



in Zusammenarbeit mit dem
Max Rubner-Institut
Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

2. Detmolder Bio-Tagung

20. – 21. Juni 2018
in Detmold

Programm
Rahmenprogramm
Teilnehmerverzeichnis
Zusammenfassungen

Mittwoch, 20. Juni 2018

- 14⁰⁰ Uhr **Eröffnung** durch Herrn Dr. Götz Kröner, Präsident der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
- 14¹⁵ Uhr **Jörg Lickfett**, Hamburg
Denken wie ein Krimineller – Ist Lebensmittelbetrug im internationalen Getreidebereich von Bedeutung?
- 14⁴⁵ Uhr **Catherine Cunin**, Wädenswil
Herausforderung und Chancen bei der Herstellung und Vermarktung von Stärkeprodukten und Gluten in Bioqualität
- 15¹⁵ Uhr **Cornel S. Adler**, Berlin
Vorratsschutz für Biogetreide – aktuelle Forschung

15⁴⁵ Uhr – Kommunikationspause

- 16¹⁵ Uhr **Julia Manhard**, Oy-Mittelberg und **Julien Huen**, Bremerhaven
Steigerung der Aromavielfalt im Backgewerbe durch Verwendung der Bio-Weinhefe Vinarom®
- 16⁴⁵ Uhr **Jürgen Behnke**, Bielefeld
Kann Mineralwasser Bio sein? Vom Industriebetrieb zum „Bio-Wasser-Bauer“

anschließend

- 17³⁰ Uhr **„Brot und Wein“ in der Ausstellungshalle**
Weine aus der Bio-Weinhandlung „In Vino Veritas“, Detmold
- 18³⁰ Uhr **Grillabend** auf dem Schützenberg mit Carl Catering Detmold, dem einzigen zertifizierter Bioland-Caterer in NRW – alle Produkte aus kontrolliertem biologischen Anbau.

Bio-Weine

Blanc et Blanc

2016er Burgundercuvée Weißwein
Weingut Janson Bernhard, Zellertal
Qualitätswein, halbtrocken

Pflüger

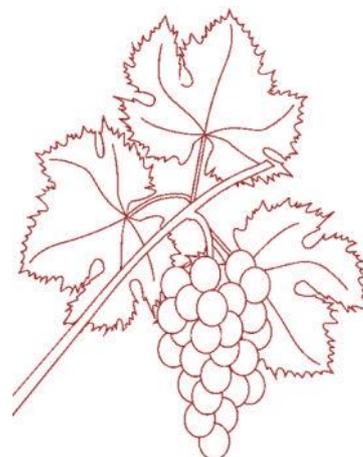
2017er Pflüger Riesling Buntsandstein Weißwein
Weingut Pflüger, Bad Dürkheim, Pfalz
Qualitätswein, trocken

Trollinger

2015er Trollinger Rotwein
Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein
Qualitätswein, halbtrocken

Pflüger Cuvée Noir

2016er Pflüger Cuvée Noir
Weingut Pflüger, Bad Dürkheim, Pfalz
Qualitätswein, trocken



danach ab

18³⁰ Uhr **Grillabend** auf dem Schützenberg mit Carl Catering Detmold, dem einzigen zertifizierter Bioland-Caterer in NRW – alle Produkte aus kontrolliertem biologischen Anbau.

- Leichter sommerlicher Pastasalat mit roter, gelber und grüner Paprika
- Tomate, Mozzarella und Basilikum mit bestem Aceto Balsamico und ausgezeichnetem Olivenöl
- Rucola-Rostbratwurst vom Schwein und Rind
- Schweinenackensteak in Paprikamarinade
- Gemüsespieße mit sommerlichem Gemüse
- Kartoffelspieße von neuen Kartoffeln mit Rosmarin Olivenöl
- Paprika-Basilikum-Dip, Kräutersenf
- Brotkorb mit Premium-Ciabatta von den Naturkraft Biolandbäckermeistern (Natur, Vollkorn, Tomate, Gemüse)
- Sommerbeerentiramisu

Teilnehmerverzeichnis

Stand: 18. Juni 2018, 09.00 Uhr

Adler, Cornel S., Dr.	Julius Kuehn-Institut, Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen, Berlin
Amann-Brandt, Judith	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Behnke, Jürgen	GVG Getränkevertriebsgesellschaft mbH, Bielefeld
Bickhove, Christian	Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH Gut Rosenkrantz, Neumünster
Braak, van, Heike	INGER Verlagsgesellschaft mbH, Osnabrück
Büssert, Thomas	Biokontakt Vertriebs GmbH, Berlin
Cunin, Catherine, Dr.	Blattmann Schweiz AG, Wädenswil
Daubert, André	Mühle Kottmann GmbH, Grevenbroich
Elbegzaya, Namjiljav, Dr.	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Engelhart, Hubert	Deutsche Hefewerke GmbH, Nürnberg
Faul, Christian	SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm
Friedemann-Rotsch, Ernestine, Dr.rer.nat.	Köln
Gaigl, Josef	Prima Vera Naturkorn GmbH, Mühldorf
García, José	GEPA mbH, Wuppertal
Grahn, Hartmut, Dipl.-Ing.	Vereinigung Der Backbranche e.V., Berlin
Grimm, Andrea, Dr.	Fachhochschule Wiener Neustadt GmbH, Wieselburg
Haase, Jana, Dipl.oec.troph	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Huen, Julien	ttz Bremerhaven
Huintjes, Norbert, Dipl.-Ing.	AGF e.V., Detmold
Kederer-Schütte, Petra	Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe, Münster
Klaene, Klaudia	Ludwig Stocker Hopfisterei GmbH, München
Konwisorz, Günter	Ireks GmbH, Kulmbach
Kornmann, Bernd	Eurofins Sofia GmbH, Berlin
Kottmann, Birgit	Mühle Kottmann GmbH & Co. KG, Grevenbroich

