestehender Sorten, die von dem Lizenzigentümer nicht weiter züchterisch bearbeitet und vertrieben werden.

Kostbares Saatgut: Bilbo

Dieser Fall trat ein, als der damalige Sorteninhaber KWS Lochow-Petkus GmbH, heute KWS SAAT AG, die Zucht und Vermehrung von bunt blühenden Ackerbohnen einstellte und somit auch die robuste und eiweißreiche Sorte „Bilbo“ aus dem Programm nahm. Diese Entscheidung versetzte den Bio-Legehennenhalter Uwe Brede in Handlungsnot: Es drohte eine größere Eiweißlücke. Im Jahr 2009 holte sich Brede die Zustimmung der KWS SAAT AG, um die Sorte zu erhalten und zu vermehren. Mit seinen Partnern bezog er von der Genbank in Gatersleben 100 Samen der Bilbo. Auf der Domäne

Niederbeisheim richtete er auf einer Fläche von circa 800 Quadratmetern Versuchspartzen ein, die jeweils 20 Quadratmeter umfassen, wie es das Bundessortenamt vorschreibt. Diese Partzen werden zu gegebener Zeit eingehaust, sodass eine Fremdbefruchtung der Pflanzen nicht unkontrolliert ablaufen kann. Mit den Jahren wuchsen nicht nur der Arbeitsaufwand und der Flächenbedarf. Für eine erfolgreiche Weiterentwicklung der Erhaltungs- und Vermehrungszucht war die Vergrößerung des Zuchtgartens, weitere Vermehrungsflächen, personelle Unterstützung und auch Laboranalysen des gewonnenen Saatguts nötig. Mithilfe der Genossenschaft konnten zwei Ziele erreicht werden: Erstens wurden neue Mitstreiter gewonnen und zweitens die gesetzlichen Einschränkungen durch das Saatgutverkehrsgesetz im Handel mit Erhaltungssorten überwunden. Denn bei Mitgliedern einer Genossenschaft gelten die Begrenzungen beim Handel mit Erhaltungssorten nicht. So darf das Saatgut über seine Ursprungsregion hinaus erzeugt und gehandelt werden. Außerdem darf die Saatgutmenge auch 0,3 beziehungsweise 0,5 Prozent der gesamten Saatgutmenge eines Landes bei Ackerbohnen überschreiten und somit eine Anbaufläche von mehr als 200 Hektar pro Kultur betragen. Der partizipative Zuchtansatz ging auf: Das Saatgut vermehren sie nun selbst, als Z-Saatgut, also zertifiziertes, in den Sortenlisten eingetragenes und amtlich überprüfbares sowie anerkanntes Saatgut, stellt Landwirt Brede seinen Genossen und Kunden Bilbo zur Verfügung.

✓ Bunt blühende Ackerbohne Bilbo im Feldbestand



Ackerbohnen haben Ansprüche

Einer der wesentlichen Faktoren für einen erfolgreichen Anbau von Ackerbohnen ist die Standortwahl sowie eine ausgeglichene Wasserversorgung über die gesamte Vegetationsperiode. Insbesondere während der Blüte und des Hülsenansatzes ist ausreichende Feuchtigkeit von höchster Bedeutung. Tritt in diesem Entwicklungsstadium Trockenstress auf, reagiert die Bohne mit einem verstärkten Abwurf von Blüten und jungen Hülsen. Gebiete mit weniger als 500 Millimetern Niederschlag scheiden für den Ackerbohnenanbau deshalb aus. Außerdem bevorzugt die Pflanze lehmige bis tonige und humusreiche Böden mit neutraler Reaktion (pH-Wert 6,5 bis 7,5). Aufgrund der langen Vegetationszeit und zur Ausnutzung der Winterfeuchte sollten Ackerbohnen sehr früh im Jahr, also ab Ende Februar, in den Boden gebracht werden. Sie keimt schon bei geringen Temperaturen von +1 bis +3 Grad Celsius und verträgt im Jungpflanzenstadium Fröste bis zu -5 Grad Celsius. Auch die Saattiefe hat eine große Bedeutung: In schweren und feuchten Böden sollte die Saattiefe sechs bis acht Zentimeter, bei leichteren und trockneren Böden acht bis zehn Zentimeter betragen. Eine mechanische Bodenbearbeitung mit der Hackmaschine und dem Striegel ist vor Aufgang und dann wieder ab dem Dreiblattstadium zur Oberflächenlockerung und Unkrautbekämpfung empfehlenswert. Eine Düngung des Bestandes ist aus Sicht von Uwe Brede nicht erforderlich. Wichtig ist eine ausgewogene Fruchtfolge mit einer Anbaupause von drei bis vier Jahren, da ansonsten bodenbürtige Schaderreger dominieren. Im Schnitt erntet Brede 45 Dezitonnen Ackerbohnen im Jahr.

✓ Mischkulturanbau: Ackerbohne und Sonnenblume



Bild: © Sören Bronsart

✓ Ackerbohnen-Landessortenversuch: Eingehauste Versuchspartelle mit Ackerbohne Bilbo



Bild: © Sören Bronsart

Steckbrief Sorte Bilbo

Kennnummer: 283

Zulassung: 2003

Zugelassen am 10.01.2003

Gelöscht am 21.12.2007

Kultur: Ackerbohne

Botanisch: *Vicia faba* L. (patim)

Sortenbeschreibung: mittelfrühe Reifezeit; mittlere bis hohe Kornerträge, oft stärker schwankende Korn- und Eiweißträge; hoch bis sehr hoher Rohproteintrag, mittlerer Rohproteingehalt (RP-Gehalt); mittlere bis hohe Tausendkornmasse (TKM); langwüchsig; mittlere bis gute Standfestigkeit;

Anfälligkeit für Krankheiten: Ascochyta (mittel/stark), Botrytis (gering/mittel), Rost (gering/mittel)

Quellenangabe: Bundessortenamt, Osterfelddamm 80, 30627 Hannover

Betriebsportrait Hessische Staatsdomäne Niederbeisheim

Status: EG-Öko-VO, Verbandsbetrieb Bioland

Fläche: 180 Hektar landwirtschaftliche Nutzung (158 Hektar Acker, 27 Hektar Dauergrünland, 1,2 Hektar Forst)

Standort: Niederbeisheim

(hessische Mittelgebirgslandschaft Knüllwald)

Höhenlage: 180 Meter über NN

Durchschnittliche Jahresniederschläge: 650 mm

Bodenart: Muschelkalkverwitterungsboden

Ackerzahl: 45

Anbau: 90 Hektar Saatgutvermehrung: Weizen, Winter- und Sommergerste, Roggen, Triticale, Hafer, Körnerleguminosen, Rotklee, Grassamen, Ölrettich, Senfsaat

Tierhaltung: 9.000 Legehennen in Bodenhaltung mit Auslauf im Freiland

Fütterung: 100 Prozent Bio-Futter (seit 2002)

Mitarbeiter: Ein Betriebsleiter und eine Betriebsleiterin, zwei Auszubildende, ein Landarbeiter

Kontakt: Uwe Brede und Babett Löber; Wichter Str. 15-17, 34593 Knüllwald-Niederbeisheim

Betriebsportrait Hessische Staatsdomäne Gladbacherhof

Name: Hessische Staatsdomäne Gladbacherhof, Lehr- und Versuchsbetrieb für ökologischen Landbau der Justus-Liebig-Universität Gießen (seit 1990)

Status: EG-Öko-VO, Verbandsbetrieb Bioland

Fläche: 159 Hektar landwirtschaftliche Nutzung (101 Hektar Acker, 58 Hektar Dauergrünland, 5 Hektar Forst)

Standort: Villmar (nordwestlicher Taunus)

Höhenlage: 140 bis 230 Meter über NN

Durchschnittliche Jahresniederschläge: 650 mm

Bodenart: Lehmiger Schluff, sandiger bis lehmiger Ton

Ackerzahl: 63

Anbau: Luzernegras, Winterweizen, Silomais oder Kartoffeln, Winterroggen, Ackerbohnen, Dinkel, Sommerweizen oder Hafer

Tierhaltung: 90 Milchkühe (Schwarzbunt) mit Zuchtziel Lebensleistung im Liegeboxen-Außenklimastall, weibliche Nachzucht (zum Teil Zuchtviehverkauf) im Tretmiststall, Kälber im Zweiraumstall mit Laufhof, 100 Legehennen in Bodenhaltung mit Auslauf im Freiland

Fütterung: 100 Prozent Bio-Futter (seit 2002)

Mitarbeiter: Ein Betriebsleiter, drei Landwirte, drei Auszubildende, eine Sekretärin, ein Versuchingenieur, ein Versuchstechniker, Aushilfskräfte für Versuche

Kontakt: Andreas Schmid-Eisert; Hessische Staatsdomäne Gladbacherhof, Lehr- und Versuchsbetrieb für ökologischen Landbau der Justus-Liebig-Universität, 65606 Villmar

Uwe Brede ist Bio-Legehennenhalter. Die Fütterung mit geschälten Ackerbohnen ist zu 100 Prozent ökologisch.



