JAHRESBERICHT 2014

JAHRESBERICHT 2014

© 2015

Herausgeber:
DLG e.V. (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), Frankfurt am Main

Verlag:
DLG-Verlag GmbH
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck und Vervielfältigung, auch auszugsweise,
nur mit Genehmigung des Verlags und des Herausgebers gestattet.
Alle Informationen und Hinweise ohne Gewähr und Haftung.

Redaktion:
Dietrich Holler, DLG (V.i.S.d.P.), Dr. Regina Hübner, Regina Leister,
Guido Oppenhäuser, Friedrich W. Rach, Piet Schucht, Dr. Frank Volz
Mit Beiträgen von: Dr. Jörg Bauer, Dr. Hermann Buitkamp, Dr. Klaus Erdle,
Walter Hofmann, Dr. Lothar Hövelmann, Leonie Hug, Bernd Koch,
Carmen Müller, Hubertus Paetow, Dr. Michaela Roland, Klaus Rufli,
Dr. Achim Schaffner, Dr. Karl Schlösser, Andreas Steul, Marcus Vagt,
Ulrich Westrup, Dr. Wilfried Wolf

Fotos:
Christian Mühlhausen (landpixel), Felix Holland, fotolia.com

Herstellung:
Daniela Schirach,
DLG-Verlag GmbH, Frankfurt am Main

Layout:
Petra Sarow, München

Vorwort

Liebe DLG-Mitglieder, liebe Freunde der DLG,

wer die öffentliche Debatte um die moderne Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion verfolgt, wer sich, wie die DLG, aktiv daran beteiligt, staunt, mit welcher Vehemenz sich zurzeit Gegensätze zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft aufbauen. Mit zum Teil dogmatischer Härte wird in drei Richtungen argumentiert: „Klein gegen Groß“, „Schützen contra Nutzen“, „Alt gegen Neu“. Nachdem diese Diskussion sich zunächst auf die moderne Tierhaltung fokussierte, stehen heute innovative Ausprägungen des Ackerbaus, aber auch ökonomische Prinzipien vom Wachstum über die Spezialisierung bis hin zur internationalen Arbeitsteilung in der Kritik. TTIP, das „Chlor-Hühnchen“, Entdemokratisierung und Entsolidarisierung – die ideologisch geführte Debatte erklimmt immer neue Gipfel an Zuspitzung.

Das sind allesamt gute Gründe, das Thema wissensbasiert und fachlich fundiert anzugehen. Es geht darum, Meinungen von Fakten zu trennen, auch tatsächlich vorhandene Defizite der Branche offen zu benennen. Die DLG hat das 2014 entlang der gesamten Wertschöpfungskette mit entsprechenden Schwerpunkten ihrer Wintertagung und der Lebensmitteltage getan. „Weltagrarhandel – Wer verliert? Wer gewinnt?“ lautete zu Jahresbeginn 2014 die zentrale Frage der DLG-Wintertagung in München. Der DLG-Tradition des „Runden Tisches“ verpflichtet, diskutierten Wissenschaftler, Unternehmer und NGO-Vertreter über Chancen und Risiken des weltweiten Agrarhandels. Es zeigte sich, trotz unterschiedlicher Perspektiven: Der Agrarhandel ist eine tragende Säule der global arbeitsteilig organisierten Agrar- und Ernährungswirtschaft. Ob einzelne Volkswirtschaften oder Teilbranchen zu Gewinnern oder Verlierern gehören, ist nicht eine Frage von „groß oder klein“, eher eine von „schnell oder langsam“, von „innovativ oder rückwärtsgewandt“. Stillstand ist Rückschritt, auch eine komfortable Position unterliegt fortlaufend dem Wettbewerb, eine Chance gerade für Schwellen-Länder, indem sie durch Integration in die internationalen Handelsströme ihre wirtschaftliche Lage verbessern können. Der agrarische Gunststandort Europa hat seinen Beitrag zu den globalen Handelsströmen zu leisten, ein Gebot der Ökonomie, aber auch der globalen Ernährungsverantwortung.

„Schützen“ und „Nutzen“ auch von knappen natürlichen Ressourcen, das ist kein Widerspruch. Im Gegenteil, wie die DLG durch die Veröffentlichung des ersten Nachhaltigkeitsberichts für die deutsche Landwirtschaft im Januar nachweisen konnte. Technischer Fortschritt von der neuen Sorte über die elektronisch minutiös gesteuerte Maschine bis zu neuen leistungsfähigen Managementstrukturen haben die deutsche Landwirtschaft nachhaltiger gemacht. Sehen konnte man dies auch im Juni anlässlich der DLG-Feldtage 2014 in Bernburg.

Diese Feldtage im IPZ in Bernburg, von mehr als 23.000 Besuchern besucht, entwickeln sich immer mehr zum international beachteten Schaufenster für nachhaltige pflanzenbauliche Systemlösungen. Sie bieten darüber hinaus die Möglichkeit, innovative Methoden mit der Gesellschaft zu diskutieren.

Wie notwendig die weitere intensive Forschung ist, lässt sich beispielsweise daran erkennen, dass sich der Zuchtfortschritt beim Weizen in den vergangenen Jahren verlangsamt hat. Auch eine veränderte Zulassungspolitik beim Pflanzenschutz gehört zu den Herausforderungen, für die die Landwirtschaft bis jetzt keine ausreichenden Lösungen hat.

Wir erleben Zeiten, die die Tierhaltung in besonderem Maße fordern. Der Wegfall der Milchquote, ein wettbewerbsintensives Umfeld bei Huhn und Schwein sowie eine zunehmend kritische, teilweise hochemotionale Diskussion mit der Gesellschaft über Haltungsbedingungen der Tiere sind die wesentlichen Bestimmungsfaktoren für die Zukunftsstrategie der Tierhalter.

Wenn unternehmerische Tierhalter von einer gesellschaftlichen Diskus-

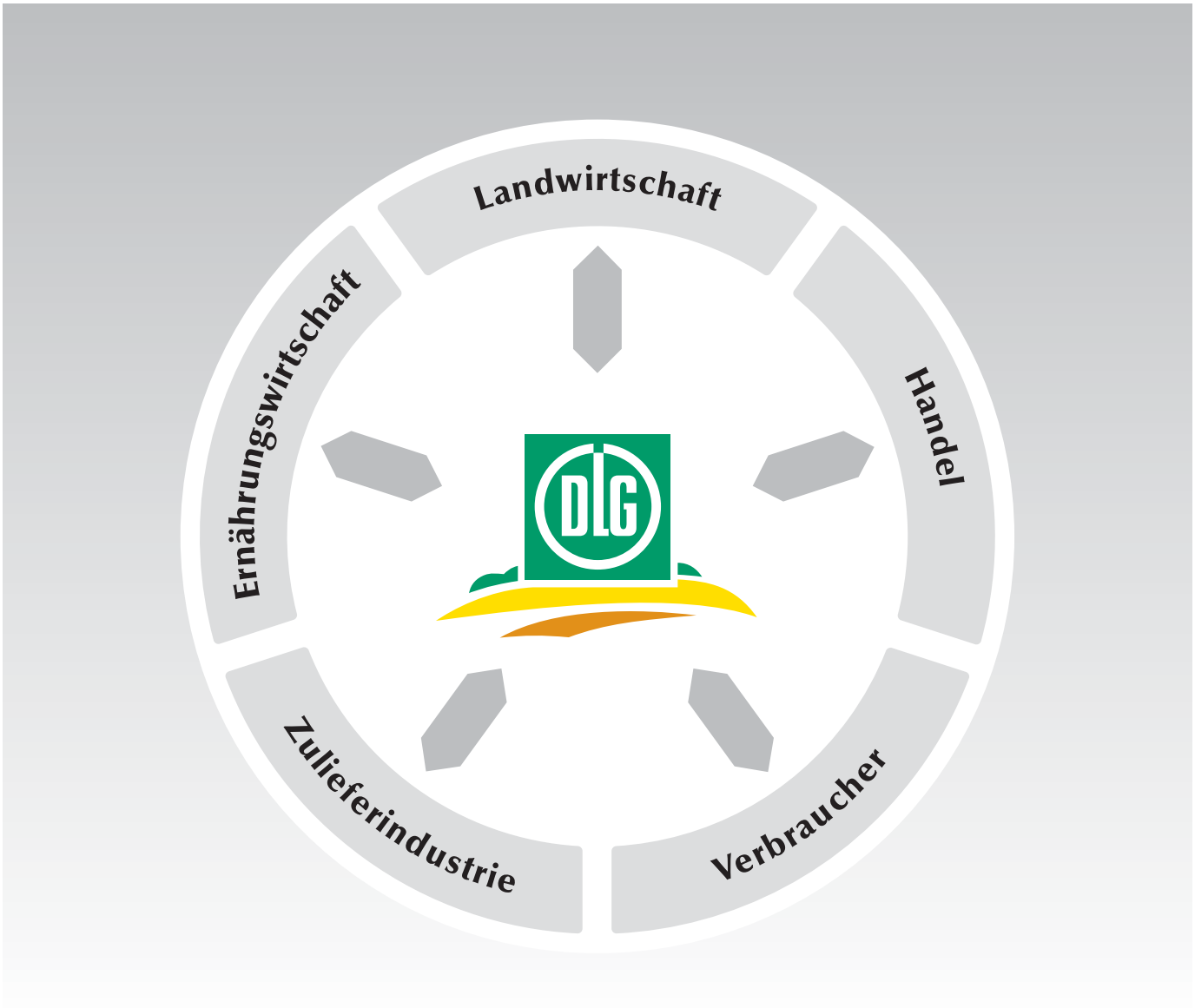
sion emotional ins Abseits gestellt werden, ist das in weiten Teilen ungerecht und zielt an der Wirklichkeit vorbei. Anthropozentrische Vorstellungen von Tierwohl, verzerrende Begriffe wie „Massentierhaltung“ und „Megaställe“ vermitteln den Eindruck, als hätten sich die Haltungsbedingungen für Nutztiere in den vergangenen Jahren verschlechtert. Dabei werden sowohl bei den Tierhaltern als auch in der Branche vielfältig Innovationen gerade für das Tier entwickelt, wie die Weltleitmesse für Tierhaltungsprofis, die EuroTier, im November 2014 eindrucksvoll unterstrich. Es gibt ein breites Portfolio an Entwicklungen, die Wohlbefinden und deshalb die Leistung der Nutztiere verbessern. Der Ideenvergleich im Herbst in Hannover gibt dieser Entwicklung einen zusätzlichen Impuls. Dass heutige Tierhaltungssysteme verbesserungsfähig sind, ist eine zeitlose, nicht besonders überraschende Erkenntnis. Es bleibt dabei: Das Bessere ist des Guten Feind. Dieses Bessere zu mobilisieren, auf internationalen Ausstellungen vergleichbar nebeneinander zu stellen, das ist der klassische Auftrag einer DLG.