Kröner, Götz, Dr.	Kröner - Stärke GmbH, Ibbenbüren, Präsident der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Küpper, Ingo	Mühle Kottmann GmbH & Co. KG, Grevenbroich
Ladenburger, Franz Xaver	Max Ladenburger Söhne Heimatsmühle GmbH & Co. KG, Aalen
Lickfett, Jörg	Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH, Hamburg
Lindhauer, Meinolf G., Prof. Dr.	Horn-Bad Meinberg
Lutum, Christa	Berlin
Manhard, Julia	Optiferm GmbH, Oy-Mittelberg
Ndomo-Moualeu, Agnès, Dr.	Julius Kühn-Institut, Bundesforschungsinstitut f. Kulturpflanzen, Berlin
Neuendorff, Jochen, Dr.	Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH, Goettingen
Nikel, Eduard	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Petz, Alexandra	Brabender GmbH & Co. KG, Duisburg
Pfleger, Franz	AGF e.V., Detmold
Pottebaum, Reinald	Verlag Moritz Schäfer GmbH & Co. KG, Fachzeitschrift "Getreide, Mehl und Brot", Detmold
Rathjens, Ulf	Eurofins GeneScan GmbH, Freiburg
Rindert, Andreas	Mühle Kottmann GmbH & Co. KG, Grevenbroich
Sailer, Michael	SLP Schwäbische Landprodukte GmbH, Tapfheim
Schmidt, Hanspeter	Rechtsanwalt, Freiburg im Breisgau
Schuhmacher, Tobias, RA	AGF e.V., Detmold
Selle, Hans-F.	Biokontakt Vertriebs GmbH, Berlin
Sieland, Ursula	Fachhochschule Wiener Neustadt GmbH, Wieselburg
Vögler, Peter	Eurofins NDSC Food Testing GmbH, Hamburg

Teilnehmer des Max Rubner-Institutes - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

Begemann, Jens, Dr.
Bonte, Anja
Brühl, Ludger, Dr.
Christophliemke, Claudia
Füllgrabe, Nena, B.Sc.
Grundmann, Vanessa
Haase, Norbert, Dr.
Hollmann, Jürgen, Dr.
Hüsken, Alexandra, Dr.
Kersting, Hans-Josef, Dr.
Langenkämper, Georg, Dr.
Lüders, Matthias
Matthäus, Bertrand, Dr.

Sciurba, Elisabeth, Dr.
Scheibner, Andreas
Schwake-Anduschus, Christine, Dr.
Stabenau, Gisbert
Themann, Ludger, Dipl.oec.troph.
Themeier, Heinz, Dipl.-Ing.
Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.
Vosmann, Klaus, Dr.
Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.
Wiege, Berthold, Dr.
Willenberg, Ina, Dr.
Wolf, Klaus

Hinweise

Digitale Unterstützung

Während der Tagung steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie **der-hotspot** mit folgendem Passwort: **agfdt32756**

Sie benötigen **Strom** für Ihr **Handy** oder **Tablet**? Gerne leihen wir Ihnen an der Anmeldung **Power Charger** aus.

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

Zusammenfassungen

Jörg Lickfett, Hamburg

Denken wie ein Krimineller – Ist Lebensmittelbetrug im internationalen Getreidebereich von Bedeutung?

Food Fraud ist derzeit weltweit in aller Munde. Viele Länder versuchen derzeit den ökonomischen Schaden durch Lebensmittelbetrug abzuschätzen und zu beziffern. Der IFS schreibt Konzepte zur Verhinderung von Food Fraud zukünftig vor. Doch was heißt das für die einzelnen Unternehmen im Getreidebereich? Wie kann ich für mein Unternehmen eine Analyse der Gefahr vornehmen. Denn erst aus der Risikoanalyse kann ich die Schritte ableiten die zur Gefahrenabwehr notwendig und ökonomisch sinnvoll sind. Brauche ich überhaupt zusätzliche Maßnahmen oder deckt mein Qualitätssicherungssystem schon den gesamten Bereich mit ab? Diesen Fragen werden wir auf den Grund gehen.



Jörg Lickfett (57), Nach einer landwirtschaftlichen Lehre, Studium der Agrarwissenschaften mit Schwerpunkt Betriebswirtschaft und anschließender 2. Staatsprüfung bei der Landwirtschaftskammer Niedersachsen. Danach Aufbaustudium zum Wirtschaftsingenieur mit dem Schwerpunkt Entwicklungsökonomie. Diverse Position in der internationalen Futtermittelindustrie. Seit 2000 an insgesamt 8 Firmengründungen beteiligt und Einstieg in das Analysegeschäft und damit einhergehend laufend mit Fragestellungen und Projekten im Themengebiet Food Fraud beschäftigt. Seit 2014 bei der Eurofins Food Testing Germany als Strategischer Account

Manager für internationale Projekte verantwortlich. Vortrags-, Beratungs- und Vertriebserfahrung in mehr als 40 Ländern mit dem Schwerpunkt Naher Osten und Asien.

