



1. Detmolder Bio-Tagung

**21. – 22. Juni 2017
in Detmold**

Programm

Rahmenprogramm

Teilnehmerverzeichnis

Zusammenfassungen

Mittwoch, 21. Juni 2017

13⁰⁰ Uhr **Eröffnung** durch **Herrn Dr. Götz Kröner**, Präsident der
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold

Moderation: Tobias Schuhmacher,
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold

13¹⁵ Uhr **Hanspeter Schmidt**, Freiburg im Breisgau
Der Rechtsrahmen für die Koexistenz von biologischer und konventioneller
Landwirtschaft

13⁴⁵ Uhr **Markus Boner**, Jülich
Herkunftsnachweis bis auf den Acker genau – geht das?

14¹⁵ Uhr **Stephan Schneller**, Bickenbach
Qualitätssicherung in der Herstellung von Bio-Produkten

14⁴⁵ Uhr - Kommunikationspause

15¹⁵ Uhr **Andreas Swoboda**, Fulda
Bioproduktion – vom Handwerk zum Großbetrieb

15⁴⁵ Uhr **Stephan Schneller**, Bickenbach
Erfolgreiches Vorbereiten und Durchführung der Bio-Kontrolle

16¹⁵ Uhr **Susanne Lehmann**, Offenburg
Öko-Verordnung in der Praxis

anschließend

„**Brot und Wein**“ in der Ausstellungshalle sowie

Grillabend auf dem Schützenberg

Rahmenprogramm

Mittwoch, 21. Juni 2017

17¹⁵ Uhr nach dem letzten Vortrag **Brot & Wein** in der Ausstellungshalle der
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Schützenberg 10 in
32756 Detmold

Weine

Ahr

2014er „us de la meng“ Rotwein
Weingut Meyer-Näkel, Dernau an der Ahr
Qualitätswein, trocken

Baden

2015er Markgräflerland Sauvignon Blanc
Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen
Qualitätswein, trocken

Mosel

2014er VINOVIATION Premium-Steillagen-Riesling
Weingut Paul Schunk, Bruttig-Fankel
Qualitätswein, trocken

Nahe

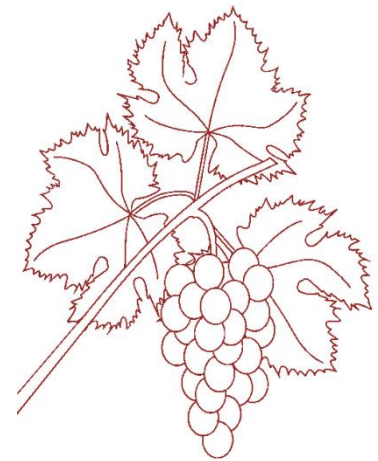
2014er Weißburgunder
Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Rümmlsheim Burg Layen
Qualitätswein, trocken

Pfalz

2013er „Ursprung“ Rotwein
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt
Qualitätswein, trocken

Rheinhessen

2015er Qvinterra Scheurebe
Weingut Carolin Spanier-Gillot & H.O. Spanier GbR, Bodenheim
Qualitätswein, trocken



Gebäck

danach ab
18³⁰ Uhr **Grillabend** auf dem Schützenberg

Teilnehmerverzeichnis

Stand: 19. Juni 2017, 15.00 Uhr

| | |
|-------------------------------|---|
| Andreae, Tim | Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold |
| Bickhove, Christian | Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH Gut Rosenkrantz, Neumünster |
| Boner, Markus, Dr. | Agroisolab GmbH, Jülich |
| Brenneis, Siegfried | Mudau-Schloßau |
| Brunnbauer, Markus, Dr. | backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH, Asten (Österreich) |
| Cantzen, Conrad | DAVERT GmbH, Ascheberg |
| Clausen, Thomas F. | Naturmühle Heinrich N. Clausen GmbH & Co. KG, Satrup |
| Dellweg, Thomas, Dr. | Deutsche Hefewerke GmbH, Nürnberg |
| Dürmuth, Georg | Kaiser. Die Vollkornbäckerei GmbH, Mainz-Kastel |
| Faul, Christian | SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm |
| Felde, von, Andreas, Dr. | KWS Lochow GmbH, Bergen |
| Gaigl, Josef | Prima Vera Naturkorn GmbH, Mühldorf |
| Gerber, Petra | Vogland Biomühlen GmbH, Plauen |
| Grotenrath, Patrick | BÄKO WEST eG, Willich |
| Haase, Jana, Dipl.oec.troph | Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold |
| Haase, Norbert, Dr. | Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold |
| Hiestand, Michael | Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachfolger AG, Landshut |
| Huintjes, Norbert, Dipl.-Ing. | Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold |
| Jenkner-Kruel, Carolin | textwerkclippe, Lage |
| Kederer-Schütte, Petra | Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe, Münster |
| Kiontke, Frank | Roland Mills Ost GmbH & Co. KG, Bad Langensalza |
| Konwisorz, Günter | Ireks GmbH, Kulmbach |
| Kottmann, Birgit | Mühle Kottmann GmbH & Co. KG, Grevenbroich |
| Kreuz, Rudolf | Hagold Hefe GmbH, Schwarzenbach/Saale |
| Kröner, Götz, Dr. | Kröner - Stärke, Hermann Kröner GmbH, Ibbenbüren, Präsident der AGF e.V. |
| Ladenburger, Franz Xaver | Max Ladenburger Söhne Heimatsmühle GmbH & Co. KG, Aalen |
| Lehmann, Susanne | Prüfinstitut LACON GmbH, Offenburg |
| Lenk, Matthias | Rubin Mühle GmbH, Lahr |
| Luther, Mark | Mestemacher GmbH, Gütersloh |

| | |
|---------------------------------|---|
| Meffert, Alfred | Vollkorn- & Bio-Bäckerei Meffert GmbH, Lemgo |
| Mitze, Bettina | Elisabeth-Knipping-Schule, Kassel |
| Möller, Frank | Press Medien GmbH & Co. KG, Detmold |
| Müller, Christine | Roland Mills Ost GmbH & Co. KG, Bad Langensalza |
| Nagel-Held, Bernd, Dr. | Eickermühle GmbH, Lemgo |
| Nikel, Eduard | Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold |
| Pelke, Roland | DAVERT GmbH, Ascheberg |
| Pfleger, Franz | Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold |
| Preß, Peer-Michael | Press Medien GmbH & Co. KG, Detmold |
| Quantz, Michael | Versuchsanstalt der Hefeindustrie e.V. (VH Berlin), Berlin |
| Ramsauer, Amos | NEF GmbH & Co. KG, Cloppenburg |
| Riehle, Jochen | eurofins / Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg |
| Rindert, Andreas | Mühle Kottmann GmbH & Co. KG, Grevenbroich |
| Ruppert, Mario | |
| Rüsgen, Luisa | Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold |
| Sailer, Michael | SLP Schwäbische Landprodukte GmbH, Tapfheim |
| Schmidt, Hanspeter, RA | Hanspeter Schmidt - Fachanwalt für Verwaltungsrecht, Freiburg im Breisgau |
| Schneider, Sarah | Erfurter Teigwaren GmbH, Erfurt |
| Schneller, Stephan | Alnatura Produktions- und Handels GmbH, Bickenbach |
| Schuhmacher, Tobias, RA | Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold |
| Schuhmann, Frank | DuPont Nutrition Biosciences ApS, Niebüll |
| Selle, Hans-F. | Biokorntakt Vertriebs GmbH, Berlin |
| Spieß, Hartmut, Dr. agr. habil. | LBS Dottenfelderhof e.V., Bad Vilbel |
| Stähli, Holger | Naturkost Übelhör GmbH & Co. KG, Leutkirch-Friesenhof |
| Swoboda, Andreas | BIO BREADNESS GmbH, Fulda |
| Weise, Cornelia | Institut für Getreideverarbeitung GmbH (IGV), Nuthetal |
| Wismann, Mareike | DAVERT GmbH, Ascheberg |
| Wispel, Martin | INGER Verlagsgesellschaft mbH, Osnabrück |
| Zahnen, Georg | Georg Zahnen GmbH & Co. KG, Kyllburg |
| Zwick, Thomas | Eurofins Sofia GmbH, Berlin |

**Teilnehmer des Max Rubner-Institutes - Bundesforschungsinstitut für Ernährung
und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide**

Arent, Lidia

Begemann, Jens

Bonte, Anja

Brühl, Ludger, Dr.