Bild: © Sören Bronsert

Wertschöpfung im eigenen Betrieb

Das Ziel einer hundertprozentigen Öko-Fütterung haben Brede und seine drei Mitstreiter auf ihren eigenen Biobetrieben für 20.000 Legehennen und 90 Milchkühe bereits erreicht. Gelungen ist dies durch eine sehr gute Futtermittelberatung und den Eigenanbau von Ackerbohnen auf zwölf Hektar. In Zusammenarbeit mit einem Futtermittelberater entwickelten die Betriebe ein Verarbeitungsverfahren, das den Gehalt von sekundären Inhaltsstoffen der Ackerbohne, die die Proteinverdaulichkeit beziehungsweise die Legeleistung bei Legehennen negativ beeinflusst, deutlich senkt. Die Lösung liegt im Schälén der Ackerbohnen, denn 98 Prozent der unerwünschten Inhaltsstoffe wie Tannin, Vicin und Convicin befinden sich in der Schale. Mittels einer Hammermühle mit großem Sieb werden die Schalen der Bohnen gelöst und durch einen Windsichter getrennt. Die geschälten Bohnen können nun unbedenklich den Legehennen in ihre Futterration als Hauptproteinträger beigemischt werden. Das Abfallprodukt „Schale“ sowie ungeschälte Ackerbohnen werden an die Milchkühe verfüttert. Anders als bei Legehennen und Schweinen hat der Gerbstoff Tannin bei Wiederkäuern sogar eine positive Wirkung auf die Verdaulichkeit, da ihre höhere Pansenstabilität die Belastung des Stoffwechsels reduziert. Andreas Schmid-Eisert verwendet ebenfalls schon seit Jahren heimische Leguminosen für die Fütterung seiner Milchkühe. Sie bekommen eine Futtermischung aus Luzernegrassilage, Grassilage, Maissilage, Heu, Leguminosenschrot und Getreideschrot, die in drei Rationen täglich verfüttert wird. Neben der ganzjährigen Silagefütterung stehen die Tiere im Sommer halbtags noch auf der Weide. In der Futtermischung für die Legehennen auf dem Gladbacher Hof verwendet der Biobauer Schmid-Eisert ebenfalls geschälte Ackerbohnen als Proteinzugabe.

Beide Bauern tauschen sich regelmäßig über ihre Erfahrungen aus – Grundlage bildet auch hier die bäuerliche Saatgutvermehrung, die auch weitere heimische Leguminosen wie Rotklee und Erbse umfasst und auch Raum für Austausch in Sachen Zucht und Fütterung gibt. Im bäuerlichen Saatgutnetzwerk handeln die Landwirte untereinander und garantieren eine regionale und ökologische Eiweißpflanzenproduktion. Mit der neu gegründeten Genossenschaft soll dieses Ziel aber auf die gesamte Region und darüber hinaus ausgeweitet werden. Gelingt ihnen dies, werden sie deutliche Impulse für die regionale Wertschöpfung setzen.

Bio-Milchviehhaltung auf der Domäne Frankenhausen. In die Silagefütterung werden heimische Leguminosen eingemischt.



Bild: © Sören Bronsert



Mehr Informationen:

Uwe Brede
Bäuerliche Öko-Saatgut e.G.
Telefon: 05 6 85 / 3 41
E-Mail: bredeloeber@aol.com

Die Rückkehr des Champagnerroggens nach Brandenburg

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war „Jaegers Norddeutscher Champagnerroggen“ eine der häufigsten Winterroggensorten der Mark Brandenburg. Dann verschwand er. Ein Wiedereinführungsprojekt in Zusammenarbeit mit Landwirten holt ihn zurück auf Brandenburgs Äcker.

Von Rudolf Vögel

Die Vielfalt angebaute Arten und Sorten in der modernen Landwirtschaft wurde im Laufe des 20. Jahrhunderts drastisch verringert. Mit dem Aufbau der Brandenburger Großschutzgebiete in den 90er-Jahren sollte auch ein Beitrag zur Erhöhung der Kulturarrendiversität und damit zur Verbesserung der biologischen Vielfalt in der Agrarflur geleistet werden.

Die frühere Landesanstalt für Großschutzgebiete, heute Landesamt für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz Brandenburg hat in Zusammenarbeit mit Bundesstellen und der Genbank/IPK in Gatersleben geeignete alte Zuchtsorten von Getreide evaluiert. Die Sorten wurden innerhalb eines umfassenden Wiedereinführungsprojektes Landwirten zum Anbau gegeben. Die Winterroggensorte „Norddeutscher Champagner“ ist dabei in zweierlei Hinsicht besonders herausragend: ein klangvoller Name verbunden mit einer bemerkenswerten Züchtungs- und Kulturgeschichte.

Roggenzüchter im Wettbewerb

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war „Jaegers Norddeutscher Champagnerroggen“ eine der häufigsten Winterroggensorten der Mark Brandenburg. Andere Zuchtformen des Champagnerroggens waren in weiten Teilen des damaligen Deutschen Reichs bis ins österreichische Waldviertel bekannt und verbreitet. Als besondere Eigenschaften wurde die gute Anpassung an Boden und Klima, Kälte- und Trockentoleranz sowie die vorteilhafte Frühreife herausgestellt. Weltweit allerdings setzten sich ab den 1920er-Jahren die Roggenzüchtungen aus dem Rittergut von Lochow-Petkus im Niederer Fläming durch. Nahezu sämtliche andere Zuchtlinien, etwa die regional angepassten Formen des besonders kälteresistenten Gebirgsroggens wie die Küstenformen des Probsteier und Mecklenburger Roggens, gingen verloren.

Weit gereiste Zuchtsorte

Ursprünglich wahrscheinlich aus den Gegenden nordöstlich von Paris stammend, gelangte das Zuchtmaterial vermutlich schon im frühen 19. Jahrhundert nach Norddeutschland. Ein märkischer Züchter, Adolf Jaeger aus Könkendorf bei Neuruppin, entwickelte daraus die Sorte „Jaegers Norddeutscher Champagnerroggen“. Der älteste, derzeit bekannte Hinweis auf diesen Roggen stammt aus einer Veröffentlichung von 1886 im „Botanischen Centralblatt“ und verweist auf den gebräuchlichen Anbau von Champagnerroggen in Russland um 1880. Im Verzeichnis der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft war die 1898 erstmals anerkannte Sorte als sogenannte Hochzuchtsorte noch 1925 gelistet. Auch in der DDR war er bis Ende der Fünfzigerjahre zugelassen. Noch heute erinnern sich ältere Landwirte an diese sehr hochwüchsige, besonders auf leichteren, sandigen Standorten angebaute Zuchtform. Neben der Fähigkeit, mit schlechten Standortverhältnissen zurechtzukommen, vermochte der Roggen sich auch an bessere, nährstoffreiche Verhältnisse anzupassen. Nach Erinnerung älterer Landwirte erwies sich eigentlich nur seine enorme Wuchshöhe von oftmals mehr als zwei Metern und die damit verbundenen Ernteschwierigkeiten als zunehmend störend. Er überragte sogar die Erntemaschinen.

