

PRESSEMITTEILUNG

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Präsidium:
Gustav Deiters, Dr. Stefan Geiser,
Michael Gutting, Karl-Rainer Rubin

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B
Steuernummer: 27/620/59290

Commerzbank, BIC: COBADEFFXXX
IBAN: DE68 1004 0000 0302 4411 00

Berlin, 29. Juni 2021

Nachgefragt bei Stephan Sedlmayer, Präsident der LfL zu Nachhaltigkeit, Düngeverordnung und Brot im Jahr 2050 – Einladung zur Getreide- tagung am 8. Juli 2021

Die Nahrungsmittelerzeugung hat ohne Frage Auswirkungen auf das Klima. Forderungen nach „nachgewiesener Nachhaltigkeit“ landwirtschaftlicher Produkte werden immer lauter. Tatsächlich ist aber das Beziffern von Nachhaltigkeit mit vielen Unsicherheiten behaftet, vielfach fehlen grundlegende Daten. Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft LfL arbeitet daran, eine Datengrundlage zu schaffen, die seriöse Aussagen zur Nachhaltigkeit von landwirtschaftlichen Produktionsverfahren ermöglichen soll. LfL-Präsident Stefan Sedlmayer beschreibt das Vorhaben, Nachhaltigkeit etwa in Form eines Eco-Scores sichtbar zu machen, im „Nachgefragt-Interview“ als große Herausforderung. Beim Blick auf das Brot der Zukunft sieht er neben den klassischen Broten auch solche aus wiederentdeckten alten Getreidesorten sowie das Brot als Lifestyle-Produkt mit einem hohen Gesundheitswert. – Auf der „Getreidetagung aus Weihenstephan“ diskutiert die Getreidebranche am Donnerstag, 8. Juli 2021 von 09.00 bis 12.00 Uhr, online über Nachhaltigkeit, den „Umweltfußabdruck von Produkten“, GreenClaims oder die Klimabilanz des Weizens, aber auch über alte und neue Brotgetreidesorten. Sie sind herzlich eingeladen. Melden Sie sich bitte bei uns an, wir senden Ihnen dann den Link als Ihre Eintrittskarte zur Videokonferenz.

Herr Sedlmayer, wie nachhaltig ist die Getreideerzeugung Ihrer Ansicht nach schon heute und wo gibt es Luft nach oben – etwa mit Blick auf die verschiedenen Anbauverfahren?

Nachhaltigkeit ist ein sehr umfassender Begriff. In vielen Bereichen ist die Getreideerzeugung in Bayern schon recht nachhaltig: Ob integrierter Pflanzenschutz, ob Anbau von Zwischenfrüchten, ob Fruchtfolgen, vieles wird schon gemacht.

Wie in anderen Bereichen der Landwirtschaft und der gesamten Wirtschaft, gibt es allerdings auch noch Ansatzpunkte, um die Nachhaltigkeit zu verbessern: So birgt die Spätdüngung von Brotgetreide hohe Risiken für Nitratausträge ins Grundwasser. Hier bringen Getreidesorten, die keine oder nur eine geringe Spätdüngung benötigen, um gute Backeigenschaften hervorzubringen, Verbesserungen.

Thema Artenvielfalt: In den vergangenen Jahren beziehungsweise Jahrzehnten verringerte sich die Kulturartenvielfalt, es gingen Randstrukturen verloren und Acker-Wildkräuter verschwanden zunehmend.

Thema ökonomische Nachhaltigkeit: Insbesondere für kleine und mittlere Betriebe liegen Chancen der Wertschöpfung im regionalen Anbau, in Vermarktungsprogrammen mit Extra-Erlösen für gezielten Umweltschutz und dem Vertragsanbau. Positive Maßnahmen für mehr Artenvielfalt, Hecken und Feldgehölze, eine vielfältige Fruchtfolge, das Schaffen gezielter Lebensräume für Flora und Fauna müssen auch Zusatzerlöse erzielen.

Am Markt wird aktuell der „Ecoscore“ heiß diskutiert, mit dem nachhaltige und klimafreundliche Produkte ausgelobt werden. Sehen Sie einen neuen Markt für klimafreundliche Produkte oder sogar eine Chance für die Getreide-Wertschöpfungskette? Und wie kompliziert wird es für die Unternehmen werden, nachgewiesene Nachhaltigkeit auf ihren Produkten sichtbar zu machen?

Die Nachhaltigkeit von Produkten gewinnt als Verkaufsargument zunehmend an Bedeutung, wird gleichzeitig zur Selbstverständlichkeit. Grundsätzlich bietet das Thema Chancen für die Getreide-Wertschöpfungskette. Die Nachhaltigkeitseigenschaften auf den Produkten deutlich sichtbar zu machen ist die große Herausforderung, da für eine faire Vergleichbarkeit eine transparente Darstellung aller Erzeugungsschritte erfolgen muss.

Die Auswirkungen der Düngeverordnung auf den Ackerbau werden deutlicher, auch wenn die Effekte auf den Proteingehalt des Weizens aufgrund der letzten trockenen Sommer bisher nicht so stark wie befürchtet waren. Wie schätzen Sie die Auswirkungen der Düngeverordnung auf den Ackerbau in Bayern ein?

Betriebe ohne den Einsatz von organischem Dünger, ohne rote und gelbe Flächen haben kaum zusätzliche Einschränkungen. Betriebe mit gelben Flächen, müssen zusätzliche Auflagen einhalten, welche einen höheren Aufwand bedeuten. Dies führt nur zu geringfügigen Änderungen im Ackerbau, zum Beispiel beim Anbau von Sonderkulturen. Betriebe mit roten Flächen haben durch die Kürzung der Düngung um 20 Prozent des Düngedarfs gravierende Einschränkungen in der Düngung, dadurch wird sich der Ackerbau verändern, so ist der Anbau von Qualitätsweizen kaum mehr möglich.

Betriebe mit einem Einsatz von organischem Dünger haben durch die höhere Anrechnung der organischen Düngung große Schwierigkeiten, eine optimale Pflanzenernährung mit hohen Erträgen und Qualitäten zu gewährleisten. Eine Veränderung des Ackerbaus ist sehr wahrscheinlich, unter anderem werden der Einsatz und die Aufnahme von organischem Dünger aus tierhaltenden Betrieben unattraktiver.

Es wird in Zukunft wichtig, Weizen nicht allein nach Proteingehalt zu bewerten, sondern nach der tatsächlichen Backqualität. Langfristig müssen geschmackliche Besonderheiten und Eigenschaften, wie bei alten Landsorten, in ein partnerschaftliches Preisgefüge einfließen. Dann sollte es in Zukunft möglich sein, Backweizen in Bayern und aus Bayern zu erhalten.

Und wohin glauben Sie, geht die Reise bei den Brotgetreidesorten? Wie wird Brot im Jahr 2050 hergestellt, aussehen und schmecken?

Weizen und Roggen werden vermutlich noch stärker als bisher mit anderen Getreidearten und Samen sowie Körnern ergänzt werden. Stellvertretend stehen Namen wie Hirse, Dinkel oder auch Binkel, einem Zwergweizen aus frühestem Ackerbau der Menschen, der bis auf 1.600 Meter angebaut werden konnte. Sie werden unsere Getreidepalette erweitern. Brot und Backwaren mit einem hohen Gesundheitswert, als Life-Style-Produkt und einer guten Nachhaltigkeitsbilanz gewinnen an Bedeutung

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34

E anne-kristin.barth@vgms.de