Catherine Cunin, Wädenswil

Herausforderung und Chancen bei der Herstellung und Vermarktung von Stärkeprodukten und Gluten in Bioqualität

Blattmann Schweiz AG, als mittelständiger und traditioneller Schweizer Stärkeproduzenten am Zürcher Seeufer hat sich in den letzten Jahren stark auf die Produktion von Bio und Dinkel Zutaten spezialisiert

Basierend auf Daten der letzten 3 Jahren werden folgende Eigenschaften bei der Umstellung auf Bio vertieft präsentiert:

- Der tiefere Glutengehalt und die grösseren Schwankungen des Biomehls im Vergleich zu STD
- Die bis zu 20% -niedrigere Ausbeute vom Biokleber
- Der schwierige Absatz von Biostärken und deren Derivaten in Lebensmittelprodukten
- Die Notwendigkeit weitere innovative Bioprodukte zu entwickeln

Zusammenfassend ist die Umstellung von konventioneller auf Bioqualität eine Herausforderung in der Beschaffung, Prozessanpassung und Produktqualität aber auch eine Chance für die Spezialisierung und Differenzierung von mittelständigen Unternehmungen wie die Blattmann Schweiz AG.



Dr. Catherine Cunin (1967) hat an der ETHZ Lebensmittel-Ing studiert und anschliessend über die Rolle der Stärke in Teigwaren doktriert. Mit einer 20-jährigen Erfahrung in der Lebensmittelindustrie in B2B hat sie ein fundiertes Wissen in Lebensmittelanwendungen gesammelt und konzentriert sich auf Innovationen, um Werte bei Kunden und Differenzierungen bei Herstellern zu schaffen.

Seit 2016 ist Dr. Cunin die Geschäftsführerin der Blattmann Schweiz AG, einziger Hersteller von Stärken und Stärkederivaten in der Schweiz, der sich auf Bio, Dinkel und Clean Label in den letzten Jahren stark profiliert hat.

Cornel S. Adler, Berlin

Vorratsschutz für Biogetreide – aktuelle Forschung

Der Vorratsschutz gelagerter Ernteprodukte erlebt einen Wandel: Während man früher unter Vorratsschutz fast nur die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln verstand, ist mit dem Wegfall der vom Lagerhalter selbst preiswert einzusetzenden Phosphorsäureester auch für konventionell wirtschaftende Betriebe ein Zustand erreicht, der für Betriebe des Ökolandbaus schon lange gilt: einem Befall sollte möglichst gut vorgebeugt werden, da eine Bekämpfung schwierig und aufwändig ist. Vorratsschutz ist heute eine auf den Einzelfall angepasste Kombination aus Schädlingsvermeidung, Schädlingsfrüherkennung (Monitoring) und physikalischen, biologischen, biotechnischen oder chemischen Verfahren der Bekämpfung. Unter den chemischen Wirkstoffen sind für den ökologischen Landbau die Naturprodukte Kieselgur und Pyrethrum, aber auch Kohlendioxid zugelassen. Stickstoff aus Luftzerlegung ist nicht zulassungspflichtig. Aktuelle Forschungsprojekte zeigen, dass vorratsschädliche Insekten sich hervorragend chemotaktisch – also nach Geruch – orientieren und in Sommermonaten Getreideläger anfliegen. Dem kann durch insektendichte Bauweise vorgebeugt werden. Eine weitgehend luftdichte Lagerung funktioniert aber nur mit schädlingsfreiem und trockenem Getreide, was aber auch die Lagerfähigkeit erhöht. Bei Kornwassergehalten unter 13% lagert Weizen der Bundesreserve ohne Qualitätsverlust für bis zu 10 Jahre.

Eine Gasdichte, also hermetische Lagerung oder die Lagerung unter Vakuum erhält nicht nur die Qualität sondern führt zur Abtötung eines Befalls, ähnlich wie bei der Anwendung sauerstoffarmer Gase. Die Getreidekühlung auf unter 13°C verhindert die Entwicklung von Insekten. Untersuchungen zur Bioakustischen Früherkennung in Getreide belegen, dass schon etwa acht Wochen vor Temperaturerhöhung und vor den ersten Käfern an der Oberfläche ein Befall entdeckt werden kann. Über Rohre soll in weiteren Versuchen der Resonanzraum vergrößert und damit die Zahl erforderlicher Mikrofone im Getreidelager verringert werden. Eine frühe Erkennung und Artbestimmung könnte der biologischen Bekämpfung zum Durchbruch verhelfen, da diese besonders bei geringem Anfangsbefall preiswert und wirksam ist. In Deutschland werden zahlreiche Nützlinge für den Vorratsschutz kommerziell angeboten, weil hier über Jahre auf diesem Gebiet geforscht wurde. Neu ist ein Projekt zur Nutzung von Überwachungskameras und automatisierten Bestimmung von Insekten mit anschließender Eliminierung per Laserstrahlung, was an „Starwars“ erinnert. Innovation braucht Forschung. Universitäten haben sich seit etwa 30 Jahren aus der angewandten Forschung, auch aus dem Vorratsschutz, zurückgezogen. Auch in vielen Nachbarländern wurden zur Einsparung von Steuermitteln Forschungsinstitute geschlossen. In Anbetracht der von der FAO (2011) publizierten Daten, dass etwa 1/3 der weltweiten Ernte nicht den Verbrauch erreicht, in Anbetracht des noch nicht erreichten Millenniumsziels der Halbierung der hungernden Menschen in der Welt, in Anbetracht des Klimawandels und verstärkter Migrationsbewegungen, sollte die Forschung zur verlustfreien Lagerung und zu modernen Verfahren des Vorratsschutzes verstärkt werden. Das Julius Kühn-Institut in Berlin wird im Oktober 2018 Gastgeber der „12th International Working Conference for Stored Product Protection“ sein (<http://IWCSP2018.julius-kuehn.de>).