Grundmann, Vanessa

Haase, Norbert, Dr.

Hollmann, Jürgen, Dr.

Hüsken, Alexandra, Dr.

Kersting, Hans-Josef, Dr.

Langenkämper, Georg, Dr.

Lüders, Matthias

Matthäus, Bertrand, Dr.

Sciurba, Elisabeth, Dr.

Scheibner, Andreas

Schwake-Anduschus, Christine, Dr.

Stabenau, Gisbert

Themann, Ludger, Dipl.oec.troph.

Themeier, Heinz, Dipl.-Ing.

Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.

Vosmann, Klaus, Dr.

Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.

Wiege, Berthold, Dr.

Wolf, Klaus

Zusammenfassungen

Hanspeter Schmidt, Freiburg im Breisgau

Der Rechtsrahmen für die Koexistenz von biologischer und konventioneller Landwirtschaft

Das Nachbarrecht des Biolandbaus in Deutschland

- (1) Die Koexistenz verschiedener Formen der Landwirtschaft ist in Deutschland durch das Nachbarrecht des Bürgerlichen Gesetzbuchs geprägt. Wenn Partikel von Düngemitteln oder Aerosoldrift von Pflanzenschutzmitteln in der Bewirtschaftung einer konventionellen landwirtschaftlichen Kultur austreten und in ein Grundstück mit einer Biokultur eintreten, gilt die strenge verschuldensunabhängige Kausalitätshaftung des § 906 BGB. Sie war 1958 in das Bürgerliche Gesetzbuch aufgenommen worden, nach dem das Reichsgericht in den 1920er Jahren eine entsprechende Haftung am Fall der Milchminderleistung von Kühen, die unter Hochofenabgasen und -stäuben litten, richterrechtlich entwickelt hatte.
- (2) Wird die Benutzung des Biogrundstücks durch die Einwirkung mehr als nur unwesentlich beeinträchtigt, hat der Biolandwirt gegen den Benutzer des anderen Grundstücks einen Anspruch auf Unterlassung. Und dann hat er auch einen Anspruch auf Ausgleich in Geld. Voraussetzung ist, dass der Biobauer in seiner Nutzung wesentlich und über das zumutbare Maß hinaus beeinträchtigt ist.
- (3) Wie verhält es sich bei Bioware? Wann sind Spuren von Pflanzenschutzmitteln auf Abdrift eine Beeinträchtigung die wesentlich und nicht zumutbar ist? Dass der Biobauer seine Ware spurenfrei haben möchte, weil ihm dies ethisch wichtig ist, wird nicht reichen. Es muss etwas wirtschaftlich Relevantes hinzukommen. In erster Linie wird eine Rolle spielen, ob er seine Ware mit den Spuren nicht mehr zum hohen Biopreis absetzen kann. Das wäre der Fall, wenn Pflanzenschutzmittelspuren aus Abdrift zur Dezertifizierung führen.
- (4) Das passiert aber nicht. So entschied das Verwaltungsgericht Koblenz (Urteil vom 15.03.2017, 2 K 885/16. KO, rechtskräftig), dass das EU-Bio-Recht so zu verstehen sei, dass es dem Biobauern vorgibt, die meisten der üblichen Pflanzenschutzmittel nicht einzusetzen, sondern nur die wenigen, die durch Aufnahme in eine Positivliste der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 zugelassen sind. Das Gericht entschied aber auch, dass es auf Spuren von Pflanzenschutzmitteln, die durch die konventionelle Bewirtschaftung in der Nachbarschaft eingetragen werden, nach dem heutigen EU-Bio-Recht, insbesondere Verordnung (EG) Nr. 834/2007, nicht ankommt.
- (5) Nach dieser Entscheidung sind solche Spuren für den Bio-Status von Kulturfläche und Erntegut unerheblich. Wenn dies richtig ist, haben Bio-Bauern dann aber auch weder einen Anspruch auf Vermeidung von Abdrift, noch einen Anspruch auf Ausgleich, weil sie in der Vermarktung ihrer Produkte als Bioprodukte nicht behindert werden.
- (6) Wenn sie Vertragsanbau betreiben und nach dessen Regeln, etwa für einen Hersteller von Babynahrung, verpflichtet sind, bestimmte Spurenwerte nicht zu überschreiten, stellt sich dies anders dar. Aber auch nur dann, wenn aus den Spuren der Abdrift folgt, dass sie einen Vermarktungsschaden erleiden, also durch Absatz als Bioware auf einem anderen Vermarktungsweg den Minderertrag nicht vermeiden können.
- (7) Die Praxis der BNN-Orientierungswerte (von 0,01 mg/kg) bietet auf diesem Hintergrund nur den Ausgangspunkt für die Überlegung, ob Spuren aus einem eigenen Einsatz des Bio-Bauern herrühren. Wenn sich aufdrängt, dass die Spuren aus der Nachbarschaft stammen, sind sie nicht erheblich.
- (8) Die EU-Kommission hatte 2014 den Vorschlag für ein neues EU-Bio-Recht mit Dezertifizierungsgrenzwerten orientiert an der Babynahrung vorgelegt (0,01 mg/kg). Dieser Vorschlag wurde seither im Trilog von Parlament, Rat und Kommission

behandelt. Der Trilog ist jetzt am Ende der maltesischen Ratspräsidentschaft vor seinem Scheitern. Eine Neuregelung zeichnet sich nicht ab.

- (9) Der Vorschlag des Parlaments sah die Dezertifizierung aller Biochargen vor, die einen Pflanzenschutzmittelspurenwert über dem Wert für die Babynahrung zeigen, wenn nicht erweislich ist, dass diese Spur hätte vermeiden werden können. Dieser scheinbare Kompromissvorschlag hätte bewirkt, dass jeder Biobauern mit allen seinen Nachbarn in eine dokumentierte und von seiner Ökokontrollstelle überprüfte Auseinandersetzung treten müsste, ob und wie (Ausbringszeitpunkt im Auflauf, Tunnelspritzmaschinen, Pflanzabstände, Einsatz nur von Ökomitteln) Spraydrift in die Biokultur vermeidbar ist. So hätten die Biobauern regelmäßig Dutzende Dialoggegner, was Krieg in die Dörfer tragen würde.
- (10) Und was zudem die Unsicherheit begründet hätte, ob die spraydriftvermeidende Einwirkung auf die Nachbarn auch wirklich hinreichend bestimmt und nachhaltig war, um für Zwecke der Ökokontrolle zu zeigen, dass eine doch entstanden Pflanzenschutzmittelspur unvermeidbar war.



Hanspeter Schmidt, *1954, Rechtsanwalt, Fachanwalt für Verwaltungsrecht, Mediator, Studium Uni Freiburg und School of Law, University of Georgia (Fulbright Scholar), Beratung und forensische Vertretung von Unternehmen, staatlichen und zwischenstaatliche Einrichtungen, Ökokontrollstellen und Landwirten, Zasiusstraße 35, 79102 Freiburg, www.hpslex.de, hps@hpslex.de

Markus Boner, Jülich

Herkunftsnachweis bis auf den Acker genau – geht das?

Insbesondere die regionale Herkunft von Agrarprodukten hat nicht nur beim Endverbraucher in der heutigen Zeit einen hohen Stellenwert erreicht.

Entsprechend sind nun neue Sicherungssysteme wie das „Regionalfenster“ etabliert. Diese basieren jedoch letztlich auf einen dokumentatorischen Ansatz. Den Nachweis auf einer analytischen Basis zu führen, und damit sogar die Herkunft bis auf das Feld zurückzuverfolgen, ist bis heute eine echte Herausforderung. Im Rahmen einer BLE Studie wurde gerade diese Möglichkeiten mit Hilfe der stabilen Isotope getestet, sowohl die Region als auch das Feld analytisch abzusichern.

