

Ein Blick auf den aktuellen Speiseplan des Studentenwerks Frankfurt (Oder) ist ein bisschen wie ein Blick in die Zukunft, eine Zukunft, in der Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung angekommen ist: Schorfheider Wild-Bolognese, Neuzeller Landschweinbraten und Uckermärkischer Gulasch vom Bioweiderind – eine ganz normale Woche. „Die Studierenden fordern zunehmend Biozutaten und eine regionale Herkunft ein. Sie sind dem Zeitgeist da vielleicht ein bisschen voraus“, sagt Sören Hilsch, Leiter der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Frankfurt (Oder). Das Studentenwerk betreibt sechs Kantinen, darunter neben der Mensa der Europauniversität Viadrina die der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE) und die Mensen der Brandenburgischen Technischen Universität in Cottbus und Senftenberg. Wenn nicht gerade Corona ist, werden hier mehrere Tausend Studierende und Lehrende täglich mit Mittagessen versorgt. „Im Vor-Corona-Monat Januar 2020 haben wir noch fast 72.000 Portionen Essen verkauft“, konstatiert Hilsch.

Seit Herbst 2020 stimmen sich die Küchenchefs aller Mensen ab, gibt es einen gemeinsamen Speiseplan, in den die bisherigen Spezialitäten aller Beteiligten einfließen, so Hilsch. „Die HNEE legte beispielsweise schon immer Wert auf Wild, und Frankfurt (Oder) hat gute Erfahrungen mit Fleisch aus dem nahen Neuzelle.“ Natürlich sei man als geförderte Einrichtung an Ausschreibungen gebunden, aber neben dem Preis seien vor allem im Frischebereich



FOTO: SABINE RÜBENSAAT

Bioweiderind in der Kantine

Das Studentenwerk Frankfurt (Oder) setzt auf Regionalität. Mit dem Projekt **GanzTierStark** kommt jetzt Biorindfleisch ins Studentenfutter.

kurze Wege und Verfügbarkeit wichtige Kriterien, ergänzt Chefeinkäufer Torsten Kleinschmidt gegenüber der Bauernzeitung.

Dass seit einem Jahr auch Bioweiderinder aus Brandenburg auf der Speisekarte stehen, ist einem Forschungsprojekt der Technischen Universität Berlin zu danken: „Ganz-

TierStark“ will den Anteil ökologischer Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung ausbauen und die Ganztierversorgung in Kantinen vorantreiben. An dem Projekt, das für drei Jahre vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert wird, beteiligen sich bisher fünf Landwirte. Hilsch und Kleinschmidt sahen sich die Bio-

weiderinderhaltung auf Gut Hensenhagen in der Nordwestuckermark an: nicht unbedingt branchenüblich, aber genau darauf zielt ja das Projekt. Die hochschulgastronomischen Entscheider jedenfalls motivierte der Ausflug, das aufwendige Projekt in ihrem Wirkungsbereich voranzutreiben. Denn wie der Name schon sagt, geht es um das ganze Weiderind.

Beteiligte Partner

Landwirte:

- Gut Hensenhagen
- Gut Temmen
- Agrargen. Radensdorf
- LW-Betrieb Andreas Bangert
- Fleckviehhof Hansel

Verarbeitungsbetrieb:

- Bio Manufaktur Havelland

Kooperierende Kantinen:

- Berliner Stadtreinigung
- Klinikum Eberswalde
- Studentenwerk Frankfurt
- TAZ-Kantine Berlin

Projektpartner:

- FÖL e.V.
- Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG
- Beratungsbüro a'verdis

Wissenschaft:

- Zentrum Technik und Gesellschaft der Technischen Universität Berlin (Projektleitung)
- HNEE

Laufzeit: 2/2020–2/2023

Fördersumme: 514.029 €

Fördermittelgeber: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

KURZ NACHGEFRAGT

Das Projekt in Pandemiezeiten zu starten, ist sicher nicht einfach. Gibt es neben der Vernetzung erste Erkenntnisse?

■ Unter den aktuell schwierigen Bedingungen für die gastronomischen Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung belaufen sich die täglich verkauften Gerichte in den Einrichtungen auf rund ein Drittel der sonstigen Essenzahlen. Von der Gesamtzahl der Essen, die täglich verkauft werden, wurden zwischen 25 und 55 Prozent die Gerichte mit Bioweiderindfleisch gewählt – abhängig von der Einrichtung, ihrem Anteil an Vegetariern und den Gerichten selbst.

Um welche Absatzmengen Bioweiderindfleisch handelt es sich zur Zeit? Welche Mengen sind avisiert?