Brot, Bier, Schnaps und Reet

Im Brandenburger Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin wurde 1994 zum ersten Mal Champagnerroggen aus den geringen Ausgangsbeständen der Genbank wieder angebaut und vermehrt. Aus diesen Erntebeständen entstand eine landwirtschaftlich übliche und qualitativ hochwertige Saatmenge. Der Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen (VERN e.V.) bemühte sich erfolgreich darum, die Sorte anderen, meist ökologisch wirtschaftenden Landwirten zur weiteren Erhaltung nahezubringen. Doch nicht nur das: auch eine Reihe Verarbeiter interessierte sich schnell für die Getreidesorte mit dem bezaubernden Namen.

Einige kleine Landbäckereien in Ostbrandenburg sowie interessierte Ökobäcker in Berlin engagieren sich für die Verarbeitung und Ver-



↗ Verlust agrarer Vielfalt – Getreidesorten um 1880 (KÖRNICKE)

marktung des Getreides. Meist als Roggenmischbrot – Champagnerroggenbrot – angeboten, ist es heute zum Beispiel in Berlin, Oranienburg, Schwedt und Spremberg erhältlich. Auch über die Landesgrenzen hinaus nutzen einzelne Bäcker in Franken, im Emsland und in Schleswig-Holstein die Sorte.

Eine lokale Brauerei im Hohen Fläming braut Roggenbier aus Champagnerroggenmalz und vertreibt es regional. Eine Brennerei in der Lüneburger Heide produziert Kornbrand aus dem Anbau des Champagnerroggens über einen Landwirtschaftsbetrieb im Naturpark Lüneburger Heide. Auch mehrere spezialisierte Reetdachdecker interessierten sich für die Verwendung des Langstrohs für Stroheindeckungen.

Förderung historischer Getreidearten

Brandenburg fördert seit dem Jahr 2000 über gezielte Flächenbeihilfen den Anbau und die Erhaltung regionaler und historischer Getreidearten wie den Champagnerroggen. Davon profitierten im Jahr 2012 bereits über 20 Landwirte mit mehr als 300 Hektar Anbaufläche. Die Anbauflächen nehmen kontinuierlich leicht zu, wobei bisher aus saaatgutrechtlichen Gründen die Sorte nur an Mitgliedsbetriebe des VERN e.V. weitergegeben wurde. Seit 2013 ist der Champagnerroggen formal als Erhaltungssorte beim Bundessortenamt registriert. Damit eröffnet sich prinzipiell auch eine Vermarktung als Handelssaatgut.

Geringerer Ertrag, aber erfolgreich auf trockenen Böden

Eigenschaften, Qualität und Ertragsfähigkeit von Champagnerroggen wurden über mehrere Jahre an der landeseigenen Versuchsstation des Landesamts für Landwirtschaft sowie durch das Bundessortenamt geprüft. Im Ergebnis konnte immer eine gute Ernte- und Verarbeitungsqualität bei etwas geringerem Ertrag gegenüber modernen Leistungssorten festgestellt werden. In der Anbaupraxis der Landwirte wird Champagnerroggen meist auf schlechteren, sandig-trockenen Standorten kultiviert. Dort beweist sich seine Trockenheitstoleranz und Anpassungsfähigkeit an eine schlechtere Nährstoffversorgung. Das Julius-Kühn-Institut hat mit molekulargenetischen Untersuchungen begonnen. Ziel ist es, Auskunft über genetische Unterschiede zu modernen Sorten sowie zu Änderungen, die bedingt durch langjährigen Nachbau auf unterschiedlichen Standorten und Betrieben entstehen, zu erhalten. Es handelt sich dabei um ein langjährig angelegtes On-Farm-Experiment.

Künftige Herausforderungen

In Anbetracht der technisierten und rationalisierten Erzeugungsstrukturen im Getreidebau sowie der nachgelagerten Verarbeiter ist die Wiedereinführung ehemals genutzter, historischer Kulturarten mit beträchtlichen Schwierigkeiten verbunden.

Die Herausforderungen bestehen darin, betriebsübliche Mindestmengen von Basissaatgut bereitzustellen und kleinere Mengen mit dem Mähdrescher zu ernten. Auch die Reinigung und Lagerung kleiner Chargen fordert erheblichen zeitlichen und technischen Aufwand. Die in der kommerziellen Getreidevermarktung üblichen Mindestmengen von mehreren Tonnen werden selten erreicht.

Aufgrund der heutigen Spezialisierung von Müllerei und Bäckerei ist eine direkte Kornverwertung nur noch in wenigen Bäckereien üblich und möglich. Bei der Bierherstellung ist die Malzgewinnung der Flaschenhals. Kleine Mengen Getreide zu mälzen und zu verbrauen, verbunden mit den Unsicherheiten der Markteinführung, sind schwer zu überwindende Hemmnisse für die Wiedereinführung alter Getreidesorten in die Bierproduktion.

Dennoch ist die erfolgreiche Wiedereinführung des Champagnerroggens ein gutes Beispiel, wie Aufgaben und Ziele der Agrarumweltpolitik gemeinsam mit Privaten – Landwirten, Bäckern und Beratungsstellen – umgesetzt werden können.

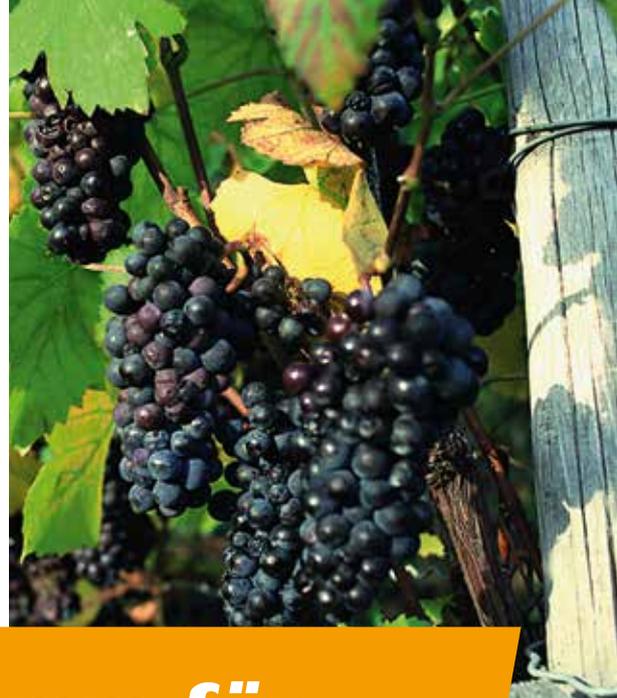


✓ Champagnerroggenbrot, Landbäckerei Schoppe, Brist/Uckermark



Mehr Informationen:

Rudolf Vögel
Landesamt für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz Brandenburg (LUGV)
Tramper Chaussee 2
D-16225 Eberswalde
Tel. 03334 662728-260
E-mail: rudolf.voegel@lugv.brandenburg.de



Nationales Fachprogramm für pflanzengenetische Ressourcen

Das „Nationale Fachprogramm zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung pflanzengenetischer Ressourcen landwirtschaftlicher und gartenbaulicher Kulturpflanzen“ ist die Grundlage für die langfristige Erhaltung und Nutzung, Forschung und Entwicklung der genetischen Ressourcen im Bereich landwirtschaftlicher und gartenbaulicher Kulturpflanzen und von verwandten Wildpflanzen in Deutschland.

Von Sarah Sensen

Alleine in Deutschland haben über 2.800 Arten unserer heimischen Flora entweder einen direkten Nutzen für Ernährung und Landwirtschaft oder können in der Pflanzenzüchtung eingesetzt werden. Zudem verfügt Deutschland über eine große genetische Vielfalt angepasster Kulturpflanzen. Diese entstand durch ständige Auslese und Weiterentwicklung und ist Teil unseres kulturellen Erbes.