Die Studie beschränkte sich dabei nicht nur darauf eine isotopische Kartierung von verschiedenen Agrarprodukten aus Hessen zu erstellen, sondern auch die Analytik mit Blindproben auf seine Belastbarkeit zu testen. Insbesondere Weizen wurde mit annähernd 100 verschiedenen Feldern aus Hessen umfangreich untersucht und ebenfalls die Schwankungsbreiten der stabilen Isotope in den Feldern erfasst.

Die Isotopensignaturen der Bioelemente waren dabei geeignet die verschiedenen Felder gut zu differenzieren.

Dies konnte im abschließenden Blindtest ebenfalls bestätigt werden, wo lediglich eine falsch deklarierte Probe von insgesamt 12 Weizentestproben durch die Stabil-Isotopen-Methode nicht erkannt werden konnte.

Die Anwendung in der Praxis setzt jedoch einen neuen analytischen Ansatz voraus, indem Referenzproben von Feldern hinterlegt werden müssen.



Dr. Markus Boner (1971) hat an der Universität Münster Lebensmittelchemie studiert und an der Universität Bonn seine Doktorarbeit über die Herkunftsbestimmung von Rindfleisch (Bio) mit Hilfe stabiler Isotope im Jahr 2004 mit Auszeichnung abgeschlossen. Im Jahr 2002 hat er die Agroisolab GmbH mit Prof. Dr. Förstel gegründet. Dieses Speziallabor ist auf dem Gebiet der Authentizitätssicherung mit Hilfe der stabilen Isotope und der Radiocarbon-Methode (LSC) tätig. Seit dieser Gründung ist Herr Dr. Markus Boner Gesellschafter und Geschäftsführer der Firma Agroisolab GmbH.

Stephan Schneller, Bickenbach

Qualitätssicherung in der Herstellung von Bio-Produkten

Vier Schritte zur Qualitätssicherung in der Herstellung von Bioprodukten

Schritt 1: Produktsicherung von der Akquise bis zum Wareneingang

- Vermarkter der Bioware ist Biozertifiziert
- Bioware ist eindeutig, zweifelsfrei und gesichert
- Bioidentitätsprüfung ist dokumentiert

Schritt 2: Herstellungssicherung bis zur Vermarktung

- Alle Rohstoffe und Zutaten sind Bio nach Verordnung
- Kennzeichnung der Produkte nach dem ÖLG
- Betriebsbeschreibung aktuell
- Trennung von Bio zu konventionell auf allen Ebenen

Schritt 3: Absatzsicherung am (Bio)markt

- „Biokompetenz“
- Sicherheit der verwendeten Siegel
- Förderung des ökologischen Landbaus
- Regionalität

Schritt 4: Authentizität als Hersteller oder Vermarkter

- Echtheit der Angaben – einmaliges Kundenvertrauen
- Ausstattung nach ökologischen Gesichtspunkten
- Nachhaltigkeit
- Wahrhaftigkeit

Herausforderungen an die QS in der Herstellung von Bioprodukten

- Schulung und fachliche Kompetenz der Bioverantwortlichen
- Einführung gesicherter Systeme zur Biosicherung auf allen Ebenen
- Zukunftsförderung des ökologischen Landbaus



Stephan Schneller, Bäckereierfahrung vom Niederrhein über`s Schwäbische bis zum Allgäu und die Bäckermeisterprüfung in Kassel abgeschlossen zu haben ist noch nicht ungewöhnlich. Auslandserfahrungen in Schweden, Südafrika und 5 Jahre in Australien, ehemaliger Bioinspektor und Fachkraft für Arbeitssicherheit schon. Mit seiner sonderpädagogischen Zusatzausbildung und seinem erfrischenden Humor ist eine Auditierung durch Herrn Schneller immer ein Gewinn. Möglichkeiten zur Umsetzung und sachkundige Hinweise zeichnen seine Arbeitsweise als Auditor aus. „Bio lebendig erleben!“

Andreas Swoboda, Fulda

Bioproduktion – vom Handwerk zum Großbetrieb

Der Brotmarkt verschiebt sich in den letzten Jahren in Richtung LEH. Die Kunden akzeptieren zunehmend auch Bake Off-Angebotsformen, besonders für den schnellen Einkauf durch die ihm beigemessenen Frischeattribute. Parallel stabilisieren sich Fachhandelsgeschäfte und Bäckereien, insbesondere dann, wenn sie Qualitätspositionen einnehmen. Dies hat der LEH jedoch längst selbst erkannt und versucht, die Angebote in Bake Off qualitativ weiter zu entwickeln (Steinofengebacken, Langzeitführung, Spezialitäten, etc.).

Der Bio-Markt zeigt in den letzten Jahren ein deutlich von den üblichen Konsumgütern abgesetztes Wachstumsverhalten. Er ist der Bereich, in dem noch Wachstumspotential realisierbar scheint, die übrigen Bereiche stagnieren. Umsatzwachstum kann letztlich nur als Verdrängungsstrategie erreicht werden. Dadurch wird Bio attraktiv und die Marktbearbeitung verändert sich durch neu hinzukommende Marktakteure und durch den auch dort immer stärker werdenden Druck auf Mengenwachstum, der letztendlich Qualität und Preise unter Druck setzt.

Dadurch, dass die Ware nahezu in allen Vertriebskanälen angeboten wird, verliert sie zum Teil ihr bisheriges Image und muss neu positioniert werden. Als Mengengut geschieht dies zu oft über Sicherheitsfragen und zu wenig über Qualitätsattribute. Das führt dazu, dass die tatsächlichen Mehrwerte der Produkte zu wenig und unklar kommuniziert werden. Sicherheitsrelevante Argumente können in der Regel insbesondere von größeren Betrieben und Marktführern am besten bedient werden. Die Differenzierung wird dadurch gerade für den Mittelstand schwieriger.

Bio ist damit letztendlich immer eine Frage des bewussten Gestaltens von Prozessen – bei der Lebensmittel- und Rohstoffherzeugung, aber auch im Bewusstsein dessen, wozu das Lebensmittel ernährungsphysiologisch gedacht ist. Gelingt es, dieses Bewusstsein in die Qualitätsphilosophie von Bio zu integrieren, kann der Begriff langfristig geschützt und sogar weiterentwickelt werden. Das ist die Aufgabe und gleichzeitig das Differenzierungsziel am Bio-Markt, das am besten von mittelständischen Betrieben realisiert werden kann.

Hierbei sind Kriterien wichtig, die eng mit der Ernährung des Menschen in Verbindung zu bringen sind. Diese können erst dann vom Kunden verstanden werden, wenn er dafür wieder Bewusstsein und Sensibilität entwickelt. Daher reicht es nicht, als mittelständisches Unternehmen, qualitativ den Bio-Begriff voranzutreiben, sondern es muss auch Aufgabe aller marktgestaltenden Unternehmen sein, ihren Beitrag zur Urteilsfähigkeit und Urteilsfindung der Kunden zu leisten, damit die besonderen Qualitäten erkennbar werden.



Andreas Swoboda ist Geschäftsführer der Bio-Bäckerei *BIO BREADNESS*. Die *BIO BREADNESS GmbH* mit Sitz in Fulda ist eine fortschrittliche ökologische Bäckerei, die Weizengebäcke nach traditionellen Herstellungsverfahren verbunden mit effizienten Prozess- und Arbeitsabläufen produziert. So wird für alle Produkte im Bereich der Weizenkleingebäcke eine Langzeitführung bei den Vorteigen von über 20 Stunden praktiziert, danach erfolgt das Backen auf Steinöfen. Ergänzt wird das Sortiment um klassisches Toastbrot. Zuvor war er Vorstandsvorsitzender der *W-E-G Stiftung & Co. KG*, zu deren Initiativen unter anderem die *Quant Qualitätssicherungs GmbH* und die *herzberger bäckerei GmbH* gehört, für die Andreas Swoboda als Geschäftsführer verantwortlich war. Darüber hinaus ist er Mitglied des Aufsichtsrates der *International Featured Standards (IFS)* und sitzt im Vorstand der *Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AöL)*.

Stephan Schneller, Bickenbach

Erfolgreiches Vorbereiten und Durchführung der Bio-Kontrolle

Voraussetzungen:

Das Unternehmen ist im Kontrollverfahren mit gültigem Kontrollvertrag.

