

# Ein kleiner, fragiler Markt

Der Markt für Biogetreide ist ein zartes Pflänzchen mit wenig Platz für neue Marktteilnehmer. Brot und Backwaren, Müsli, Haferdrinks und Bier – Gustav Alvermann beleuchtet die einzelnen Märkte und deren Potentiale.

**K**onjunkturelle Umstellungswellen haben den Biomarkt immer nur durcheinandergebracht. Vielmehr ist die Umstellung auf ökologische Erzeugung immer eine individuelle Entscheidung. Je weniger Berufskollegen auf die gleiche Idee kommen, umso besser für den Einzelnen. Planungssicherheit ist nicht nur in diesem Fall ein Fremdwort, sie gibt es in der Landwirtschaft nicht. Aber was kann man sagen über den Markt für Biogetreide respektive das Segment Biogetreide im Konsumbereich für die direkte menschliche Ernährung?

**Man darf die Relationen nicht verkennen.** Die Politik spricht von 30% Bio, die Statistiker vermelden Vollzug auf 12% der »Anbau«-Fläche, obwohl der größere Teil Dauergrünland ist. 6% der deutschen Getreidefläche ist mittlerweile Bio, aber nur 3% der Getreideernte (halber Ertrag) – und davon wandern etwa zwei Drittel in den Futtertrog. In diesem Artikel über Bio-konsumgetreide dreht es sich um etwa 400 000 t. Zur besseren Einordnung: Wir sprechen über bis zu 2 000 t oder 80 Lkw-Ladungen an jedem Werktag – oder 1% der deutschen Getreideernte.

**Brot, Brötchen und Backwaren mit rückläufigem Absatz.** »Verkäufe an Biobrot weiterhin im Minus« schreibt die Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) Mitte Juni vergangenen Jahres. Die Schlagzeile beschreibt nicht nur eine Entwicklung in der Biobranche, sondern einen allgemeinen Trend. Die Anzahl an handwerklichen Bäckereien geht kontinuierlich zurück – 2 bis 3% im Jahr. Faktoren wie Fachkräftemangel, herausfordernde Arbeitszeiten, sinkende Rentabilität im Vergleich zur industriellen Konkurrenz und überbordende Bürokratie sind der steile Tropfen, der den Stein höhlt. Dem Trend folgend haben handwerkliche Bäckereien und der Naturkosthandel, der überwiegend aus dem Handwerk beliefert wird, jüngst gut 5% jährlich weniger Biobrot verkauft. Der bisher noch insgesamt geringere Brotumsatz über den LEH und Discounter ist demgegenüber stabil.

*Für den Einzelbetrieb geht es darum, das Streckengeschäft mit hochwertigen Qualitäten so zu bedienen, wie die Verarbeiter es abrufen. Die Kontakte laufen direkt, über Erzeugergemeinschaften, Händler oder sogar über Makler.*



Foto: Alvermann

**Ein großer Schritt nach vorn im Mengenabsatz über das Segment der handwerklichen Bäckerei ist in der Zukunft kaum zu erwarten,** zumal Veränderungen in den Verzehrsgewohnheiten auch nicht in diese Richtungen gehen. Gleichwohl entstehen regional immer wieder Bäckerei-Manufakturen, die auf Handwerk, Qualität und Genuss setzen. Sie können aus landwirtschaftlicher Sicht die Warenströme aber kaum grundlegend umleiten. Hinzu kommt ein Süd-Nord-Gefälle. Der Norden betreibt schon deutlich weniger handwerkliche Verarbeitung als der Süden. Möglicherweise ist er auf dem Weg zu »skandinavischen Verhältnissen«. Handwerkliche Bäcker gibt es dort kaum noch. Teigrohlinge aufbacken können auch Angelernte.

Somit übernimmt die Backindustrie sukzessive den allgemeinen Part der Versorgung mit Brot und Brötchen. Aber die Industrie braucht standardisierte und definierte Rohstoffe und ist kein wirklicher Hoffnungsträger der Biobauern. Es tut sich ein immenser Graben zwischen mittelständischen Biomehlanbietern und der Welt der industriellen Backbetriebe auf.

**Die Hoffnung liegt auf dem Mittelstand.** »Bio Breadness« aus Fulda ist ein Beispiel, das eher Hoffnung macht. Dabei handelt es sich um einen Ableger einer holländischen Qualitätsbäckerei. Der Betrieb in Fulda wurde 2016 von der Herzberger Bäckerei der Tegut-Gruppe übernommen – und dazu gleich noch eine Mühle in Frensdorf in Franken. Man setzt auf biologische Rohstoffe, lange Teigführung, natürliche Zutaten und auf das Backen auf Naturstein. Auch das moderne Biobrot und -brötchen zum Aufbacken im heimischen Herd, wie man es jetzt vermehrt im LEH findet, gehört zum Portfolio.