Internationale Rahmenbedingungen

Mit der Unterzeichnung des 1992 auf der Konferenz der Vereinten Nationen für Umwelt und Entwicklung beschlossenen Übereinkommens über die Biologische Vielfalt (CBD) hat sich Deutschland verpflichtet, Maßnahmen zur Erhaltung der biologischen Vielfalt, zur nachhaltigen Nutzung ihrer Bestandteile und zum ausgewogenen und gerechten Ausgleich der Vorteile aus der Nutzung genetischer Ressourcen zu ergreifen. Zu den Verpflichtungen gehören unter anderem die Entwicklung von nationalen Strategien oder Programmen zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der biologischen Vielfalt und eine Integration der Ziele des Übereinkommens in die entsprechenden Sektorpolitiken. Mit der Erarbeitung der Agrobiodiversitätsstrategie des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) wurde die Erhaltung genetischer Ressourcen in ein übergreifendes Konzept eingebettet. Die Agrobiodiversitätsstrategie bildet einen Rahmen für die sektoralen nationalen Fachprogramme, die speziell für pflanzen-, tier-, forst- und aquatische genetische Ressourcen erstellt worden sind. Für Mikroorganismen und Invertebraten ist dies in Vorbereitung.

Das Nationale Fachprogramm für pflanzengenetische Ressourcen wird durch den Beratungs- und Koordinierungsausschuss für genetische Ressourcen landwirtschaftlicher und gartenbaulicher Kulturpflanzen (BEKO) begleitet. Dieser besteht aus 17 Mitgliedern, die von

Bundes- und Landesbehörden, Fachverbänden und Organisationen aus Wissenschaft und Wirtschaft benannt und gegebenenfalls auch als sachkundige Einzelpersonen vom BMELV berufen werden. Das Informations- und Koordinationszentrum für Biologische Vielfalt (IBV) der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) fungiert als Sekretariat dieses Beratungsausschusses.

Die Ziele des Nationalen Fachprogramms

Ausgehend von den internationalen und nationalen Vorgaben verfolgt das Nationale Fachprogramm folgende Ziele:

- **Ressourcen sichern:** Die Vielfalt der wild wachsenden und der kultivierten pflanzengenetischen Ressourcen soll für zukünftige Generationen gesichert werden. Zu diesem Zweck sollen sowohl spezielle Schutzgebiete gegründet als auch Saatgut in Genbanken eingelagert werden.
- **Ökosysteme erhalten:** Landwirtschaftlich und gartenbaulich bedeutende Ökosysteme, wie zum Beispiel artenreiches Grünland und Streuobstwiesen, sollen erhalten oder wiederhergestellt werden.
- **Vielfalt nutzen:** Pflanzengenetische Ressourcen sollen durch geeignete Maßnahmen, unter anderem durch Charakterisierung, Evaluierung, Dokumentation, züchterische Erschließung sowie Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit verstärkt nutzbar gemacht werden.
- **Anbau diversifizieren:** Eine größere Vielfalt landwirtschaftlicher und gartenbaulicher Kulturpflanzenarten und -sorten soll in Deutschland nachhaltig wirtschaftlich genutzt werden. Einen ersten Beitrag dazu liefert unter anderem die 2010 in Kraft getretene Erhaltungssortenverordnung, die die Zulassung alter Sorten ermöglicht.
- **National und international zusammenarbeiten:** Auf allen Ebenen soll eine gute und konstruktive Zusammenarbeit stattfinden und Informationen ausgetauscht werden. Das Informationssystem Genetische Ressourcen (GENRES) dient dabei als Plattform, auf der Dokumente und Informationen bereitgestellt werden.

Im Nationalen Fachprogramm beschriebene Maßnahmen

Um die langfristige Erhaltung pflanzengenetischer Ressourcen gewährleisten zu können, müssen eine Fülle unterschiedlicher Maßnahmen ergriffen werden. Dazu gehört beispielsweise die Erfassung und Inventarisierung pflanzengenetischer Ressourcen. Grundlage für jede Erhebung und Inventarisierung ist die Festlegung von Art und Umfang, was letztlich erfasst werden soll. Das IBV der BLE führt zu diesem Zweck eine Liste pflanzengenetischer Ressourcen, die insgesamt 3.600 Pflanzenarten mit tatsächlichem oder potenziellem Wert für die Nutzung umfasst. Nach der Erfassung muss die Entwicklung von Monitoring- und Managementkonzepten folgen, um den Erfolg und gegebenenfalls Lücken bei den ergriffenen Erhaltungsmaßnahmen identifizieren zu können.

Wichtig ist auch der Schutz der Standorte, an denen Pflanzen mit großer Bedeutung für Ernährung und Landwirtschaft wachsen. Auf der Rheininsel Ketsch gibt es zum Beispiel eine der letzten und größten Vorkommen der Wildrebe. Die Standorte dieser Populationen sollen durch die Einrichtung spezieller Schutzgebiete einen besonderen Schutz erfahren.

Doch nicht nur Wildarten, sondern auch alte Sorten, die durch die Züchtung neuer Sorten aus dem Anbau verschwunden sind, sollen erhalten werden. Das Fachprogramm empfiehlt in diesem Zusammenhang unter anderem die Weiterführung geeigneter Fördermaßnahmen im Rahmen der Gemeinschaftsaufgabe Agrarstruktur und Küstenschutz (GAK) und eine verbesserte Vernetzung und Koordinierung von Aktivitäten. Auch die Erhaltung und Weitergabe von Wissen über Anbau, Vermehrung und Nutzung alter Sorten spielt eine große Rolle. Eine Möglichkeit zur langfristigen Erhaltung pflanzengenetischer Ressourcen ist die Sammlung und Erhaltung landwirtschaftlicher und gartenbaulicher Kulturpflanzen in Genbanken oder in botanischen Gärten. In den vergangenen Jahren konnte durch die Neuetablierung von dezentralen Genbanknetzwerken die Erhaltung pflanzengenetischer Ressourcen in Genbanken verbessert werden. Das Nationale Fachprogramm beschreibt diese Strukturen und weist auf noch bestehende Lücken hin.

Fördermöglichkeiten

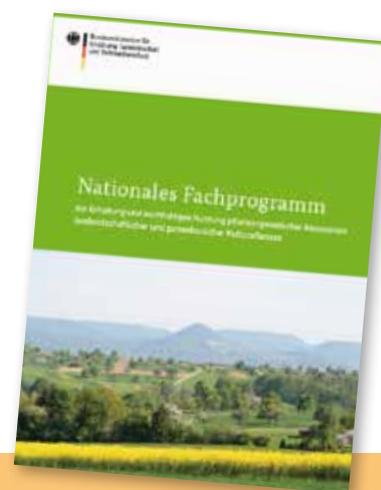
Die Durchführung des Nationalen Fachprogramms unterstützt und fördert das BMELV unter anderem durch Bereitstellung der notwendigen Daten und Informationen im Rahmen von Erhebungen, Bestandsaufnahmen und nichtwissenschaftlichen Untersuchungen im Bereich der biologischen Vielfalt. Ziel ist die Erfassung, Inventarisierung und Dokumentation genetischer Ressourcen, das Monitoring der Bestandsentwicklung und die Erstellung sonstiger Informationsgrundlagen. Zur Vergabe der Aufträge führt die BLE Ausschreibungen durch, die im Bundesanzeiger und im Internetangebot der BLE (www.ble.de) veröffentlicht werden.

Die Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland

Um auf den erheblichen Rückgang der Nutzpflanzenvielfalt in Deutschland aufmerksam zu machen und um Maßnahmen zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung pflanzengenetischer Ressourcen zu unterstützen, wurde die Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland erstellt. Die Rote Liste umfasst eine große Zahl von einheimischen Nutzpflanzen und deren Sorten, Landsorten und Varietäten, die in Deutschland an lokale Bedingungen angepasst waren und eine Anbaubedeutung hatten.

