

Daniel Schloz**Erholung am Bio-Markt**

Unmittelbar spüren wir die Erholung am Bio-Markt beim verbesserten Absatz durch erhöhte Kontrakt- und/oder Bestellmengen für fast alle unsere Produkte. Die Konsumenten mit ihrer Bio-Kaufzurückhaltung aus den Inflationszeiten scheinen hier wieder vermehrt dem langfristigen Trend zu nachhaltigeren Lebensmitteln zu folgen.

Eine Frage, die uns sehr häufig beschäftigt und auch an uns herangetragen wird: Warum decken unsere Erzeugerpreise die gestiegenen Kosten der Landwirte oft noch nicht, obwohl die Ware gesucht ist?

Ein Teil der Antwort liegt auf der Angebotsseite an Rohwaren. Beim Getreide drückten Überhänge aus den Ernten 22 (viel Dinkel) und 23 (schwacher Weizen aus dem Norden) auf die Preise. Diese Überhänge dürften zur Ernte 25 restlos verspeist oder verfüttert sein. Wir rechnen zu Beginn der neuen Ernte mit nur noch geringen Restbeständen an Bio-Getreide. Eine Basis, die bessere Preise realisierbar werden lässt? Beim Bio-Rübenzucker sind in Europa in den vergangenen Jahren die produzierten Mengen stark angestiegen und die gut haltbaren Reserven wohl auch noch eine Zeit lang vorhanden, auch wenn der Bio-Zuckerrübenanbau von einigen Marktakteuren verringert wurde und wird. Bei Bio-Rindern und -Schweinen ist das Angebot in Deutschland heute schon geringer als deren Nachfrage.

Ein anderer Teil der Antwort ist auf der Nachfrageseite zu suchen. Viele unserer Kunden sind von den vergangenen Jahren geprägt und von deren Unsicherheiten. Vor gewissen Preiserhöhungen schrecken diese oft zurück, da sie den gefestigten Absatz unbedingt abgesichert sehen möchten. Auch die sich verändernden Absatzkanäle unserer Bio-Waren spielen dabei sicher eine Rolle und die dort umsetzbaren Preise.

In diesem Umfeld befinden wir uns und wollen zusammen mit unseren Kunden längerfristig wieder auskömmliche Erzeugerpreise bei gesicherter Abnahme anstreben. Wir setzen neben unseren gefestigten Kundenbeziehungen hier auf gute und stabile Rahmenbedingungen aus der Politik, welche uns aktuell mit Vermarktungsprojekten unterstützt. Als Ziel aller Bemühungen gilt für uns: Wir arbeiten für langfristig attraktive Bio-Erzeugerpreise. ●

Avena Biohandel GmbH

Die Avena Biohandel GmbH ist zu 100% eine Tochter der rebio GmbH. Sie wurde gegründet, um von unserer Pool-Vermarktung abgekoppelte Getreide-Vermarktungsaktivitäten in einer separaten Firma zu tätigen. Der in der Avena Biohandel gebündelte Getreidehandel ist zum überwiegenden Teil von unserem langjährigen Kunden Rubin-Mühle an uns herangetragen worden und wird voraussichtlich deutschlandweit organisiert sein. Bei dieser Vermarktung wird, im Gegensatz zur Pool-Vermarktung der rebio, kein spezieller Fokus auf Dienstleistungen wie Lagerung und Aufbereitung sowie Sicherheit und Stabilität der Vermarktung für die Erzeuger gelegt. Matthias Teufel hat die Geschäftsführung der neuen Avena Biohandel GmbH übernommen, ist aber weiterhin hauptsächlich als Getreidevermarkter für die rebio tätig. Die Avena Biohandel GmbH hat sowohl einen Bioland- als auch Naturland-Vertrag und wird größtenteils Verbandsgetreide handeln. ●