Diese Haltung prägt seit nunmehr 130 Jahren das Denken und Handeln der DLG: Offen für neue Gedanken, bereit, diese im kritischen Diskurs zu bewerten und zupackend, wenn es darum geht, den erkannten Fortschritt zu realisieren.

Anerkannte, praktisch fundierte ehrenamtliche Experten bilden gemeinsam mit kompetenten hauptamtlichen Mitarbeitern das einzigartige Netzwerk DLG, dessen Auftrag sich in wenigen Worten zusammenfassen lässt: Impulse für den Fortschritt.

Im Namen des DLG-Vorstandes danke ich den Mitgliedern und Freunden der DLG, allen Ehrenamtlichen und Mitarbeitern für ihre richtungsweisenden Gedanken und die Tatkraft, mit der sie sich zum Nutzen der deutschen und internationalen Agrar- und Ernährungswirtschaft engagieren.

Carl-Albrecht Bartmer
Präsident der DLG



DLG: Impulse für den Fortschritt

Die DLG e.V. (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) wurde 1885 von Max Eyth gegründet. Heute ist sie mit mehr als 26.000 Mitgliedern eine der Spitzenorganisationen der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft. Die DLG ist eine für jeden offene Fachorganisation, politisch und wirtschaftlich unabhängig.

Ihr Ziel ist es, „Impulse für den Fortschritt“ zu geben: durch die Förderung von technischem, biologischem und organisatorischem Fortschritt in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, die Förderung von Wissenschaft, Forschung, Bildung, Nachhaltigkeit und Verbraucheraufklärung, die Intensivierung der internationalen Zusammenarbeit und die Förderung der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung von Schwellen- und Entwicklungsländern.

Die DLG sieht sich als neutrales, offenes Forum des Wissensaustausches und der Meinungsbildung. Mehr als 3.000 ehrenamtliche Experten und rund 200 hauptamtliche Mitarbeiter erarbeiten zukunftsorientierte Lösungen für aktuelle Probleme, vermitteln Wissen, schaffen Markttransparenz und prüfen und prämieren Produkte aus Land- und Ernährungswirtschaft. Im Zentrum aller DLG-Aktivitäten steht der Transfer neuester wissenschaftlicher, wirtschaftlicher und organisatorischer Erkenntnisse in die land- und ernährungswirtschaftliche Praxis.

Strategieprozess DLG 2024

Wissen und Können entscheiden

Den Wandel der internationalen Agrar- und Ernährungswirtschaft gestaltet die DLG aktiv mit. Dafür muss sie sich als Organisation vorausschauend weiterentwickeln. Mit dem Strategieprozess „DLG 2024“ geht es in Richtung Zukunft.

Drei Säulen tragen die DLG: Facharbeit, Testen und Ausstellungen. Dieser Dreiklang prägt die DLG seit ihrer Gründung vor rund 130 Jahren und wird sie auch künftig als Fachorganisation der Agrar- und Ernährungswirtschaft bestimmen. Allerdings ist die Umsetzung, qualitativ und vor allem quantitativ, in den vergangenen zehn Jahren deutlich komplexer geworden: Die Anzahl der Fachveranstaltungen – Seminare, Tagungen oder Foren – ist erheblich angewachsen. Diese Dynamik erfasst alle Fachbereiche der DLG, den Bereich Ausstellungen, das Testen von Betriebsmitteln, Landtechnik und Lebensmitteln und auch das internationale Engagement der DLG.

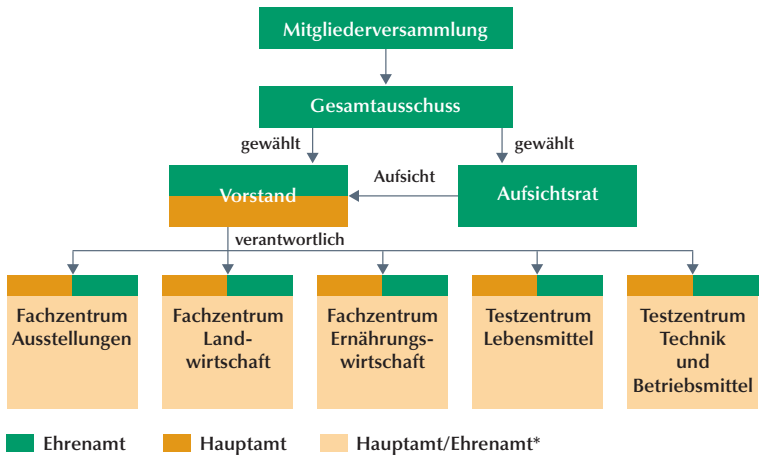
Zwischen Wissenschaft und Praxis

Das Wachstum geht mit einer zunehmenden Komplexität einher. Beides muss sich in den Strukturen der DLG widerspiegeln. Dafür heißt es, kluge Köpfe einbinden und Engagement gezielt bündeln. Genau das war der Beweggrund, einen Strategieprozess „DLG 2024“ zu initiieren. Ehrenamt und hauptamtliche Mitarbeiter gestalten gemeinsam die künftige Strategie.
Die Weiterentwicklung der DLG für die kommende Dekade ist beileibe kein Selbstzweck. Es gilt, globale Entwicklungen aufzugreifen, zu analysieren und herauszuarbeiten, welche Konsequenzen sich daraus für die Mitglieder der DLG ergeben. Dafür bedarf die DLG eines Netzwerkes bester Fachleute und Experten, die den Blick mutig voraus, auch über den nationalen Horizont hinaus werfen können. Sie entwickeln gemeinsam ein Bild an Einschätzungen, das dem globalen Maßstab gerecht wird. Gerade wegen dieses fachlichen, internationalen Fundaments sind Ausstellungen wie die EuroTier oder Agritechnica weit mehr als nur eine Messe. Sie werden durch die Wissensgesellschaft DLG, an der Schnittstelle zwischen Praxis und Wissenschaft, zu einzigartigen internationalen Plattformen für Aussteller und Besucher. Internationalität ist hier längst gelebte Realität. Sie wird innerhalb des Strategieprozesses ausgebaut. Noch mehr Grenzen überschreitende Facharbeit, kombiniert mit neutralen Tests und begleitenden Fachausstellungen rund um den Globus, bilden aus diesem Grund die zentralen Annahmen des Strategieprozesses. Oder um es kurz zu fassen: Die DLG soll auf dem Weg zum internationalen Think Tank für das Wissen in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft einen großen Schritt vorangehen.

Stärke schafft Unabhängigkeit

Von Beginn an sind in den 2013 gestarteten Strategieprozess die Erwartungen und Erfahrungen sowohl der Mitglieder als auch der Mitarbeiter eingeflossen. Dabei stand der offene Dialog im Vordergrund, um alle Beteiligten in „DLG 2024“ zu integrieren. Die „Future Days“ als Brainstorming-Plattformen des Netzwerkes haben für die Strategie der kommenden zehn Jahre wichtige Impulse gebracht.
Die Freiheit im Denken und der offene Diskurs sind in der „DNA“ der DLG seit deren Gründung durch Max Eyth verankert. Wie anders wäre es sonst möglich, dass die DLG in

Die neue Struktur der DLG



* gemeinsame Arbeit mit Ausschüssen, Prüfern etc.

Diskutieren und Dokumentieren: Impressionen vom „Future Day“ des Strategieprozesses

ihren Gremien und Ausschüssen den inhaltlichen Bogen von „Grüner Gentechnik bis Ökolandbau“ spannt?

Die geistige Freiheit setzt wirtschaftliche Unabhängigkeit voraus. Nur auf dieser Basis ist neutrale und kompetente Facharbeit überhaupt möglich. Das ökonomische Fundament der fachlichen Souveränität zu sichern und auszubauen, ist folglich ein weiterer wesentlicher Aspekt des Strategieprozesses.

Ergänzend zu ihrer Hauptaufgabe, den fachlichen Fortschritt für die Agrar- und Lebensmittelwirtschaft voranzubringen, setzt sich die DLG für den Dialog der Branche mit der Gesellschaft ein. Der Strategieprozess wird dazu beitragen, hier Kompetenzfelder aufzubauen, um insbesondere der modernen Agrarwirtschaft langfristig eine gesellschaftlich akzeptierte „Arbeitsgrundlage“ zu schaffen.

Wie das aktuelle DLG-Organigramm (siehe Seite 10) zeigt, hat sich durch den Strategieprozess die Struktur bereits erheblich verändert. Die beschriebene Dynamik und Komplexität, aber auch die zu erwartenden neuen Herausforderungen, hatten das bisherige Steuerungsmodell an seine Grenzen gebracht. Den Vorstand bilden nun zusammen mit dem Präsidenten die fünf ehrenamtlichen Vorsitzenden der Test- und Fachzentren sowie der Hauptgeschäftsführer und die Geschäftsführer der fünf Fachbereiche. Inhaltlich und fachlich ist das Ehrenamt im Vorstand führend. Mit den hauptamtlichen, operativen Geschäftsführern leitet das Ehrenamt als jeweilige Doppelspitze die Fach- und Testzentren. Der durchgehend ehrenamtlich besetzte Aufsichtsrat kontrolliert mitwirkend den Vorstand. Aufsichtsrat und Vorstand werden vom höchsten Gremium der DLG, dem Gesamtausschuss, gewählt. Dieser erhält seine Legitimation durch die Mitgliederversammlung.

Wesensmerkmal eines langfristig angelegten Strategieprozesses ist, dass er kontinuierlich angepasst und optimiert wird. So wie die DLG in ihrer Facharbeit seit jeher das Prinzip des „Runden Tisches“ pflegt, hat sich während des Strategieprozesses das offene, gelegentlich auch kritische Miteinander bewährt. Den Maßstab für Diskussionen und namentlich für die daraus folgenden strategischen Ziele sowie deren operative Umsetzung hat Max Eyth bereits zur Gründung der DLG vor rund 130 Jahren vorgegeben: „Wissen und Können“ – der Strategieprozess „DLG 2024“ wird sich daran messen.