Cornel Adler ist als Biologe im Julius Kühn-Institut seit vielen Jahren im Vorratsschutz tätig. Er hält Vorlesungen an Hochschulen, betreut Doktoranden und leitet den DPG-Arbeitskreis Vorratsschutz. Schwerpunkte seiner Arbeiten sind schädlingsdichte Baugestaltung und Verpackung, die chemotaktische Orientierung der vorratsschädlichen Insekten nach Duftstoffen aus dem Lagergut sowie die Wirkung extremer Temperaturen, biologischer Gegenspieler, verschiedener Kieselguren, Pflanzeninhaltsstoffe und inerte Gase.

Julia Manhard, Oy-Mittelberg und **Julien Huen**, Bremerhaven

Steigerung der Aromavielfalt im Backgewerbe durch Verwendung der Bio-Weinhefe Vinarom®

Hefen werden bei Fermentationsprozessen wie dem Brotbacken oder Bierbrauen schon seit Jahrtausenden eingesetzt. In der jüngeren Vergangenheit wurden viele neuartige Technologien für Herstellungsprozesse in der Backbranche entwickelt, die Hefe als essentielle Zutat blieb jedoch weitgehend unverändert. Zurzeit werden Weizenbackwaren fast ausschließlich mit Hilfe der „Bäckerhefe“ *Saccharomyces cerevisiae* hergestellt. Die überwiegende Mehrheit der auf dem Markt erhältlichen Backhefen gehört dieser Spezies an, was zu einer starken Einschränkung der Aromavielfalt und Biodiversität führt. Darüber hinaus ist nur ein geringer Anteil dieser Backhefe in Bio-Qualität verfügbar.

In Abhängigkeit von den Teigführungsbedingungen bildet sich während der Teigherstellung eine Mikroflora aus, deren Aktivität zur Freisetzung von geruchslosen Aromavorstufen oder der Bildung von Aromakomponenten führt und somit die sensorische Qualität der Teige maßgeblich beeinflusst. Die Bildung von Aromastoffen ist jedoch durch das metabolische Potential der verwendeten Backhefe, der im Mehl vorhandenen Substrate und den Teigführungsbedingungen limitiert. Die Backhefe *S. cerevisiae* ist hauptsächlich darauf ausgelegt, in sehr kurzer Zeit große Mengen an CO₂ zu produzieren, um den Teiglingen den Trieb und schlussendlich das Volumen des Endproduktes zu verleihen. Aus diesem Grund und in Folge dessen, dass hauptsächlich eine einzige Hefespezies in der Backbranche verwendet wird, dominiert ein einseitiges Aromaprofil bei Weizengebäcken, das nur wenig Spielraum für Veränderung und Verfeinerung des Geschmacks zulässt. Verwandte Branchen, wie die Wein- oder Bierproduktion, kennen das Potenzial unterschiedlicher Hefestämme hingegen sehr genau und nutzen deren Möglichkeiten, um vielfältige, auf das jeweilige Produkt abgestimmte Aromaprofile zu generieren. Die Backbranche nutzt diese interessante Möglichkeit bisher nur sehr rudimentär.

Um neuartige Aromen in Backwaren zu erzeugen, haben die optiferm GmbH und das ttz Bremerhaven in einem gemeinsamen vom BMWi im Zentralen Innovationsprogramm Mittelstand geförderten Forschungsprojekt verschiedene alternative Hefen untersucht, die die Aroma-vielfalt erweitern und so eine Aufwertung des Aromaprofils von Weizenbackwaren ermöglichen sollen. Zudem wurden gezielt Hefestämme selektiert, die besser auf Stress durch Temperatur-schwankungen und tiefe Temperaturen reagieren als *S. cerevisiae* und sich dadurch für den Einsatz in GV-/GU-Prozessen eignen.

Für ein Screening wurden potentiell geeignete Aromahefen ausgewählt und deren Potential hinsichtlich der Bildung von komplexen aromatischen Komponenten und der Gefrierstabilität in Weizenteig betrachtet. Die Recherchen fokussierten sich diesbezüglich vor allem auf Hefestämme aus der firmeneigenen Stammsammlung und verwandten Themengebieten wie der Winzerei- und Brauerei-Technologie, sowie Hefearten, denen in der Literatur beim Einsatz in Weizenteigen ein vielfältigeres Aromaprofil als mit der herkömmlichen Bäckerhefe als Gärmedium zugeschrieben wird. Die aus den Screenings hervorgegangene Auswahl an Hefen wurde daraufhin in Backversuchen weiter auf ihre Eignung als Backhefe hinsichtlich Triebkraft und Gefrierstabilität charakterisiert.

Aus dieser Entwicklung ist die Trockenbackhefe Vinarom® hervorgegangen, die aus einer für den Backbereich neuartigen Weinhefe in Bio-Qualität besteht. Innerhalb des Forschungsvorhabens entwickelte und etablierte die optiferm GmbH das Produktionsverfahren mittels Batch-Fermentation und die Aufbereitung des Hefestamms durch Wirbelschichttrocknung. Vinarom® wird ausschließlich als aktive Trockenhefe in Bio-Qualität nach Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 produziert. Bei Bio-Produkten ist eine Differenzierung zu konventioneller Ware durch eine höhere sensorische Qualität sowie eine hohe Natürlichkeit der Rohwaren wichtig, um die Konsumenten langfristig zu binden. Vinarom® trägt dazu bei, diese Anforderungen zu erfüllen.