■ Trotz Pandemie konnte die Absatzmenge von 141 kg im Oktober 2020 auf 630 kg im Oktober 2021 gesteigert werden. Dabei verlief die Entwicklung coronabedingt nicht linear, sondern es gab immer wieder Einbrüche. Die Absatzmenge soll 2022 weiter steigen: zum einen über den Gewinn neuer Kantinen und Mensen, zum anderen durch mehr Kommunikation gegenüber den



■ **Peter Schmidt,**
Ansprechpartner für das
Projekt GanzTierStark bei
der FÖL Brandenburg

FOTO: SONJA HERPICH

Tischgästen. Die Mengen würden sich aber auch dann deutlich erhöhen, wenn alle coronabedingten Restriktionen aufgehoben sind. Auch sind die im Rahmen der Ganztierversorgung eingesetzten Teile wie Rinderzunge und Leber für viele Tischgäste ungewohnt. Sie könnten durch mehr Kommunikation und weitere Erprobung an Beliebtheit gewinnen.

Wo werden die Rinder geschlachtet?

■ Auch unser Projekt hat mit den praktisch nicht vorhandenen Strukturen Brandenburgs im Bereich der Schlachtbetriebe zu kämpfen. Die Tiere werden, je nach Standort des Haltungsbetriebs, in

Belgern oder Teterow geschlachtet. Die im Herbst 2021 durch das Projektteam durchgeführten Befragungen von Tischgästen zeigen, dass die Regionalität neben der ökologischen Weidehaltung eine wesentliche Rolle spielt. Daher bleibt zu hoffen, dass sich hier in Zukunft etwas tut und es – wie von der Landespolitik vorgesehen – auch in Brandenburg einen „noch“ regionaleren Schlachtbetrieb geben wird. Ähnlich wie bei dem in diesem Jahr eröffneten Öko-Schlachthof in Wismar.

Gibt es einheitliche Konditionen für die teilnehmenden Landwirte?

■ Ja, die Rinder, die über die Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG an den Verarbeitungsbetrieb vermittelt werden, werden einheitlich mit den Erzeugerbetrieben abgerechnet.

Können sich weitere Betriebe melden?

■ Das Projekt läuft noch bis Januar 2023, somit sind neue Betriebe sehr gerne willkommen. Sowohl ökologische landwirtschaftliche Betriebe als auch Küchen von Betriebskantinen oder Mensen aus Brandenburg und Berlin.

Die Fragen stellte **HEIKE MILDNER**



Und der kulinarische Erfahrungsschatz zu Leber und Zunge etwa ist in den vergangenen Jahrzehnten fast auf null geschrumpft, die Filetstücken – im wahrsten Wortsinne – sind eher finanzstärkeren Zielgruppen vorbehalten.

Also Überzeugungsarbeit: Beratungen, Kommunikationsmaterialien, Schulungen für die Mitarbeitenden und Befragungen der Kantinengäste. Eine besondere Herausforderung: trotz des Einsatzes hochwertigen Rindfleisches die Preise nicht oder nur geringfügig zu erhöhen. „Wir haben bei Gerichten wie Gulasch die Fleischmenge zugunsten von Gemüse etwas reduziert, aber wir experimentieren auch mit völlig neuen Gerichten. Wir versuchen das wirklich so hinzubekommen, dass es sich jeder leisten kann“, sagt Sören Hilsch. Der „Uckermärkische Gulasch vom Bioweiderind mit Kirschkohl und Spätzle“ wird im Premium-Segment des Studentenwerks angeboten und kostet Studierende 5,50 €.

Zu den am häufigsten von den Küchen eingesetzten Teilstücken gehören Hackfleisch, geschnittener Gulasch, Zungenstück, Geschnitztes, Leber, dickes Bugstück, Querrippe, Ochsenwade und geschnittene Rouladen, zählt Peter Schmidt von der FÖL auf (*Interview*). Daraus entstehen neben den bewährten Spagetti Bolognaise, Gulasch oder Rouladen beispielsweise das Pulled Beef Sandwich, Burritos oder die Tirsik Bowl, ein kurdischer Eintopf mit Gemüse – Gerichte, die im Zuge des Projekts entwickelt wurden.

Was wichtiger für ihn sei – Bioqualität oder Regionalität –, möchte Sören Hilsch nicht pauschal entscheiden. „Wenn wir die Produkte aus der Region beziehen können, ist das super, passt es in Bio-Qualität noch in die Kalkulation: umso besser. In Anbetracht unserer normalerweise recht großen Abnahmemengen spielt neben Erzeugung und Preis auch die Verfügbarkeit eine wichtige Rolle.“ Ein Regionalsiegel würde die Entscheidung für Produkte mit kurzen Lieferwegen zudem erheblich vereinfachen, bestätigt Torsten Kleinschmidt. Dass es ein Regionalsiegel auch für konventionell produzierte Lebensmittel geben soll, war den Frankfurtern neu. „Um so besser“, sind sie sich jedoch einig. **HEIKE MILDNER**

Mehr dazu: ganztierstark.de
Kontakt für Landwirte: Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG, Moritz Bor, Tel. (030) 34 80 66 66, Mobil: 0160/ 97304675, m.bor@naturland-markt.de;
Kontakt für Kantinen: FÖL, Peter Schmidt, Tel. (030) 28 48 24 44, p.schmidt@foel.de.