Der Kontrollort ist in der BRD.

Das Unternehmen ist jederzeit kontrollfähig

Vorbereitung zur Biokontrolle in 3 Stufen

Stufe 1

Zusammentragen und Bereitstellen der erforderlichen Unterlagen für die Biokontrolle

- LARA hilft: Lieferantenliste, Abnnehmerliste, Rohstoffliste, Artikelliste
- Kontrollbescheinigungen aller Vermarkter in ausgedruckter Form
- Aktualisierung der Betriebsbeschreibung
- Etiketten und Kennzeichnungen bereithalten

Stufe 2

Ablaufkontrolle interner Prozesse zur Sicherung der Bioidentität von Produkten

- Unternehmensstruktur – Organigramm mit Bioverantwortung
- Dokumentation im Wareneingang, Grenzwerte und Sicherung
- Trennung im Lager und der Produktion von Bio / konventioneller Ware
- Rezepturprüfung der Bioprodukte
- Prüfung der Aufzeichnungen zur Produktion und hergestellten Mengen
- Kennzeichnungsprüfung der Bioartikel

Stufe 3

Kontrollablauf bei Verarbeitungsunternehmen

- Regelkontrolle – unangekündigte Kontrolle
- Zeitliche Abfolge der Kontrolle am Beispiel eines Verarbeitungsunternehmens
- Kosten der Kontrolle nach Gebührenordnung und Aufwand



Stephan Schneller, Bäckereierfahrung vom Niederrhein über's Schwäbische bis zum Allgäu und die Bäckermeisterprüfung in Kassel abgeschlossen zu haben ist noch nicht ungewöhnlich. Auslandserfahrungen in Schweden, Südafrika und 5 Jahre in Australien, ehemaliger Bioinspektor und Fachkraft für Arbeitssicherheit schon. Mit seiner sonderpädagogischen Zusatzausbildung und seinem erfrischenden Humor ist eine Auditierung durch Herrn Schneller immer ein Gewinn. Möglichkeiten zur Umsetzung und sachkundige Hinweise zeichnen seine Arbeitsweise als Auditor aus. „Bio lebendig erleben!“

Susanne Lehmann, Offenburg

Öko-Verordnung in der Praxis

EU-weit werden Lebensmittel, Futtermittel und Saatgut, die mit Bio-Hinweis vermarktet werden, durch die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und die Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008 geschützt. Auch die Einfuhr von Bio-Erzeugnisse aus Nicht-EU-Staaten ist streng geregelt durch eine weitere Durchführungsverordnung Nr. 1235/2008.

Die Öko-Verordnung definiert Mindestanforderungen für die landwirtschaftliche Erzeugung und die Verarbeitung von Bio-Produkten und deren Kennzeichnung. Und sie schreibt für alle

Unternehmer, die auf irgendeiner Stufe der Produktion, der Aufbereitung oder des Vertriebs von Bio-Erzeugnissen tätig sind, die Teilnahme am Kontrollverfahren vor. So muss jedes Unternehmen vor dem Inverkehrbringen von Bio-Produkten, auf Einhaltung der Bestimmungen durch eine zugelassene Öko-Kontrollstelle überprüft werden. Die Verantwortung für die Einhaltung der Verordnung und die korrekte Kennzeichnung trägt das Unternehmen.

Für die Umsetzung des Öko-Kontrollverfahrens in Deutschland gibt es ergänzende nationale Vorschriften (Öko-Landbaugesetz (ÖLG), ÖLG-Kontrollstellenzulassungsverordnung). Sie enthalten detaillierte Vorgaben für die Arbeit der Kontrollstellen und schaffen eine Straf- und Ordnungswidrigkeitenregelung bei Verstößen gegen die EU-Rechtsvorschriften.

Ein Produkt darf uneingeschränkt mit Bio-Hinweisen (Bio in der Verkehrsbezeichnung) gekennzeichnet werden, wenn mindestens 95% der landwirtschaftlichen Zutaten aus ökologischem Landbau stammen und ansonsten alle weiteren Zutaten und Stoffe ausdrücklich durch die Verordnung zugelassen sind. Auch eine eingeschränkte Kennzeichnung von ökologischen Zutaten ausschließlich im Verzeichnis der Zutaten ist möglich, hierbei müssen die Einschränkungen für die Verwendung weitere Zutaten berücksichtigt werden. Die Kennzeichnungsmöglichkeiten und Anforderungen werden vorgestellt.



Susanne Lehmann, studierte Ökotrophologie in Fulda und ist seit 15 Jahren in der Kontrolle und Zertifizierung von Bio-Produkten tätig. Seit 2012 bei LACON GmbH in Offenburg ist sie neben der Bio-Zertifizierung von Verarbeitungsbetrieben auch für die Zertifizierung von geschützten Herkunftsbezeichnungen zuständig.

Jochen Riehle, Hamburg

Analytik und Bewertung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Bio-Lebensmitteln

Rückstandsanalytik ist seit Jahrzehnten eines der mächtigsten und effektivsten Kontrollinstrumente für die Einhaltung der Anwendung von Vorschriften im ökologischen Landbau – zumindest in Sachen Pflanzenschutzstrategie.

In Bio-Lebensmitteln ist nur eine sehr begrenzte Auswahl an Mitteln, in der Regel eben keine chemisch-synthetischen Pestizide, zur Anwendung zugelassen.

Der Nachweis von Rückständen chemisch-synthetischer Herkunft wirft dabei generell Fragen an der Bioqualität von Lebensmitteln auf, gleichwohl mehrheitlich andere Ursachen als der nicht zulässige Einsatz ausgemacht werden.

Die stets fortschreitenden Möglichkeiten der Analytik, selbst geringste Gehalte an Wirkstoffen aufzuspüren, stellt auch die Bewertung derselben vor große Herausforderungen.

Im Umkehrschluss stellt die Rückstandsfreiheit keine Garantie für die Einhaltung aller Bio-Kriterien dar. Die Analytik von Pflanzenschutzmittelrückständen in Bio-Lebensmitteln eignet sich als alleiniges Kriterium daher nur bedingt zur effektiven Kontrolle.

Dass diese allerdings nach wie vor unverzichtbar ist, zeigt der Beitrag zum einen an immer wiederkehrenden Glyphosatbefunden in unterschiedlichen Produkten, sowie ausgewählter „Superfoods“.

Superfoods liegen seit geraumer Zeit im Trend. Was den „Superfoods“ gemein ist: sie stammen allesamt aus exotischen Ländern, sind oftmals mühsam zu gewinnen, selten und sind oder werden oftmals mit Naturvölkern assoziiert. Sie werden in der Regel entsprechend teuer vermarktet. Etliche dieser Produkte haben inzwischen auch intensiv in das Bio-Sortiment Einzug erhalten und bereiten den Produktverantwortlichen doch einiges Kopfzerbrechen: Chiasaat aus den Anden, Gojibeeren aus China oder Moringablätter aus den Tiefen Nicaraguas.

Im Spannungsfeld zwischen Wissenschaft und Esoterik schneiden beispielsweise Moringablätter und Chiasamen, die häufig auch mit Hinweis auf ökologischen Anbau in den Verkehr gebracht werden, nicht nur in Sachen Glaubwürdigkeit relativ schlecht ab. Die CVUA Stuttgart hat umfassende Studien zu Moringablättern betrieben. Chiasaat ist im Bereich Herbizide eines der – in Bezug auf Positivbefunde – kritischsten Produkte am Markt zur Zeit. Demgegenüber wird die lange Jahre problematische Goji-Beere mit Bio-Bezug aus China schon weitgehend flächendeckend analysiert, was sich positiv aufs (Bio-)Rückstandsbild auswirkt. Pseudogetreide wie Quinoa, Canihua (Südamerika) oder Teff (Afrika) zeigen sich im Vergleich zu Moringa sowohl qualitativ als auch quantitativ weniger auffällig. Das Insektizid Cypermethrin spielt jedoch als Rückstand in Quinoa immer noch eine zentrale Rolle.