Die Kombination von Mühle und Bäckerei gehört im mittelständischen Bereich offensichtlich zum Erfolgsmodell. Die Meyer-Mühle im bayerischen Landshut mit einer Verarbeitungsmenge von 30000 t Biogetreide jährlich gehört bereits seit Jahrzehnten zum Back-Filialisten »Hofpfisterei« aus München. Ihr ebenso bereits seit gut 40 Jahren im Biobereich aktives Pendant im Norden, die Bohlsener Mühle in Ostniedersachsen, hat sich im Gegenzug eine ständig wachsende eigene Bäckerei zugelegt.

**Der Anteil, der bei Brot vom Endverkaufspreis beim Landwirt ankommt, ist mit 4 % so gering wie bei kaum einem anderen Nahrungsmittel.** Dieser Wert ist bei Milch, Kartoffeln und Eiern im Schnitt zehnmal so hoch. 4 % Rohstoffanteil ist im

*Fast nur Wasser und trotzdem teurer als Kuhmilch: Haferdrinks liegen im Trend und brechen bei den Steigerungsraten alle Rekorde.*



Foto: Jenifoto – stock.adobe.com

Umkehrschluss ein Maß für den Grad der Verarbeitung. Im Brot stecken zwei große Verarbeitungsschritte, nämlich Mehl machen und Brot backen. Alles mit viel Energie, Kapital und Arbeit; dazwischen noch Lagerung, Transporte und Gewinn-Margen.

Ähnlich ist es beim Bier: Zwei große Verarbeitungsschritte – Mälzen und Brauen – und ein minimaler Rohstoffanteil für Braugerste und Hopfen vom Endverkaufspreis. Für reißenden Absatz beim Biobier hat das aber auch noch nicht gesorgt. Nur wenige mittelständische Unternehmen wie Störtebecker im Norden oder die Neumarkter Lammsbräu im Süden und noch weniger Mälzereien widmen sich diesem Segment.

Zwischenfazit: Die großen Verarbeiter bei Mehl, Brot und Bier fassen das Thema Bio nicht an. Milch füllt man ab, Kartoffeln und Eier packt man ab und das geht Bio auch in den etablierten Strukturen. Der Bioanteil bei Erzeugung und Verbrauch ist bei diesen Produkten deutlich höher.

**Verarbeitungstiefe und Marktbedeutung stehen gegensätzlich zueinander.** Brot stagniert im Absatz, Biohaushaltsmehl hat insbesondere nach dem deutlichen Aufschwung zu Coronazeiten im Vergleich dazu schon einen 4-fachen Marktanteil. Das Trendprodukt »Haferdrink« schlägt in Sachen Steigerungsrate und Biomarktanteil alle Rekorde. Interessanterweise wurde Biohafermilch in den Jahren 2021 bis 2023 für durchschnittlich 1,80 €/kg verkauft und die konventionelle für 1,30 €/kg – verkehrte Welt.

**Beim Hafer geht's nach vorn.** Für Hafermilch – der Volksmund nennt es »Milch« obwohl man es offiziell nicht darf – braucht man im Hausgebrauch 100 g Haferflocken für einen Liter. Geht man vorsichtig von einer Ausbeute vom Hafer zur Flocke von 60 % aus, so kann man aus einem Kilogramm gutem, schwerem Hafer 6 l Hafermilch machen. Für die 150000 t Haferdrink wären bei dieser Relation 25000 t Hafer erforderlich, die in 30 größeren Verarbeitungsstätten in Deutschland verflüssigt werden. Diese Rohstoffmenge wäre bei einem Gesamt-Erzeugungspotential von 200000 t Biohafer in Deutschland vergleichsweise sicher abzuzweigen.

Hafer ist derzeit knapp, weil die Erzeugung zur Ernte 2023 wetterbedingt durch Mindererträge und -qualitäten um 35000 t oder 20 % eingebrochen ist. Und den starken Exportländern in Skandinavien und im Baltikum erging es ähnlich.

**Hafer dürfte auch perspektivisch ein echtes Biogetreide sein.** 30 % der deutschen Anbaufläche ist Bio – Weizen und Gerste sind gerade einmal bei 3 %. Nicht nur Hafermilch erzeugt neue Impulse, sondern auch im Bereich Gebäck, Flocken, Müsli und Babynahrung geht es stetig nach vorn. Die Glutenfreiheit dieses Getreides ist ein zusätzliches Standbein in der Vermarktung, auf das sich Verarbeiter stützen.

**Backweizen, -dinkel und -roggen haben jeweils ihre eigene Geschichte.** Weizen und Dinkel dominieren den Verkauf von Biohaushaltsmehlen, der seit Corona-Zei-

## Serie Ökolieferketten

- Übersicht Lieferketten
- Milch- und Molkereiprodukte
- Eier, Geflügel, Futter
- **Konsumgetreide**
- Zuckerrüben, Gemüse, Kartoffeln
- Fleisch, Milch, Fleischalternativen

ten immerhin 50 000 t pro Jahr ausmacht. Roggen ist hieran mit kaum 10 % beteiligt. Nicht ganz anders dürfte es auch bei der Brotherstellung sein. Kurzum: Roggen wandert zum großen Teil in die Verfüterung. In Rinderrationen gilt er als Billigmacher, und diese Tierhaltungssparte ruft mittlerweile über 300 000 t jährlich als Mischfutter ab. Für die Biobranche wäre es ein Riesenschritt nach vorn, wenn sich ein größerer Verarbeiter diesem Getreide per »spezieller Geschichte« annehmen würde. Nicht zuletzt gilt das für Biobetriebe in Wasserschutzgebieten, die mit dieser Kultur immer beste Herbst-N<sub>min</sub>-Werte abliefern.

