

PRESSEMITTEILUNG

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Präsidium:
Jochen Brüggem, Gustav Deiters,
Michael Gutting, Ralph Seibold

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B
Lobbyregister R003156

Berlin, 20. Juni 2024

Nachgefragt bei Norbert Lötze, Harry-Brot: „Der Rohstoff ist ein wesentlicher Ansatzpunkt, um die eigenen Nachhaltigkeits-Prozesse zu optimieren.“

Norbert Lötze, Geschäftsführer Produktion und Technik bei Harry-Brot, berichtet auf der VGMS-Getreidetagung am 11. Juli in Weihenstephan was Nachhaltigkeit für die Bäckerei bedeutet. Wir haben schon mal nachgefragt, wo er die Stellschrauben für mehr Nachhaltigkeit sieht und wie Weizen in die Nachhaltigkeitsüberlegungen passt. Lötze ist sich sicher: „Der Rohstoff ist ein wesentlicher Ansatzpunkt, um die eigenen Prozesse zu optimieren.“ Was Harry-Brot noch alles tut, erfahren Sie hier und im Juli ausführlich in Weihenstephan. Infos zum Programm der Getreidetagung finden Sie auch im Internet: www.vgms.de/verband/termine/termin/vgms-getreidetagung-weihenstephan

Herr Lötze, Sie sprechen auf der Getreidetagung über das Thema Nachhaltigkeit aus Sicht einer Bäckerei. Wie nachhaltig ist die Back-Branche und wo gibt es aus Ihrer Sicht die größten Stellschrauben für mehr Nachhaltigkeit in den Prozessen?

Die Back-Branche ist ein weites Feld, wir sprechen hier von kleinen traditionellen Handwerksbetrieben bis hin zu großen Akteuren, wie Harry-Brot es einer ist. Jeder Betrieb steht je nach Größe und Angebotspalette unterschiedlichen Herausforderungen gegenüber, die in Sachen Nachhaltigkeit relevant sind. Natürlich bestimmen diese Gegebenheiten, inwiefern Unternehmen Themen wie Energie- und Wassermanagement oder auch soziale Verantwortung angehen. Was wir aber alle gemeinsam haben, sind energieintensive Produktionsabläufe und Zutaten mit ihren jeweiligen CO₂-Fußabdrücken. Letztere machen bei unseren Produkten den größten Anteil an Emissionen aus. Die Reduktion des CO₂-Eintrags über die Rohstoffe ist somit ein wesentlicher Ansatzpunkt, um die eigenen Prozesse zu optimieren.

Wo sehen Sie die Benchmark für die Nachhaltigkeit von Brot und Backwaren und wieviel Optimierungspotenzial hat das Kulturgut überhaupt?

Wir bei Harry-Brot verfolgen den Ansatz: vermeiden, reduzieren, kompensieren! Ich denke, das gilt sowohl für Brot- und Backwaren als auch für alle anderen Branchen. Am nachhaltigsten ist es, CO₂ überhaupt erst gar nicht zu erzeugen. Darüber hinaus sehen wir auch bei traditionellen Rezepturen die Möglichkeit, ressourcenschonender zu arbeiten.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat ihre Empfehlungen aktualisiert und bestätigt, dass fünf Portionen Getreideprodukte nicht nur aus Gesundheitsaspekten auf den Tisch gehören, sondern nun auch aus Nachhaltigkeitsüberlegungen. Gleichzeitig kämpft gerade der Weizen mit seinem Image. Welche Antworten haben Sie darauf?

Wir dürfen an der Stelle nicht vergessen, dass Brot- und Backwaren aus Weizen nun mal extreme Verbraucherlieblinge sind. Außerdem bildet die Zutat die Basis für viele Traditionsprodukte. Wir müssen also umdenken und uns mit der Wertschöpfungskette auseinandersetzen. Vom Feld über die Mühle bis hin zur Produktion, überall gibt es Möglichkeiten, CO₂ zu vermeiden oder zu reduzieren. Diese Chancen müssen wir prüfen und nutzen. Harry-Brot hat beispielsweise – gemeinsam mit Partnern – ein Projekt ins Leben gerufen, das vorsieht, grünen und damit weniger CO₂-intensiven Dünger zu implementieren. So ist es möglich, den CO₂-Fußabdruck, etwa im Weizenanbau deutlich zu senken.

VGMS-Getreidetagung am 11. Juli 2024 im IGWZ in Weihenstephan

Bereits zum 23. Mal kommen Vertreterinnen und Vertreter von Müllerei, Landwirtschaft, Agrarhandel und Bäckerei sowie Politik und Wissenschaft in Weihenstephan zur Getreidetagung zusammen, um über aktuelle Themen der Wertschöpfungskette Getreide, Mehl und Brot zu diskutieren. Auf die Fragen, wo wir stehen und was die wichtigsten politischen Vorhaben bis zur Bundestagswahl sind, antwortet Luisa Rölke vom Bundeslandwirtschaftsministerium. Erik Guttulröd von der Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft zeigt, wie Nachhaltigkeitsziele im Ackerbau erreicht werden können. Norbert Lötzing von Harry-Brot berichtet, was Nachhaltigkeit für die Bäckerei bedeutet. Steffen Zitzmann von improvin¹ aus Stockholm präsentiert technische Ansätze und geeignete Werkzeuge, mit denen der ökologische Fußabdruck berechnet und kommuniziert werden kann. Lorenz Hartl von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft stellt die Ergebnisse der Landessortversuche zu neuen Brotgetreidesorten vor. Die Saatgut-Treuhandverwaltungsgesellschaft berichtet über die Folgen des BGH-Urteils zum Sortenschutz. Carina Stoll von der TU-München klärt über die Mechanismen der alpha-Amylase-Aktivität in Backwaren auf. Begrüßen werden Stefan Sedlmayer, LfL-Präsident, und Stefan Blum, Vorsitzender des Verbandes Bayerischer Handlungsmühlen.

Das Programm der VGMS-Getreidetagung finden Sie anbei. Eine Anmeldung ist weiter möglich: <https://event.vgms.de/?h=wPHE2B7>

Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS

Im VGMS sind rund 500 Unternehmen organisiert, von mittelständischen, familiengeführten Unternehmen bis hin zu großen internationalen Konzernen. In den Betrieben werden rund 15 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Hafer, Hartweizen, Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Die Unternehmen sind wichtige Partner der Landwirtschaft sowie von Lebensmittelhandwerk, Industrie und Handel. Die Produktpalette reicht von Mehl über Haferflocken, Frühstückscerealien, Nudeln und Reis bis zu nativen und modifizierten Stärken sowie Stärkeverzuckerungsprodukten. In Deutschland und darüber hinaus versorgen die Unternehmen Tag für Tag Millionen Menschen mit hochwertigen, sicheren und zugleich preiswerten Lebensmitteln. Daneben stellen sie Produkte für die

chemisch-technische und pharmazeutische Industrie sowie Einzelfuttermittel für die Tierernährung her.

Mit ihren rund 12.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erwirtschaften die im VGMS zusammengeschlossenen Branchen einen Umsatz von etwa sieben Milliarden Euro, mit ihren Produkten sind sie weltweit erfolgreich. Der VGMS vertritt ihre wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen gegenüber deutschen und europäischen Institutionen.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34

E anne-kristin.barth@vgms.de

Anlage:

- Programm VGMS-Getreidetagung 2024 Weihenstephan