



Eine so große Vielfalt an Ackerfrüchten ist selten. Maxie Grüter (2. v. l.) und Andreas Muskolus (r.) sowie Praktiker wie Hans-Heinrich Grünhagen (M.) lieferten die Infos.

FOTOS: JULIAN DELBRÜGGE/ILU



Von Amaranth bis Quinoa

Mehr als 50 Sorten diverser und für hiesige Breitengrade teils ungewöhnlicher Kulturen gedeihen derzeit auf dem MAFZ-Gelände. Am **Tag der Parzellen** wurden sie und ihre Potenziale vorgestellt.

Mehr als Mais und Winterroggen kann in der Brandenburger Krume wachsen. Viele der Kulturen, die Mitte Juni beim zweiten Tag an den Parzellen im Fokus standen, bedienen noch Nischen. Doch sie bieten eine Chance für Landwirte, sich in einem Bereich neu aufzustellen, neue Märkte zu erschließen und eine eigene Expertise aufzubauen. Unterstützt werden sie von Wissenschaftlern und von Kollegen, die ihre Erfahrungen teilen.

Die Versuchsstation Berge bei Nauen, betrieben vom Institut für Agrar- und Stadtökologische Projekte an der Humboldt-Universität zu Berlin (IASP), hatte die Parzellen angelegt. Die Sorten wurden in Zusammenarbeit mit Maxie Grüter von der Koordinierungsstelle am Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung (ILU) ausgewählt. Sie moderierte mit Andreas Muskolus, Leiter der Versuchsstation Berge, die Veranstaltung, die gemeinsam mit dem Landesbauernverband Brandenburg (LBV) organisiert worden war.

Über Süßkartoffeln sprach Landwirt und Student der Agrarwissenschaften Shafic Kiguli. Der Mann aus Uganda besitzt viel Erfahrung, da die Knolle in seiner Heimat verstärkt angebaut wird. Seine Tipps: „Die Süßkartoffel trägt keine Staunässe, und eine Mulchauflage hilft für die schnelle Bodenerwärmung.“ Der Anbau lohne sich auch in Deutschland, was ja bereits einzelne Landwirte bewiesen.

Topinambur ist eine ebenso spannende Knolle. Vorgestellt wurde die gelb blühende Pflanze von Hans-Heinrich Grünhagen aus Wernikow (Ostprignitz-Rup-

pin). Die aus Nordamerika stammende Knolle könne mit Kartoffeltechnik gepflanzt und geerntet werden. Allerdings sei Topinambur nur maximal vier Wochen lagerfähig, was eine ausgefeilte Logistik erfordere. Jedenfalls gibt es Verarbeitungskapazitäten für die Frucht in Brandenburg, zudem lassen sich die oberirdischen Stängel vermarkten, zum Beispiel deren Zellulose oder als Haustierfutter.

Amarant und Quinoa seien schwierig anzubauen, es funktioniere aber, erläuterte Maria Lubkoll vom LBV, die sich in der Vergangenheit mit Quinoa beschäftigte. Auf den Parzellen war von diesen Kulturen wenig zu sehen, weil sie offenbar zu spät ausgesät worden waren. Außerdem seien die Vögel große Fans der Saat. Quinoa, das aus den Anden stammt, sei aber froststabil und lasse sich gut hacken. Für den Vertrieb müssten allerdings erst Märkte erschlossen werden, so Lubkoll. Doch bemüht sich Quinoa-Deutschland auch um eine Wertschöpfungskette im Raum Berlin-Brandenburg.

Buchweizen, Hanf, Erbsen, Soja: Auch über Kulturen, die in Brandenburg Tradition haben, wurde gesprochen. So lobte Thomas Gäbert, Vorstandsmitglied der agt in Trebbin, den Buchweizen als eine großartige Kultur für die hiesigen leichten Böden, und Wilhelm Schäkel, Geschäftsführer der Bio Ranch Zempow, brachte den Hanf als regionalen Baustoff ins Spiel. Stefan Bernickel aus der Uckermark berichtete über seinen erfolgreichen Erbsenanbau. Er bringt die Leguminose als Hauptfrucht sowie als Zwischenfrucht nach der Weizen-ernte aufs Feld. Henry Schoppe, Leiter der Pflanzenproduktion bei der Agrargenossenschaft Sonnenwalde, stellte den Anbau von Soja vor, der in Brandenburg ja generell zunimmt.

Auf Leindotter – aufmerksame Bauernzeitungsleser wissen es – setzt der Landwirtschaftsbetrieb Schulze aus Dolgeln, der innerhalb eines Projektes des Bundesamts für Naturschutz Leindotter anbaut. Die Landwirte Stefan und Carsten Schulze stellten diese al-

te Kulturpflanze vor, die im Projekt zusammen mit Erbse gedeiht, die das gelb blühende Kreuzblütengewächs als Ranke nutzt. Partner im Projekt ist der Farberhersteller DAW, bekannt für Farben wie „Alpinaweiß“. Der Hersteller will seine Produkte nachhaltiger erzeugen und setzt dafür auf Leindotter zum Beispiel als Basis für Holz schützende Lasuren und Öle.

Getreide: Der Infotag an den Parzellen zeigte aber auch, dass Bauern selbstredend nicht auf den Getreideanbau verzichten müssen. Stark vertreten waren alte Getreidearten wie Emmer und Einkorn in verschiedenen Varianten. Vor allem wogten auf einigen Parzellen Winter- und Sommergersten, die als Brau- oder Futtermittel gute Erträge liefern können. Unter den elf vorgestellten Sorten fanden sich neue Züchtungen, aber auch in Vergessenheit geratene, deren Qualitäten es wieder zu entdecken gilt. Ebenfalls lohnt es, die Rispenhirse in den Blick zu nehmen. Diese wärmebedürftige und trocken-tolerante Pflanze lässt sich sowohl für die menschliche Ernährung als auch als Hühnerfutter einsetzen.

Sich die Kulturen selbst anzusehen, ist leider nicht möglich, weil auf dem MAFZ-Gelände aus der Ukraine geflüchtete Menschen wohnen. Interessierte können jedoch einen 47-seitigen Parzellenführer als pdf-Datei herunterladen. **JULIAN DELBRÜGGE, ILU**

PRAXIS-TALK

Pioniere der Selbstvermarktung

Ein Podiumsgespräch mit Praxis-Talker Matthias Lech von Farm & Food rundete den Tag an den Parzellen ab. Lech sprach mit Thomas Gäbert (Agrargenossenschaft Trebbin eG), Benjamin Meise (Fürstenwalder Agrarprodukte GmbH) und Lars Streng von Peaceful Delicious. Das Start-up produziert Tempeh auf der Basis von verschiedenen Hülsenfrüchten und sucht regionale Anbauer. Gäbert baut Kichererbsen an und freut sich gerade über eine „dramatisch steigende“ Nachfrage. Meise unterhält einige „Milch-Quellen“, Zapfstellen für frische Vollmilch mit einem breiten Zusatzangebot. Sie sprachen über die Chancen und Fallstricke der Vermarktung selbst angebaute Kulturen.

Den Parzellenführer können Sie hier herunterladen: kurzelinks.de/parzellen22