Carl-Albrecht Bartmer
Präsident der DLG

Dr. Reinhard Grandke
Hauptgeschäftsführer der DLG

Vorstand der DLG

Carl-Albrecht Bartmer
Präsident,
Landwirt,
Löbnitz a.d. Bode

Dr. Reinhard Grandke
Hauptgeschäftsführer

Philipp Schulze Esking
Vorsitzender Fachbereich Ausstellungen, Landwirt, Billerbeck (Nordrhein-Westfalen)

Peter Grothues
Geschäftsführer Fachbereich Ausstellungen

Ulrich Westrup
Vorsitzender Fachzentrum Landwirtschaft, Landwirt, Bissendorf (Niedersachsen)

Dr. Lothar Hövelmann
Geschäftsführer Fachzentrum Landwirtschaft

Prof. Dr. Michael Uwe Doßmann
Vorsitzender Fachzentrum Lebensmittel, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Fakultät Landwirtschaft Weidenbach (Bayern)

Simone Schiller
Geschäftsführerin Fachzentrum Lebensmittel

Prof. Dr. Achim Stiebing
Vorsitzender Testzentrum Lebensmittel, Fleischtechnologe, Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Rudolf Hepp
Geschäftsführer Testzentrum Lebensmittel und stellv. Hauptgeschäftsführer

Hubertus Paetow
Vorsitzender Testzentrum Technik & Betriebsmittel, Landwirt, Finkenthal, OT Schlutow (Mecklenburg-Vorpommern)

Dr. Hermann Buitkamp
Geschäftsführer Testzentrum Technik & Betriebsmittel

Aufsichtsrat der DLG

Philip von dem Bussche
Aufsichtsratsvorsitzender, Landwirt in Ippenburg (Niedersachsen)

Hubertus von Daniels-Spangenberg
Stellvertretender Vorsitzender, Landwirt in Könnern (Sachsen-Anhalt)

Dr. Jörg Bauer
Landwirt und Dozent beim Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen (LLH) in Edertal-Bergheim (Hessen)

Franziska Bennecke
Landwirtin und Steuerberaterin in Kissenbrück (Niedersachsen)

Prof. Dr. Olaf Christen
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

René Döbelt
Landwirt in Wurzen-Nemt (Sachsen)

Dr. Diedrich Harms
Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei (VLB) in Berlin

Dr. Harald Isermeyer
Landwirt in Eickhorst (Niedersachsen)

Karl Heinz Mann
Unternehmensberater in Göttingen (Niedersachsen)

Henning Pfeiffer
Landwirt in Clenze (Niedersachsen)

Carl-Christian von Plate
Landwirt in Imbshausen (Niedersachsen)

Judith Siebers
Landwirtin in Kleve (Nordrhein-Westfalen)

Martin Umhau
Landwirt in Oschatz (Sachsen)

MITGLIEDERVERSAMMLUNG

GESAMTAUSSCHUSS

VORSTAND

Präsident: Carl-Albrecht Bartmer

Vizepräsidenten: Philipp Schulze Esking, Prof. Dr. Michael Uwe Doßmann, Hubertus Paetow, Prof. Dr. Achim Stiebing, Ulrich Westrup

Hauptgeschäftsführer: Dr. Reinhard Grandke
Stellvertreter: Rudolf Hepp

Dr. Hermann Buitkamp, Peter Grothues, Dr. Lothar Hövelmann, Simone Schiller

Verwaltung
Leiter: Joachim Schaaf

Marketing
N.N.

Kommunikation
Leiter: Dietrich Holler

DLG-Zertifizierungsstelle
Leiterin: Petra Krause

AUFSICHTSRAT

Aufsichtsratsvorsitzender:
Philip Freiherr von dem Bussche

Stellv. Vorsitzender:
Hubertus von Daniels-Spangenberg

Dr. Jörg Bauer, Franziska Bennecke, Prof. Dr. Olaf Christen, René Döbelt, Dr. Diedrich Harms, Dr. Harald Isermeyer, Karl Heinz Mann, Henning Pfeiffer, Carl-Christian von Plate, Judith Siebers, Martin Umhau

Fachbereich Ausstellungen

Vorsitzender:
Philipp Schulze Esking
Geschäftsführer:
Peter Grothues

- **AGRITECHNICA** – Freya von Czettritz
- **EuroTier** – Dr. Karl Schlösser
- **EnergyDecentral** – Marcus Vagt
- **DLG-Feldtage** – Andreas Steul
- **DLG-Waldtage** – Dr. Reiner Hofmann
- **PotatoEurope** – Dr. Wilfried Wolf
- **Land & Genuss** – Alexandra Feldmann

Fachzentrum Landwirtschaft

Vorsitzender:
Ulrich Westrup
Geschäftsführer:
Dr. Lothar Hövelmann

- **Pflanzliche Produktion** – Dr. Alexander von Chappuis
- **Tierische Produktion** – N. N.
- **Tierernährung** – Dr. Walter Staudacher
- **Ökonomie** – Dr. Achim Schaffner
- **Nachhaltigkeit und ländliche Räume** – Meike Packeiser
- **Forstwirtschaft** – Dr. Reiner Hofmann
- **Bioenergie** – Marcus Vagt
- **Landtechnik** – Roland Hörner
- **Internationales DLG-Pflanzenbauzentrum** – Dr. Klaus Erdle

Fachzentrum Lebensmittel

Vorsitzender:
Prof. Dr. Michael Uwe Doßmann
Geschäftsführerin:
Simone Schiller

- **Lebensmitteltechnologie** – Prof. Dr. Herbert Buckenhüskes
- **Sensorik** – Bianca Schneider-Häder
- **Anuga FoodTec** – Prof. Dr. Herbert Buckenhüskes
- **DLG-Akademie** – Carmen Müller

Testzentrum Lebensmittel

Vorsitzender:
Prof. Dr. Achim Stiebing
Geschäftsführer:
Rudolf Hepp

- **Feinkost, Fertiggerichte, Frischfleisch** – Dr. Hansjörg Fähnle
- **Back-, Süßwaren & Getreidenährmittel** – Jennifer Schorr
- **Molkereiprodukte** – Inka Scharf
- **Fleischwaren** – Karin Hillgärtner
- **Bioprodukte, Fisch, Seafood** – Petra Krause
- **Wein und Sekt** – Benedikt Bleile
- **Spirituosen, Bier, Fruchtgetränke, Wasser** – Thomas Burkhardt

Testzentrum Technik und Betriebsmittel

Vorsitzender:
Hubertus Paetow
Geschäftsführer:
Dr. Hermann Buitkamp

- **Fahrzeugtechnik** – Andreas Ai
- **Außenwirtschaft** – Dr. Ulrich Rubenschuh
- **Innenwirtschaft** – Susanne Gäckler
- **Forst-, Kommunal-, Gartentechnik** – Walter Stindt
- **Betriebsmittel** – Dr. Michael Eise

Tochtergesellschaften

DLG International GmbH (Geschäftsführer: Bernd Koch), **DLG-Verlag GmbH** (Geschäftsführer: Walter Hoffmann), **DLG Service GmbH** (Geschäftsführer: Peter Grothues), **DLG TestService GmbH** (Geschäftsführer: Klaus Rufli)

Stand: Juni 2015

Teil I:

Schwerpunkte der DLG-Arbeit

1. Landwirtschaft **13**

- Wintertagung 2014: Weltagrarhandel – wer profitiert, wer verliert? 14
- EuroTier 2014: Pflichttermin für Tierhaltungs-Profis weltweit 17
- EnergyDecentral 2014: Elektrisierender Branchentreff 21
- DLG-Feldtage 2014: Internationaler denn je 23
- PotatoEurope 2014: Treffpunkt der Kartoffelbranche 26
- Internationales DLG-Pflanzenbauzentrum (IPZ): Praxisnahe Forschung 29
- Junge DLG: „Noch mehr junge Praktiker gewinnen“ 30
- Hochschulteams der Jungen DLG: Themen und Macher vor Ort 32
- DLG-Prüfungen Landtechnik und Betriebsmittel: Am Puls der Zeit 38
- DLG-Testzentrum Technik und Betriebsmittel: In die Zukunft investieren 40
- DLG-Unternehmertage – Betriebsführung I: Strategien im Ackerbau 43
- DLG-Unternehmertage – Betriebsführung II: Milchviehhaltung im Umbruch 44
- DLG-Unternehmertage – Betriebsführung III: Gute Mitarbeiter – dringend gesucht! 46
- DLG-Akademie: Know-how für Landwirtschaft und Agribusiness 49
- DLG-Gremien: Think Tanks der Landwirtschaft 51

2. Lebensmittel **55**

- Expertengespräch Lebensmittel 2014: Themen, Akteure, Perspektiven 56
- DLG-Lebensmitteltage: TTIP: Analysen, Chancen, Risiken 60
- Industrie 4.0 in der Lebensmittelbranche:
  Wenn der Kühlschrank nachbestellt – Kundenwünsche individuell erfüllt 64
- Lebensmittelindustrie 4.0: Paradigmenwechsel für die Lebensmittelwirtschaft 65
- DLG-Trendmonitor Robotik: Automatisierung auf dem Vormarsch 67
- Senioren-Verpflegung im DLG-Test: Mehr Genuss im Alter 68
- Lebensmittelinformations-Verordnung: Mehr Durchblick auf der Verpackung 71
- DLG-Preis für langjährige Produktqualität: Qualität auf lange Sicht 74
- Netzwerk für den Lebensmittel-Nachwuchs: Junge Talente im Blick 76
- Nachwuchsprüfer im Profil 78
- DLG-Jungwinzer: Entdeckungen der deutschen Wein-Szene 80
- Erfolgreicher Erlebnis-Trip in Frankfurt: „Land & Genuss“ mit Besucherrekord 81
- Erfolgreiche MAFEX in Casablanca: DLG goes Afrika 85
- DLG-Akademie – Seminare für die Lebensmittelwirtschaft:
  Individuelle Fortbildungsangebote treffen den Geschmack 87

3. DLG-Tochtergesellschaften **89**

- DLG-Verlagsgruppe: DLG-Verlagsgruppe voll im Trend 90
- DLG International GmbH: Grenzüberschreitend erfolgreich 92
- DLG TestService GmbH: Kompetenz in der Qualitätssicherung 104

LANDWIRTSCHAFT

1

DLG-Wintertagung 2014

Weltagrarhandel – wer profitiert, wer verliert?

Unter dieser Fragestellung stand die große Vortragstagung im Rahmen der DLG-Wintertagung am 15. Januar 2014 in München. Antworten gaben Experten aus Wissenschaft und landwirtschaftlicher Praxis bei der ersten agrarischen Spitzenveranstaltung des Jahres.

Teilhabe an Wertschöpfung und Wohlstand, fairer Wettbewerb und die Sicherung der Ernährung – der globale Agrarhandel ist gezeichnet von einer Vielzahl unterschiedlicher Facetten und wird kontrovers diskutiert – auch über die Landwirtschaft hinaus. Trotz aller Diskussion ist ein Trend unumkehrbar: Das Handelsvolumen wird in den kommenden Jahren weiter stark wachsen. Die zunehmende Dynamik des Weltagrarhandels und Liberalisierungen der Märkte betreffen dabei auch die Landwirte in Deutschland. Die Perspektiven des Weltagrarhandels beleuchtete Prof. Joachim von Braun, Direktor des Zentrums für Entwicklungsforschung in Bonn.

