

**LANDESGRUPPE
ÖSTERREICH**
**Erntegespräch der
VDB Österreich**

Im September fand im Europacenter Wels das erste Erntegespräch der VDB Österreich statt.

Leicht hatte es sich die junge Landesgruppe nicht gemacht: In der Nacht war der Börsenkurs für Getreide erstmals über 300 € gestiegen. Klar, dass neben dem Bericht über die Ernte hinsichtlich Mengen, Qualitäten und Maßnahmen auch die Entwicklung der Preissituation bei Getreide und Mehl im Mittelpunkt des Interesses stand. Deshalb hatten sich auch 35 Personen – Vertreter der namhaftesten Backbetriebe Österreichs, von Mühlen und Backhilfsmittelherstellern – eingefunden, um der hochkarätigen Referentenrunde zu lauschen.

Als erstes stellte Dipl.-Ing. Christian Kummer, Leiter der Versuchsanstalt für Müllerei, Wien, die neue Ernte vor und erläuterte Besonderheiten hinsichtlich des Roggenanbaus, des vermehrten Auftretens von Wanzenstich usw. Gerade beim Wanzenstich, den laut Kummer warme Witterung begünstigt, könnte es zu einer klimabedingten Zunahme kommen. Insgesamt sei die Ernte aber mengen- und qualitätsmäßig durchwegs sehr gut ausgefallen, wobei es hinsichtlich der Qualität doch ein signifikantes Gefälle zwischen der Pannonischen Region und dem Alpenvorland gebe.


Dr. Peter Gartner, Geschäftsführer der Delfiner Getreidehandel GmbH, Wien, der seit 20 Jahren ein erfahrener Getreidehandelsprofi und auch Funktionär der Börse ist, gab einen unaufgeregten, doch nicht minder aufrüttelnden Überblick über die dramatische Situation im Getreidehandel. Er hatte Zahlen der ganzen Welt, verglich

Ernten und Absatzkanäle, erläuterte, wieso es zur einen oder anderen Entwicklung gekommen ist und kommt und konnte für die nächste Zukunft keine Entwarnung geben.

Gewohnt pointiert und mit der nötigen Hintergrundinformation untermauert erläuterte schließlich Christof Engelke, Geschäftsführer Gebr. Engelke Große Mühle, Hildesheim, die Situation am Getreide- und Mühlenmarkt. Die Versprütung, also die Gewinnung von Bioäthanol aus Getreide, Mais, Zuckerrohr usw. sauge viel Getreide ab und, so Engelkes Hochrechnung aufgrund der geplanten Bioäthanol-Werke in Deutschland, könnte innerhalb weniger Jahre die gesamte verfügbare Getreideproduktion verbrauchen.

In einer angeregten Diskussion, die vom Obmann Klaus Bernhard geleitet wurde, versuchten die Anwesenden, sich in der explosiven Situation zurechtzufinden. Wenngleich festgestellt wurde, dass jeder einzelne Betrieb die für ihn passenden Maßnahmen zu treffen habe, waren sich die Teilnehmer doch einig, dass es erstens um eine stetige Bewusstseinsbildung bei allen möglichen Ansprechpartnern (Verkaufspersonal, Kunden, Schüler, Lieferanten, Medien, Politiker) gehe, um besonders auf die Bioäthanol-situation aufmerksam zu machen. Weiters müssten die Bäcker ihre Kalkulationen sorgfältig hinsichtlich der gestiegenen Materialkosten überprüfen, anpassen und durchsetzen. Und schließlich, wohl eher bislang unüblich, sollte es, wie bei anderen Bereichen längst üblich, selbstverständlich werden, die Preise auch unterjährig, gegebenenfalls mehrfach, anzupassen, was VDB-Präsident Günther Behringer so unterstrich: „Wir bei der Ospelt-Gruppe werden beginnend mit 1. Oktober nur mehr vorläufige Preise abgeben, die vorerst einen

Monat gelten und bedarfsweise angepasst werden.“ Mit vernünftigen Argumenten lasse sich dies auch beim Handel erklären und umsetzen; bei Obst kenne man nichts anderes.

