

Forschen für eine nachhaltige Zukunft

Der Themendienst des Fachbeirats für den ökologischen Landbau

Ausgabe 10/2010

INHALT

1. Einfach fair: Preise für Biomilch
2. Ökobäckereien: Wie Keimlinge als Backzutat verwendet werden
3. Arznei- und Gewürzpflanzen im Blick: Sicherung der Anbauqualität
4. Wein jetzt auch von Bioweinstöcken: Erzeugung von ökologischem Rebpfanzgut möglich
5. Befallsregulierung mit Konzept: Wie man mit einfachen Maßnahmen Erbsen vor Erbsenwicklern schützen kann

1. Einfach fair: Preise für Biomilch

Die Preise für Milch waren in den vergangenen Jahren zum Teil so niedrig, dass die Milchbauern ihre Kosten nicht mehr decken konnten. Langfristig sind viele Betriebe in ihrer Existenz bedroht. Da der Biomarkt erheblich kleiner ist als der konventionelle, bestehen für Ökomilchbauern vergleichbare, wenn nicht sogar größere Risiken – vor allem dann, wenn die Nachfrage einbricht. Weil der Markt darüber hinaus von immer weniger Teilnehmern bestimmt wird, können geringe Störungen bereits drastische Auswirkungen nach sich ziehen. Forscher der Universität Göttingen untersuchen derzeit, was unter fairen Preisen in der Wertschöpfungskette zu verstehen ist und in welcher Weise "faire Preise" die Preisrisiken für Ökobauern verringern können.

Das Zitat:

"Seit Jahren gleicht sich die Preisfindung im Biomarkt dem konventionellen Bereich an: Die Preise werden Jahr für Jahr neu ausgehandelt, sodass die Erzeuger kaum mehr langfristige Gewissheit haben, was sie letztendlich für ihre Produkte bekommen. Der Ansatz der fairen Preise wird in dieser Situation immer relevanter. Was dabei unter fairen Preisen im Detail zu verstehen ist, ist allerdings nur wenigen in der Wertschöpfungskette wirklich bewusst. Dazu gehören z. B. sowohl gerechte Entlohnung als auch gerechte Risikoverteilung. In unserem Projekt untersuchen wir daher, was die Akteure der Wertschöpfungskette unter diesem Begriff verstehen, ob sie sich gerecht behandelt fühlen und wie letztlich die Preise von Händlern über Großhändler bis zu Molkereien und Landwirten weitergegeben werden. Lösen beispielsweise Fair-Preis-Aufschläge das Problem oder sind Mindestpreisgarantien der bessere Weg?", erläutert Anneke Hellberg-Bahr vom Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung der Georg-August-Universität Göttingen.

Der Kontakt:

Georg-August-Universität Göttingen, Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung, Ansprechpartner: Anneke Hellberg-Bahr, Platz der Göttinger Sieben 5, 37073 Göttingen, Telefon: (05 51) 39 44 85, E-Mail: abahr@gwdg.de

Kooperationspartner:

Bundesverband Naturkost Naturwaren Herstellung und Handel e. V., Albrechtstraße 22, 10117 Berlin

Der Link zur Studie:

"Preisgestaltung in risikobehafteten Wertschöpfungsketten: Innovative Ansätze für eine faire Preisfindung in der ökologischen Milchwirtschaft", Nummer: FKZ 08OE127, Link: <http://orgprints.org/16660/>, <http://www.bundesprogramm-oekolandbau.de/forschungsmanagement/projektliste/oekonomie/?fkz=08OE127&pos=576>

Weiterführende Links:

1. Fairness: Grundprinzip des Ökolandbaus oder Marketingstrategie?
<http://www.oekolandbau.de/verbraucher/wissen/bio-fair/fairness/?0>