Der Beitrag gibt anhand dieser Beispiele einen kleinen Einblick in die Möglichkeiten aber auch die Schwierigkeiten in der Analytik und Bewertung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Bio-Lebensmitteln



Jo Riehle, 4.2.1972 Ravensburg, verheiratet, 3 Kinder, Lebensmittelchemiker, Key Account Manager, Karriereberater, Coach, Pestizid- und Krisenexperte, Seit 2014: Karriereberater (Karriereberater-Akademie Martin Wehrle) und Speaker, Führung, Change, „Lebens-Wert“-Coaching; Bewerbertraining, Konfliktcoaching, Sparring, Individualcoaching, Personalentwicklung, Seit 2015: Berater des Vorstands der Deutschen Diabetes Hilfe – Menschen mit Diabetes e.V., Seit 2002: Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH Hamburg, versch. Funktionen, u.a. Leitung Kundenbetreuung, Vertrieb, Labor, Prokurist, Pestizid- und Krisenexperte, Speaker, 1998-2002: Juchem GmbH/Prümburg Institut Eppelborn: Leitung Chemie, Lebensmittelrecht, 1997-1998: CVUA Sigmaringen; Praktisches Jahr, 1996-1997: Firma Hengstenberg Esslingen: Werksqualitätssicherung, 1991-1996: Studium der Lebensmittelchemie in Stuttgart und Hohenheim

Rudolf Kreuz, Schwarzenbach/Saale

Unterschiede bei der Herstellung von Bio-Hefe zu konventioneller Hefe mit all ihren Besonderheiten

Der Herstellungsprozess von Biohefen und traditionellen Hefen und die einzelnen Produktionsschritte sind gleich und es werden auch die selben technischen Einrichtungen dafür benutzt.

Wenn traditionelle Hefe und Biohefe in einer Anlage produziert werden, muss die genaue Trennung der Produktflüsse gewährleistet und dokumentiert sein. Die Herstellung von Biohefe wird von den Zertifizierungsstellen laufend überwacht.

Der große Unterschied in der Produktion liegt bei den verwendeten Substraten und Hilfsstoffen, die für die Herstellung von Biohefen genau reglementiert sind. Dafür gibt es EU-Vorschriften und darüber hinaus noch zusätzliche (strengere) Anforderungen von Verbänden.

Die Verfügbarkeit von Rohstoffen zur Biohefeherstellung ist in Europa limitiert. Die größte Problematik bei der Biohefeherstellung stellt die Verfügbarkeit von Bio-Protein/N-Quellen und Phosphaten dar.

Biohefen haben im Vergleich zu konventionellen Hefen auch unterschiedliche Qualitätsmerkmale. So ist die Triebleistung von Biohefe im Normalteig im Vergleich zu konventioneller Hefe niedriger, was jedoch durch längere Garzeiten ausgeglichen werden kann. In schweren Teigen ist der Triebunterschied normalerweise geringer. Die Haltbarkeit von Biohefe ist gut und sehr ähnlich der von normaler, konventioneller Hefe.

Haupteinsatzgebiet von Biohefen in frischer und getrockneter Form ist die Herstellung von Biobackwaren. Es werden aber auch Biohefeextrakte und inaktive Biohefen (Hefeflocken) hergestellt. Es gibt auch bereits Bioweinhefen (als Trockenhefe).

Rudolf Kreuz ist Geschäftsführer der Hagold Hefe GmbH, der F.X. Wieninger GmbH und der Lallemand Inc.

Absolvent der Uni für Bodenkultur in Wien, Fachrichtung Gärungstechnik und Lebensmitteltechnologie, 1979-82 Fa. Vogelbusch in Wien, Errichtung und Inbetriebsetzung von Hefefabriken und Brennereien (Marokko, Algerien, Madagaskar, Zaire, Kuba), 1983 - 87 Fa. Mautner Markhof in Wien, Ingenieurbüro, 1988 - 98 selbständig, Ingenieurbüro für Verfahrenstechnik spezialisiert auf Hefeherstellung, seit 1988 Konsulent für Lallemand INC, 1998 bis heute Geschäftsführer Lallemand Inc, bis Ende 2013 Leitung der europäischen Hefedivision von Lallemand, zuletzt verantwortlich für 9 Hefe Produktionsstätten, seit 2013 Senior Vice President U.A. Entwicklung des Herstellungsverfahrens für Biohefe (Erfinder der Wieninger Bio-Hefe), seit 2012 industrielle Biohefeherstellung in der Hefefabrik in Wien.

Hans-F. Selle, Berlin

Bio Rohstoffbeschaffung, Trends, Herausforderungen und Chancen

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich möchte Ihnen gerne einen Überblick zum Thema Bio Rohstoffe geben und die damit verbundenen Trends, Herausforderungen und Chancen in diesem Bereich an erlebten Beispielen verdeutlichen. Durch meine Erfahrungen hoffe ich, den Zuhörenden die Herausforderungen im Bereich Bio-Rohstoffbeschaffung näher bringen zu können, damit Sie sich mögliche Zusatzkosten also Lehrgeld, sparen können. Zu meiner eigenen Person: Ich bin seit 1986 in unterschiedlichen Funktionen im Bio-Rohstoffhandel tätig, verheiratet, 2 Kinder und fahre deutsche Mittelklasse.

Mein Schwerpunkt lag und liegt im Bereich der Zutaten für das Backgewerbe, wie z.B. Nüsse, Trockenfrüchte, Saaten und Öle – also in den oh-Stoffspezialitäten. Seit den Anfängen meiner Tätigkeit bis heute hat sich viel verändert: Das war die Zeit der Biopioniere, Firmen wie Rapunzel fuhren in eigenen LKW in die Türkei, um ungeschwefelte Sultaninen zu erhalten. Völlig verwirrte türkische Fruchtbauern gaben dem Drängen des Inhabers von Rapunzel, Herrn Josef Wilhelm, nach und es entstanden daraus die sich durch hohe Qualität auszeichnenden Biosultaninen Projekte von Rapunzel, eine Idee wurde zum Maßstab.

Zu der Zeit war „BIO“ und damit die Biorohstoffe noch gar nicht gesetzlich definiert, erst durch die Inkraftsetzung der EU-Bio-Verordnung im Jahr 1992, gab es eine definierte Form von Sicherheit für den Verbraucher und Verarbeiter. Mit der Öffnung der Grenzen, nicht nur in unserem eigenen Land, sondern auch nach Mittel- und Osteuropa, dem Eintritt des konventionellen Einzelhandels und der Discounter in den Bio-Markt und der Professionalisierung des Naturkosthandels und des Naturkosthandwerks ergab sich eine neue Dynamik. Der Markt hat sich seither immens vergrößert, es besteht zurzeit überwiegend ein Nachfrageüberhang.

Zur Deckung möglicher Bedarfe sind internationale und globale Warenströme erforderlich. Zugleich sind in der Bio-Nische immer wieder neue Einzelnischen entstanden, wie z.B. Regionalprojekte und Fair-Trade- Projekte.

Nicht wirklich positive Auswirkungen dieser Veränderungen sind:

- Bio-Skandale und Skandalchen
- Verlust von Glaubwürdigkeit durch anonyme Warenströme
- Profanisierung des Bio-Gedankens (Bio macht jeder und kann jeder)
- Hohe wirtschaftliche Risiken in der Wertschöpfungskette durch starke Preisschwankungen und Versorgungsengpässe

Dagegen gilt es Strategien zu entwickeln. Vieles, was wir heute an strategischen Ansätzen im Markt finden, hat seinen Anfang schon in den achtziger Jahren genommen. Im Rohstoffmarkt haben die Pioniere und innovativen Verarbeitungsunternehmen immer Verantwortung für die Erzeugungsseite übernommen.

Das ist zum einen dem wirtschaftlichen Motiv der Sicherung der Versorgung des eigenen Unternehmens geschuldet (Mengen, sichere Herkunft, sichere Zertifizierung und Preisstabilität), zum anderen liegt in diesem Ansatz einer der wichtigsten Unterschiede zur konventionellen Branche. Die konventionellen Märkte funktionieren überwiegend ohne klaren Bezug zum Ursprung. Bestenfalls zeigen Preisschwankungen in den Märkten, dass es sich um Naturprodukte handelt, bei deren Erzeugung landwirtschaftliche Produzenten einem Ertragsrisiko ausgesetzt sind.