Prof. Joachim von Braun

Festzuhalten ist: Der globale Agrarhandel wächst. Die weltweite Bevölkerung steigt bis 2050 von aktuell 7 Mrd. auf 9 Mrd. Menschen. Gleichzeitig steigt insbesondere in den Schwellenländern der Konsum veredelter Produkte und damit die Nachfrage nach Agrarprodukten. Der wachsende Konsum führt zu einem Konsumniveau, das dem einer Bevölkerung von 12 Mrd. Menschen entspricht.

Die steigende Nachfrage in Asien, dem Nahen Osten und Afrikas wird zunehmend von Nord- und Südamerika bedient. Der Anteil der EU an den global gehandelten Agrarprodukten sinkt indessen. Die Entwicklung zeigt, dass der globale Agrarhandel die Weltlandwirtschaft prägt und weiter prägen wird. Dem Handel kommen wichtige Funktionen über Ländergrenzen hinweg zu. So

- generiert der Agrarhandel Einkommenschancen für Erzeuger, auch für Kleinbauern, bedingt durch den weltweiten Nachfrageanstieg nach Agrarprodukten und einem infolgedessen höheren Agrarpreisniveau,
- sichert der Handel die Versorgung der Verbraucher in Defizitregionen (wie bspw. Nordafrikas und im Nahen Osten bei Getreide),
- verbessert der Weltagrarhandel die Produktionseffizienz durch die Preiseffekte und
- löst der Handel Direktinvestitionen in Regionen mit hohem Agrarproduktionspotenzial aus.

Der Chance verbesserter Versorgungssicherheit steht jedoch das Risiko von Angebotsengpässen und infolgedessen von Preisschocks gegenüber, sobald Ernteeinbußen in einer der globalen Agrarregionen das Angebot einschränken. Insgesamt führt der Weltagrarhandel jedoch zu einer verbesserten Versorgungslage, weil das Risiko von Ernteausfällen auf mehr Agrarregionen verteilt wird und und eine Region die Produktionsdefizite einer anderen Region ausgleichen kann.

Die Liberalisierung des Handels würde zu Wohlfahrtsgewinnen auch für

WOHLSTAND DURCH GLOBALE ARBEITSTEILUNG UND TECHNOLOGISCHEN FORTSCHRITT

Der internationale Agrarhandel sichert in Kombination mit technologischem Fortschritt die Welternährung – dies war Tenor auf der DLG-Wintertagung 2014 in München. DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer verwies auf die zunehmend vernetzten Wertschöpfungsketten, die Produktions- und Absatzvorteile in verschiedenen Regionen dieser Welt nutzen: „Was wir erleben, ist eine erfolgreiche arbeitsteilige Agrar- und Ernährungswirtschaft, mit dem Handel als globalem Bindeglied. Eine an die jeweiligen natürlichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen angepasste Landwirtschaft ist dafür die Basis. Und das bedeutet: Nicht jedes Land, nicht jede Region, muss alles selbst erzeugen. Der Wunsch nach Autarkie, wenn er denn je seine Berechtigung hatte, ist heute vollkommen überholt“, so Bartmer.

Entwicklungsländer führen. Jedoch stagnieren die WTO-Verhandlungen, so dass in der Folge multilaterale Vereinbarungen, die auch die Interessen der Entwicklungsländer berücksichtigen, aktuell nicht abgeschlossen werden. Statt dessen nimmt die Zahl bilateraler Verhandlungen zu, in denen die Belange der am wenigsten entwickelten Länder eine nur untergeordnete Rolle spielen, mit der Gefahr, dass Handelsströme zum Nachteil der Entwicklungsländer verzerrt werden.

Für die globale Ernährungssicherung ist der globale Agrarhandel kein Allheilmittel, aber ein wichtiger Baustein. Die Ernährungssicherheit kann nur durch einen Kanon unterschiedlicher Maßnahmen verbessert werden, wenn auch in Agrarregionen mit geringer Produktivität

- die landwirtschaftliche Erzeugung durch Technologieförderung, der Sicherstellung von Finanzierungen und durch den Ausbau der Infrastruktur gefördert wird,
- die Wertschöpfungsketten verbessert und Verschwendung vermindert werden,
- Landwirte besseren Zugang zu Märkten – regionalen wie globalen – erhalten und
- Ernährungsprogramme insbesondere die Ernährungssituation von Kindern und Müttern verbessern, um ernährungsbedingte Folgeschäden für Heranwachsende zu verhindern.

EU-US-Freihandelszone wirkt auf EU-Landwirtschaft

Die Wirkungen einer EU-US-Freihandelszone auf den EU-Agrarsektor untersuchten Prof. Martina Brockmeier und Tanja Engelbert von der Universität Hohenheim. Der Trend zu bilateralen Handelsvereinbarungen ist ungebrochen. Dies zeigt sich auch in den Verhandlungen der EU und der USA für die Einrichtung einer Freihandelszone. Die Notwendigkeit für die Freihandelszone ergibt sich für die beiden Verhandlungspartner aus der notwendigen Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit im Konzert der globalen Wirtschaftsräume, in dem die EU- und die US-Wirtschaft unter zunehmenden Druck geraten. Weiteres Ziel sind Wachstumsimpulse für die Wirtschaft. So könnte die Harmonisierung der Handelsregeln für die EU zu einem Wohlfahrtszuwachs in Höhe von 105 Mrd. US$ führen, während für die USA eine Wohlfahrtssteigerung in Höhe von 156 Mrd. US$ zu erwarten ist.

Prof. Martina Brockmeier

Ein wichtiger Bereich sind die Verhandlungen über die Liberalisierung des Agrarhandels. Die größte Wirkung auf die Entwicklung des Handels wird vom Abbau der nichttarifären Handelshemmnisse, also der Harmonisierung von Produktionsstandards und Rechtsvorschriften etc. erwartet. Hingegen spielt der Zollabbau eine geringere Rolle für die Entwicklung der Handelsvolumina. Die Zolläquivalente als Maß dafür, wie stark die Sektoren geschützt sind, sind insbesondere für Zucker, Obst und Gemüse sowie für Fleisch und Milchprodukte hoch. Grund hierfür sind die hygienischen und sanitären Auflagen sowie hohe Standards im Rahmen der Lebensmittelsicherheit. Auch die administrativen Kosten üben einen gewissen Schutz der Sektoren vor dem freien Warenaustauch aus.

Die Harmonisierung der Standards und Rechtsvorschriften wirken sich auf die EU-Handelsbilanz und die Erzeugung in der EU aus. Mit Ausnahme der Bereiche Milchprodukte und pflanzliche Öle verschlechtert sich die EU-Handelsbilanz, die Importe werden folglich zunehmen. Die Verschiebungen im Handel führen auch zu Verschiebungen in der Erzeugung. Hinsichtlich der Produktionsmengen in der EU zeigt sich ein Produktionsrückgang bei Obst und Gemüse, Ölsaaten sowie bei Schweine- und Geflügelfleisch, während die Erzeugungsmenge bei Milchprodukten ansteigt. Unter der Annahme der Harmonisierung der Produktionsauflagen und der Rechtsvorschriften dürften in der EU folglich die Milchproduzenten profitieren, während für die anderen Produktionsrichtungen der Wettbewerbsdruck steigt.

Offene Märkte – Chancen am Gunststandort Europa?

Auch die heimischen Erzeuger sind von der Gestaltung der Regeln im Weltagrarhandel direkt betroffen. Das in offenen Märkten Produktionsauflagen im Inland Wettbewerbsfähigkeit und Selbstversorgungsgrad stark beeinflussen, zeigte Philipp Schulze Esking, Mitglied im Vorstand der DLG, auf. Die Entwicklung in Erzeugung und Export zeigt, dass die Schweinehalter in Deutschland in den letzten 15 Jahren von der Öffnung osteuropäischer Märkte profitiert haben – so ist der Selbstversorgungsgrad von 90 Prozent in den 1990er Jahren auf 117 Prozent im Jahr 2013 gestiegen. Mittlerweile nimmt auch der Handel in neue

Philipp Schulze Esking

Märkte, wie etwa China, zu. Die hohe Wettbewerbsfähigkeit der heimischen Schweineerzeugung beruht im Wesentlichen auf

- dem hohen Know-how Niveau der gesamten Wertschöpfungskette,
- dem guten Zugang zu globalisierten Futtermitteln durch Hafennähe,
- den kosteneffizienten Betriebsstrukturen,
- der gut ausgebauten Infrastruktur sowie
- der wettbewerbsfähigen Struktur von Schlachthöfen.

Mit zunehmender Marktöffnung – wie bspw. mit dem EU-US-Freihandelsabkommen beabsichtigt – kommt der Gestaltung von Produktionsauflagen im Inland eine steigende Bedeutung zu. Einseitig erhöhte Produktionsstandards im Inland können zu Wettbewerbsnachteilen durch steigende Produktionskosten führen. Auflagen wie höheres Platzangebot, Fenster, Gutachten für die Baugenehmigung etc. wirken sich auf die Höhe der Festkosten aus. So führt bspw. die Abluftreinigung bei einem Stall mit 2.000 Plätzen zu Kosten in Höhe von 7,5 Cent/kg Schlachtgewicht. Die steigenden Produktionskosten in freien Märkten bleiben nicht ohne Folgen. Die Erfahrung steigender Auflagen in einzelnen Ländern zeigt, dass die gestiegenen Produktionskosten zu sinkenden Selbstversorgungsgraden führen: So haben höhere Produktionsstandards in Schweden im Vergleich zu EU-Standards dazu geführt, dass der schwedische Selbstversorgungsgrad auf aktuell 62 Prozent und in Großbritannien zu einem Selbstversorgungsgrad in Höhe von nunmehr 50 Prozent gesunken ist.

Die aktuell erlassenen Auflagen in Deutschland bergen ebenfalls die Gefahr sinkender internationaler Wettbewerbsfähigkeit. Die Strategie zum Erhalt der Wettbewerbsfähigkeit muss in erster Linie in der Sicherung des Qualitätsniveaus liegen, da die Kostenführerschaft im internationalen Vergleich nicht zu erreichen ist. Jedoch hat auch diese Strategie Grenzen: Ist die Preisdifferenz zum günstigsten Anbieter zu hoch, kann sich auch Qualität nicht durchsetzen.

Weltagrarhandel – eine Perspektive für Entwicklungsländer?