Im Vortrag werden die Ergebnisse der Versuche zur GV/GU und der sensorischen Bewertung durch ein Konsumenten- und Experten-Panel sowie ein vom ttz Bremerhaven entwickeltes optimales Verarbeitungsverfahren für die Verwendung des Startersystems vorgestellt.



Julien Huen hat 1998 sein Studium der Lebensmittelwissenschaft und –technologie an der Universität Dijon in Frankreich abgeschlossen. Von 1998 bis 2006 war er Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik und Automatisierung in Stuttgart. 2006 wechselte er zu CSM Deutschland, wo er Margarinen und Trennmittel für die Bäckereianwendungen entwickelte. Seit 2012 ist er am ttz Bremerhaven tätig, dort leitet er das Kompetenzfeld Analytik zur Prozessoptimierung.



Julia Manhard hat 2013 ihr Studium der Biomedizin an der Julius-Maximilians-Universität Würzburg mit einem Master of Science abgeschlossen. Nachdem sie von 2014 bis 2015 als wissenschaftliche Mitarbeiterin im Bereich Medizinische Grundlagenforschung am Max-Planck-Institut für Biochemie in Martinsried tätig war, wechselte sie in die Lebensmittelindustrie. Dort ist sie seit 2015 als Projektmanagerin für den Bereich Forschung und Entwicklung bei der optiform GmbH, einem mittelständischen Hersteller von Kulturen und Enzymen für die Milch- und Molkereiindustrie, zuständig.

<p style="text-align: center;">Warum nach den Richtlinien der Qualitätsgemeinschaft zertifiziertes Bio-Mineralwasser?</p>
<p style="text-align: center;">Reinheit</p>
<ul style="list-style-type: none">• Bio-Mineralwasser ist das neue Reinheitsgebot für Wasser.• Die in den Bio-Mineralwasser-Richtlinien der Qualitätsgemeinschaft gesetzten Grenzwerte garantieren den Verbrauchern jederzeit höchstmöglichen Schutz vor Schadstoffen.• Die von Experten nach neuestem Wissensstand erarbeiteten Grenzwerte sind viel strenger als vom Gesetzgeber gefordert. Geschätzt nur rund ein Drittel der deutschen Mineralbrunnen können diese und die sonstigen Vorgaben der Qualitätsgemeinschaft überhaupt einhalten.
<p style="text-align: center;">Transparenz und Unabhängigkeit</p>
<ul style="list-style-type: none">• Die Richtlinien der Qualitätsgemeinschaft, die konkreten Anforderungen und die Prüfergebnisse der einzelnen Bio-Mineralwässer sind im Internet leicht einsehbar.• Die Deklaration auf den Flaschen ist immer umfassend, aktuell und umfangreicher als gesetzlich vorgeschrieben.• Die Überwachung und Zertifizierung erfolgt durch die unabhängige Ökokontrollstelle BCS Öko-Garantie, Nürnberg und behält den kompletten Herstellungsprozess im Blick.
<p style="text-align: center;">Nachhaltiger Wasser- und Umweltschutz</p>
<ul style="list-style-type: none">• Die zertifizierten Bio-Mineralwasser-Brunnen müssen ihr Wasser vom Einsickern des Regens in den Boden bis zur Abfüllung in die Flasche schützen und kontrollieren.• Sie müssen ihre Quellen absolut nachhaltig und schonend bewirtschaften.• Sie müssen die Umweltbildung, Wasserschutzprojekte und den agrochemiefreien Ökolandbau fördern, um unser Wasser nachhaltig vor Gefahren und Schadstoffen zu schützen.
<p style="text-align: center;">Deshalb unterstützen auch Bioland, Demeter, Naturland und Biokreis die Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser.</p>



***Jürgen Behnke**, 62 Jahre alt und seit 22 Jahren als Vertriebsdirektor / nationaler Vertriebsleiter in der Mineralwasser Branche tätig. Da „Wasser“ das wichtigste Lebensmittel auf unserer Erde ist, setzte ich mich seit 6 Jahren besonders für den Wasserschutz bis hin zu Bio-Mineralwasser ein.*

Jochen Neuendorff, Göttingen

Bio-Getreideimporte aus Osteuropa - wie zuverlässig ist die Qualitätssicherung?

Bio-Produkte sind durch ein umfassendes und weltweit etabliertes Kontrollverfahren geschützt. Dieses System hat zum Ziel, Verbraucherinnen und Verbraucher vor Betrug und Täuschung zu schützen.

Das EU-Bio-Recht gilt europaweit. Auch in Ländern außerhalb der Europäischen Union müssen die landwirtschaftliche Öko-Erzeugung, die Verarbeitung und der Export von Bio-Produkten durch Öko-Kontrollstellen überprüft worden sein.

Die Rahmenbedingungen für die Erzeugung und Verarbeitung von Öko-Lebensmitteln weichen in Drittländern aber von den Bedingungen in Deutschland und Europa deutlich ab. Der Kenntnisstand der Produzenten zum Öko-Landbau ist nur gering. Die Umstellungszeiten werden oft verkürzt. Eine Gesamtbetriebsumstellung von landwirtschaftlichen Betrieben kommt nicht häufig vor. Dies bedeutet, dass unzulässige Betriebsmittel in den konventionellen Betriebsteilen rasch verfügbar sind – ein bedeutender Risikofaktor für die Integrität der Bio-Produktion. Was in den Lägern vor dem Öko-Getreide gelagert wurde, ist oft unbekannt. Während des Transports mit Bahn und Schiff zum Bestimmungsort bestehen bedeutende Risiken für eine Kontamination der Öko-Ware.