**Matthias Teufel****Überblick über den Getreide-Markt**

Die aktuelle Marktsituation kann als ruhig und relativ übersichtlich beschrieben werden. Die letzten Mengen aus Ernte 24 werden gehandelt und zu ordentlichen Preisen verkauft. Wir gehen zum heutigen Stand davon aus, dass die Lagerbestände bei allen Kulturen zur neuen Ernte geräumt sind. Das bedeutet, dass wir zur Ernte 25 bei keiner Kultur Überlagerungsmengen mehr vor uns herschieben. Das ist auf den ersten Blick natürlich eine äußerst komfortable Situation für uns als Erzeugergemeinschaft. Es gibt aber bereits erste Stimmen aus dem Markt, die davor warnen oder sogar davon ausgehen, dass spätestens nach der Ernte die im Moment stabilen, ordentlichen Preise wieder ins Rutschen kommen. Deshalb ist es wichtig, dass wir als Vermarkter frühzeitig über die zu vermarktenden Mengen der einzelnen Kulturen Bescheid wissen. Im Moment sprechen wir mit unseren Abnehmern über Vorkontrakte zu recht attraktiven Konditionen. Je mehr Meldungen wir von euch als Lieferanten bekommen, desto mehr können wir zu diesen attraktiven Konditionen abschließen.

Für Mengen, die uns zu spät gemeldet werden, können wir dann unter Umständen keine Pool-Vermarktung mehr garantieren. Stichtag für eine Vermarktung im Pool ist der 15.5. eines jeden Jahres. ●

Raphael Misch Bio-Schlachttiere gesucht



Nach der Absatzkrise bei Bio-Schweinen und Bio-Rindern in den Jahren 2022 und 2023 ist die Absatzmenge seit 2024 wieder stark gestiegen.

Unsere Rindervermarktung läuft seit Anfang 2024 besser als noch in den zwei Jahren davor. Inzwischen ist es sogar so, dass der Bedarf an Bio-Rindern unserer Kunden die Nachfrage der Corona-Jahre übertrifft. Dank der Hilfe unserer liefernden Landwirtinnen und Landwirte konnten wir den Bedarf auch decken. Die Nachfrage nach Verbands-Bio-Rindern ist auch im Januar weiterhin hoch. Momentan müssen wir wieder größere Mengen aus Bayern zukaufen, um die Bestellmengen zu erfüllen. Diese Mengen gehen dann zu Edeka. Mit den erhöhten Liefermengen bei Edeka und unseren Metzgern sind auch unsere Rinderpreise gestiegen. Für Mastrinder bekommt man bei R2/3 nun über 6 €/kg SG bei entsprechendem Gewicht und Alter. Schwere Kühe erzielen grundsätzlich Preise von über 5 €.

Unsere Rindervermarktung wird in diesem Jahr vermutlich nochmal anspruchsvoller werden, da wir durch die schon verstärkte Weiderichtlinien für die Bio-Rinderhaltung durch die EU mit einem gewissen Rückgang in der Rindermenge rechnen. Bitte gebt uns baldmöglichst Bescheid, wenn die neue Weiderichtlinie eine Veränderung bei euch in Bezug auf die Tiermenge oder den Bio-Status hat. Danke!

Bei den Schweinen haben wir ebenfalls keine Probleme unsere Tiere unterzubekommen. Nachdem wir in den Jahren 2022 bis Anfang 2024 zu viele Ferkel hatten, hat sich die Situation im Laufe des Jahres 2024 gewandelt. Nun ist es so, dass es eher zu wenig Ferkel in Baden-Württemberg gibt. Bei Mastschweinen ist es ähnlich. Seit Ende 2023 haben wir keine Probleme mehr, unsere Mastschweine zu verkaufen. Neben Edeka und den Metzgereien haben wir im Jahr 2023 Albfood als neuen Kunden dazu gewonnen. Dieser kann alle Nicht-QS-Schweine abnehmen, die nicht an unsere Metzger gehen. Auch im Schweinebereich arbeiten wir daran, dass wir die Preise dem Markt entsprechend entwickeln können.

Die momentane Situation bei der Maul- und Klauenseuche haben wir im Blick. Bisher gibt es keine negativen Auswirkungen auf unsere Vermarktung. ●



Sybille Metzler Die Oferdinger Mühle



Unsere Oferdinger Mühle hat in den vergangenen eineinhalb Jahren zahlreiche Umbau- und Erneuerungsmaßnahmen erfahren, um die Be-

triebssicherheit zu gewährleisten und in guter Qualität produzieren zu können. Die Arbeiten sind nicht abgeschlossen, in den nächsten Wochen werden wir einen Walzenstuhl ersetzen und weitere Reparaturen durchführen. Wir arbeiten also mit Nachdruck daran, die Mühle zukunftsfest aufzustellen.