Neben Erzeugern in der EU sind auch Landwirte in Entwicklungsländern direkt von den Handelsvereinbarungen im Agrarbereich betroffen. Wie ein fairer Agrarhandel aussehen kann, zeigte Dr. Wolfgang Jamann, Generalsekretär der Welthungerhilfe.

Dr. Wolfgang Jamann

Im Vergleich zu den Industrieländern ist die Landwirtschaft der Entwicklungsländer von enormer volkswirtschaftlicher Bedeutung. So leben mehr als die Hälfte der Menschen auf dem Land. Während die landwirtschaftliche Wertschöpfung in den OECD Ländern noch rund 2 Prozent der Wertschöpfung der Volkswirtschaft ausmachen, sind es in den am wenigsten entwickelten Ländern noch rund 25 Prozent. Auch die Betriebsgrößen sind in den Entwicklungsländern nicht mit den Betriebsgrößen der Industrieländer vergleichbar – so liegt die Flächenausstattung in Asien und Afrika bei 1 bis 2 ha je Betrieb. Strukturnachteile, fehlende Infrastruktur etc. sorgen dafür, dass Landwirte in Entwicklungsländern auf absehbare Zeit nicht die Effizienz und die Qualität der Erzeugung wie die Landwirtschaft der Industrieländer erreichen können – dies bedeutet strukturelle Wettbewerbsnachteile im globalen Agrarhandel.

Vor diesem Hintergrund ist der Schutz der Märkte für landwirtschaftliche Produkte von immenser Bedeutung, um die Marktfähigkeit der Erzeugung zu stärken und zu entwickeln. Landwirtschaft und verarbeitende Industrie müssen durch Zölle und Importschranken sowie durch Subventionen die Möglichkeit erhalten, sich zu entwickeln. Bei fehlendem Außenschutz würden aufgrund der fehlenden Wettbewerbsfähigkeit die inländischen Erzeuger zurückgedrängt werden. Dieser Außenschutz darf jedoch kein Selbstzweck sein: Er muss seitens der Entwicklungsländer flankiert werden durch Programme zur Modernisierung der Landwirtschaft und der verarbeitenden Industrie mit dem Ziel, die Marktfähigkeit des Sektors zu verbessern. Darüber hinaus müssen auch die Agrarpolitiken der Industrieländer weiter hinsichtlich marktverzerrender Effekte geprüft und Benachteiligungen der Entwicklungsländer abgebaut werden. Mit der Abschaffung der Exportsubventionen hat bspw. die EU den richtigen Weg eingeschlagen, ungleiche Wettbewerbsbedingungen abzubauen.

Die Referenten der DLG-Wintertagung 2014 zeigten eindrucksvoll den Facettenreichtum des Weltagrarhandels und dessen Bedeutung für Erzeuger und Nachfrager auf: Agrarhandel ist wichtiger Baustein der globalen Ernährungssicherung – sowohl durch den physischen Warenaustausch als auch durch den preisglättenden Effekt. Zudem ist der Agrarhandel weiterhin Impulsgeber für Investitionen in die Agrarproduktion, denn ein hohes Preisniveau stimuliert die globale Produktion als Voraussetzung dafür, die Nachfrage nach Agrargütern zu bedienen.

EuroTier 2014

Pflichttermin für Tierhaltungs-Profis weltweit

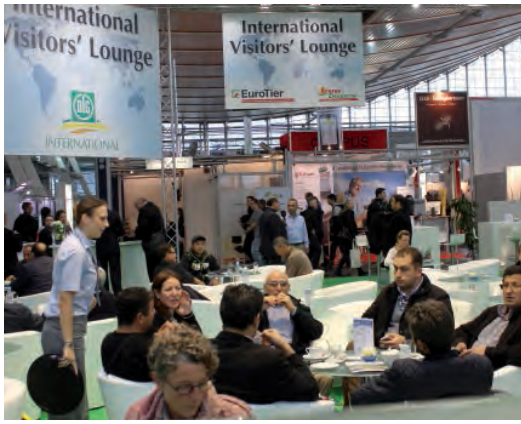
Die EuroTier war auch 2014 außerordentlich erfolgreich. Die Weltleitmesse für Tierhaltungs-Profis verzeichnete sehr gute Ergebnisse bei Ausstellern, Fläche und Besuchern. Richtungsweisende Neuheiten und ein anspruchsvolles Rahmenprogramm überzeugten Besucher von allen Kontinenten.

Im internationalen Vergleich hat die EuroTier ihren Anspruch als Leitmesse für Tierhaltungsprofis eindrucksvoll gefestigt. Insgesamt präsentierten in Hannover 2.368 Aussteller (2012: 2.428) ihre Produkte und Dienstleistungen rund um die Haltung von Rind, Schwein und Geflügel, für die Aquakultur und die Schafhaltung, auf insgesamt rund 241.000 qm Fläche. Deutliche Zuwächse erzielte die Messe im Rindersektor, bei der Futtertechnik und den Futterkomponenten.

Die Anzahl von 1.145 ausländischen Ausstellern (2012: 1.146) aus 47 Ländern hat wieder einmal gezeigt: Die EuroTier ist die entscheidende Drehscheibe für international agierende Unternehmen, die Absatzmärkte jenseits ihrer Heimat und der benachbarten Länder erschließen wollen.

Internationaler als je zuvor

Das zeigt auch die Herkunft der Aussteller: Wie bereits in 2012 liegen

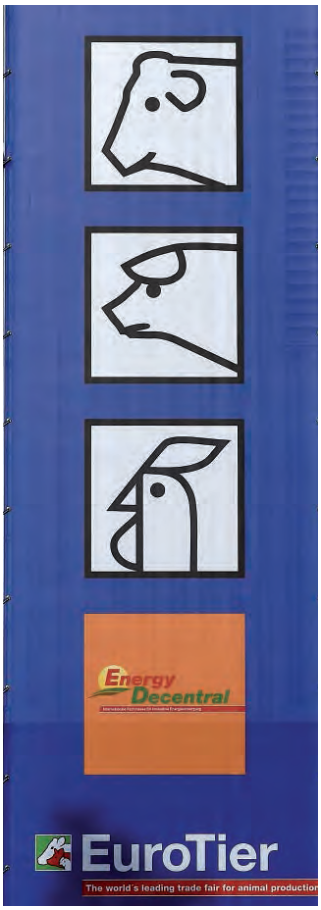


Der Anteil ausländischer Aussteller und Besucher lag erneut auf hohem Niveau.

traditionell die Niederlande (189 Aussteller) an der Spitze, gefolgt von Frankreich (136), China (116), Italien (94) und Dänemark (76). Neu unter den TOP-10-Ländern war die Türkei mit 48 Ausstellern (2012: 29). Der Anteil der ausländischen Aussteller von 48,8 Prozent war höher als je zuvor. Mit insgesamt 156.566 Besuchern wurde das zweitbeste Ergebnis bisher erreicht. Auch die 29.529 Auslandsbesucher aus über 100 Ländern stellten einen sehr erfreulichen zweiten Platz dar. Trotz Russland-/Ukraine-Krise kamen sogar etwas mehr Besucher aus Osteuropa als 2012. Bemerkenswert sind auch die Steigerungsraten aus Nord- und Südamerika.

Das Fachgruppenkonzept ermöglicht den Besuchern, sich auf dem großen Messegelände mühelos zurechtzufinden. Konkret sind dafür die Hallen nach den einzelnen Nutztierarten strukturiert Auf dem Messegelände wird die Praxis gewissermaßen spiegelbildlich dargestellt. Für Produkte und Dienstleistungen, die sich auf mehrere Tierarten fokussieren, werden zudem Areale so zusammengefasst, dass entsprechende Synergien entstehen.

Bereits zum vierten Mal fand zeitlich überlappend mit der EuroTier die Jahrestagung des Bundesverbands praktizierender Tierärzte (bpt) als Fortbildungsveranstaltung mit angegliederter Fachmesse „Veterinärmedizin“ in Hannover statt. Die Synergien, vor allem für die Großtier- und Gemischt-Praktiker, liegen auf der Hand. Neben dem Spezialangebot für Tierärzte steht das komplette Informationsangebot der EuroTier an einem Ort zur Verfügung steht.



Die konsequente Strukturierung nach Tierarten sorgte für eine optimale Besucherführung.

Herausragende Neuheiten

Ein wesentlicher Besuchsgrund sind „Neuheiten und technische Innovationen“ – das ergeben Besucherbefragungen mit großer Regelmäßigkeit. Die EuroTier kann hier mit ihrer internationalen Perspektive punkten: Nur sie bietet einen Überblick über die technischen Neuentwicklungen in der Welt. Herausragende Innovationen können zum EuroTier-Neuheiten-Wettbewerb angemeldet werden. Wer die harte Auswahl der unabhängigen Expertenkommission überbesteht, der wird mit einer „EuroTier-Neuheiten-Medaille“ in Gold oder Silber belohnt.

So wurden von insgesamt 270 Online-Anmeldungen für den Neuheitenwettbewerb (52 Prozent aus dem Ausland) am Ende gerade einmal sechs Produkte mit einer Goldmedaille ausgezeichnet, dazu 15 Produkte mit Silbermedaillen.

Bundesagrarminister Christian Schmidt während der Eröffnung der EuroTier

Der „TopTierTreff“ ist ein Besuchermagnet.

Plattform für den Austausch zur modernen Tierhaltung – der „DLG-Talk Tier“

Mit Gold ausgezeichnet wurden Produkte der Unternehmen Big Dutchman Pig Equipment, Meier-Brakenberg, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen und Schippers, sowie ein Produkt der Firma BITEC aus der Schweiz, aber auch ein innovativer Karussellmelkstand für Milchziegen von Dairymaster aus Irland konnte die Jury überzeugen.

Wie wichtig eine internationale Plattform wie die EuroTier auch den Unternehmen für die Präsentation von Neuheiten vor internationalem Publikum ist, zeigt die Tatsache, dass die EuroTier mittlerweile bei einer Vielzahl von Ausstellern das Timing bei den Innovationszyklen zumindest mitbestimmt. Bei einer Präsentation in Hannover kann man sich sicher sein, dass viele der über 800 Journalisten die Botschaft über Innovationen tatsächlich in die Welt tragen.

Anspruchsvolles Fachprogramm

Die DLG als Fachorganisation greift auf ein weit verzweigtes internationales Netzwerk innerhalb der Land- und Ernährungswirtschaft zurück. Das innovationsgetriebene Angebot der Aussteller wird durch das anspruchsvolle Fachprogramm perfekt ergänzt. Auch dieses Mal war die Präsentation von Spitzengenetik auf dem „TopTierTreff“ das Highlight für die Rinderhalter. Die Präsentation von Nachzuchttieren auf der Drehbühne erwies sich erneut als Besuchermagnet. Interessierte Rinderhalter gewannen wichtige Einblicke in die züchterischen Entwicklungen in diesem Sektor.