Der (verantwortliche) Biohandel hat das Geschehen immer ganzheitlich gesehen. Die Vorstellungswelt der Endverbraucherinnen und Endverbraucher setzt sich viel stärker mit der landwirtschaftlichen Urproduktion auseinander. Kurz gesagt: Beim Bio-Produkt ist der Erzeuger immer mit im Spiel. Wie bereits berichtet, gab es Ende der achtziger Jahre von Firmen, wie Rapunzel erste Projekte für den Anbau von Sultaninen und Haselnüssen in der Türkei. Die Erfahrung zeigt: der erste Lernschritt eines Handels- oder Verarbeitungsunternehmens, das sich neu in der Bio-Branche versucht, ist die Erkenntnis, dass die Biomärkte komplett anders funktionieren.

Die ab und zu auftretenden Bio-Skandale und Skandälchen im Getreidebereich, auf die mein Nachredner, Herr Ramsauer, noch eingehen wird, führen ihrerseits dazu, dass Rückverfolgbarkeit und Rohstoffsicherung eine zunehmende Rolle spielen.

Besonders beim Thema Saaten, Nüsse und Trockenfrüchte spielt das Thema Rückstände eine immer größere Rolle. Die Analytik ist mittlerweile wesentlich präziser geworden, die Nachweisbarkeitsgrenzen sinken und immer neue Stoffgruppen und Stoffverbindungen geraten in den Fokus. Damit geht auch einher, dass die Anforderungen der Kunden deutlich steigen. Monitoring ist Programm. Zusätzlich ist natürlich auch das Thema REGIONALITÄT in aller Munde. Dank Klimaverschiebungen habe ich da auch noch gewisse Hoffungsansätze, die ich im Vortrag erläutern werde.

Eine weitere Diskussion „Bio gleich Rückstandsfrei“ ist gerade im Zusammenhang mit der Revision der EU-Bio-Verordnung angefasst worden. In der Praxis führt das Stillblüten, die ethisch nicht mehr vertretbar sind, nämlich das z.B. Partien mit geringsten Rückständen, bei denen eine aktive Anwendung von unerlaubten Mitteln nicht anzunehmen ist, nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.

Die Bio-Branche muss hier aufpassen, nicht in den kritischen Fokus der Diskussion um Lebensmittelverschwendung zu geraten. Im Handel mit Bio-Rohstoffspezialitäten gibt es allerdings auch sehr viele erfreuliche Trends: Neue geweckte und gesteuerte Verbrauchervünsche noch Superfoods mit besonderen Zutaten (Chia-Samen, Pflanzenextrakte) schaffen jenseits der Commodities neue Chancen für Erzeuger, Handel und Verarbeiter. Wer heute die BioFach besucht, hat die Chance dort auf Trends zu stoßen, die erst später von der konventionellen Branche aufgegriffen werden.

Die Anforderungen von Endverbrauchern erfüllen, positive wirtschaftliche Perspektiven für die Beteiligten in der Wertschöpfungskette schaffen und Betrugsfälle vermeiden, das sind die grundlegenden Anforderungen an die Rohstoffbeschaffung. Produktinnovationen, besondere, neue Rohstoffe und der Bezug zum Erzeuger werden die wesentlichen Trends der Zukunft sein, um die genannten Anforderungen zu erfüllen. Ich hoffe, Ihnen mit meinen Ausführungen Anregungen zur Diskussion gegeben zu haben und bedanke mich für Ihre Aufmerksamkeit.



Hans-Friedrich Selle, geboren 1960 in Berlin, seit 1986 in verschiedenen Unternehmungen im Biobereich in unterschiedlichen Positionen tätig, seit 1999 geschäftsführender Gesellschafter der Biokontakt Vertriebs GmbH, verheiratet, 2 Kinder, fahre deutsche Mittelklasse.

Amos Ramsauer, Cloppenburg

Der Markt für Bio-Getreide, Ölsaaten und Eiweißfrüchte – Situation, Trends und Herausforderungen

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Teilnehmer an der ersten Bio- Tagung der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, mein Name ist Amos Ramsauer, ich bin seit 1996 in der Bio Branche, davon viele Jahre im Handel für Bio- Getreide, Bio- Saatgut und Bio Fleisch tätig. Gern möchte ich Ihnen heute einen kurzen Überblick über den Markt für Bio- Getreide, Ölsaaten und Eiweißfrüchte geben. Der Gesamtmarkt für Bio- Produkte ist laut BÖLW (BÖLW Zahlen, Daten Fakten 2017) um 9,9 % gestiegen. Der Wachstumstrend ist bisher ungebrochen. Nach Jahren des Stillstandes und der Stagnation nimmt wächst auch der Ökolandbau in Deutschland wieder. Im Jahr 2016 wiesen die Vergleichsbetriebe des Ökolandbaus eine deutlich höhere Rentabilität aus als ihre konventionellen Berufskollegen. Damit gewinnt der Ökolandbau wieder an Attraktivität. Die in den letzten Jahren entstandene Lücke zwischen weiter wachsender Nachfrage und dem heimischen Angebot schließt sich jedoch noch nicht. Der Markt für Druschfrüchte und Westeuropa ist auf Importe aus anderen EU- Ländern und Drittländern angewiesen.

Was sind die besonderen Charakteristika für Bio- Druschfrüchte im Vergleich zu anderen Bio- Rohstoffen, insbesondere zu Frischeprodukten?

- Bio- Druschfrüchte sind bei guter Lagerhaltung lagerfähig und in begrenztem Umfang und auf begrenzte Dauer wirtschaftlich lagerwürdig.
- Bio- Druschfrüchte sind wirtschaftlich in der Regel transportwürdig und werden häufig über sehr weite Strecken transportiert
- Am Rohstoff selbst ist derzeit analytisch noch nicht erkennbar, ob das Produkt aus der Bio- Erzeugung stammt. Der analytische Herkunftsnachweis (Isotopendatenbank) ist (N 14 Methode) und der Nachweis synthetischer Stickstoffdüngung sind erst im Aufbau. Die standartmäßige Untersuchung nach Pflanzenschutzmitteln beweist weder bei negativen Ergebnissen die ökologische Erzeugung noch belegt sie diese im Fall positiver Messwerte grundsätzlich eine aktive Anwendung von unerlaubten Mitteln.
- Die ökologische Erzeugung ist bei einzelnen Rohstoffen besonders komplex. Dies gilt insbesondere für die stark nachgefragten Kulturen, wie Qualitätsweizen und Ölsaaten. Es ist kein Zufall, dass in der Mehrzahl der Bio- Betrugsfälle diese Rohstoffe betroffen sind.
- Insbesondere in der Bewertung der Qualität von Bio- Backweizen sind ergänzende Verfahren erforderlich, die über die Messung von Kleber, Protein und Fallzahl hinausgehen und ausreichend anerkannt sind. Diese Verfahren haben sich noch nicht ausreichend durchgesetzt.

Was sind die Besonderheiten im Markt?

- Der Bio- Markt wächst nicht nur in Deutschland sondern auch in anderen Ländern Europas, insbesondere in Dänemark, Niederlanden, der Schweiz und Österreich. In den Haupterzeugerländern Ost und Südosteuropas sind die Beschaffungsaktivitäten US-amerikanischer und kanadischer Käufer spürbar. Einzelne Bio- Exportländern werden sich künftig zu Importländern entwickeln (China).
- Verbunden mit Wechselkursparitäten, die mal günstig und mal ungünstig für die Versorgung des Euro- Raums sind, ergeben sich aus dieser Gemengelage zusätzliche Unsicherheiten.
- Eine wesentliche Rolle bei der Versorgung des westeuropäischen Marktes spielen Großbetriebe in Mittel- und Osteuropa, insbesondere in Litauen, Rumänien und der Ukraine. Diese Großbetriebe sind intensiv von internationalen Einkäufern umworben und

bemühen sich um einen direkten Zugang zu Verarbeitern bzw. streben die eigene Verarbeitung und Vorverarbeitung ihrer Rohstoffe an.

