

Der Veranstaltungssaal war bis auf den letzten Platz gefüllt, als sich am 22. Januar in Braunschweig Experten aus 15 Ländern zur Hafertagung versammelten. Die Gästeliste reichte von Vertretern aus Züchtung, Mühlen, Verarbeitung und Vermarktung bis hin zu wissenschaftlichen Einrichtungen.

Wolf von Rhade, Geschäftsführer des Saaten-Union-Gesellschafters Nordsaat, erinnerte in seiner Begrüßung an die Anfänge der deutschen Haferzüchtung. Seit die Nordsaat vor 110 Jahren eine Kooperation mit einem schwedischen Unternehmen eingegangen sei, befasse man sich dort mit der Haferzüchtung. Und das sei auch in den Jahrzehnten so geblieben, in denen die Kultur ein trauriges Nischendasein als Pferdefutter fristete.

Passt bestens in die Zeit

Doch nun rücke das Getreide seit Jahren konstant stärker in den Fokus gesundheitsbewusster Verbraucher, fuhr von Rhade fort. Hafer passe mit gesunden Inhaltsstoffen und modernen Vermarktungskonzepten in moderne Ernährungskonzepte. Und – anders als einige andere als „Superfood“ angepriesene Lebensmittel, ist der Hafer regional. „Nordsaat bleibt dran“, versprach der Redner dem Publikum.

Henning von Alvermann, Crop-Manager bei der Saaten-Union und Moderator der Veranstaltung, ergänzte, dass das Ziel dabei nicht sei, „einfach nur zu züchten“. „Wir brauchen Lösungen für Leute mit verschiedenen Ansprüchen.“ Jeder neunte Erdenbewohner hungert, gleichzeitig gewinnt das Problem der Über- und Fehlernährung immer stärker an Bedeutung und bringt für Millionen Menschen gesundheitliche Probleme mit sich sowie für Volkswirtschaften hohe finanzielle Belastungen. Und dann sei da noch der Klimawandel, der von Züchtern und Kulturen in hohem Tempo Flexibilität fordere. „Hafer ist nicht die einzige Lösung, aber ein Teil davon“, schloss er.

Züchtung zählt

Dr. Steffen Noleppa vom Berliner Humboldt-Forum for Food and Agriculture war von der Saaten-Union beauftragt worden, den ökonomischen und sozialen Wert der Züchtung zu untersuchen. Dafür verglich er Studien zur Bedeutung der Züchtung in Deutschland, Europa und der Welt. Seine Schlussfolgerung: „Züchtung ist der Treiber für eine Produktivitätssteigerung“. In Regionen wie der EU sei die „Total factor productivity“, also die Innovation, die wich-



FOTO: SABINE RUBENSAAT

Hafer wird niemals alt

Ende Januar trafen sich Vertreter vieler europäischer Länder zur „Oat Convention“. Die Veranstaltung der Saaten-Union brachte dabei Vertreter der gesamten Wertschöpfungskette zusammen.

tigste Wachstumsquelle, weil andere Faktoren wie Wasser und Ackerfläche bereits ausgereizt seien. Im Umkehrschluss, fügte Noleppa an, hätte ein Verzicht auf züchterischen Fortschritt allein seit 2015 Produktionsverluste von 17 % zur Folge gehabt! „Ohne Züchtung wäre die EU, diese wirtschaftlich und klimatisch stabile Region, Nettoimporteur für alle landwirtschaftlichen Kulturen“, erklärte Noleppa. „Wir würden Flächen in anderen Teilen der Welt beanspruchen mit allen damit verbundenen Folgen: CO₂-Ausstoß, Biodiversitätsverluste und Wasserverbrauch.“

Zu wenig Forschung

Prof. Luzia Valentini vom Neubrandenburg Institute of Evidence-based Dietetics (NIED) informier-

te im Anschluss über Gesundheitseffekte des Hafers. Sie schloss sich den Worten von Rhades an und listete nur einige der Kosten auf, die Über- und Fehlernährung in den kommenden Jahren verursachen werden: 2017 ergab eine Studie zu Herz-Kreislauf-erkrankungen und deren Kosten, dass auf die EU Belastungen von jährlich 210 Mrd. € zukommen. Dabei seien 80 % Erkrankungen der Herzkranzgefäße und 90 % der Diabetes-Typ-2-Erkrankungen mit entsprechender Gesundheitsvorsorge vermeidbar. Weltweit ist ungesunde Ernährung für einen von fünf Todesfällen verantwortlich!

Hafer ist insgesamt mit vergleichbaren Inhaltsstoffen wie andere Getreide ausgestattet – hohe Rohfaser-, Protein- und Mikronährstoffgehalte wie Zink, Eisen, Vitamin B1 und B6 oder Magne-

sium. Interessant werde er durch spezifische bioaktive Inhaltsstoffe wie Beta-Glucan und Avenathramide, die als Antioxidantien wirken und entzündungshemmende Eigenschaften hätten.