2. Ökobäckereien: Wie Keimlinge als Backzutat verwendet werden

In jedem Getreidekorn wartet Leben. Jedes keimfähige Korn keimt bereits nach wenigen Tagen, wenn es ins Wasser gelegt wird. Dabei werden Vitamine im Getreidekorn gebildet und Nährstoffe aufgeschlossen. Wissenschaftler vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau Deutschland e. V. (FiBL) haben untersucht, wie Ökobäckereien Roggen- und Dinkelkeimlinge züchten und als Backzutat verwenden können, um ihre Backwaren noch gesünder zu machen. Aus den Untersuchungen und der verfügbaren Literatur erarbeiten die Forscher einen Praxisleitfaden, der den Herstellern von ökologischen Backwaren helfen soll, Keimlinge selbst herzustellen und in der eigenen Bäckerei zu verarbeiten.

Das Zitat:

"Als Faustregel geben wir den Bäckern drei Zahlen an die Hand: 15, 15, 30. Das sind Werte, die sich jeder leicht merken kann. Hinter diesen Zahlen steckt ein Standard, den wir entwickelt haben und den wir besonders empfehlen: Keimlinge kann man am besten herstellen, wenn die gequollenen Körner zu einer 15 Zentimeter dicken Lage geschichtet werden. Bei einer Temperatur von maximal 15 Grad sollen die Körner 30 Stunden lang keimen. Dabei verdoppelt sich zum Beispiel beim Roggen der Gehalt an Folsäure und Vitamin B2", erläutert Dr. Alexander Beck, Forschungsinstitut für biologischen Landbau Deutschland e. V. (FiBL).

Der Kontakt:

Forschungsinstitut für biologischen Landbau Deutschland e. V. (FiBL), Ansprechpartner: Dr. Alexander Beck, Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main, Telefon: (0 97 41) 48 34, E-Mail: Alex.Beck@fibl.org

Der Link zur Studie:

"Keimlinge als neuartige multifunktionelle Zutat in ökologischen Backwaren – Optimierung der Herstellung und Verwendung", Nummer: FKZ 06OE167, Link: <http://orgprints.org/15073/>, <http://www.bundesprogramm-oekolandbau.de/forschungsmanagement/projektliste/lebensmittel/?fkz=06OE167&pos=92>

Weiterführende Links:

1. Backwarenherstellung: Essener Brot:
<http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellung-und-verpackung/backwarenherstellung/esener-essener-brot/>
2. Die richtige Art der Herstellung von Keimlingen:
<http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellung-und-verpackung/backwarenherstellung/esener-essener-brot/die-richtige-art-der-herstellung-von-keimlingen/?0>
3. Bildung von essenziellen Vitaminen und Aminosäuren durch den Keimprozess:
<http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellung-und-verpackung/backwarenherstellung/esener-essener-brot/bildung-von-essentiellen-vitaminen-und-aminosaeuern-durch-den-keimprozess>

3. Arznei- und Gewürzpflanzen im Blick: Sicherung der Anbauqualität

Arznei- und Gewürzpflanzen bieten für landwirtschaftliche und gartenbauliche Betriebe mit freien Arbeitskapazitäten und etwas Experimentierfreude eine Marktnische, in der gute Absatzchancen bestehen. Mitarbeiter des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum / Rheinpfalz haben deshalb unlängst drei Workshops zum Thema Qualitätssicherung durchgeführt, um mit dem Aufbau sogenannter "QS-Maßnahmen" die Anbau- und Absatzchancen von heimischen Arznei- und Gewürzpflanzen aus ökologischem Anbau sicherzustellen und zu verbessern. Praktiker konnten sich über die aktuellen gesetzlichen Grundlagen – etwa die Vorgaben im Arzneimittelgesetz – informieren. Außerdem wurden sie in Arbeitsdokumente für die einfache Erstellung eines eigenen betriebsspezifischen QS-Systems eingewiesen. Die Mitarbeiter des Dienstleistungszentrums gingen darüber hinaus in Fallbeispielen auf die Besonderheiten des Sonderkulturenanbaus ein.