Informationssysteme

Eines der wichtigsten unterstützenden Elemente des Nationalen Fachprogramms ist das Nationale Inventar pflanzengenetischer Ressourcen (PGRDEU), das umfassende Informationen über Sammlungsbestände und Fundorte zentral dokumentiert und allgemein zugänglich bereitstellt (pgrdeu.genres.de). Das Nationale Fachprogramm kann als Broschüre bestellt oder als pdf heruntergeladen werden unter: www.tinyurl.com/fachprogramm



Mehr Informationen:

Sarah Sensen
 Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
 Ref. 321 - Informations- und Koordinationszentrum für Biologische Vielfalt (IBV)
 Telefon: 02 28 / 68 45 35 43
 E-Mail: sarah.sensen@ble.de
www.genres.de



Eiweißpflanzenstrategie des BMELV

Um Anbau und Nutzung heimischer Leguminosen wie Ackerbohnen, Futtererbsen oder Lupinen aber auch von Sojabohnen als Futtermittel oder zur Herstellung von Lebensmitteln zu fördern, hat das BMELV eine Strategie entlang der Wertschöpfungskette entwickelt.

Von Jörg Lotz und Annegret Groß-Spangenberg

Mit der Übergabe der ersten Zuwendungsbescheide im Umfang von 2,9 Millionen Euro für ein länderübergreifendes Modell- und Demonstrationsnetzwerk zum Sojabohnenanbau am 9. September 2013 hat die Umsetzungsphase der Eiweißpflanzenstrategie begonnen. An dem Sojabohnen-Netzwerk beteiligen sich 117 ökologisch und konventionell wirtschaftende Betriebe aus elf Bundesländern.

Die Eiweißpflanzenstrategie soll insbesondere auf regionaler Ebene zur Erreichung folgender Ziele im ländlichen Raum beitragen:

- Verbesserung des Umwelt- und Klimaschutzes (z. B. Verbesserung der Artenvielfalt in den Agrarlandschaften u. andere Ökosystemleistungen, Verringerung des Verbrauchs an mineralischen Stickstoffdünger),
- Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit (z. B. Kohlenstoffbindung im Boden),
- Stärkung der Versorgungssicherheit bzw. die Verringerung der Abhängigkeit von importierten Eiweißfuttermitteln.

Vorgesehen ist, durch agrarpolitische Instrumente wie die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) oder die Agrarumwelt-Klima-Förderung, durch den Aufbau von Demonstrationsnetzwerken für Sojabohnen, Lupinen sowie Ackerbohnen und Futtererbsen oder auf andere Weise den Wissensaustausch zwischen Forschung und Praxis sowie die Leguminosenzüchtung in Deutschland voranzubringen. Besondere Bedeutung kann dabei dem sog. „Greening“ der GAP zukommen, denn nach den vorliegenden Verordnungsvorschlägen, die Ende des Jahres verabschiedet werden, soll es u. a. auch mit Stickstoff bindenden Pflanzen möglich sein, die im Greening geforderten Ökologische Vorrangflächen zu erbringen. Neben der Anbaudiversifizierung und der Dauergrünlandhaltung wird ab 2015 auch die Erbringung von 5 – 7 Prozent Ökologischer Vorrangfläche (bezogen auf die förderfähige Fläche) Voraussetzung für den Erhalt von 30 Prozent der hektarbezogenen Direktzahlungen aus der I. Säule der GAP.

Umsetzung

Zentraler Baustein der Strategie ist, den Anbau und die Verwendung von Leguminosen voranzubringen. Als erster Schritt ist das Demonstrationsnetzwerk für Sojabohnen eingerichtet worden. 2014 sollen ähnliche Vorhaben für Lupinen sowie für Ackerbohnen und Erbsen auf den Weg gebracht werden. Die Demonstrationsnetzwerke sollen dabei den gegenseitigen Austausch zwischen Wissenschaftlern, Züchtern, Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern entlang der Wertschöpfungskette fördern aber u. a. auch konkrete Forschungs- und Entwicklungsprojekte unterstützen.

Eiweißpflanzen in Deutschland

Seit Jahren ist der Leguminosenanbau in Deutschland rückläufig. Die Gründe dafür sind vielfältig: höhere physische und monetäre Erträgen bei den Konkurrenzfrüchten Getreide, Mais, Zuckerrüben und Raps, ein komplexeres Anbaumanagement, schwankende Erträge, unzureichende Vermarktungs- und Aufbereitungsmöglichkeiten. In der Folge

schwinden produktionstechnische Kenntnisse, Züchtungsfortschritte bei neuen Sorten sowie die Verfügbarkeit von geeigneten und wirksamen Pflanzenschutzmaßnahmen und spezifischen Aufbereitungs- und Verarbeitungsprozessen nehmen ab. Es droht eine Spirale sich weiter verringernder Wettbewerbsfähigkeit heimischer Eiweißpflanzen. Eine nachhaltige Ausweitung des heimischen Leguminosenanbaus kann langfristig nur gelingen, wenn die Vorteile des Leguminosenanbaus die vergleichsweise hohen monetären Erträge der Konkurrenzfrüchte dauerhaft übersteigen.

In Deutschland werden derzeit auf schätzungsweise rund 83.000 ha oder 0,7 Prozent der Ackerfläche für den Anbau von Körnerleguminosen und 274.000 ha (2,3 Prozent der Ackerfläche) für kleinsamige Futterleguminosen genutzt (Tabelle 1).

Tabelle 1: Anbau von Ackerbohnen, Futtererbsen und Süßlupinen in Deutschland (in 1.000 ha)

Feldfrucht	Mittel 2002/2007	2008	2009	2010	2011	2012
Ackerbohnen	16,2	11,1	12	16,3	17,3	15,8
Futtererbsen	112,6	48,0	48,3	57,2	55,8	44,8
Lupinen	31,7	19,9	19,4	24	21,5	17,9
Summe	160,5	79,0	79,7	97,5	94,6	78,5

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)

Nach Angaben des Deutschen Sojaförderings werden darüber hinaus in Deutschland derzeit Sojabohnen auf schätzungsweise 6.500 ha (2012/13) angebaut.

Umweltwirkungen

Eine Steigerung des Leguminosenanbaus erweitert das Fruchtartenspektrum und lockert relativ enge Fruchtfolgen auf. Damit kann das Auftreten von Schadorganismen reduziert und die Wirksamkeit der Unkrautbekämpfung durch Wechsel zwischen Sommerung und Winterung sowie Blatt- und Halmfrüchten verbessert werden. Weiter gestellte Fruchtfolgen tragen zum integrierten Pflanzenschutz und zur Reduzierung des Risikos von Resistenzbildungen gegen Pflanzenschutzmittelwirkstoffe bei. Das kann zu einer Reduzierung der Pflanzenschutzmittelanwendungen beitragen. Blühende Leguminosen bieten zudem eine ausgezeichnete Nahrungsgrundlage für nektarsammelnde Insekten.

Agrarumwelt-Klima-Förderung

Der Rechtsrahmen der ELER-Verordnung (EG) Nr. 1698/2006 lässt bereits jetzt die Förderung von Maßnahmen zu, die auf die Diversifizierung des Anbauspektrums und damit auf eine Verbesserung oder Erhaltung der Artenvielfalt in der Agrarlandschaft abzielen. Für diese Maßnahmen werden die Länder eine Mitfinanzierung der EU aus dem ELER in Anspruch nehmen können, die ab 2014 bis zu 75 Pro-

zent beträgt. Zusätzlich finanziert der Bund den verbleibenden nationalen Anteil im Rahmen der GAK zu 60 Prozent mit. Somit können die Landeshaushalte bei diesen Maßnahmen ihren Anteil an den öffentlichen Ausgaben auf bis zu 10 Prozent verringern.

Im Dezember 2012 haben die zuständigen Ressortchefs des Bundes und der Länder über die Grundlagen der künftigen Agrarumweltförderung der GAK ab 2014 entschieden. Für die Eiweißpflanzenstrategie haben dabei insbesondere die Maßnahmen „Vielfältige Kulturen im Ackerbau“ und „Förderung ökologischer Anbauverfahren“ Bedeutung (siehe Tabellen 2 und 3).