Eine interessante anbautechnische Untersuchung zum Hafer von der Hochschule Neubrandenburg beschrieb Valentini noch: Es werde untersucht, wie die Verbindung zwischen guten Wachstumsbedingungen und dem Gehalt an Inhaltsstoffen wie dem erwähnten Beta-Glucan ist. Die Idee dahinter: Flächen mit besonders hohen Inhaltsstoffgehalten extra zu ernten.

Oma hat an ihn geglaubt

Leandro Burguete aus Berlin, Geschäftsführer der „Fast-Food“-Kette Haferkater, stellte anschließend seine Geschäftsidee vor. Porridge,



Dr. Steffen Noleppa



Prof. Luzia Valentini



Leandro Burguete



Inga Pffannebecker



Matthias Hannsbauer



Steffen Beuch

FOTOS: CATRIN HAHN

vor allem unter seinem deutschen Namen Haferbrei, sei vielen zwar gesund, aber altbacken vorgekommen, erklärte er.

Obwohl seine Freunde ihn anfänglich für verrückt erklärten und nur seine Oma ihm Mut zugesprochen habe, traf die Geschäftsidee offenbar einen Nerv beim Kunden: Frisch zubereitetes, lecker zusammengestelltes und preisgünstiges „Porridge to go“ in mehreren Geschmacksvariationen, darunter auch herzhaft, ist inzwischen in zehn Filialen, meist an Bahnhöfen, erhältlich. Die sozialen Medien spielten dabei bei der Bekannmachung der Kette die größte Rolle, hat Burguete festgestellt: „Kunden sind die besten Botschafter.“

„Essen wird Lifestyle“

Das unterstützt auch Inga Pfannebecker, sie ist Foodbloggerin und Buchautorin aus Amsterdam. Viele Menschen entwickelten heute eine emotionale Beziehung zu ihrer Ernährung. Hafer erlebe dabei eine Verschiebung in der Wahrnehmung, weg vom altbackenen Arme-Leute-Essen hin zu einem modernen, gesunden und in vielfältiger Weise konsumierbaren Lebensmittel.

„Hafer ist keine Nische mehr“, hat Pfannebecker festgestellt. Und aus Gesundheitsaspekten kann die Ökotrophologin das nur begrüßen: „In Sachen Inhaltsstoffe kann Hafer alle Getreide ersetzen!“

„Hafer wird niemals alt“

Auch Matthias Hannsbauer vom Schweizer Technikanbieter für Getreideaufbereitung und -Verarbeitung Bühler AG ist froh über das wachsende Interesse an Hafer.

Auch er beobachtet die Verschiebung in der Verbrauchermeinung, was weltweit wachsende Märkte zur Folge habe. „Typisch für den Hafer sind viele lokale Märkte und kundenspezifische Angebote. Bei der Hafermilch gibt es derzeit ein rasantes Wachstum, auf solche Entwicklungen müssen sich Mühlen schnell einstellen.“ Weitere Segmente, die die Mühlen herausforderten, sind die Bereiche Ökohafer und „Glutenfrei“.

Das an sich glutenfreie Haferkorn müsse so sorgfältig geerntet, aufbereitet und verarbeitet werden, dass so wenig wie möglich Anteile an (glutenhaltigem) Fremdgekreide hineingeraten. Der heute noch übliche Besatz von 20 ppm, das entspricht etwa 1 bis 2 Körnern Weizen/kg Hafer, wird

sich schon bald in Richtung 5 ppm entwickeln, ist Hannsbauer überzeugt. Auch weitere Qualitätsansprüche werden steigen. So sei Rosten als neuer Arbeitsschritt bereits in einigen Mühlen integriert, der Arbeitsschritt biete geschmackliche Vorteile, Bitterstoffe würden entfernt.

„From Feed to Food“

Letzter in der Reihe der Referenten war Dr. Steffen Beuch, Haferzüchter beim Saaten-Union-Gesellschafter Nordsaat. Er freut sich über die neue Karriere des Hafers. Das zeige sich in allen Märkten: „Die Vorräte bei den Hauptproduzenten Nordamerika, Australien und Europa sind historisch niedrig, die weltweite Ernte von 20 bis 25 Mio. t kann den wachsenden Bedarf nicht ausgleichen.“

Unglücklicherweise muss er aber konstatieren, dass die Anbaufläche in vielen Ländern sinke, darunter auch in Deutschland. In Europa sei Spanien das einzige Land mit konstanter Anbaufläche. Die Erntemengen blieben allerdings konstant. Das sei der Züchtung zu verdanken: „Die Erträge sind in allen Anbauregionen deutlich gestiegen. In Irland haben sie sich sogar verdoppelt!“

Haferanbau müsse professionell angegangen werden, fordert der Züchter: „In keiner Kultur haben wir eine so große Lücke zwischen Versuchsergebnissen und Praxiserträgen.“ Um sage und schreibe 35 % liegen die Erträge in Feldversuchen über denen der Praxis. „Die Züchtung hat die Erträge gesteigert, aber das kam auf dem Feld nicht an“, konstatiert Beuch. Als Gründe beschreibt er eine (zu) geringe Intensität bei vielen Anbauern, die oft auch mit schlechterer Standortwahl einhergeht, aber auch den steigenden Ökohaferanbau.