Unsere engagierte Müllerin Katharina Schroer befindet sich aktuell in der Meisters Ausbildung, um die Leitung der Mühle von Obermüller Viorel Rusu zu übernehmen. Viorel wird uns im Frühjahr auf eigenen Wunsch verlassen. Wir sind froh, dass er uns bei der aufwendigen Instandsetzung der Mühle so tatkräftig unterstützt hat und sein Wissen und seine Erfahrung an seine Nachfolgerin weitergeben wird. Zudem freuen wir uns über frischen Wind im Team! Der vielversprechende Müller-Auszubildende Hannes Schwenk absolviert derzeit sein erstes Lehrjahr und zeigt großes Talent. Darüber hinaus konnten wir mit Daniel Bernstein einen neuen Mitarbeiter gewinnen, um Lukas Böbel zu ersetzen, der uns im Herbst 2024 verlassen hat. Er hat sich schnell eingearbeitet und verstärkt mit seiner Tatkraft unser Produktions-Team in der Oferdinger Mühle. ●



Marion Attinger

Neuerung hinsichtlich der Rechtsform GbR



Im Rahmen der letztjährigen Gesellschafterversammlung haben wir Euch bereits über folgende gesetzliche Änderung informiert:

Seit 01.01.2024 gelten die neuen Regelungen des MoPeG (Gesetz zur Modernisierung des Personengesellschaftsrechts) bezüglich einer eingetragenen GbR -kurz: eGbR. Die Rechtsverhältnisse von Personengesellschaften sollen so klarer und transparenter gestaltet werden. Dies betrifft nicht nur Neugründungen, sondern auch bestehende Gesellschaften. Die neue Regelung trennt zwischen einer rechtsfähigen und einer nicht-rechtsfähigen GbR. Die rechtsfähige GbR muss zukünftig in das neu entstandene Gesellschaftsregister eingetragen sein, um am

Rechts- und Geschäftsverkehr teilnehmen zu können. Mit der Eintragung ist die GbR verpflichtet, den Namenszusatz „eingetragene Gesellschaft bürgerlichen Rechts“ oder kurz „eGbR“ zu führen. Es besteht keine Verpflichtung, sich in das Gesellschaftsregister einzutragen. Jedoch kann eine nicht-rechtsfähige GbR nicht unternehmerisch tätig werden. Sie hat den ausschließlichen Zweck, die Rechtsverhältnisse untereinander zu gestalten. Für eine GbR, die Eigentum oder Beteiligungen besitzt, ist die Eintragung als eGbR erforderlich. Nur so ist sie als rechtlich eigenständige Einheit handlungsfähig. Aus diesem Grund ist für eine GbR sowohl der Erwerb von Anteilen an rebio GmbH und Bio-Landgut Fleisch EZG GmbH als auch deren Kündigung zukünftig nicht mehr möglich ohne die vorherige Umwandlung in eine eGbR. Die Eintragung in das Gesellschaftsregister muss von einem Notar veranlasst werden und ist kostenpflichtig. ●

Andreas Aron-Winkler

Landmacher neue strategische Ausrichtung



Im Rahmen unserer neuen strategischen Ausrichtung konzentrieren wir uns darauf, die Präsenz unserer Landmacher-Produkte in der Region zu

stärken. Unser Ziel ist es, die Produkte in unserer näheren Umgebung besser zu positionieren, was auch den selbstständigen Lebensmitteleinzelhandel umfasst. Damit möchten wir den Zugang zu unseren hochwertigen Bio-Produkten erleichtern und gleichzeitig regionale Kooperationen zu etablieren. Ein wichtiger Schritt in dieser Richtung ist die neue Partnerschaft mit Edeka Haid. Ab sofort sind die Produkte von Landmacher in den folgenden Edeka-Filialen erhältlich:

- E-Center Haid in Tübingen-Weilheim (Alte Landstr. 45)

- E-Center Haid in Tübingen (Eugenstr. 74)

Durch diese Zusammenarbeit wird nicht nur die Sichtbarkeit unserer Produkte erhöht, sie ist auch ein bedeutender Schritt, um unsere nachhaltigen und regionalen Produkte einem breiteren Publikum näherzubringen und die lokalen Partnerschaften zu stärken. ●



Michael Baumann

Rübenzucker mit Bio Zeichen Ba-Wü verfügbar



Am 3. Oktober endete die mittlerweile über drei Wochen dauernde Bio-Rüben-Kampagne im Schweizer Zuckerwerk Frauenfeld.