Ein weiteres Special mit dem Titel „Automatisierte Rinderfütterung – Vom Silo zum Pansen“ thematisierte die Frage der Automatisierung der Grundfuttervorlage in der Milchvieh-, Jungrinder- und Mastbullenhaltung. In einem großen Außenzelt wurden unterschiedliche technische Lösungen gemeinsam mit Ausstellern mit einschlägigem Produktangebot praxisgerecht dargestellt und live vorgeführt. Der Landwirt konnte so die verschiedenen Optionen in Augenschein nehmen – von der Bandfütterung über Hängebahnen bis zu autonom fahrenden Robotern. Gezeigt wurde der gesamte Prozess vom Mischvorgang verschiedener Komponenten wie Gras- und Maissilage sowie Heu, Stroh und Kraftfutter bis hin zum Austrag der Mischung auf den Futtertisch. Ergänzt wurden die praktischen Vorführungen durch Informationen direkt im Special oder auch im Forum zu Themen wie Tiergerechtheit, Umwelt, Kosten und Fütterungsmanagement. Experten aus Beratung, Wissenschaft und Industrie standen hier Rede und Antwort und beleuchteten insbesondere die Aus- und Wechselwirkungen der veränderten Fütterungstechnik auf biologische Aspekte, z. B. der Nährstoffaufnahme und damit das Management der Herde.

Das Special „Innovative Ferkelaufzucht“ wurde gemeinsam von BFL und DLG ebenfalls mit Unterstützung durch ausstellende Unternehmen organisiert. Quasi als fortlaufende Serie – beginnend in 2010 mit dem thematischen Schwerpunkt Gruppenhaltung von Sauen im Wartebereich über den

Forum Schwein: Info für erfolgreiche Mast als Schwerpunktthema

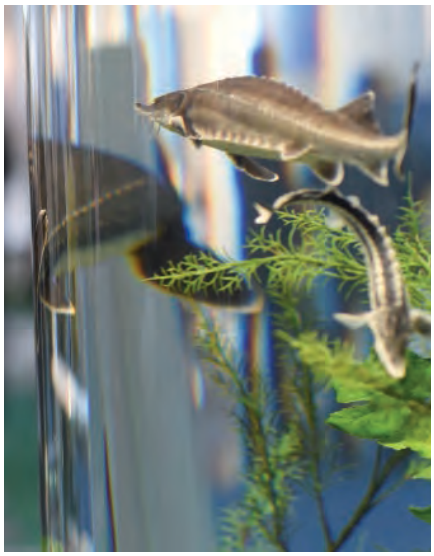
Fokus 2012 auf den Abferkelbereich – setzte das Thema Ferkelaufzucht diese Serie fort.

Die gezeigten Ideen und Lösungen auf dem Weg dorthin bezogen sich auf Angebote im Stallbau, die Klimatisierung sowie das Haltungs-, Fütterungs- und Gesundheitsmanagement. Ein Schwerpunkt lag auf dem Aspekt einer angemessenen Umsetzung des Tierwohl-Ansatzes, denn der von der Gesellschaft gewünschte Verzicht auf das Kupieren der Schwänze wird zum Beispiel nur möglich sein, wenn neben einem guten Management auch viele haltungs- und fütterungstechnische Optimierungen vorgenommen werden.

Im Bereich Aquakultur wurde gemeinsam mit Partnern aus Industrie und Wissenschaft erstmals ein „Schaufenster Wachstum im Wasser" eingerichtet, das sich der ganzen Breite der Erzeugung von Biomasse im Wasser widmete: vom Fisch über Krebstiere und Muscheln bis zu Mikro- und Makroalgen. Vielfalt, Innovation und Potential von Wasser als Produktionsmedium standen auf dieser Sonderfläche im Vordergrund, Verbindungen und Synergien zu Nährstoff- und Energiekreisläufen (Futtermittel, Rohstoffe, Wärme etc.) konnten praxisnah dargestellt werden.

„DLG-Talk Tier"

Auf dem DLG-Stand kamen erstmals in einer täglichen Podiumsdiskussionsrunde unter dem Titel „DLG-Talk Tier" aktuelle Fragen zur modernen Tierhaltung und Tierzucht zwischen Landwirten und Vertretern aus Politik, Wirtschaft und Interessenverbänden zur Sprache und wurden zum Teil durchaus kontrovers diskutiert. Die EuroTier bot bewusst eine Plattform für den Austausch unterschiedlichster Meinungen.



Alles schwimmt: Fisch, Krebstiere, Muscheln und Algen im Ausstellungsteil Aquakultur

Mehrere Kongresse boten Gelegenheit, sich einen Überblick über die Produktions- und Marktbedingungen ausgewählter Länder zu verschaffen. So stand die Tierproduktion in Zentralasien auf dem Programm, ebenso die Milcherzeugung in Russland und in der Ukraine, bis hin zum Ukrainischen Agri Invest Forum. Eine weitere Konferenz beleuchtete die Auswirkungen des geplanten TTIP-Abkommens auf die Landwirtschaft in Europa. Am Vorabend der EuroTier fanden Pig Event, Dairy Event und Poultry Event jeweils als internationaler Branchentreffpunkt statt.

Der Young Farmers Day bot jungen Landwirten und Nachwuchskräften aus der Agrarbranche Unterstützung bei ihrer beruflichen Orientierung und Gelegenheit zum persönlichen Erfahrungsaustausch wie auch zur Teilnahme an einem speziell auf diese Gruppe zugeschnittenen Forenprogramm.

Wesentliche Bestandteile des Fachprogramms waren weiterhin eine Reihe von Diskussionsforen in den Bereichen Rind, Schwein, Geflügel und Aquakultur, teilweise mit Simultanübersetzung, die teils mit eigenständigen Beiträgen, teils mit die Specials flankierenden Beiträgen, in den Schwerpunkthallen der jeweiligen Tierarten eingerichtet waren.

Organisatorische Neuerungen

Auch das gehört zu einer erfolgreichen Messe: Die Organisation für Aussteller und Besucher muss einfach „rund“ laufen, damit sie dem Anspruch an eine internationale Leitmesse gerecht werden kann. Erstmals wurde 2014 auf der EuroTier WLAN für Aussteller kostenfrei angeboten. Registrierten Besuchern stand dieser Service ebenfalls offen. Dem Kundenservice diente die Einrichtung eines „Match & Meet“-Systems für Vermittlung von Terminen zwischen Ausstellern und Besuchern. Wie wichtig dieser Service vor allem für internationale Besucher ist, wird daran deutlich, dass diese aus 50 verschiedenen Ländern kamen. Die EuroTier sieht sich als Innovationsmotor für die Branche und als internationale Plattform für die Präsentation von Neuentwicklungen von Technik und Dienstleistungen in der Tierhaltung. Diese „Mission“ konnte die EuroTier 2014 vorbildlich erfüllen, und viele Indikatoren deuten darauf hin, dass die „Erfolgsgeschichte EuroTier“ auch in den kommenden Jahren ihre positive Entwicklung fortsetzen wird.

EnergyDecentral 2014

Elektrisierender Branchentreff

Die EnergyDecentral stabilisiert ihre Position als führende Fachmesse im Bereich der dezentralen Energieversorgung und kann trotz schwieriger wirtschaftspolitischer Rahmenbedingungen ein überaus gutes Ergebnis verzeichnen.

Die 373 Spezialaussteller aus 13 Ländern sowie mehr als 220 Aussteller, deren Produktpalette sowohl Energie-Spezialisten als auch das Fachpublikum aus der Landwirtschaft anspricht, präsentierten Lösungen für die gesamte Wertschöpfungskette der dezentralen Energieversorgung.

Rund 38.000 Fachbesucher informierten sich in Hannover über Innovationen im Bereich der dezentralen Energieversorgung.

Mit rund 38.000 Fachbesuchern konnte die Messe erneut an die starken Besuchszahlen vorangegangener Messen anknüpfen. Zudem wurden aus dem Ausland etwa 5.000 Fachbesucher registriert, was die wachsende Internationalisierung der Ausstellung deutlich macht. Insbesondere die Synergie zur EuroTier, als eine der treibenden Kräfte für den Erfolg der EnergyDecentral ist hervorzuheben, da so die gesamte Wertschöpfungskette abgebildet werden kann.

Angefangen vom Anbau, über die Aufbereitung bis hin zur Bereitstellung unterschiedlichster biogener Brennstoffe und Substrate zur Energieerzeugung wird hierbei insbesondere die Bioenergie als ein Schwerpunkt der dezentralen Energieversorgung in den Vordergrund gestellt. Das Thema intelligente Energieversorgung rückt stärker in den Fokus. Hierbei wird zusätzlich der Bereich der fossilen Kraftstoffe über die Kraft-Wärme-Koppelung als Bindeglied zu einer vernetzten dezentralen Erzeugung von Energie aufgezeigt. Ebenfalls im Rahmen der Ausstellung präsentierten sich zunehmend Hersteller aus den Bereichen Energievermarktung, Dienstleistung sowie der Windkraftenergie.

Power für den ländlichen Raum

Auf der EnergyDecentral wurde deutlich, dass die dezentrale Energieversorgung ein wichtiges Glied für die Wirtschaftskraft im ländlichen Raum darstellt. Arbeitsplätze, aber auch leistungsfähige Wertstoff- und Wertschöpfungsketten am Ort der Rohstoffentstehung, sind sichtbare Zeichen. Darüber hinaus wurde erkennbar, dass sich die Messe als eine Plattform zur Vernetzung der Landwirtschaft mit der Kommunalwirtschaft und der Lebensmittelindustrie etabliert.

Das Angebot der Aussteller wurde durch ein umfangreiches Fachprogramm ergänzt, das von der DLG in Partnerschaft mit dem Verlag Energie & Management sowie weiteren institutionellen Partnern ausgearbeitet und umgesetzt wurde. Hier standen die Themen „Smart Energy“, „Pelletierung und Brikettierung von land-, forst- und holzwirtschaftlichen Reststoffen“, „Aufbereitung von Gülle und Gärresten“, „Bedarfsgerechte Energieerzeugung“, „Technische Möglichkeiten zur sinnvollen Nutzung von Abwärme“, „Biomethan“ sowie das Thema „Netzintegration“ im Fokus.

Erstmals gab es 2014 auf der Energy Decentral einen Neuheitenwettbewerb. Im Ergebnis konnten so wegweisende Entwicklungen in der Energiewirtschaft hervorgehoben und mit Silbermedaillen ausgezeichnet werden. Auch wurden drei Siegerkommunen des von der Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe (FNR) durchgeführten Bundeswettbewerbs „Bioenergiedörfer 2014“ geehrt.