Das Zitat:

"Mit der Etablierung von Qualitätssicherungsmaßnahmen lassen sich die Absatzchancen von heimischer Rohware entscheidend verbessern", sagt Hanna Blum von der Geschäftsstelle Ökoplant e. V. "In den Workshops wollten wir deshalb dreierlei vermitteln. Erstens haben wir die Teilnehmer über geforderte gesetzliche Qualitätsstandards informiert – als Grundvoraussetzung für das Inverkehrbringen von freiverkäuflichen Heilmitteln. An zweiter Stelle stand die Vermittlung einer Methode zur Schwachstellenanalyse betrieblicher Produktionsabläufe: die Selbstinspektion HACCP. Drittens haben wir mit der Betriebsauditierung ein gängiges System zur Dokumentation von Produktionsabläufen eingeführt. Besonderes Augenmerk der Seminare lag auf der Bereitstellung von Arbeitsdokumenten für die Betriebe, um auch bei wenig freien Kapazitäten den Betrieben eine rasche und einfache Umsetzung der notwendigen QS-Maßnahmen zu ermöglichen."

Der Kontakt:

Geschäftsstelle Ökoplant e. V., Ansprechpartnerin: Hanna Blum, Himmelsburger Straße 95, 53474 Ahrweiler, Telefon (0 26 41) 20 08 05, E-Mail: hanna.blum@oekoplant-ev.de

Der Link zur Studie:

"Qualitätssicherung im ökologischen Arznei- und Gewürzpflanzenanbau – Workshopreihe zur Schulung von landwirtschaftlichen und gartenbaulichen Betrieben", Nummer: FKZ 05OE042, Link: <http://orgprints.org/17389/>, <http://www.bundesprogramm-oekolandbau.de/forschungsmanagement/projektliste/pflanze/?fkz=05OE042&pos=136>

Weiterführende Links:

1. Übersicht Arznei- und Gewürzpflanzen: <http://www.oekolandbau.de/erzeuger/pflanzenbau/arznei-und-gewuerzpflanzen/>
2. Kräuter und Gewürze: <http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/zutaten-und-zusatzstoffe/kraeuter-und-gewuerze/?0>

4. Wein jetzt auch von Bioweinstöcken: Erzeugung von ökologischem Rebpfanzgut möglich

Wein, hergestellt aus Trauben aus ökologischem Anbau, findet immer stärkeren Absatz. Doch wenige wissen, dass die verwendeten Weinstöcke bisher nicht in Ökoqualität verfügbar waren. Denn der besondere Anbauprozess, die sogenannte Veredelung, ist kompliziert und macht die Pflanzen anfällig für Krankheiten. Beim Veredeln muss der oberirdische, Trauben tragende Teil eines Weinstocks ("Edelreiser") zunächst mit einer Wurzel ("Unterlage") fusioniert werden. Bis beide Pflanzenteile zusammengewachsen und durch eine gemeinsame Rinde geschützt sind, dauert es allerdings Wochen. Bisher wurden sämtliche Rebstöcke in dieser Zeit mithilfe konventioneller Chemie geschützt – auch ökologisch angebaute Wein-Rebstöcke. Doch deutsche Forscher konnten nun erstmals rein ökologische Rebpflanzen erzeugen. Über drei Versuchsjahre züchteten sie Unterlagen und Reiser zunächst auf Bioanbauflächen an. Bei der anschließenden Veredelung verwendeten sie ausschließlich umweltfreundliche Desinfektionsmittel wie zum Beispiel spezielle Mikroorganismen. Die Jungpflanzen erwiesen sich in Tests als qualitativ so hochwertig wie konventionell erzeugte Reben.