Der Rübenenertrag lag in 2024 knapp unter dem fünfjährigen Schnitt. Die Zuckergehalte waren in diesem Jahr um 1 % geringer und konnten das langjährige Mittel (17%) nicht erreichen.

In Anbauregionen, in denen die Krankheiten SBR oder Stolbur verbreitet sind, wie z.B. Unterfranken und Nord-Baden-Württemberg, sind die Erträge und Zuckergehalte oft tiefer. Die Forschung arbeitet an Lösungen, wie die Zikaden, die die Krankheiten übertragen, eingedämmt werden können. Neben dem Bioland-, Naturland-Fair, Demeter- und Biokreis-Rübenzucker wurde in 2024 erstmals Bio-Rübenzucker mit dem Bio Zeichen Baden-Württemberg - aus 100% Baden-Württembergischen Verbands-Bio-Rüben - erzeugt. Geben Sie unseren Kontakt gerne an Verarbeiter weiter! Die Belieferung ist ab sofort möglich. ●

Cornelia Claus

Kichererbsen-Anbauer gesucht!



Durch den Ausbau der Vermarktung unserer Speiseleguminosen sind wir auf der Suche nach Landwirten, die Kichererbsen anbauen möchten. Der Anbau muss unbedingt mit

uns abgesprochen werden. Interessierte Landwirte melden sich deshalb bitte bei Cornelia Claus (cornelia.claus@rebio.de, 07472/166933-13).

Wir möchten auf die Kichererbsen-Infoveranstaltung am 21.2.25 aufmerksam machen, die wir zusammen mit Bioland organisieren. Nähere Informationen und Anmeldung online im Bioland-Veranstaltungskalender.

Susanne Illi

Neue Regelungen zu Mutterkorn und T2-HT2-Toxin



Die Grenzwerte für Mutterkorn (Wirkstoff Ergotalkaloide) und T2-HT2 (Fusarientoxin) wurden mit Wirkung auf Ernte 25 verschärft bzw. neu eingeführt.

Daher müssen wir gemeinsam darauf achten, diese Grenzwerte einzuhalten. Bezüglich Mutterkorn (MK) sind wir im Lager Spitalhof und der Oferdinger Mühle durch unsere Farbsortierer schon gut aufgestellt. Durch einen MK-Gehalt über dem Grenzwert entstehen jedoch für den Lieferanten Mehrkosten für eine Sonderreinigung.

Hinsichtlich T2-HT2 können hauptsächlich vorbeugende Anbau-Maßnahmen ergriffen werden.

• Mutterkorn

• Die Grenzwerte für MK-Sklerotien liegen jetzt für alle Getreidearten bei 0,2 g/kg.

• Im Anbau können folgende Maßnahmen ergriffen werden, um Mutterkorn zu reduzieren:

- Fruchtfolge beachten, enge Roggenfruchtfolgen vermeiden, Blattfrüchte in die Fruchtfolge aufnehmen, Blühstreifenmischungen ohne Gräser wählen.
- Rasches Einarbeiten der Ernterückstände reduziert die Keimung von MK-Fruchtkörpern und eine erneute Infektion.
- Wendende Bodenbearbeitung nach Vorfrucht Roggen bevorzugt einsetzen. Bei pflugloser Bodenbearbeitung sollte diese tiefer als 5 cm erfolgen.
- Sortenwahl: Vorrangig Sorten mit geringer Mutterkornanfälligkeit (hohe Pollenschüttung) wählen. Klimatische Standort- und Infektionsbedingungen sind dabei zu berücksichtigen.
- Saatstärke und -tiefe, Reihenabstand, Bestandsdichte, Düngung situationsangepasst wählen, um ein gleichmäßiges und schnelles Abblühen des Bestandes