Diese Rahmenbedingungen stellen an Öko-Kontrollstellen, die in Ländern außerhalb der Europäischen Union Bio-Produkte kontrollieren, hohe Anforderungen.

Es ist wichtig, dass die offiziellen Kontrollen durch Maßnahmen der hausinternen Qualitätssicherung von der Lieferantenauswahl bis zur Absicherung des Beschaffungsprozesses begleitet werden. Diese werden im Vortrag vorgestellt.

Der Markt für Biolebensmittel wächst rasant, in Europa, Nordamerika und Asien. Handelsströme werden zunehmend international, und beim Bezug von Ökorohstoffen treten vielerorts Engpässe auf. Damit steigt auch der Anreiz für diejenigen, die es mit den Bioanforderungen nicht so genau nehmen, in diesen lukrativen Markt einzusteigen.



Dr. Jochen Neuendorff ist Leiter der Zertifizierungsstelle GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH. Die GfRS engagiert sich für eine Verbesserung der Qualitätssicherung und des Risikomanagements von Öko-Produkten. Die GfRS betreut rund 3.000 landwirtschaftliche Öko-Betriebe und Unternehmen des nachgelagerten Bereichs in Deutschland, Luxemburg und Österreich. Sie führt im Auftrag von Unternehmen des LEH, Importeuren und Verarbeitern Lieferantenaudits in der EU und in Drittländern durch – ein stark wachsendes Geschäftsfeld. Dr. Jochen Neuendorff ist einer der Gründer der Anti-Fraud-Initiative (www.organic-integrity.org).

Hans-F. Selle, Berlin

Entwicklung der ökologischen Lebensmittelwirtschaft unter Berücksichtigung der globalisierten Beschaffungsmärkte in Deutschland

Bio Produkte sind heute in der Mitte unserer Gesellschaft angekommen, initiiert von ein paar wenigen Überzeugungstäter*in, aufgebaut und gewachsen im Biofachhandel und nun mehr ausgebreitet über den LEH und Discounter.

Diese Entwicklung hatte nach meiner Meinung im wesentlichen drei Katalysatoren:

1. die bis jetzt noch gültigen gesetzlichen EU-Regularien zum EG Bio Anbau
2. ein wesentlicher Impuls und die damit verbundene Weiterentwicklung des ökologischen Landbau ist unter anderem seit der rot-grünen Koalition in Deutschland
3. Eingehender Wertewandel in der Gesellschaft und damit verbundene Bewusstseinsänderung in Bezug auf Gesundheit und die bewusste Ernährung („du bist was du isst“), Verschiebung des Trends von FastFood auf SlowFood

Der Umsatz mit Bio Lebensmitteln hat sich von 2000-2017 verfünffacht, Tendenz steigend.

Unter diesem dynamischen Wachstum kann eine Beendigung des Bedarfs nicht ohne globalisierte Rohstoffmärkte gedeckt werden. Gleichzeitig bilden natürlich klimatische Barrieren in Deutschland, aber auch dass sich stetig verändernde Bewusstsein zu „gesunder“ Ernährung und damit verbunden das veränderte Verbraucherinteresse, einige Herausforderungen für die deutsche Lebensmittelwirtschaft.

Eine weitere Besonderheit bietet der Vertragsanbau im ökologischen Anbau. So arbeiten Naturland und Demeter bereits auf dem internationalen Markt.

Bioland und auch andere deutsche Anbauverbände dagegen sind derzeit noch auf den deutschen Markt beschränkt. Die Beschaffung dieser Verbandsware ist nicht immer unproblematisch.

Bei der Rohwarenanalytik und Rückstandskontrolluntersuchungen bieten unterschiedliche Vorgehensweisen und Bestimmungsgrenzen zusätzlich für unaufgeforderte Unterhaltung.



Hans-Friedrich Selle, geboren 1960 in Berlin, seit 1986 in verschiedenen Unternehmungen im Biobereich in unterschiedlichen Positionen tätig, seit 1999 geschäftsführender Gesellschafter der Biokorntakt Vertriebs GmbH, verheiratet, 2 Kinder, fahre deutsche Mittelklasse.

Hanspeter Schmidt, Freiburg im Breisgau

Unterwegs zu einem neuen EU-Bio-Recht? Spuren, Rückstände, Nachbarstreit, Vermeidungspflicht und Vermarktungssperre

Bislang gilt im EU-Bio-Recht ein Prinzip der wechselseitig unberührten Koexistenz von konventioneller und biologischer Landwirtschaft. An seine Stelle soll ein Nebeneinander treten, dass durch die aktive Verteidigung der Biolandwirte gegen das Eindringen unerwünschter Stoffe in ihre Kulturen geprägt ist. Bislang gilt im EU-Bio-Recht das Prinzip der Gleichwertigkeit für die ökologische Produktion und ihrer Kontrolle für Biolandwirte in Nicht-EU-Staaten. An seine Stelle wird das Prinzip der Konformität treten. Konformität meint vollständige Deckungsgleichheit nicht nur der Anbaubedingungen für Biobauern global, sondern weltweit die genau gleichen Ökokontrollverfahren einschließlich der Nutzung von Internetdatenbanken für Saatgut und die Beteiligung von Behörden bei der Beurteilung der Bewirtschaftung von Flächen vor ihrer Umstellung. Wer Biowaren importiert, hat bis Anfang 2021 Zeit, Drittstaatenlieferanten auszusondern, die aus Ländern liefern, die dies nicht gewährleisten. Die EU-Kommission sagt, dass sie bereit sei, zu verhandeln und im Rahmen dieser Verhandlungen statt der Konformität dann doch gleichwertige Strukturen in Drittstaaten anzuerkennen. Die EU-Kommission möchte mit jedem Drittstaat gesondert verhandeln. Dies ist eine gute Lösung für die reichen Staaten. Insbesondere die Staaten, die heute schon auf der Drittlandsliste für die Bioimporte stehen. Das ist eine schlechte Lösung für die mehr als 100 anderen Nicht-EU-Staaten. Für sie wird es in den nächsten 50 Jahren keine bilateralen Bioabkommen mit der Europäischen Union geben. Der Wechsel zu Konformität droht, diesen Ländern den Zugang zum EU-Bio-Markt abzuschneiden oder, was genauso schwer wiegt, sie willkürlichen Einzeleingriffsentscheidungen in der laufenden Handelspraxis der EU-Bio-Importe auszusetzen.