Tabelle 2: Fördermaßnahme „Vielfältige Kulturen“ in der GAK

Maßnahme	Beihilfe*	Bundesland
GAK-Rahmenplan 2013: Anbau von jährlich mind. 5 oder 4 verschiedenen Hauptfruchtarten davon mind. eine Fruchtart mit 5 bzw. 10% Leguminosen bzw. Leguminosen-Gemenge.	75 €/ ha Ackerfläche 45 €/ha Ackerfläche für Ökobetriebe	NW, ST, TH
GAK-Rahmenplan 2014-2017 (Entwurf): Anbau von jährlich mind. 5 verschiedenen Hauptfruchtarten davon mind. eine Fruchtart mit 10% Leguminosen bzw. Leguminosen-Gemenge.	90 €/ ha Ackerfläche 55 €/ha Ackerfläche für Ökobetriebe 125€/ 75 € für großkörnige Leguminosen <small>*Ab 2014 können die Länder die Beträge um bis zu 30 % anheben oder absenken.</small>	Noch offen

Tabelle 3: Weitere GAK Fördermöglichkeiten zur Flankierung der Eiweißpflanzenstrategie

Förderung Ökologischer Anbauverfahren:

bisher: 210 €/ha Ackerfläche (Umstellung) bzw 170 €/ha Ackerfläche (Beibehaltung), ab 2014: 220 €/ha Ackerfläche (Umstellung) bzw 180 €/ha Ackerfläche (Beibehaltung) Die Länder können die Beträge um bis zu 30 % anheben oder absenken.

GAK-Maßnahme Förderbereich 3: Verbesserung der Vermarktungsstrukturen, Verbesserung der Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen landwirtschaftlicher Erzeugnisse, anwendbar auch für Eiweißpflanzenprodukte

GAK-Maßnahme Förderbereich 2: Beratung, anwendbar z.B. als Instrumente zur Flankierung des Eiweißpflanzenanbaus

Quellen: GAK-Rahmenplan 2013: www.tinyurl.com/rahmenplan2013
Ausblick auf GAK Plan 2014-2017 (Entwürfe): www.tinyurl.com/gak2014

Das Modell- und Demonstrationsnetzwerk zum Sojabohnenanbau

Eingebunden in das aus dem Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) finanzierte Netzwerk werden sogenannte Leuchtturmbetriebe, auf denen aktuelle Erkenntnisse aus der Forschung um den Komplex Sojabohnenanbau in die Praxis umgesetzt und erprobt werden. Auf weiteren Demonstrationsbetrieben sollen feldbezogene Daten erhoben werden, um Informationen zu bekommen über

- Leistungs- und Qualitätsparameter von Sojabohnen und ihren Vergleichs- bzw. Nachfrüchten,
- die Wirtschaftlichkeit des Anbaus,
- die Vorfruchtwirkung – also die Auswirkung auf die nächste Kultur innerhalb der Fruchtfolge – und
- die Ökosystemleistungen der Sojabohne.

Darüber hinaus werden drei modellhafte Wertschöpfungsketten für ökologisches und konventionelles Sojafutter sowie Lebensmittelsoja entwickelt. Damit die Konzepte auch in anderen Regionen in der Praxis genutzt und weiterentwickelt werden können, sollen neben den Erfolgsfaktoren auch auftretende Probleme und Engpässe identifiziert werden.

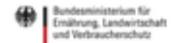
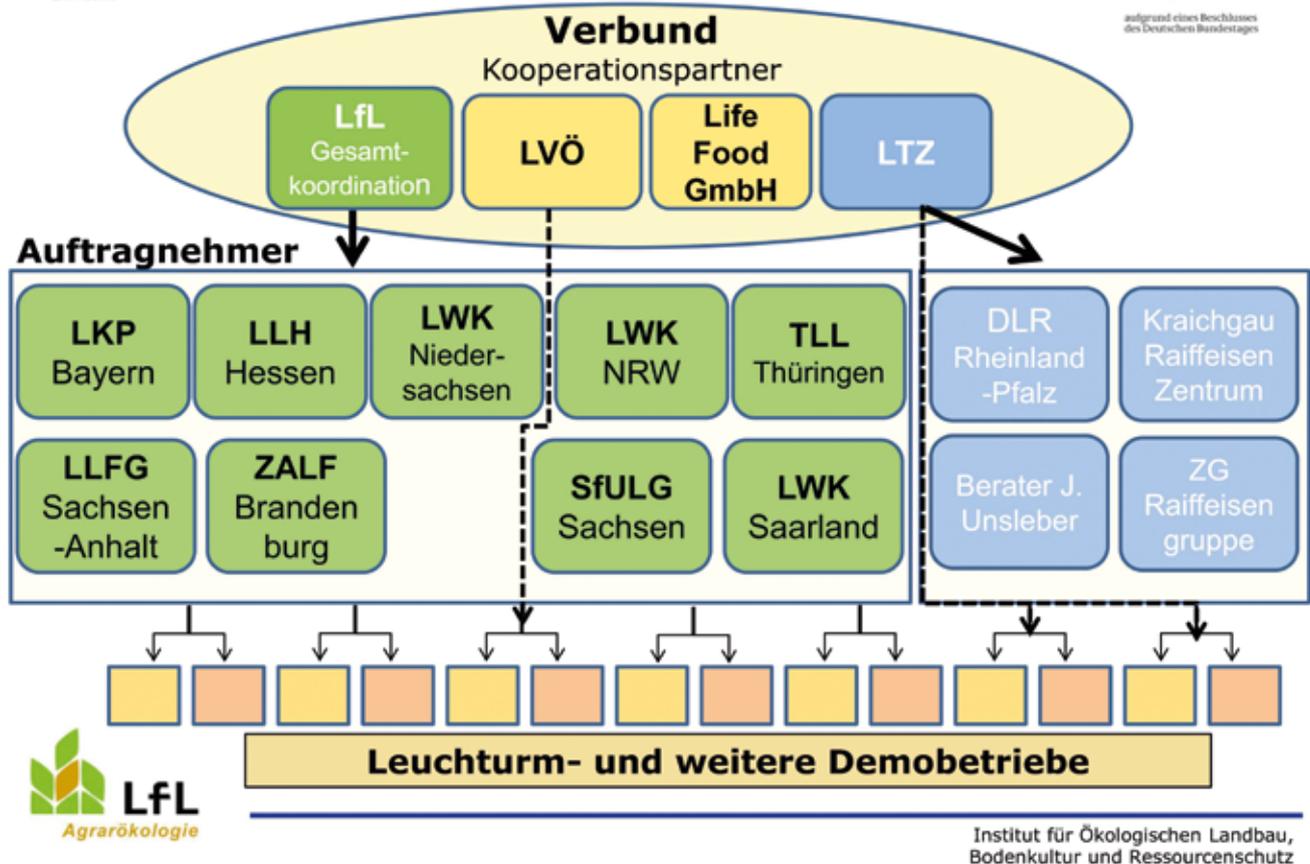
Schwerpunkt des Netzwerks ist der Wissenstransfer zwischen Forschung, Beratung und Praxis. Daher werden alle Projektpartner über die gesamte Projektlaufzeit Feldtage, Seminare oder Vortragsveranstaltungen zum Anbau und zur Verwertung von Soja durchführen. Die Veranstaltungen richten sich an Landwirte und Berater, aber auch an Unternehmen, die Soja verarbeiten und besonderes Interesse an Soja aus Deutschland haben. Das Projekt sieht ferner Veröffentlichungen in Fachpublikationen sowie die Einrichtung einer speziellen Webseite vor. Im Demonstrationsnetzwerk Sojabohnen wirken die beteiligten Akteure entlang der Wertschöpfungskette mit: landwirtschaftliche Betriebe, Aufbereitungs- und Verarbeitungsunternehmen sowie Beratungs- und Forschungseinrichtungen. Aufgaben der direkten Zuwendungsempfänger des BMELV sind insbesondere:

- Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) ist für die gesamte Koordinierung zuständig und wird unter anderem in Zusammenarbeit mit dem Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V. (LKP) 19 konventionelle Demonstrationsbetriebe betreuen. Die LfL wird darüber hinaus mit den Ländern Baden-Württemberg, Brandenburg, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, dem Saarland, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen kooperieren, in denen sich 34 Demonstrations- und Leuchtturm-Betriebe befinden.
- Die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ) berät in Zusammenarbeit mit den Erzeugerringen 29 Öko-Betriebe vor allem hinsichtlich des Anbaus und der Verwertung von Öko-Futtersoja.