Insgesamt waren sich die Teilnehmer einig, dass es eine erfolgreiche Veranstaltung war und sie regelmäßig stattfinden solle. Auch der Ort Wels als zentraler Verkehrsknoten in Österreich wurde allseits goutiert.  Klaus Bernhard


**LANDESGRUPPEN HAMBURG/
SCHLESWIG-HOLSTEIN
NIEDERSACHSEN/BREMEN**
Ernte 2007

Die VDB-Landesgruppen Hamburg/Schleswig-Holstein und Niedersachsen/Bremen ließen sich den Erntebericht des laufenden Jahres in Bremen geben. VDB-Mitglied Markus Molitor, Leiter der Qualitätssicherung der Bremer Rolandmühle Erling GmbH & Co. KG, hielt den Vortrag. Zu Beginn sprach er über die Landwirtschaft und die Ernteerträge 2007. Hierbei zeigte sich, dass die Ernten von der Menge geringer sind, was in jedem Fall auch mit dem Wetter zusammenhängt. In diesem Jahr sei in Deutschland weniger Getreide als im Vorjahr geerntet worden, wobei im Süden die Mengen mit 2006 vergleichbar seien. Viel Getreide sei in Futter und Energiegewinnung geschickt worden, da auch in diesem Bereich sehr große Nachfrage bestehe. Daher kaufe die Rolandmühle Getreide in der ganzen Welt, um hier die Qualität und die Menge abzusichern. Molitor berichtete, dass dies dank des Seehafenanschlusses in großen Mengen möglich sei.

„Für das Wachstum haben wir einen fast guten Witterungsverlauf im Norden gehabt, wobei es leider im Frühling zu trocken war. Durch

den kühlen und feuchten Sommer hat sich vieles wieder ausgeglichen, was an Schäden noch im Mai befürchtet worden war“, erklärte der Referent. Es bleibe die Feststellung, dass auch mit dem Wetter im Erntejahr 2007 ein gutes Mehl auf den Markt kommen werde.

Bei der Roggenernte 2007 seien die analytischen Ergebnisse etwas anders zu bewerten als bei den Ergebnissen der Vorjahre. Es seien niedrigere Fallzahlen erreicht worden (bei Roland 120 – 220), Amylogramm (bei Roland 350 – 750 AE) und eine Verkleisterungstemperatur (bei Roland 66,0° – 70,0 °C). Molitor zeigte den Gästen an seinen Werten, dass die neuen Sorten deutlich höhere Werte haben als im Vorjahr. Daher sollten beim Roggen neben Fallzahl auch unbedingt das Amylogramm und die Verkleisterungstemperatur berücksichtigt werden. Die Empfehlung aus dem Haus Roland sei, seine Rezepte zunächst beizubehalten und nur bei Problemen Änderungen vorzunehmen. Es sollten die Teigausbeuten beobachtet und eventuell die Teige etwas fester gehalten werden, so Molitor. Weiterhin könnten Frischhalter und Restbrot benutzt werden. Für Schrotbrot empfahl er den Einsatz von Quellstücken.

Bei der Weizenernte hatte die Analytik eine nicht so starke Abweichung der Ergebnisse im Vergleich zum Vorjahr festgestellt wie bei der Roggenernte. Die Feuchtkleber und das Protein seien etwas geringer als in der Ernte 2006. Die Fallzahl liege etwas niedriger, was sich kaum in den Teigen bemerkbar mache. Auch hier die Empfehlung von Molitor, die Rezepte beizubehalten. Als Resultat seines Vortrags fasste Molitor zusammen, dass die Mehle der Ernte 2007 ähnlich backen wie im Vorjahr. Für das Haus Roland könne er dies durch den weltweiten Einkauf garantieren.  Christoph Harries