DLG-Feldtage 2014

Internationaler denn je

Ihre einzigartige Atmosphäre, die außerordentliche Angebotsvielfalt, die Praxisnähe, der Pflanzenbau zum Anfassen und nicht zuletzt die hoch qualifizierten Besucher zeichnen die DLG-Feldtage aus. Dabei repräsentierten die deutschen Landwirte unter den Besuchern rund 6,8 Millionen Hektar der landwirtschaftlich genutzten Fläche, die durchschnittliche Betriebsgröße lag bei 642 Hektar. Kurz gesagt: Die Profis der Praxis treffen sich auf den DLG-Feldtagen.

Die DLG-Feldtage auf dem Gelände des Internationalen DLG-Pflanzenbauzentrums (IPZ) in Bernburg-Strenzfeld waren einmal mehr das Highlight in 2014 für die Landwirte und allen am Pflanzenbau Beteiligten. Mit über 23.000 Besuchern konnte ein neuer Rekord verzeichnet werden. Gleichzeitig hat die Internationalität der DLG-Feldtage noch einmal deutlich zugenommen, was durch 2.300 Auslandsbesucher aus insgesamt 42 Ländern eindrucksvoll bestätigt wurde.

Schwerpunkt: Trends im Pflanzenbau

Mit ihrem hervorragenden und in der Dichte einzigartigen Informationsangebot gaben die DLG-Feldtage einen Überblick über Stand und Trends im modernen Pflanzenbau. Im Mittelpunkt des Fachangebotes der 369 Aussteller aus 15 Ländern standen neue und bewährte Sorten sowie Saat- und Pflanzgut von allen wichtigen Kulturpflanzen sowie Fragen der Düngung und des Pflanzenschutzes. Anziehungsmagneten waren darüber hinaus die Vergleiche von Europäischen Winterweizen- und Rapsanbauverfahren mit Teilnehmern aus insgesamt acht Ländern und das Infozentrum „Dünge(r)qualität“. In diesem gemeinsam mit Partnern aus Industrie

BUNDESMINISTER SCHMIDT BESUCHTE DLG-FELDTAGE

„Die DLG-Feldtage machen landwirtschaftliche Innovationen öffentlich zugänglich und bieten Erzeugern eine Plattform, auf der sie sich schnell, intensiv und umfassend über neueste Produktionsmethoden informieren können“, sagte Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt (Mitte) bei einem Rundgang über die Messe. Besonders beeindruckt zeigte er sich von den Flugvorführungen im Infozentrum „Das Wissen kommt von oben – Drohnen und Fernerkundungssysteme in der Landwirtschaft“, die er mit DLG-Präsident Bartmer (links) besichtigte.

und von Organisationen organisierten Bereich erhielten die Besucher ausführliche Informationen über die verschiedenen physikalisch-technischen Qualitätskriterien des Düngers, über die Konsequenzen für Maschineneinstellung und Streubild sowie über Hilfsmittel, um das Streuergebnis zu verbessern. Großes Interesse fand darüber hinaus das Infozentrum „Drohnen und Fernerkundungssysteme in der Landwirtschaft“. Hier konnten sich die Besucher ausführlich über den Stand dieser Technik und die verschiedenen Einsatzgebiete informieren. Auch der erstmals im Rahmen der DLG-Feldtage unter Federführung der Universität Hohenheim durchgeführte Internationale Field Robot Event zog die Besucher in Scharen an. Wichtige Zusatzinformationen wurden den Besuchern auch durch kurze Diskussionsveranstaltungen in zwei eigens dafür eingerichteten Forumszelten auf dem Gelände geboten. Hier standen an den drei Veranstaltungstagen jeweils stündlich aktuelle Themen auf der Tagesordnung. Mehr als einhundert Experten aus der Praxis, Wirtschaft, Wissenschaft und Beratung nahmen zu produktionstechnischen und ökonomischen Fragen Stellung.

Zur Eröffnungsveranstaltung begrüßte DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt und Hermann Onko Aeikens, Minister für Landwirtschaft und Umwelt, Sachsen-Anhalt. In diesem Rahmen wurden erneut Wilhelm-Rimpau-Preise für drei innovative und praxisnahe Diplom- bzw. Masterarbeiten in der Pflanzenproduktion verliehen. Die Preisträger 2014 sind Iris Gase von der Martin-Luther Universität Halle-Wittenberg, Wiltrud Erath von der Technischen Universität München und Constance Fuchs von der Humboldt-Universität zu Berlin.

Die DLG-Feldtage 2014 wurden von der DLG in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Sachsen-Anhalt, der AGRAVIS Raiffeisen AG und der Vereinigten Hagelversicherung VVaG sowie mit den Fachpartnern Union zur Förderung der Oel- und Proteinpflanzen (UFOP), Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe (FNR) und Deutsche Kreditbank AG (DKB) durchgeführt.

Besuchermagnet Maschinenvorführungen

Neben Sorten, Saat- und Pflanzgut, Dünge- und Pflanzenschutzmitteln sowie den diversen Fachveranstaltungen zogen aber – wie in der Vergangenheit – die Maschinenvorführungen großes Interesse auf sich. Schließlich sind es vor allem Schlagkraft und Arbeitsqualität im praktischen Einsatz, die beim Landwirt gefragt sind. Auf rund 18 der 56 Hektar Veranstaltungsfläche waren annähernd 60 Gespanne im Einsatz, um die neuesten Trends und Produkte in der wendenden und nichtwendenden Bodenbearbeitung, beim automatischen Lenken und Vorgewendemanagement sowie in Pflanzenschutz, Düngung und Sensorik zu zeigen. Und im Gegensatz zu den letzten DLG-Feldtagen spielte diesmal auch das Wetter mit.

Im Bereich der Bodenbearbeitung konnten so angehängte und aufgesattelte Volldrehpflüge von fünf bis neun Scharen sowie Grubber mit Arbeitsbreiten zwischen vier und sechs Metern im Einsatz gezeigt werden. Die Arbeitstiefe aller Bodenbearbeitungsgeräte war in der Vorführung dabei auf 25 cm eingestellt. Besondere Genauigkeit war bei den Vorführungen automatischer Lenksysteme gefragt, versprechen die Hersteller der gezeigten Real-Time Kinematics (RTK-)Systeme doch Lenkgenauigkeiten im Bereich von ± 2,5 cm Abweichung gegenüber einer zuvor eingelernten Fahrspur. Zur Visualisierung der tatsächlich erreichten Genauigkeiten wurden die Systeme vor Ort durch das DLG-Testzentrum Technik und Betriebsmittel mit der glei-

Neue und bewährte Sorten: Saat- und Pflanzgut von allen wichtigen Kulturpflanzen im Mittelpunkt des Interesses

chen Messtechnik gemessen, die auch für den DLG-FokusTest „Automatische Lenksysteme“ eingesetzt wird, und auf einem Großbildschirm in Form einer Balkenanzeige dargestellt. In Erweiterung des Prüfprogramms auch für künftige DLG-FokusTests in diesem Bereich wurde dazu nicht ein Messpunkt am Fahrzeug, sondern der tatsächliche Arbeitspunkt eines gekoppelten Anbaugeräts anvisiert – was auch die Messung aktiv gelenkter Anbaugeräte erlaubt. Im Fokus der Vorführung auf dem Parcours für Präzisionspflanzenschutz mit Feldspritzen – sowohl gezogen als auch selbstfahrend – stand in diesem Jahr auch die automatische Gestängeführung, die alle Vorführgeräte an der hierfür aufgeschütteten Bodenkontur zeigen konnten. Außerdem wurde vor Einfahrt auf den Parcours das Ausweichverhalten des äußersten Gestängesegments bei der Kollision mit einem senkrechten Baumstamm ebenso gezeigt wie die Reaktion der Gestänge auf unebenen Streckenverlauf auf dem Bumpy Track sowie auf dem Field Track. Der Laufsteg für die Vorführung zur Düngerausbringung und Sensorik war in zwei Bereiche geteilt. So wurde in die eine Richtung die Genauigkeit der Ausbringung mineralischen Düngers in der Einstellung Randstreuen und Gewässergrenzstreuen visualisiert. Bei der Rückfahrt wurden – soweit als Kombination vorhanden – mit Sensoren in einem Pflanzenbestand unterschiedliche Versorgungsstufen und Bestandsdichten erfasst und auf dieser Basis die ausgebrachte Düngermenge variiert.

Alle Bilder der Maschinen sowie Videos eines Großteils der Lenksystemvorführung finden Sie unter www.dlg-feldtage.de/maschinen.html.

Auf 18 von 58 Hektar des Veranstaltungsgeländes wurden die Maschinenvorführungen gezeigt.

PotatoEurope 2014

Treffpunkt der Kartoffelbranche

Auch im Jahr 2014 wurde die PotatoEurope ihrem Ruf als Europas größte Veranstaltung für die Kartoffelbranche mehr als gerecht. Die hohe Internationalität und der große Zulauf unterstreichen die Sonderstellung dieses Freilandevents.

Jedes Jahr wird die PotatoEurope in einem der vier Kernländer des europäischen Kartoffelanbaus veranstaltet. Nach Belgien, Frankreich und den Niederlanden in den vergangenen Jahren war im Jahr 2014 wieder Deutschland und damit die DLG der Gastgeber für diese große Freiluftveranstaltung der Kartoffelbranche. Am 3. und 4. September 2014 gab sich die Kartoffelbranche auf dem Rittergut Bockerode in Springe-Mittelrode bei Hannover ein Stelldichein. Rund 220 Aussteller, darunter alle namhaften Firmen der Kartoffelbranche, boten den rund 10.000 Besuchern aus mehr als 60 Ländern ein umfassendes Bild der Prozesskette von Züchtung, Technik für Produktion und Verarbeitung sowie Düngung, Pflanzenschutz und Kartoffelbau-Management, ergänzt durch umfangreiche Feldversuche und Fachtagungen.

Hohe Internationalität

Die PotatoEurope als Spezialveranstaltung für den Kartoffelbau, zeigte auch 2014 wieder eine beeindruckende Internationalität. Neben Ausstellern aus 13 Nationen waren es vor allem die Messebesucher, die dieses Bild prägten. So kam jeder dritte Besucher aus dem Ausland, die meisten von ihnen aus den Niederlanden, Frankreich, Schweiz, Tschechien, Dänemark, Polen und Großbritannien. Aber auch Fachleute aus Asien, Nord- und Südamerika sowie aus Afrika nutzten die PotatoEurope 2014 zur intensiven Information über die Neuigkeiten der Branche.