Das Zitat:

"Die Feldversuche waren so erfolgreich, dass die beteiligten Betriebe auch nach Ablauf des Forschungsprojekts ein Teil ihres Pflanzguts weiterhin ökologisch erzeugen werden. Die Einführung von Öko-Rebpfanzgut in die Praxis ist damit gelungen", sagt Eva Gehr von der Stiftung Ökologie & Landbau.

Der Kontakt:

Stiftung Ökologie & Landbau, Ansprechpartnerin: Eva Gehr, Weinstraße Süd 51, 67098 Bad Dürkheim, Telefon (06 21) 4 81 48 86, E-Mail: gehr@soel.de

Der Link zur Studie:

"Ökologisches Rebpfanzgut – Wege zur Erzeugung und Verbreitung", Nummer: FKZ 06OE228, Link: <http://orgprints.org/17320/>, <http://www.bundesprogramm-oekolandbau.de/forschungsmanagement/projektliste/pflanze/?fkz=06OE228&pos=329>

Weiterführende Links:

1. Übersicht: Weinbau:
<http://www.oekolandbau.de/erzeuger/pflanzenbau/weinbau/>

5. Befallsregulierung mit Konzept: Wie man mit einfachen Maßnahmen Erbsen vor Erbsenwicklern schützen kann

Die Larve eines Kleinschmetterlings namens Erbsenwickler (*Cydia nigricana*) ist für den ökologischen Erbsenanbau ein immer größer werdendes Problem: Die wenige Millimeter großen, gelblichen Larven wachsen in den Hülsen der Erbsen. Sie hinterlassen Kotkrümel, feine Gespinste und nicht selten kommt es zur Fäulnisbildung. So entstehen in manchen Anbauregionen regelmäßig große Ertragsverluste. Deshalb haben Forscher der Universität Kassel in Kooperation mit der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft und dem niedersächsischen ÖKORING ein Konzept zur Risikobewertung des Erbsenwicklerbefalls erarbeitet. Hierzu untersuchten sie in ökologischen Anbaugebieten in Hessen und Sachsen, wie man einen zukünftigen Befall mithilfe von zeitlich-räumlichen Analysen abschätzen kann. Dabei bezogen die Wissenschaftler phänologische Daten zu Erscheinen, Flugaktivität und Entwicklung des Erbsenwicklers in Abhängigkeit von Temperatur und Photoperiode mit ein. Die Forscher konnten zeigen, dass bei Gemüseerbsen neben weiteren Parametern vor allem die Sortenwahl und die Aussaatzeit der Erbsen einen starken Einfluss auf den Erbsenwicklerbefall haben. Außerdem konnten sie nachweisen, dass es eindeutige zeitlich-räumliche Zusammenhänge zwischen den vorjährigen Erbsenflächen und dem Erbsenwicklerauftreten im Folgejahr gibt.

Das Zitat:

"Unser erarbeitetes Konzept beinhaltet zum einen präventive Maßnahmen, aber auch eine bedarfsgerechte Option zur Direktbekämpfung des Erbsenwicklers. Um einen Initialbefall von Gemüseerbsen der ersten Saatstaffel zu vermeiden, können bereits Anbauabstände von 500 Metern ausreichen. Das ist eine äußerst positive Nachricht für die Landwirte, denn bislang war in der Literatur von zwei bis zehn Kilometern Mindestabstand zwischen befallenen und unbefallenen Flächen die Rede – wobei in der Literatur nicht zwischen Körner- und Gemüseerbsen unterschieden war. Aufgrund der begrenzten Möglichkeiten einer Direktbekämpfung des Erbsenwicklers mit Pyrethrinen bleibt eine durchdachte Schadensprävention von hohem Stellenwert", sagt der Studienleiter Dr. Helmut Saucke von der Universität Kassel.