Soja-Demonetzwerk - Projektstruktur

Gefördert durch:

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

- Das Landwirtschaftliche Technologiezentrum Augustenberg (LTZ) des Landes Baden-Württemberg berät unter anderem 28 Demonstrationsbetriebe in Baden-Württemberg sowie sieben Demonstrationsbetriebe in Rheinland-Pfalz und bindet sie in das Netzwerk ein. In den Aufbau einer modellhaften Wertschöpfungskette für konventionelle Produkte mit der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ sind unter anderem auch die Unternehmen Kraichgau Raiffeisen Zentrum eG und die ZG Raiffeisen Gruppe/Raiffeisen Kraftfutterwerk Kehl GmbH eingebunden.
- Die Life Food GmbH Taifun Sojaprodukte, Freiburg wird am Beispiel Tofu-Sojabohnen eine erfolgreiche Wertschöpfungskette modellhaft darstellen und die entsprechenden Demonstrationsbetriebe betreuen (siehe auch Artikel S. 40-43).

Fazit und Ausblick

Leguminosen leisten unter anderem einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit und zum betrieblichen Nährstoffmanagement; darüber hinaus erhöhen sie maßgeblich die biologische Vielfalt in unseren Agrarökosystemen. Mit der Eiweißpflanzenstrategie des BMELV unterstützt Deutschland diese Zielrichtungen ebenso wie entsprechende Ziele anderer politischer und privatwirtschaftlicher Initiativen auf nationaler aber auch auf europäischer Ebene, die zur Stärkung des Anbaus und der Verwendung von Leguminosen beitragen. Dazu gehören u. a. der Vorschlag Österreichs im Agrarrat im März 2013, in der EU den Aufbau eines Eiweiß-Versorgungs-Systems zu fördern, oder die Donau-Soja-Initiative.

Aus Sicht des BMELV müssen solche Maßnahmen aber im Einklang mit dem Ziel der Bundesregierung in der WTO stehen, handelsverzerrende produktionsbezogene Fördermaßnahmen abzubauen. Daher sieht das BMELV den Aufbau eines Kontrollsystems beispielsweise zum Nachweis der Gentechnikfreiheit derzeit grundsätzlich als Aufgabe der Wirtschaft an.

Unabhängig davon hat die Bundesregierung mit dem EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz und mit Förderung des Ohne Gentechnik-Siegels die Grundlagen dafür geschaffen, dass entsprechend gekennzeichnete tierische Lebensmittel im Rahmen der gesetzlichen Voraussetzungen unter Verwendung von ausschließlich GVO-freien Futtermitteln erzeugt werden können. Mit diesem Siegel dürfen nur Lebensmittel gekennzeichnet werden, bei denen die Vorschriften des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (§3a EGGentDurchfG) beachtet werden. Dies ist lückenlos durch eindeutige Lieferantenerklärungen, Lieferscheine und ggf. Untersuchungsergebnisse zu dokumentieren.

Potentiale für heimische Eiweißpflanzen werden auf den Märkten für innovative Lebensmittel und insbesondere zur Versorgung des inländischen Marktes mit gentechnikfreiem pflanzlichem Eiweiß gesehen. Auf den Weltmärkten sind von Gentechnik frei erzeugte Sojabohnen immer weniger verfügbar. Sie werden aber insbesondere für Futtermittel benötigt, mit denen Fleisch- und Milchprodukte und Eiern erzeugt werden müssen, die mit der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ vermarktet werden sollen. Die Substitution von importierten Eiweißfuttermitteln spielt in Eiweißpflanzenstrategie eher eine Nebenrolle, weil dafür die in Deutschland zur Verfügung stehenden Flächen bei weitem nicht ausreichen.



Mehr Informationen: Eiweißpflanzenstrategie

Broschüre „Eiweißpflanzenstrategie des BMELV“:

www.tinyurl.com/EiweisspflanzenBMELV

Infoseiten BLE: www.tinyurl.com/EiweisspflanzenBLE

Donau-Soja-Initiative und Kongress: www.donausoja.org

Ohne-Gentechnik-Siegel: www.ohnegentechnik.org

Autoren:

Jörg Lotz, BMELV Referat Ökologischer Landbau
Dr. Annegret Groß-Spangenberg, BLE Referat
Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Viele Wege zur Erhaltung alter Sorten

Landwirtschaftliche Initiativen, Förderung des Vertragsausbaus durch die verarbeitende Industrie oder Vereine und Netzwerke: Bundesweit sind viele Strategien zum Anbau und zur Saatgutbereitstellung alter und neuer selten genutzter Sorten entstanden.

Von Jan Freese

Zur Sicherung alter Kulturpflanzen galt lange das Modell der Aufnahme in eine Genbank und damit die sogenannte Ex-situ-Sicherung als Königsweg. Dabei werden kleine Mengen des Saatguts fachgerecht gelagert und ihre Keimfähigkeit überwacht. Darüber hinaus ist die Sortenerhaltung durch Anbau und Nutzung in landwirtschaftlichen oder gartenbaulichen Betrieben, die sogenannte On-farm-Erhaltung, ein wichtiger Weg, die genetische Vielfalt alter Sorten in Wert zu setzen.

Hierfür sind allerdings Saatgutbereitstellung und das Anbauwissen für diese Sorten oft die begrenzenden Faktoren. Eine Studie der Universität Göttingen im Auftrag des BMELV hat bereits 2002 festgestellt, dass ein zentraler Hemmschuh für den Einsatz seltener Sorten oft die fehlende Saatgutverfügbarkeit ist. Die Erzeugung und Vermarktung beziehungsweise Verbreitung dieses Saatgutes ist anders als im konventionellen Saatgutbereich sehr heterogen und kleindimensioniert organisiert. Auch wenn altes Saatgut in Genbanken gesammelt oder von Landwirten und kleinen Initiativen angebaut wird, kann auf die steigende Nachfrage danach nicht reagiert werden. Oftmals fehlt

es auch an der Dokumentation des nötigen Produktionswissens, sodass der Einstieg in die Vermehrung und erst recht in den Anbau mit erheblichen betrieblichen Unwägbarkeiten und finanziellen Risiken behaftet ist.

So ist zum Beispiel das Interesse an alten Sorten im Gemüseanbau dokumentiert. Es gibt Anbaubetriebe, die alte regionale Sorten nutzen würden, aber die Saatgutvermehrung nicht selbst betreiben wollen. Denn aufgrund der hohen Spezialisierung vieler Betriebe sind Anbau und Saatgutvermehrung heute kaum noch rentabel zu leisten.

Neben der Entwicklung eines staatlichen Rahmens für alte Sorten, dem Ausbau der Genbanken und der Förderung von Erhaltungsnetzwerken wie etwa der „Deutschen Genbank Obst“ und der Sortendokumentation und der Initiierung von On-farm-Erhaltungsprojekten, wie im nationalen Fachprogramm beschrieben (siehe dazu Artikel Seite 56), haben sich unterschiedliche Strategien zur Saatguterzeugung und Ausweitung des Anbaus im privaten Bereich entwickelt.



Alb-Leisa: die Linse in landwirtschaftlicher Hand

Die Erfolgsgeschichte der Linse (siehe Artikel ab Seite 44) beruht auf dem Engagement einzelner landwirtschaftlicher Betriebe. Verarbeitung, Vermarktung und Saatgutgewinnung liegen in der Hand einer bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Ohne diese betriebsübergreifenden Strukturen wäre die Linsenproduktion schnell wieder zum Erliegen gekommen. Und auch jetzt begrenzen die Strukturen – allerdings bewusst und gewollt – die Ausweitung der Linsenproduktion. Die beteiligten Landwirte haben sich entschieden, Produktion, Verkauf und Nutzung bei Gastronomen jenseits Baden-Württembergs nicht zu unterstützen. Einerseits aus Kapazitätsgründen, andererseits auch, da es sich um ein regionales Produkt handelt, das nicht durch weite Lieferwege seine Klimavorzüglichkeit einbüßen soll.