Zaun an der Landesgrenze

Großthiemig. Entlang der Landesgrenze zwischen Brandenburg und Sachsen wird im Raum Großthiemig ein Wildschutzzaun gegen die Afrikanische Schweinepest (ASP) errichtet. Um ein Unterwandern zu verhindern, schlägt Ludwig Hintze von der Firma Galle GmbH aus Sonnewalde pro Zaunfeld mehrere Anker aus Stahl in den Boden. Unmittelbar nach dem Bau wurden Rehe gesichtet, die entlang der Zäune laufen, um dann im Bereich von Wegen und Straßen die künstliche Barriere zu überqueren.

TEXT UND FOTO: VEIT RÖSLER



Agrarministerium

Wer folgt auf Bender?

Angesichts des unmittelbar bevorstehenden Wechsels von Brandenburgs Agrarstaatssekretärin Silvia Bender ins Bundeslandwirtschaftsministerium mahnt der Landesbauernverband (LBV) eine zügige und vor allem fachliche Nachbesetzung dieser sehr wichtigen Position an.

„Die Umsetzung der gemeinsamen europäischen Agrarpolitik, ein anstehendes Agrarstrukturgesetz, ein Klimaplan für Brandenburg, Insekten- und Moorschutz: Angesichts der großen Herausforderungen, vor denen wir gemeinsam stehen, ist ein hohes Maß an Expertise in der Agrarverwaltung unseres Landes erforderlich. Hier darf kein unnötiges Vakuum entstehen, das sich zu Lasten der Landwirtschaft und des ländlichen Raumes auswirkt“, erklärt LBV-Präsident Henrik Wendorff. „Wenn die zweithöchste Stelle für Landwirtschaft, Umwelt und Klima in Brandenburg unbesetzt

ist, dann ist das von niemandem einfach nebenher mitzumachen, sondern das ist klar ein Vollzeitjob, der gewissenhaft und vollumfänglich erfüllt werden muss.“

Im Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK) ist darüber hinaus bereits seit über einem Jahr die wichtige Stelle der Abteilungsleitung Abteilung 3 Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Forsten nur kommissarisch besetzt. Ein weiteres Abschmelzen der ohnehin dünnen Personaldecke würde nicht nur einen weiteren Verlust an Fachlichkeit nach sich ziehen und die Arbeitsfähigkeit des MLUK weiter beeinträchtigen, sondern wird vielmehr auch nicht der Bedeutung von Landwirtschaft und Ländliche Entwicklung sowie Kulturlandschaft, Ernährungssicherheit und Umweltschutz gerecht.

DR. TINO ERSTLING, LBV



Super Maisernte

2021 wurden 7,3 Mio. t Silomais eingefahren – seit 1991 die zweithöchste Ernte, nur 2017 wurde mehr (7,4 Mio. t) geerntet. Der Ertrag lag bei 370,1 dt/ha, das sind 91,2 dt/ha mehr als im Vorjahr. Auch der sechsjährige Durchschnitt (2015 bis 2020) wurde um fast 29 % überboten, teilt das Landesamt für Statistik mit. Die Anbaufläche ging um 15.900 ha auf 196.300 ha zurück. Teils wurde Silomais umgewidmet und als Körnermais vom Feld geholt. Rund 41 % der Ernte dienen als Futtermittel, 59 % gehen als Substrat in Biogasanlagen. Körnermais wurde 2021 auf einer Fläche von 28.700 ha gedroschen. Nur 2012 war die Fläche mit 30.200 ha größer. 2020 waren es knapp 20.600 ha. Mit 82 dt/ha fällt der Ertrag um fast 34 % höher als im Vorjahr aus. Die Erntemenge beträgt rund 235.400 t und ist doppelt so hoch wie im Jahr zuvor. Mehr Körnermais wurde nur 2012 geerntet. ■

30. Waldzustandsbericht: Licht und Schatten

Der 30. Brandenburg Waldzustandsbericht unterscheidet sich nur geringfügig von dem im vergangenen Jahr. Der Anteil der Waldfläche mit deutlichen Schäden ist im Vergleich zu 2020 um drei Prozent zurückgegangen und liegt jetzt bei 22 %. Allerdings sind auch nur noch zwölf Prozent der Bäume ohne sichtbare Schäden. Im vergangenen Jahr waren noch 15 % augenscheinlich gesund. Die meisten Schäden sind bei der Eiche zu verzeichnen, gefolgt von der Buche. Während sich der Kronenzustand der Eichen etwas verbessert hat, liegt der Anteil vollständig gesunder Bäume bei beiden Baumarten im einstelligen Prozentbereich. Brandenburgs häufigste Baumart, die Kiefer, ist am wenigsten beeinträchtigt. Dennoch gilt jeder fünfte Baum aktuell als deutlich geschädigt. Der Anteil von gesunden Bäumen hat sich daher auch bei der Kiefer gegenüber dem Vorjahr weiter verringert und liegt jetzt bei nur zehn Prozent. Agrar-Umwelt-Minister Axel Vogel, der den Bericht vergangenen Donnerstag in Potsdam vorstellte, sieht den Waldumbau und die Wiederbewaldung abgestorbener Baumbestände als Herausforderung für Förster und Waldbesitzer. **MIL**



FOTO: SABINE RÜBENSAT