Der Kontakt:

Universität Kassel, Fachgebiet Ökologischer Pflanzenschutz, Ansprechpartner: Dr. Helmut Saucke, Nordbahnhofstraße 1a, 37213 Witzenhausen, Telefon: (0 55 42) 98 15 59, E-Mail: hsaucke@wiz.uni-kassel.de

Der Link zur Studie:

"Entwicklung eines situationsbezogenen Konzeptes zur Regulation des Erbsenwicklers in Gemüse- und Körnererbsen", Nummer: FKZ 05OE025, Link: <http://orgprints.org/17316/>, <http://www.bundesprogramm-oekolandbau.de/forschungsmanagement/projektliste/pflanze/?fkz=05OE025&pos=246>

Weiterführende Links:

1. Erbsenwickler (*Cydia nigricana*):
<http://www.oekolandbau.de/erzeuger/pflanzenbau/pflanzenschutz/schadorganismen-im-ackerbau/erbse/erbsenwickler-cydia-nigricana/?0=>
2. Kulturdatenblatt Körnererbse:
<http://www.oekolandbau.de/erzeuger/pflanzenbau/koernerleguminosen/kulturdatenblatt-koernererbse/?0>

Die Mitglieder des Fachbeirats

- Dr. Alexander Beck, Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (Aoel e. V.) / Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL e.V.), Fachgebiet: Lebensmittelkunde, Verarbeitung und Qualität
- Prof. Dr. Ulrich Hamm, Universität Kassel/Witzenhausen, Fachgebiet: Agrar- und Lebensmittelmarketing
- Prof. Dr. Jürgen Heß, Universität Kassel/Witzenhausen, Fachgebiet: Ökologischer Land- und Pflanzenbau
- Dr. oec. troph. Karl von Koerber, Beratungsbüro für Ernährungsökologie (BfEÖ), München, Fachgebiet: Ernährungsökologie

Von Journalisten für Journalisten

Die Themen des Themendienstes werden von einem Team von sechs Fach- und Wissenschaftsjournalisten ausgewählt und aufbereitet.

Impressum

Alle Daten des Themendienstes mit Genehmigung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) ©

Verantwortlich für den Inhalt: Elmar Seck (BLE), Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn, Telefon: (02 28) 99 68 45 29 26, Fax: (02 28) 68 45 29 07, E-Mail: elmar.seck@ble.de, <http://www.oekolandbau.de/journalisten>

Wir freuen uns, wenn Sie die Informationen aus dem Themendienst für Ihre journalistische Arbeit nutzen können, und bitten um einen Hinweis zu Abdrucktermin/Sendehinweis an themendienst@oekolandbau.de.

Kennen Sie weitere interessante Themen und Studien im Bereich Ökolandbau?
Dann freuen wir uns über Ihren Hinweis an themendienst@oekolandbau.de!

Haftung

Die Informationen in diesem Dokument sind nicht rechtsverbindlich. Alle in diesem Dokument enthaltenen Texte wurden nach bestem Wissen erstellt und von der Redaktion des Themendienstes mit größter Sorgfalt geprüft. Dennoch sind Fehler nicht völlig auszuschließen. Daher erfolgen alle Angaben ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie der Herausgeber. Es wird deshalb keinerlei Haftung für etwa vorhandene inhaltliche Unrichtigkeiten übernommen.

Die Redaktion des Themendienstes gestattet die Übernahme von Texten und Beiträgen, die zur Veröffentlichung bestimmt sind. Bei Verwendung von Inhalten, Texten und Beiträgen des Themendienstes bitten wir um einen Hinweis an unsere Redaktion unter themendienst@oekolandbau.de mit anschließender Zusendung eines Belegexemplars an die Redaktion Themendienst Ökolandbau, Kaiserstraße 33, 53113 Bonn.

Für sämtliche Links zu dritten Anbietern in diesem Dokument gilt: Die Redaktion des Themendienstes hat keinerlei Einfluss auf die Gestaltung und die Inhalte der gelinkten Seiten. Deshalb distanziert sie sich hiermit ausdrücklich von allen Inhalten aller gelinkten Seiten inklusive aller Unterseiten.