- Zugleich ist es auch für seriöse Kontrollstellen schwierig, eine wirksame Kontrolle auf komplexen und in diversen Untergesellschaften verzweigten Betriebsstrukturen durchzuführen, die für Osteuropa typisch sind.
- Insbesondere einzelne Betriebe in Rumänien und der Ukraine, aber auch in Serbien, Kroatien (Slawonien) und der Slowakei bewirtschaften sehr schwere Böden oft verbunden mit einer starken Frühsommertrockenheit. Die jahrzehntelangen Erfahrungen aus dem westeuropäischen Ackerbau sind nicht übertragbar. Standortangepasste und nachhaltige Strategien sind erst in der Entwicklung. Fast überwiegend sind diese Betriebe reine Marktfruchtbetriebe ohne Viehhaltung und den damit verbundenen Feldfutterbau. Daraus ergeben sich erhebliche Herausforderungen in der Humusbilanz. Sollen diese Betriebe dauerhaft als Lieferanten erhalten werden, ist eine Beratung und Entwicklung von Strategien dringend erforderlich, auch um sich nicht der Unterstützung von Raubbau mit als Importgesellschaft verantwortlich zu machen.
- Durch das faktisch extrem unterschiedliche Niveau der in der EU und in Drittstaaten tätigen Kontrollstellen ist der Markt trotz aller Bemühungen nicht ausreichend vor Betrugsware geschützt.
- Zugleich wird immer stärker auf analytische Rückstandsfreiheit abgehoben. Ökologische Landwirtschaft als Prozessqualität anstelle von Rückstandsfreiheit ist im Alltag oft nur noch ein Lippenbekenntnis. Ökologisch wirtschaftende Betriebe und deren Abnehmer werden in die Verantwortung für Folgen ubiquitär vorhandener Rückstände genommen, die sie selbst nicht verursacht haben.
- Die Umstellungsrate bei den viehhaltenden Bio- Betrieben ist Westeuropa, jüngst durch die Verwerfungen im konventionellen Milchmarkt durch Umstellung von Milchviehbetrieben noch angeheizt führt zu einem erheblichen Zusatzbedarf an Eiweißträgern (großkörnige Leguminosen und Ölkuchen) und an Futtergetreide, insbesondere an Mais. Der innerbetriebliche Wettbewerb der Rohstoffe untereinander um die Produktionskapazitäten (Eiweiß vs. Qualitätsgetreide vs. Ölfrüchte v. Futtergetreide) zeigt starke Auswirkungen auf den Markt für Bio- Mahlgetreide. Der Bio-Roggen, der in den 1990er und 2000er Jahren häufiger noch überlagert werden musste, hat im Erntejahr 2016/17 ein Niveau von deutlich über Euro 400,- / t erreicht. Die Knappheit dürfte durch die Trockenheit in den Hauptanbauregionen des Roggens und die geringe Aussaat im Herbst auch in der kommenden Saison anhalten.
- Klassische börsengestützte Absicherungsinstrumente gibt es auf dem Bio- Markt nicht. Dadurch steigt das Preis- und Beschaffungsrisiko der Beteiligten.

In Hinblick auf Nachhaltigkeit, Sicherung der Einkommen bei allen Partnern in der Wertschöpfungskette und Erfüllung der Erwartungen der Endverbraucher besteht mindestens ein partielles Marktversagen.

Was sind die Strategien und Ansätze für den Bio- Rohstoffmarkt 2025?

- Analytische Strategien, wie z.B. der Aufbau einer europaweiten Isotopendatenbank zur Verifizierung der Herkunft und zur zweifelsfreien Identifizierung von synthetischer Düngung müssen weiterentwickelt werden.
- Die Kontrolle und Zertifizierung insbesondere in Ländern Mittel- und Osteuropas muss sich qualitativ weiterentwickeln. Kontrollstellen müssen fachlich und finanziell so ausgestattet werden, dass sie in der Lage sind, auch komplexe Betriebsstrukturen zu kontrollieren.
- Systeme der Mengenplausibilität müssen aus Insellösungen herausgeführt werden.
- Die Branche muss sich insgesamt zur überregionalen Versorgung bekennen und darin ein positives Verkaufsargument der Ökologisierung der Landwirtschaft in traditionellen Agrarexportregionen erkennen. Die vom Verbraucher gewünschte Regionalität soll

überall dort, wo es möglich ist, erfüllt werden. Sie darf aber nicht als zentrales Argument für Ökoprodukte vorgetragen werden, weil die dadurch entstehenden Erwartungen der Endverbraucher regelmäßig enttäuscht werden.

- Das klare Bekenntnis zu einer überregionalen Rohstoffversorgung bietet Abhebungs- und Differenzierungspotentiale für die Beteiligten.

Ausblick

Viele Forderungen werden nicht im ersten Schritt durch das System der staatlich organisierten Biokontrolle erfüllt werden. Die Biobranche ist in ihrer Werteentwicklung immer schon durch innovative privatwirtschaftliche Initiativen geprägt. Das ist auch gut so. Für die Lösung der Herausforderungen bedeutet dies, dass die Partner in der Wertschöpfungskette durch gute Beispiele der Zusammenarbeit über Unternehmensgrenzen hinweg vorangehen müssen. Damit sind für alle Beteiligten Vorleistungen verbunden. Diese Vorleistungen können nur durch stabile und mehrjährige Vereinbarungen über die gesamte Wertschöpfungskette gesichert werden. Durch gutes Funktionieren dieser privat initiierten Systeme wird im besten Fall auch die Diskussion um das staatliche Regelwerk, wie z.B. über die Revision oder die nationalstaatliche Umsetzung der EU VO positiv beflügelt.



Amos Ramsauer, Abitur Bremen 1988, Landwirtschaftliche Ausbildung bis 1990, Studium der Agrarwissenschaften bis 1995, Geschäftsführer EZG Biokontakt bis 2009, Geschäftsführer Bioland Markt bis 2016, Leitung Bereich Bioproteine NEF- Gruppe (Cloppenburg) seit 2017

Götz Kröner, Ibbenbüren

20 Jahre Herstellung von Bio-Weizengluten und Bio-Weizenstärke: Ein Erfahrungsbericht

Der Wunsch des Verbrauchers nach unbelasteten Lebensmitteln sowie ein zunehmendes Umweltbewusstsein führten 1997 bei der KRÖNER-STÄRKE zur Verarbeitung von Bio-Weizenmehl.

Der Weizenstärkegewinnungsprozess und die besonderen Herausforderungen bei der Verarbeitung von Bio-Weizenmehl werden herausgearbeitet.

Die in den letzten Jahren wachsende Nachfrage in Deutschland nach Bio-Weizen steht einer stagnierenden Produktionsmenge gegenüber. Die Auswirkungen auf den Beschaffungsmarkt hinsichtlich Verfügbarkeit, Qualität, Sicherheit und Wettbewerbsfähigkeit von Bio-Weizen werden erörtert. Ein breiter Raum wird dem Aspekt Sicherheit vor dem Hintergrund diverser Täuschungsversuche in den vergangenen Jahren eingeräumt. Vorbeugemaßnahmen für eine ehrliche Bio-Produktion werden vorgestellt.

Abschließend wird die Wettbewerbsfähigkeit zwischen Weizen aus konventionellem und ökologischem Anbau über den Zeitraum der letzten 20 Jahre betrachtet.



Dr. Götz Kröner, Jahrgang 1962, studierte und promovierte Lebensmitteltechnologie / Getreidetechnologie an der Technischen Universität Berlin. 1990 trat er in die Geschäftsführung der (groß)elterlichen Unternehmens Hermann Kröner GmbH KRÖNER-STÄRKE ein und übernahm 1995 die alleinige Geschäftsführung. Götz Kröner ist seit 1998 Präsident der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, seit 2008 Mitglied des Vorstands der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung und seit 2012 Vorsitzender des Vorstands des Forschungskreises der Ernährungsindustrie. Götz Kröner ist seit 1991 verheiratet und hat drei Kinder.

