

Bio2030 MitmachTagung Nordost, Teil 3 Markt

MEHR BIO UND REGIONALES FÜR DIE HAUPTSTADTREGION

Welches Marktpotenzial birgt die Hauptstadtregion Berlin-Brandenburg für mehr Öko? Die TeilnehmerInnen der MitmachTagung stellten hierzu 12 Thesen auf. Die ersten fünf konnten Sie in den NN 5-2020 und die weiteren Thesen nachfolgend lesen.



Quelle: Naturland – Sebastian Stiphout

6. „Öko und Regional“ in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) – öffentlich gefördert und privat schmackhaft gemacht

Berliner Senat, Landesregierung Brandenburg und Bundesregierung fordern und fördern „Bio und Regionales“ in ihren Einrichtungen. Der AHV-Großhandel Transgourmet setzt auf Produkte mit einer Story, zum Teil sogar auf Crowd Farming (Kunden beauftragen und begleiten die Erzeugung bestimmter Produkte), um „Bio und Regionales“ Küchen und Tischgästen schmackhaft zu machen. Auch in der Corona-Gastrokrise hat Transgourmet das Öko-Sortiment und regionale Produkte mit einer Story weiter ausgebaut.

Die AHV macht in Deutschland fast ein Drittel aller Lebensmittelumsätze aus. Öko hat daran nur einen Anteil von weniger als einem Prozent. In vielen Deutschen „Bio-Städten“ werden steigende Öko-Anteile in den Kantinen öffentlicher Einrichtungen, wie Schulen und Kitas, vorgeschrieben, Frankreich und vor allem Dänemark haben damit gute Erfahrungen gemacht. Dort sollen die öffentlichen Küchen bis 2020 mindestens 60 Prozent Öko-Zutaten einsetzen (siehe Seiten xx). Sollen wesentliche Anteile aus Brandenburg kommen, ist allein die Steigerung des Berliner Grundschulbedarfs auf 50 Prozent bis 2021 eine große Herausforderung. Der Verband Deutscher Schul- und Kita-Caterer VDSKC betreibt die Homepage

www.wo-kommt-dein-essen-her.de und wird hierbei vom Berliner Senat unterstützt. Öko muss in der täglichen Auswahl der Tischgäste attraktiv sein und sich bewähren. Dabei können auch Stories und Crowd Farming, wie von Transgourmet präsentiert, hilfreich sein.

7. Selbst bei Öko-Mähdruschfrüchten geht noch was

2016 stellten viele Milchviehbetriebe um, Futtergetreide wurde teuer. 2018/2019 stellten viele Ackerbauern um und die Getreidepreise sanken vor allem für EU-Öko-Ware. Mitgliedschaft in einem Öko-Verband und Lager sind gefragt. Erfahrene Öko-Landwirte setzen aus Preis- und Sicherheitsgründen öfter auf Mais, Leguminosen, Soja oder Sonnenblumen. Zwei Drittel des Öko-Getreides wird verfüttert. Die Umstellungswelle bei Marktfruchtbetrieben 2018/2019 hat dazu geführt, dass Roggen schlecht, U-Roggen noch schlechter und **U-Roggen von EU-Öko-Betrieben** oft nur zum konventionellen Preis abzusetzen ist. In einem so kleinen Markt schlagen auch relativ kleine Schwankungen (hier: Trockenheit, Importe, mehr Umsteller) voll durch. Die Getreidehändler Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG und Gut Rosenkrantz suchen auch derzeit Dinkel, Hafer, Qualitätsweizen, Körnermais, Körnerleguminosen, Soja, Raps und Sonnenblumen. Auch beim Getreide sehen sie die Möglichkeit, weiter ausländische EU-Öko-Ware durch deutsche Verbandsware zu

verdrängen. Öko-Verbandsbetriebe, die selbst sauber lagern können (keine frühere Actellic- oder Chlorpropham-Anwendungen oder Komplettanierung) oder selber Futtermischungen bestellen oder auch gesuchte Produkte liefern, sind klar im Vorteil. Auf jeden Fall sollten sich Umsteller mit erfahrenen Abnehmern, Kollegen und alternativen Abnehmern regional und überregional absprechen. Frühzeitige Gespräche, Planung und Kommunikation verbessern die Vermarktungsmöglichkeiten.