- zu erreichen, Fertilität des Pollens zu erhalten und Spätschosser zu vermeiden.
- Um die Befallswahrscheinlichkeit zu minimieren, qualitativ hochwertiges, mutterkornfreies, zertifiziertes (Z-) Saatgut verwenden.
- Pflege des Randstreifens sicherstellen und Wirtspflanzen bekämpfen, von denen eine spätere Infektion des Getreides ausgehen kann.
- Ungünstig gelegene Teilbereiche eines Ackerschlag oder Senken können stärker von Mutterkornbesatz betroffen sein als andere Bereiche (z. B. windoffene Flächen). Evtl. getrennt dreschen.
- Häufiges Bewegen der Lagerpartien führt zu Bruch und Abrieb und sollte vermieden werden. Wenn im Bestand Mutterkorn auffällt, bitte vor der Anlieferung Bescheid sagen.

• T2-HT2

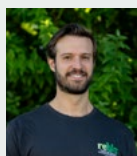
- wird hauptsächlich von Fusarium Sporotrichoides gebildet. Dieser vermehrt sich z.B. in von Feuchtigkeit geschädigten Getreidepflanzen. Zu der Entstehung von T2-HT2 gibt es noch nicht viele Informationen. Da der Pilz auf Ernterückständen überlebt und damit ein Infektionsrisiko im Folgejahr besteht, sollte als vorbeugende ackerbauliche Maßnahme auf eine gute Verrottung der Ernterückstände geachtet werden.
- Der Pilz kann sich jedoch auch bei feuchten Bedingungen im Lager vermehren. Auch hier hilft es also, wenn das Getreide schnellstmöglich auf eine Feuchte von max. 14,5 %, bei Hafer max. 13,5 %, getrocknet wird. ●

Personalien

Stellenausschreibung

Wir sind auf der Suche nach einem Nachfolger für eine Fachkraft in der Getreideabteilung. Die Stelle ist ausgeschrieben mit Schwerpunkt Erzeugerkommunikation und -beratung in Vermarktungsfragen sowie Pflege der Kundenbeziehungen. Die komplette Ausschreibung ist auf unserer homepage zu finden, sehr gerne weiterleiten!

Neue Gesichter



Andreas Aron-Winkler

Ich bin 34 Jahre alt und in Patagonien, Chile, aufgewachsen. Ich habe ein Diplom in Wirtschaftswissenschaften und einen Master in Bioökonomie absolviert. Seit Juni 2024 arbeite ich bei rebio, insbesondere an der wirtschaftlichen Entwicklung von Landmachern. Es freut mich, gemeinsam mit Ihnen an der Stärkung eines bioregionalen, fairen, solidarischen und nachhaltigen Lebensmittelsystems zu arbeiten.



Hendrik Alkemade

Seit fast einem Jahr darf ich als Teil des Teams der rebio im Bereich der Tiervermarktung mitarbeiten. Schwerpunktmäßig kümmere ich mich um die Wertschöpfungskette in der Schweinevermarktung und die Stärkung und Diversifizierung unserer Absatzwege. Als Mediziner bin ich ein Quereinsteiger im Bereich der Landwirtschaft und begeistert von den vielen spannenden Aspekten meiner neuen Tätigkeit.



Charlotte Planz

Nachdem ich mein Masterstudium in Agrarsystemwissenschaften an der TU München erfolgreich abgeschlossen habe, bin ich seit dem 01.11.2024 als Trainee in der Getreideabteilung der rebio GmbH tätig. Schon nach kurzer Zeit fühle ich mich sehr wohl und wurde herzlich im Team aufgenommen. Da ich selbst in Rottenburg aufgewachsen bin, freue ich mich, mit meiner Arbeit unsere Region zu unterstützen.

Daniel Bernstein und Hannes Schwenk
siehe Artikel Oferdinger Mühle

Impressum

Herausgeber:

rebio GmbH

Schwalbenstraße 16 | 72108 Rottenburg
Tel. 07472 166933-0 | Fax 07472 166933-29
info@rebio.de | www.rebio.de
DE-ÖKO-006

Redaktion:

Sybille Metzler, rebio

Gestaltung:

Thomas Di Paolo

Fotos:

Nina Schulz, rebio, istockphoto.com

Copyright © 2025 rebio GmbH
Alle Rechte vorbehalten.