Michael Hiestand, Landshut

Aktuelle Themen des Arbeitskreises Brot/Backwaren/Getreideerzeugnisse der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL)

Man stelle sich vor: ein Landwirt, ein Müller, ein Bäcker und ein Verbraucher sitzen in einem Boot. Alle wollen in eine Richtung. Wenn einer von ihnen zu viel oder nur einseitig rudert, kommt das Boot nicht ans Ziel. Stattdessen müssen sich die Insassen austauschen und gleichmäßig in eine Richtung rudern.

So ist es auch bei der ökologischen Brotherstellung: alle Akteure aus der Wertschöpfungskette haben ein gemeinsames Ziel – nämlich qualitativ hochwertiges Brot herzustellen. Dafür müssen sie eng zusammenarbeiten, handwerkliches Geschick beweisen und regionale Rohstoffe stärken. Außerdem ist die Beziehung untereinander und zu den Bürgern wichtig. Diese Vorstellung einer Brotkultur pflegt die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL).

Beim Brot, so sind sich die Öko-Hersteller einig, fängt die Optimierung auf dem Acker an. Deswegen trifft sich der AÖL-Arbeitskreis „Brot/ Backwaren/ Getreideerzeugnisse“ am 14. Juni 2016 während einer Exkursion zur Getreidezüchtungsforschung Darzau.

Für den ökologischen Landbau gezüchtetes Getreide hat besondere Qualitätseigenschaften, die Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern zugutekommen. „Sorteneigene Konkurrenzfähigkeit gegenüber Beikraut und Widerstandsfähigkeit gegenüber Pflanzenkrankheiten, sowie Bekömmlichkeit sind unverzichtbar. Dafür muss der Züchter eine Vielzahl an Eigenschaften erfassen und ein feines Empfinden für Form- und Farbveränderungen im Jahreslauf entwickeln“, so Dr. Karl-Josef Müller von der ökologischen Getreidezüchtung Darzau.

Ein Brot, das nach Region schmeckt

„Wir brauchen Sorten, die für die Bedürfnisse der ökologischen Landwirtschaft und die Herstellung von Brot als tatsächliches ‚Lebens-Mittel‘ geeignet sind“, so Dr. Alexander Beck, Geschäftsführer der AÖL.

Die AÖL-Bäcker sind bestrebt, aus dem richtigen Getreide ein Brot zu machen, dass in die Region passt und die Menschen dort richtig ernährt. Es geht um ein Brot, das nach der Region schmeckt, aus der seine Rohstoffe kommen. Ein Getreidekorn sollte in seinem natürlichen Lebensraum wachsen. Dann steht es in einem gesunden Gleichgewicht zu Boden und Klima.

Vergessene Sorten rekultivieren

„Eine spannende Aufgabe für die Akteure unserer Wertschöpfungskette ist es, vergessene regionale Sorten wieder zu rekultivieren und in den Erhaltungsanbau zu nehmen. In den Genbanken schlummern sicher noch viele Schätze“, so Michael Hiestand, Sprecher des AK

Brot/ Backwaren/ Getreideerzeugnisse. „Der besondere Charakter von alten Brot-Getreidesorten wird jedoch erst durch das Können der Müller und dem handwerklichen Geschick der Bäcker für den Kunden zum regionalen Genusserlebnis.“

In der industriellen Landwirtschaft ist Getreide zu einer weltweit austauschbaren Rohware geworden. Welche Sorte auf welchem Boden wächst, spielt keine Rolle. Aus einem beliebigen Rohstoff wird eine scheinbare Vielfalt von Broten hergestellt. Das kann langfristig nicht funktionieren.

Für die AöL-Bäcker steht fest: nicht allein der Ertrag einer Pflanze ist entscheidend, sondern vor allem ihr gesundes Wachstum in einem gesunden Umfeld. Dann entsteht daraus ein gesundes Brot, das für alle Mitglieder der Wertschöpfungskette sinnvoll ist. Es entsteht ein Brot, das Leben vermittelt. Erst dann rudert das Boot in die richtige Richtung.

Hintergrund:

Im AöL-Arbeitskreis Brot, Backwaren und Getreideerzeugnisse, der sich im November 2015 gründete, sind bisher 15 Unternehmen vereint. Darunter sind die Unternehmen Märkisches Landbrot GmbH, Mestemacher GmbH, Meyermühle Landshuter Kunstmühle C.A. Meyers Nachf. AG, Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH, Hopffisterei GmbH, Heimatsmühle GmbH & Co. KG Max Ladenburger Söhne, PEMA Vollkorn-Spezialitäten Heinrich Leupold KG, Bohlsener Mühle & Co, KG und Prima Vera Naturkorn GmbH, Erdmannhauser Getreideprodukte GmbH, F.W. Praum (Marke Sommer). Der Kreis trifft sich zweimal jährlich, wobei diese Exkursion aufgrund der Brisanz des Themas zusätzlich vom Verband organisiert wurde.



Michael Hiestand (54) ist Diplom-Biologe und hat durch seine Bäcker Ausbildung auch ein handwerkliches Verständnis. In der Bio-Branche erwarb er sich Kenntnisse durch seine Tätigkeit beim Bioland Landesverband Baden Württemberg und seiner praktischen Erfahrungen in der Bio-Bäckerei. Seit 2002 ist Herr Hiestand in der Meyermühle in Landshut tätig und leitet das Unternehmen seit Januar 2011 als Vorstand gemeinsam mit Christian Mayer (Vorstand Finanzen).

Siegfried Brenneis, Mudau/Odenwald

Qualitativ hochwertige Biogebäcke im heutigen Backwarenmarkt

Der Vortrag wird tagesaktuell gehalten.



Siegfried Brenneis ist Produktionsleiter in einer handwerklichen Bäckerei im Odenwald. Der leidenschaftlicher Bäcker u. Konditormeister ist Gewinner zahlreicher nationaler und internationaler Backwettbewerbe. Neben seiner alltäglichen Aufgaben in seiner Bäckerei ist er als Teamkapitän der Bäcker-Nationalmannschaft für das Deutsche Bäckerhandwerk unterwegs. Seine Erfahrungen (u.a. als Dinkelspezialist) gibt er als Dozent in verschiedenen Akademien des Bäckerhandwerks an seine Bäckerkollegen/innen weiter. Ehrenamtlich engagiert er sich in zahlreichen Fach-Gremien und unterstützt den Bäckernachwuchs bei internationalen Backwettbewerben.

Notizen

Donnerstag, 22. Juni 2017

08³⁰ Uhr **Jochen Riehle**, Hamburg
Analytik und Bewertung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Bio-Lebensmitteln

09⁰⁰ Uhr **Rudolf Kreuz**, Schwarzenbach/Saale
Unterschiede bei der Herstellung von Bio-Hefe zu konventioneller Hefe mit all ihren Besonderheiten

09³⁰ Uhr **Hans-F. Selle**, Berlin
Bio Rohstoffbeschaffung, Trends, Herausforderungen und Chancen

10⁰⁰ Uhr – Kommunikationspause

10³⁰ Uhr **Amos Ramsauer**, Cloppenburg
Der Markt für Bio-Getreide, Ölsaaten und Eiweißfrüchte – Situation, Trends und Herausforderungen

11³⁰ Uhr **Götz Kröner**, Ibbenbüren
20 Jahre Herstellung von Bio-Weizengluten und Bio-Weizenstärke:
Ein Erfahrungsbericht

12⁰⁰ Uhr **Michael Hiestand**, Landshut
Aktuelle Themen des Arbeitskreises Brot/Backwaren/Getreideerzeugnisse der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL)

12³⁰ Uhr **Siegfried Brenneis**, Mudau/Odenwald
Qualitativ hochwertige Biogebäcke im heutigen Backwarenmarkt

13⁰⁰ Uhr **Schlusswort** durch Tobias Schuhmacher,
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH

eine Tochtergesellschaft der
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft



- Getreide- und Mehlanalytik
- Backversuche



SCHNELL

ZUVERLÄSSIG

EXAKT



DIGeFa GmbH
Schützenberg 10
32756 Detmold

Fon: (05231) 61664-24

Fax: (05231) 61664-21

Mail: info@digefa.net



Weitere Informationen:

www.digefa.net