8. „Regionale Verbands-Öko-Eier sind der Knaller!“

Richard Geiselhart, Landkost-Ei

Die Landkost-Ei, Bestensee, sucht und unterstützt Betriebe, die regionale Freiland- und Öko-Legehennenställe bauen und betreiben. Legehennen können ein wichtiges wirtschaftliches Standbein der Betriebe werden und sorgen mit ihrem Mist für dringend benötigten organischen Dünger und Schließung der Nährstoffkreisläufe. Und Öko-Eier boomen: Die zweitgrößte Öko-Warengruppe (nach Milch) sind 2017 mit 286 Millionen Euro Verkaufserlös (mehr als 20 %!) Öko-Eier. Das sind nicht die Mistkratzer im Hinterhof, die manch ein Verbraucher bei Öko erwartet, sondern zu 90 % Legehennenbestände mit zwischen 3.000 und 30.000 Tieren. Auch in der Region Berlin steigt die Nachfrage weiterhin und Landkost-Ei sucht regionale Erzeuger, am liebsten Öko-Verbandsmitglieder. Hintergrund ist auch, dass Öko-Ackerbaubetriebe in ganz Norddeutschland Hühner trockenkot von Öko-Legehennen

Öko ist kein speziell deutsches Phänomen. Im Gegenteil, die Länder Spanien, Frankreich und Italien haben größere Öko-Flächen als Deutschland, und unsere Nachbarn Dänemark, Schweden, die Schweiz und Österreich doppelt so hohe Öko-Marktanteile – und das bei einer Vermarktung nur über Mainstream-Supermärkte und Gastronomie.

nenhalten in Weser-Ems beziehen. Viel sinnvoller wäre es, direkt im Nordosten mehr Öko-Hühnerställe zu bauen und damit Geld zu verdienen, dringend benötigten organischen Dünger zu bekommen und Nährstoffkreisläufe vor Ort zu schließen. Für kleinere Betriebe sind auch Mobil-Ställe interessant, die sich bei Direktvermarktung lohnen und die Bodenfruchtbarkeit auf kleinen Flächen erhöhen können.

9. Öko-Milch: Erst Absatz sichern – für manch Einzelnen bitter, aber für die Öko-Branche unvermeidbar

Seit 2016 möchten mehr Milchbauern umstellen als die Molkereien zur Erhaltung des Öko-Preises abnehmen. Trotz über 30 % mehr Öko-Milch blieb der Erzeugerpreis weitgehend konstant. Erzeugungs- und Logistikkosten, Produktdifferenzierungen und Marketinggeschick machen den Unterschied in diesem Bereich. Milch ist die mit Abstand größte Produktkategorie im Öko-Landbau. Sie wächst weiterhin behutsam, aber nicht ganz in dem Maß,

ANZEIGEN

in dem Betriebe umstellen möchten. Sechs Molkereien verarbeiten Öko-Milch im Nordosten:

- Luisen Hof Milchmanufaktur für Berlin, nimmt durchgehend neue Lieferbetriebe auf
- Gläserne Molkerei in Münchehofe (Brandenburg) und Dechow (Mecklenburg-Vorpommern)
- Lobetaler Bio-Molkerei in Biesenthal (Brandenburg)
- Brodowiner Meierei in Chorin (Brandenburg)
- Arla in Upahl (Mecklenburg-Vorpommern)
- ODW Frischprodukte in Elsterwerda (Brandenburg) mit der Marke „Mark Brandenburg“

ODW behandelt Öko stiefmütterlich und hat inzwischen die Öko-Milchannahme stark reduziert. Bis auf einen Betrieb haben die ausgeschiedenen bisherigen Öko-Lieferanten andere Öko-Molkereien gefunden. Mit Frischmilch allein kann heute keine Molkerei mehr überleben, auch nicht mit Öko-Frischmilch. Produktdifferenzierungen wie Weide- und Heumilch, diverse Joghurte und Käse, Schafs- und Ziegenmilch sind Voraussetzungen für eine auskömmliche Wertschöpfung. Dabei werden die Logistikkosten immer wichtiger. Schließlich ist der Erzeugerpreis eher in einer niederschlagsreichen Region auf schwereren Böden ausreichend als auf Sandböden im Trockenklima.



Quelle: BLE – Thomas Stephan

10. Öko-Fleisch: Schlacht- und Zerlegebetriebe werden gebraucht

Ein um 51 % gestiegener Öko-Fleischabsatz von 2015–2019 wurde vor allem durch verpackte SB-Ware erreicht – nicht an den Fleischtheken. Der Mangel an Schlacht- und vor allem Zerlegebetrieben wird bedrohlicher, weil die relativ kleinen Öko-Stückzahlen für die immer größeren und konzentrierteren „konventionellen“ Betriebe immer uninteressanter werden. Öko-Rinder werden im Nordosten nach wie vor zu einem erheblichen Anteil konventionell abgesetzt. Das geht, wenn die Kosten niedrig sind. 2017 betrug der Öko-Rindfleischumsatz in Deutschland 212 Millionen Euro und damit 5,3 Prozent des gesamten Rindfleischumsatzes, beim Öko-Schweinefleisch 96 Millionen Euro und damit 1,2 Prozent. 2018 brachte beim Schweinefleisch ein Wachstum von 15 Prozent und 2019 war der Umsatz nach ersten Angaben stabil. Das Wachstum wurde mit verpackter Ware im LEH realisiert, Aldi belegte mit 47 Prozent Wachstum den Spitzenplatz.