Spuren von Pflanzenschutzmitteln in Bioprodukten erhalten eine ganz neue Bedeutung. Wenn eine PSM-Spur, ganz gleich wie gering sie auch sein mag, denn es genügt der qualitative Nachweis, in einem Bioprodukt festgestellt wird, wird dessen Ökovermarktung grundsätzlich und vollautomatisch gestoppt. Es wird immer und grundsätzlich ein

Amtsuntersuchungsverfahren ausgelöst. Die Ökovermarktung bleibt so lange ausgesetzt, solange die behördliche Untersuchung andauert. Diese zielt nicht etwa darauf, festzustellen, wodurch genau die PSM-Spur verursacht wurde. Allen Beteiligten ist klar, dass dies praktisch nie aufgeklärt werden kann. Daher zielt die Untersuchung auf etwas anderes: Die Untersuchung soll feststellen, ob auf allen Stufen der Produktion, vom Feld bis zum konkret untersuchten Produkt, alle angemessenen unverhältnismäßigen Maßnahmen der Vorsorge gegen PSM-Spuren, woher sie auch immer stammen mögen, getroffen wurden.

Dies wird zu einem ganz anderen Verhältnis von Biobauern zu ihren konventionellen Nachbarn führen. Es wird kein neutrales Nebeneinander mehr möglich sein, sondern nur noch eines, das von der neuen „Wehrhaftigkeit“ der Biobauern geprägt ist. Von ihnen wird Wehrhaftigkeit dahingehend verlangt, dass sie aktiv auf die konventionellen Nachbarn zu gehen und diese dazu anhalten, Spraydrift zu vermeiden. In Deutschland haben Biobauern einen nachbarrechtlichen Abwehranspruch dahingehend, dass die Nachbarn beim Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln nicht nur die Gesetze beachten, sondern Vermeidungsmaßnahmen ergreifen, die bis zur Grenze des ihnen wirtschaftlich Zumutbaren reichen. Was zumutbar ist, bestimmen die Zivilgerichte, wenn es Streit gibt. Ihr Maßstab ist nicht, was der individuelle konventionelle Nachbar zu leisten vermag, sondern lassen Landwirt seiner Art typischerweise wirtschaftlich tragen kann.

Dies bedeutet, dass Biobauern in Deutschland mit ihren Nachbarn darüber diskutieren müssten, dass diese beispielsweise Tunnelspritzgeräte einsetzen oder dass sie Herbizide nicht erst bei kniehohen Konkurrenzpflanzen, sondern schon bei deren Auflaufen einsetzen. Und dass sie statt chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel alternative Maßnahmen wählen. Biobauern müssen dies von ihren konventionellen Nachbarn verlangen und dieses Verlangen dokumentieren. Ihrer Ökokontrollstellen müssen nachvollziehen, dass dies geschehen ist, denn der nachbarrechtliche Vermeidungsdialog gehört nun zu den Pflichten eines jeden Biobauern. Die Grenzen liegen dort, wo den Biobauern die Abwehr im Verhältnis zu den konventionellen Nachbarn nicht mehr zumutbar ist. Die Grenze ist der Maßstab der Verhältnismäßigkeit. So wird es in der Praxis möglicherweise als nicht mehr verhältnismäßig angesehen werden, die Nachbarn auf Unterlassung von Spraydrift zu verklagen. Das nachbarrechtliche Gespräch aber muss geführt, dokumentiert und ökozertifiziert werden. Bei einem Landwirt mit Gemüseanbau auf 40 Flächen kommt man im Rheintal bei Freiburg leicht auf die doppelte Zahl von Nachbarn, mit denen gesprochen werden muss. Für den Handel und die Verarbeiter von Bioprodukten ist wichtig, dass für sie in der Zukunft nicht nur die Ökozertifizierung der Ware maßgebend ist, sondern genauso sehr ins Gewicht fällt, ob, wenn irgendeine Spur eines PSM festgestellt wird, die Dokumentation auf allen Stufen, die zudem konkreten Bioprodukt geführt haben, vorhanden ist, die glaubhaft macht, dass die geeigneten und verhältnismäßigen Maßnahmen der Vermeidung von PSM-Spuren ergriffen wurden. Nur dann löst sich die automatische Sperre, die mit dem Nachweis der PSM-Spur verbunden ist, wieder.