Nordsaat sehe sich in der Lage, Sorten für alle Anbauanforderungen und Marktansprüche bereitzustellen. „Dank verschiedener Genpools sind wir der einzige Züchter, der für alle europäischen Bedürfnisse züchtet. Jedes zweite Haferfeld in Deutschland und jedes fünfte in Europa trägt Nordsaat-Material. Das macht uns stolz.“ Neuester Zugang in der Beschreibenden Sortenliste sei der seit 2018 in vielen Ländern zugelassene Lion. Der Gelbhafer zeige sich sehr stabil unter vielen Bedingungen und bringe dank seiner guten Schälbarkeit beste Eigenschaften für Anbauer und Verarbeiter mit. **CATRIN HAHN**, Berlin

Die Nordsaat-Unternehmensgruppe ist eines der führenden Unternehmen der Getreidezüchtung in Europa. Sie züchtet Winterweizen, Hybridweizen, Triticale, Winter- und Sommergerste sowie Hafer.

In drei Zuchtstationen in Böhnshausen im Vorharz (Sachsen-Anhalt) – dort befindet sich heute auch der Sitz des Unternehmens – in Granskevitz auf Rügen (Mecklenburg-Vorpommern) und in Gudow (Schleswig-Holstein) wird auf circa 150 ha Zuchtgartenfläche an der Weiterentwicklung von Hochleistungssorten gearbeitet. Etwa 110 Mitarbeiter sind in den Bereichen Züchtung, Landwirtschaft und Saatgutvermehrung beschäftigt. Geschäftsführer des Unternehmens sind Wolf von Rhade, Claus-Henning von Rhade sowie Alexis von Rhade.

Geschichte des Unternehmens

1910: Karl von Schultz, Inhaber des Granskevitzer Rittergutes auf Rügen, interessierte sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts für die moderne Pflanzenzüchtung und

Die Nordsaat Saatzeit

Marktführer bei Hafer

begann daher 1910 mit dem Import von Pflanzensorten des schwedischen Züchterhauses Svalöf, darunter erste Hafersorten.

1929: gründete er die Norddeutsche Saatzeit AG, kurz „Nordsaat“.

1945: Die Familie von Schultz musste Granskevitz verlassen und gründete die Nordsaat Saatzeit GmbH in Schleswig/Holstein neu. Aus dem Rittergut Granskevitz wurde ein Volkseigenes Gut (VEG) mit Saatzeitstation, in der Winterweizen, Sommergerste, Hafer, Erbsen und Sommerweizen; später nur noch Hafer und Erbsen bearbeitet wurden.

1965: Die Nordsaat war einer der Gründungsgesellschafter der Saaten-Union zum Zweck des gemeinsamen Saatvertriebs und der Koordination der europaweiten Züchtungs-, Prüf- sowie Produktionsaktivitäten.

1991: Nach der Wende wurde das Stammhaus in Granskevitz zu-

rückgekauft und der Firmensitz von Schleswig-Holstein nach Böhnshausen/Langenstein bei Halberstadt verlegt.

Allianzen für Zuchtfortschritt

Um Entwicklungen in der Grundlagenforschung schneller in praxistaugliche Sorten umsetzen zu können, sind die Züchter der Nordsaat an zahlreichen Züchtungsallianzen beteiligt. Dazu gehören proWeizen, die Gemeinschaft zur Förderung von Pflanzeninnovation GFPI, das Julius-Kühn-Institut JKI und das Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung IPK.

Saatgutproduktion in Eigenregie

Die Saatgutvermehrung erfolgt wie bei den meisten mittelständischen Züchterhäusern im direk-

ten Vertragsanbau auf den eigenen landwirtschaftlichen Betrieben sowie über Auftrags- und Lizenzvermehrungen bei VO- und Partnerfirmen im In- und Ausland. Die Aufbereitung findet anschließend in eigenen Aufbereitungsanlagen und einem Partnerbetrieb statt, den Vertrieb des Saatgutes organisiert die Saaten-Union.

Haferzüchtung im hohen Norden

Die Haferzüchtung der Nordsaat ist in der Zuchtstation Granskevitz zu Hause. Haferzüchter und Saatzeitleiter der Zuchtstation Dr. Steffen Beuch ist nicht unerheblich dafür verantwortlich, dass Nordsaat heute europaweit Marktführer beim Hafer ist. Dank verschiedener Genpools können für alle Standort- und Qualitätsansprüche geeignete Sorten bereitgestellt werden. Deutlich unterstrichen wird das durch den Umstand, dass auf jedem zweiten Haferfeld in Deutschland und jedem fünften in Europa eine Nordsaat-Züchtung steht.

CATRIN HAHN



Alexis von Rhade

FOTO: SAATEN-UNION



Wolf von Rhade

FOTO: STEFANIE RINNE