Soll weiterhin Öko-Fleisch vermarktet werden, müssen mehr kleinere Schlachtbetriebe gefunden werden, genauso wie Zerlegebetriebe, die das Fleisch als Selbstedienungsware verpacken – die Lösung dieses Problems bietet eventuell eine Neugründung.

11. Öko-Kartoffeln und Gemüse: Die größte Nachfrage und das kleinste Angebot

Regionale Kartoffeln und Gemüse sind besonders gefragt. Brandenburg hatte 2018 nur 280 ha Öko-Kartoffeln und 230 ha Öko-Gemüse, Niedersachsen jeweils zehnmal so viel. Die Nachfrage ist da, aber es gibt nicht genug Öko-Ware aus Brandenburg. Ein Grund hierfür wurde in These 1 (NN 5-2020) beschrieben: die relative Vorzüglichkeit, in mehr Land zu investieren als in mehr Wertschöpfung je ha. Kartoffeln und Gemüse sind sehr kapitalintensiv, vor allem hinsichtlich Unkrautregulierung, Ernte und Lagerung. Fehlendes Know-how und begrenzte Managementkapazitäten sind weitere Gründe. Meist fehlt es an Beregnung, ohne die in diesem Bereich gar nichts geht. Und schließlich werden im Öko-Gemüseanbau viele Saisonarbeitskräfte zum Unkraut Hacken und zur Ernte gebraucht. Wer trotzdem in größerem Stil Öko-Kartoffeln erzeugen will, kann sich dem Bio Kartoffel Erzeuger Verein BKE anschließen, der den Runden Tisch Bio-Kartoffeln initiiert hat. Dort ist die ganze Lieferkette versammelt, von Erzeugern über die beiden größten Packbetriebsgruppen Öko-Kontor und Hans-Willi Böhmer bis hin zum Einzelhandel in Form von Alnatura, Rewe und Tegut. Dort ist die „300 Tage deutsche Bio-Kartoffel“-Regel entstanden, an die sich auch Aldi hält. Sie besagt, dass 300 Tage im Jahr deutsche Öko-Kartoffeln vor etwaigen Öko-Frühhkartoffeln aus Ägypten, Israel, Marokko, Spanien oder Süditalien bevorzugt werden. In Brandenburg kümmert sich das EIP-Projekt Bio-Gemüse aus Brandenburg um die Ausweitung des Öko-Kartoffel- und Gemüseanbaus und holt dazu auch erfahrene Landwirte und Berater aus Niedersachsen. Rewe Ost ist sehr interessiert an regionalen Öko-Kartoffeln und Gemüse, auch von kleineren Betrieben.

12. Neue Mähdruschfrüchte: Nutzhanf und Öl-Lein – neue Chancen?

Nutzhanf, gut angebaut, durchwurzelt den Boden tief und lässt sich bei niedrigen THC-Gehalten gut verkaufen. So ist in Mecklenburg-Vorpommern ein Erzeugerzusammenschluss und in Wittstock/Dosse ein Kompetenzzentrum Nutzhanf im Aufbau. Bei Nutzhanf können die THC-Gehalte in trockenen Jahren mit viel Sonnenschein so ansteigen, dass sie zwar für den Landwirt noch zulässig sind, nicht jedoch für den Vertrieb als Lebensmittel. Die Behörden der Bundesländer beurteilen das unterschiedlich. Hier ist viel Lobbyarbeit nötig, bei der hoffentlich der Erzeugerzusammenschluss in Mecklenburg-Vorpommern und das Nutzhanf Kompetenzzentrum Wittstock/Dosse helfen können. Kontakt: wilhelm.schaekel@icloud.com Mit Öl-Lein hat Peter Stuckert als Betriebsleiter auf Gut Klepelshagen viele Erfahrungen gesammelt. Jetzt initiiert er dafür eine Erzeugergemeinschaft.

Weitere Infos hierzu finden Sie unter <https://bio2030.de>

Conrad Thimm, Bio2030 MitmachTagungen