Taifun-Soja: Saatgutbereitstellung für den Vertragsanbau

Anders als bei der nur begrenzt angebauten Alb-Leisa-Linse ist für die neue Kulturpflanze Soja eine Expansion für ganz Mitteleuropa zu erwarten. Hier präsentieren die Artikel ab Seite 40, wie ein Lebensmittelverarbeiter und Handelsbetrieb die Saatgutbereitstellung, Anbauakquise und Beratung der Landwirte vorantreibt.

Die Nachfrage nach Biotofu ist sehr hoch. Und die Firma Life Food, Hersteller von Taifun-Tofu, erkannte schon vor einigen Jahren, dass das Angebot an Tofu aus sicherem, gentechnikfreien deutschen Sojaanbau eine gute Abgrenzungsmöglichkeit am Biomarkt sein könnte. Zunehmend erwiesen sich Sojasorten in Mitteleuropa als anbauwürdig – also ergriff das Unternehmen die Initiative und akquirierte Vertragsanbauer. Die Suche nach Vertragsanbauern war so erfolgreich, dass man 2005 auch die in Saatgutproduktion einsteigen mußte, um die nötigen Mengen Bio-Saatgut bereit zu stellen. Eine Beratung der Vertragslandwirte durch das Unternehmen sichert die Qualität der Produktion.

Vereine und Netzwerke organisieren Erhaltung und Sammlung

Für die hier im Heft vielfach dokumentierten Erfolgsgeschichten um alte und bisher selten genutzte Sorten braucht es die Bewahrung auch der alten Sorten, die momentan nicht wirtschaftlich rentabel nutzbar erscheinen. Dieser Aufgabe haben sich neben den Genbanken auch Einzelpersonen und Einzelprojekte wie zum Beispiel das Samenarchiv von Gerhard Bohl oder das Obst-Arboretum Olderdissen von Hans-Joachim Bannier und Netzwerke von Saatgutfreunden und Hobbyzüchtern wie „VERN“ oder „Dreschfelge“ verschrieben.



Anbau und Saatgutherstellung alter Sorten ab 2014: GAK Förderung genetischer Ressourcen

Die GAK ist die Gemeinschaftsaufgabe Agrarstruktur und Küstenschutz, in der der Bund jedes Jahr rund 500 Millionen Euro bereitstellt. Darin ist auch die Förderung alter Sorten vorgesehen.

Gegenstand der Förderung

Förderfähig sind zukünftig, wenn die Bundesländer die Regelungen der GAK umsetzen und übernehmen, der landwirtschaftliche Anbau mit Saat- oder Pflanzgut oder Mischungen aus Saat- oder Pflanzgut gefährdeter heimischer Nutzpflanzen, die als solche registriert und anerkannt sind.

Die vorgesehene Förderung beträgt

- bei ein- bis zweijährigen Kulturen 50 bis 100 Euro,
- bei Gemüse, Heil- und Gewürzpflanzen 250 bis 400 Euro und
- bei Dauerkulturen 500 bis 1.000 Euro für den Anbau je Hektar.

Außerdem wird die Sortenerhaltung gefährdeter heimischer Nutzpflanzen gefördert und, sofern nicht bereits geschehen, innerhalb des Förderzeitraums die Sorte als Erhaltungssorte beim Bundessortenamt zugelassen (bei Obst im Rahmen der Anbaumaterialverordnung als Standardmaterial nach § 5 Pflanzenbeschauverordnung mit Registrierung des Inverkehrbringers nach § 1 Pflanzenbeschauverordnung). Hier sieht die Förderung

- bei ein- bis zweijährigen Kulturen 250 bis 750 Euro je erhaltener Sorte,
- bei Gemüse, Heil- und Gewürzpflanzen 500 bis 1.000 Euro je erhaltener Sorte und
- bei Dauerkulturen 300 bis 700 Euro je erhaltener Sorte zum Reiserschnitt bei Dauerkulturen (mindestens drei Mutterbäume je Sorte) vor.

Der GAK-Plan 2014-2017 ist im Internet abrufbar unter tinyurl.com/gak2014

Ausgestaltung in den Ländern

Wie kann die Förderung dann konkret aussehen? Zunächst müssen die Bundesländer die GAK-Förderung 2014 übernehmen und in ihren Agrarumwelt- oder Kulturlandschaftsprogrammen anbieten. Dort werden auch die Details geregelt, etwa welche Sorten angebaut werden dürfen, wie viel Hektar ein Betrieb gefördert bekommen kann und welche weiteren Auflagen es gibt.

Eine entsprechende Förderung setzt seit Langem das Land Brandenburg um. Dort wird der Anbau alter Sorten bisher mit 150 Euro pro Hektar gefördert. Die Details der Regelung, die auch eine Kooperation und Beratung (Anbauplanung und Saatgutbeschaffung) mit VERN – Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen – vorsieht, sind hier im Internet zu finden:

tinyurl.com/kulap2007

Saat- und Pflanzgutnetzwerke und -vereine	Internetadresse
Dachverband Kulturpflanzen- und Nutztiervielfalt e. V.	kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org
VEN - Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V.	www.nutzpflanzenvielfalt.de
Pomologenverein	www.pomologen-verein.de
Dreschflegel e. V.	www.dreschflegel-verein.de
VERN – Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg e. V.	www.vern.de
Arche Noah – Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung	www.arche-noah.at

Saat- und Pflanzgutanbieter	Internetadresse
Samen-Archiv: Gerhard Bohl, Schwanstetten	http://tinyurl.com/samenarchiv
Dreschflegel GbR: ökologisch erzeugtes Saatgut	www.dreschflegel-saatgut.de/gbr/
Ein bundesweites Verzeichnis von Obstbaumschulen, die alte Sorten vorhalten, pflegte der BUND Lemgo.	www.bund-lemgo.de/bezugsquellen-alte-obstsorten.html
Sortenerhaltungszentrale Baden-Württemberg (Äpfel- und Birnenreiser)	http://tinyurl.com/altersorten
Bingenheimer Saatgut AG, ökologisches Saatgut	www.oekosaatgut.de
Arche Noah – Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung	www.arche-noah.at
VERN, Samengut und Kartoffeln für nichtgewerbliche Zwecke	www.vern.de/bestellung



Themen - Deutsche Vernetzungsstelle

Inhaltsverzeichnis | Kontakt | Hilfe | Impressum

dvs
Netzwerk Ländliche Räume

Themen — Regionen — Beispiele — Partner — Service

Startseite → Themen

Themen für die Entwicklung ländlicher Räume

Hier finden Sie vielfältige Informationen zu Themen mit Bezug zum ländlichen Raum. Wir haben die Themen für Sie durch eine kommentierte Linksammlung, Downloads, Interviews und best-practice-Beispiele aufbereitet.

Bereits online sind folgende Themen:

- **ELER nach 2013**
Stand der Reform, Positionen, Umsetzung in Deutschland
- **Innovationspartnerschaft EIP**
Hintergrund, Aktivitäten in den Ländern, Stand der Umsetzung
- **Grünlanderhaltung und Nutzung**
Rahmenbedingungen, Tagungen und Veranstaltungsdokumentation
- **Breitband**
Beratung & Förderung, Akteure & Projekte, Nachgefragt
- **Ehrenamt**
Anlaufstellen, Online-Förderwegweiser
- **Wasserrahmenrichtlinie**
Hintergrund, Umsetzung & Finanzierung, Bewirtschaftungspläne, Projektbeispiele, Landwirtschaft und Wasser, Ansprechpartner, Dokumentationen
- **Naturschutzberatung**
in den Ländern, DVS-Tagung 2009, DVS-Fachgespräch 2010, DVS-Workshop 2012

Ein Webangebot der
Bundesagentur für
Landwirtschaft und Ernährung
unterstützt durch den ELER

© BLE 2013

Druckversion

Zeitschrift
LandInform
Die Zeitschrift LandInform erscheint vierteljährlich. Der Bezug ist kostenfrei.
www.land-inform.de

Newsletter
landaktuell
Der Newsletter landaktuell erscheint alle 6 bis 8 Wochen und kann kostenfrei abonniert werden.
www.landaktuell.de

www.netzwerk-laendlicher-raum.de/themen

Zukunft Land leben.