**Für Backweizen hat jede Region ihre eigene Option auf Qualität:**

- Der Norden eher über Sommerweizen,
- der Osten auf tiefgründigem Löss über relevante N<sub>min</sub>-Mengen im Unterboden, die zum Ährenschieben den entscheidenden Stickstoff-Schub gewährleisten,
- der Süden nach Klee gras durch eine zeitlich passende Mineralisierung per ergiebiger Gewitterschauer im Mai und Juni.

Im Jahr 2023 ging es – und das ist seltener der Fall – durch die heikle Witterung zur Ernte auch um die Fallzahl. Zu viele Partien rutschten in die Futterkategorie ab. Das belastete den Futtermarkt und Importe wurden obsolet. Dafür wird jetzt zur Anschlussversorgung der Verar-

beiter im Backsegment Auslandsware gesucht.

**Auch beim Dinkel geht es um Kleber.** Diese ältere Getreideart ist züchterisch noch nicht so sehr auf Leistung getrimmt, dass es nach guter Vorfrucht wie Klee gras oder einer Blattfrucht plus mobilem Dünger eigentlich sicher klappt mit >26 % Kleber. Dinkel hat das Handicap, dass er bei fehlenden Kleber- oder Fallzahl-Werten und begrenztem Flockenmarkt eigentlich keine rentable Verwertung als Futter zulässt. Daher ist der Dinkelmarkt immer ein Stück spekulativer als Biogetreide ohnehin, auch weil es bei einer sich abzeichnenden Unterversorgung keinen echten Sommer-Dinkel zum Auffüllen gibt.

**Weiterhin Chancen für Biodruschfruchtbetriebe?** Produktive und erfolgreiche Biodruschfruchtbetriebe gibt es von Dithmarschen, über das Thüringer Becken bis nach Niederbayern. Ein guter Mix aus Vorfrucht- und mobilem Stickstoff, bezahlbares Land, eigene Infrastruktur für Trocknung, Lagerung und Aufbereitung und eine Produktpalette, die zum Standort und zum Markt passt, gehören dazu.

Oft wird bemängelt, dass Preisauflschläge für gute Konsumware nicht hoch genug

sind – aber im Lager liegen bleibt ein hell-schaliger Hafer mit 58 kg Hektolitergewicht selten. In abgeschwächter Form gilt das je nach Versorgungslage des Jahres auch für Braugerste, Backweizen und Dinkel. Biofüttergetreide kann jeder. Deshalb wird dieser Markt perspektivisch eng. Schweren Hafer, dickbauchige Gerste und kleberstarken Weizen und Dinkel werden die Verarbeiter dagegen kaum abwehren.

## Der Boom bei Haferdrinks erzeugt neue Impulse.

Für den Einzelbetrieb steigen die Chancen sehr, wenn in die Fruchtfolge neben Futterbau und Getreide auch die Blattfrüchte einziehen können. In Schleswig-Holstein die Ackerbohne, im Osten eher Lupine, Erbse und Sonnenblume, und im Süden Soja und Körnermais. Soja wird natürlich überall versucht, wo es irgendwie geht – der Bedarf an hochwertigem Eiweiß ist bei Huhn und Schwein hoch. Die Körnerleguminosen und Ölfrüchte sind insgesamt anspruchsvolle Kulturen und weisen einen höheren bis deutlich höheren Import-Anteil auf. Wer in diesem Segment punktet, erhöht seine Chancen.

**Fazit.** Etwa 50 % der Bioackerfläche wird mit Getreide bestellt. Die Erntemenge ist binnen der vergangenen fünf Jahre um die Hälfte angestiegen – von 850 000 t auf etwa 1,2 Mio. t. Dabei ist der Biogetreidemarkt noch ein zartes Pflänzchen. Neue Entwicklungen wie die jüngste Kooperation zwischen Aldi-Süd und dem Naturland-Verband setzen merkbar neue Impulse.

Der Markt ist heute weitgehend ausgeglichen. Ein Flächen- und Mengenwachstum von jährlich 5 % hat sich über Jahrzehnte als halbwegs marktverträglich erwiesen. Bei dieser Geschwindigkeit wären wir im Jahre 2030 etwa bei 10 % der Ackerfläche in biologischer Bewirtschaftung.

Gustav Alvermann, bio2030

Schweren Hafer, dickbauchige Gerste und kleberstarken Weizen und Dinkel werden die Verarbeiter kaum abwehren. Roggen hingegen geht zum großen Teil ins Futter.



Foto: landpixel

Mehr dazu:  
[dlg-mitteilungen.de/  
 media/podcast](https://dlg-mitteilungen.de/media/podcast)