Liegt diese Dokumentation vor, sind die PSM Spuren unerheblich. Und zwar ganz gleich, ob sie über oder unter 0,01 Milligramm pro Kilogramm liegen. Wenn sie relativ hoch liegen, muss, wie auch heute schon, die Überlegung angestellt werden, ob ihr Vorhandensein darauf hinweist, dass die entsprechenden Wirkstoffe tatsächlich aktiv in der biologischen Kultur eingesetzt wurden. Die Möglichkeit, dass dies so war, führt nicht zur Dezertifizierung, sondern nur die sichere Erkenntnis eines verbotenen Einsatzes durch den Biobauern selbst. Insoweit ändert das neue EU-Bio-Recht nichts. Es ändert aber sehr viel an der Dokumentationslast der Biobauern und ihrer Verpflichtung zur aktiven Verteidigung ihrer Kulturen. Der Biobauern wird noch mehr zum Schreibwirt. Und seine Abnehmer brauchen, wenn immer PSM-Spuren auftauchen, eine vollständige Dokumentation der Vermeidungsmaßnahmen auf allen Stufen der Produktion. Fehlt sie, ist das Bioprodukt keines mehr.



Hanspeter Schmidt, *1954, Rechtsanwalt, Fachanwalt für Verwaltungsrecht, Mediator, Studium Uni Freiburg und School of Law, University of Georgia (Fulbright Scholar), Beratung und forensische Vertretung von Unternehmen, staatlichen und zwischenstaatliche Einrichtungen, Ökokontrollstellen und Landwirten, Zasiusstraße 35, 79102 Freiburg, www.hpslex.de, hps@hpslex.de

Christa Lutum, Berlin

Für wen ist Bio die richtige Strategie?

Christa Lutum, Bäckermeisterin, 23 Jahre Inhaberin und Geschäftsführerin von Beumer & Lutum, berichtet über ihre Herkunft, ihren Weg in die Biobäckerei.

Zu einer Zeit, als es den konventionellen Bäckern noch gut ging, suchte sie eine Alternative. Um dann nach Jahren des (sich) Ausprobierens eine Bäckerei zu gründen, in der das erlernte zum Erfolg führen sollte. Was machte Beumer & Lutum zur Erfolgsgeschichte? Lässt sich das wiederholen? Was lässt sich daraus ableiten? Gibt es Strategien, Empfehlungen?

Heute ist bio in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Vielleicht hat heute die vegane Ernährung den Stellenwert, wie bio vor 30 Jahren?



Christa Lutum, geboren 12.12.1961 in Warendorf, verheiratet, 2 Töchter, 1968-1977 Hauptschulabschluss in Warendorf, Ausbildung: 1977- 1980 Bäckerlehre in Sassenberg, Weiterbildung: 1986 Meisterprüfung in Olpe und 2013 Produktionsmanagerin in Weinheim, Kinderpause 1987-1988, Beruflicher Werdegang: 1980-1982 Bäckerei Zahlten in Münster, 1982-1983 Portmann in Berlin, 1983-1987 Bäckerei Steinmühle in Berlin, 1988-1992 verschiedene Vollkornbäckereien, Selbstständigkeit: 1993-2016 Beumer&Lutum, 2016 Christa Lutum Bäckermeisterin,

Ehrenamt: 2007 -2017 Vorstandsmitglied Berliner Bäckerinnung, 2008 Mitglied im Berufsbildungsausschuss des Zentralverbandes dt. Bäckerhandwerks, 2008 Jurymitglied bei der dt. Meisterschaft d. Bäckerjugend, 2017 Berliner Obermeisterin, 2017 Landesinnungsmeisterin Brandenburg, 2017 Mitglied im Beirat der Berlin-Brandenburger Gesellschaft für Getreideforschung

Andrea Grimm, Wieselburg

Bio 4.0: Bio-Lebensmittel per Mausklick

- Der Vortrag wird tagesaktuell gehalten, eine Zusammenfassung konnte daher nicht in die Tagungsbroschüre mit aufgenommen werden. -



Dr. Andrea Grimm, Studiengangsleitung Green Marketing, Ausbildung: Universität Wien (Kommunikation), Harvard Business School (Innovation) Dissertation an der Universität Wien im Bereich Visuelle Kommunikation, Beruf: ORF, HMS Carat (Kunden: adidas, Philips, Levis, Ferrero), Uni Wien, FH Wiener Neustadt, Consulting von Unternehmen: Bene, Wolford, Ökofrost, Klosterfrau, sebamed, Stock Austria, Demeter,

Bio Austria, Riess Kelomat, Wiener Stadtwerke, etc.

Donnerstag, 21. Juni 2018

- 09⁰⁰ Uhr **Jochen Neuendorff**, Göttingen
Bio-Getreideimporte aus Osteuropa - wie zuverlässig ist die
Qualitätssicherung?
- 09³⁰ Uhr **Hans-F. Selle**, Berlin
Entwicklung der ökologischen Lebensmittelwirtschaft unter
Berücksichtigung der globalisierten Beschaffungsmärkte in Deutschland
- 10⁰⁰ Uhr – Kommunikationspause**
- 10³⁰ Uhr **Hanspeter Schmidt**, Freiburg im Breisgau
Unterwegs zu einem neuen EU-Bio-Recht? Spuren, Rückstände,
Nachbarstreit, Vermeidungspflicht und Vermarktungssperre
- 11⁰⁰ Uhr **Christa Lutum**, Berlin
Für wen ist Bio die richtige Strategie?
- 11³⁰ Uhr **Andrea Grimm**, Wieselburg
Bio 4.0: Bio-Lebensmittel per Mausklick
- 12⁰⁰ Uhr **Schlusswort** durch Tobias Schuhmacher,
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH

eine Tochtergesellschaft der
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft



- Getreide- und Mehlanalytik
- Backversuche



SCHNELL

ZUVERLÄSSIG

EXAKT



DIGeFa GmbH
Schützenberg 10
32756 Detmold

Fon: (05231) 61664-24

Fax: (05231) 61664-21

Mail: info@digefa.net



Weitere Informationen:

www.digefa.net