So waren in einer von der German Food Partnership organisierten Reise auch 19 Fachleute aus Kenia und Nigeria auf der Veranstaltung zu Gast. Die Delegation wollte insbesondere Kontakte zu Saatgut-, Düngemittel- und Pflanzenschutzmittelherstellern knüpfen, da die Kartoffelerträge beispielsweise in Kenia etwa vier- bis fünfmal geringer als in Europa sind.

Auch muss der Mechanisierungsgrad im Kartoffelanbau in diesen Ländern dringend erhöht werden, da sonst die immer größere Nachfrage nicht mehr bedient werden kann. Bei den Delegationsmitgliedern waren vor allem Bodenbearbeitungs- und Erntemaschinen im Fokus, die zu den kleinbäuerlichen

Großes Interesse an den Maschinenvorführungen

Besucher aus Indien ...

... und Afrika

Strukturen in Kenia und Nigeria passen. Der hohe internationale Zuspruch unterstreicht das große Potenzial der Kartoffel für die zukünftige Welternährung und der PotatoEurope als eine internationale Diskussionsplattform aller Marktteilnehmer sowie als ein Forum zur Förderung des Kartoffel-Images.

Maschinenvorführungen mit hervorragender Beteiligung

Ein besonderes Highlight der PotatoEurope 2014 waren die an den beiden Veranstaltungstagen stattfindenden Maschinenvorführungen. Hier konnten die Besucher einen europaweit einzigartigen Überblick über die Arbeitsweise verschiedener Maschinen und Systeme erhalten. 2014 standen Legemaschinen, gezogene und selbstfahrende Roder sowie Verladestationen im Mittelpunkt.
Mit großem Interesse verfolgten die Veranstaltungsbesucher den praktischen Feldeinsatz der Legemaschinen, Roder und Verladelinien, die zweimal täglich in den Vorführungen gezeigt wurden. Die von den Rodern im Rahmen der Vorführungen geernteten Kartoffeln wurden von Transportgespannen zum Feldrand gebracht, wo sie direkt oder mittels bereitstehender Verladelinien auf Lkw verladen wurden.

Vermarktung im Griff

In einem prominent besetzten Vortragsevent unter dem Titel „Kartoffeln: Die Vermarktung im Griff – Risikomanagement für die Vertrags“ diskutierte die Branche darüber, wie sich Erlöse (ab-)sichern lassen. So informierte Sebastian Talg von der Grimme Maschinenfabrik GmbH & Co. KG in Damme über globale Trends in der Technik für die Kartoffelproduktion. Ferdi Buffen (Wilhelm Weuthen Agrarhandel GmbH & Co. KG in Schwalmtal-Waldniel) referierte über Entwicklungen am Kartoffelmarkt 2014 und Wolfgang Sabel von der Kaack Terminhandel GmbH in Cloppenburg stellte Möglichkeiten des Risikomanagements mit Terminkontrakten vor. Jürgen Bruer von der Agrarfrost GmbH & Co. KG in Wildeshausen zeigte auf, wie die Erlöse durch Vertragsanbau gesichert werden können und welche Geschäftsmodelle möglich sind.

Spezialisierung der Kartoffelbranche nimmt zu

Der europäische Kartoffelmarkt wird sich in Zukunft weiter spezialisieren, und der Trend sind großflächige Betriebe, so die Einschätzung von Jan Paul van Hoven, langjähriger Präsident der European Arable Farmers (EAF) anlässlich der PotatoEurope. Der Speisekartoffelmarkt gehe seit Jahren zurück, und die Absatzvolumina schrumpften. Dieser Trend könne im europäischen Raum nur durch Qualitätsoffensiven eingedämmt werden, erläuterte der Experte: Damit

Jan Paul van Hoven zu Trends im Kartoffelbau

Bis auf den letzten Platz besetzt: Fachdiskussion während der PotatoEurope

Die Prozesskette im Griff: Mit dem Trend zur Spezialisierung steigen im Kartoffelanbau die technischen Ansprüche.

Präzision bereits beim Legen: Becherlegemaschine in der Maschinenvorführung

könnten die spezialisierten Anbauer selbst im schrumpfenden Markt goldrichtig liegen. Van Hoven forderte ein intelligentes Arbeiten über die gesamte Wertschöpfungskette und die stärkere Einbeziehung der Konsumentenbedürfnisse in punkto Umweltaspekte. Neben anderen Aspekten sprach er über zukünftig kürzere Zyklen im Pflanzkartoffelmarkt und die Tendenz zu weiter steigenden Transportkosten, die die Produktionsmöglichkeiten für lokale Märkte erhöhen könnten. Als Beispiel für die immer engere Verzahnung zwischen Kartoffelanbauern und Verarbeitern nannte van Hoven immer wichtiger werdende qualitative Aspekte, wobei die Nutzungsdauer der Rohware an vorderer Stelle stünde. Reinigung und Lagerung müssten noch stärker das Ziel verfolgen, die Nutzungsdauer der Kartoffel zu verlängern, was sich nachfolgend auch in der Verarbeitung auswirken würde.

Stimmen zur PotatoEurope

Martin Umhau, DLG-Aufsichtsratsmitglied und Vorstandsvorsitzender der Union der Deutschen Kartoffelwirtschaft e.V. (Unika, Initiator und ideeller Träger der Messe):

„Die Erfolge bei der Ausrichtung der PotatoEurope in den Jahren 2006 und 2010 beflügelten uns daran anzuknüpfen und 2014 noch besser, informativer und erlebnisreicher zu werden. Erstmals ist es gelungen, die Vertreter der deutschen Kartoffelwirtschaft auf einem Gemeinschaftsstand zusammenzubringen. Dieser zentrale Anlaufpunkt in der Zelthalle konnte die große Bedeutung und den Stellenwert der deutschen Kartoffelwirtschaft noch weiter hervorheben. Die PotatoEurope hat Antworten auf alle Themen der Wertschöpfungskette Kartoffel geboten – vom klassischen Herzstück, den Maschinenvorführungen, über praxistaugliche, optimierte Lösungsideen für die Lagerlogistik und das Kistenhandling bis zu den Marktchancen und Risiken, die in einer Vortragsveranstaltung diskutiert wurden."

Peter Grothues, Geschäftsführer der DLG Service GmbH:

„Mit 220 angemeldeten Ausstellern aus 13 Ländern konnten wir ein sehr gutes Anmeldeergebnis verzeichnen. Es liegt rund zehn Prozent über dem vergleichbaren Stand von 2010. Alle namhaften Unternehmen aus den Bereichen Züchtung, Düngung, Pflanzenschutz sowie Technik für die Produktion und die Verarbeitung sowie aus dem Handel waren vor Ort und haben für die rund 10.000 Besucher aus aller Welt ein einzigartiges Informationsangebot rund um die Kartoffel auf einer Fläche von insgesamt 35 Hektar geboten."

Internationales DLG-Pflanzenbauzentrum (IPZ)

Praxisnahe Forschung

Im vierten Jahr nach Gründung verzeichnet das IPZ in Bernburg-Strenzfeld erneut eine Vielzahl von Projekten, Veranstaltungen und Weiterentwicklungen.

Erneut wurden die DLG-Feldtage im IPZ ausgerichtet, was im Juni 2014 viel Aufmerksamkeit der Agrarbranche auf das IPZ lenkte.

Die Weiterführung und Etablierung der großen Versuche zur Bodenbearbeitung und zu Fruchtfolgen sowie eine Neuanlage eines auf drei Jahre ausgelegten Kooperationsversuchs zum Thema Unterflur-Tropfbewässerung waren die bestimmenden Projekte im pflanzenbaulichen Versuchswesen. Daneben wurden im Sommer 2014 auf den Flächen des IPZ erneut zahlreiche Maschinentests durch das DLG-Testzentrum Technik und Betriebsmittel durchgeführt. Hinzu kam erstmalig ein Versuch, der den Test einer Maschine mit pflanzenbaulichen Auswertungen über die ganze Wachstumsperiode bis hin zur Ernte der Varianten im Sommer 2015 verbindet.

Das Jahr 2014 war auch ein Jahr der Investitionen im IPZ. Die Infrastruktur für Großveranstaltungen wurde ausgebaut. Neben der Versuchstechnik wurde in den Wegebau und vor allem in die seit bereits längerem geplante Bewässerungsleitung investiert. Diese Bewässerungsleitung ist eine Grundlage für die Versuche zum Themenbereich Bewässerung, sie stellt aber auch gleichzeitig bei Freilandveranstaltungen die Versorgung mit Brauchwasser sicher.

Doch nicht nur durch interne Veranstaltungen kam das IPZ 2014 zur Geltung: Traditionell zieht das Historische Erntefest unserer Standortpartner Hochschule Anhalt und Landesanstalt für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (LLFG) des Landes Sachsen-Anhalt jedes Jahr Ende August über 10.000 Besucher auf das Gelände des Internationalen DLG-Pflanzenbauzentrums. Im Jahr 2014 wurde der Auftritt dort durch IPZ und DLG deutlich erweitert und der Stand mit Informationen zu Versuchen und Projekten am Standort Bernburg, der DLG insgesamt und zu den weiteren Geschäftsfeldern der DLG im Bereich Lebensmittel sowie Ausstellungen international aufgewertet.

Nach drei abgeschlossenen Erntejahren konnte das IPZ anlässlich der DLG-Feldtage 2014 im DLG-Nachhaltigkeitsstandard Stufe 2 zertifiziert werden. Besonders herausragend schnitt das DLG-Pflanzenbauzentrum bei den Salden für Stickstoff und Humus sowie bei der Energieintensität, den Treibhausgasen und der Bodenerosion durch Wasser ab. Mit dem DLG-Nachhaltigkeitsstandard steht ein Zertifizierungssystem mit einer einheitlichen Methode für die Bewertung von Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft zur Verfügung.

Anlage des Bewässerungsversuchs

Der 2. Smart-Farming Workshop der DLG zum Thema „Nutzung digitaler Karten im Pflanzenbau“ fand am 18. und 19. November 2014 im IPZ statt. Bei der zweitägigen Veranstaltung, an der 50 Experten aus der praktischen Landwirtschaft, der Wissenschaft, Beratung und Industrie teilnahmen, wurde vermittelt, wie Boden-, Biomasse- oder Ertragskarten zu Stande kommen, welche Technik verwendet wird und wie die Daten aufbereitet werden müssen.

DLG-Projektleiter Dr. Jobst von Schaaffhausen, Wilfried Mißlbeck, DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer und der Leiter des Internationalen DLG-Pflanzenbauzentrums Andreas Steul (v.l.n.r.) freuen sich über das Nachhaltigkeitszertifikat.

Interview mit Stefan Teepker, Vorsitzender Junge DLG

„Noch mehr junge Praktiker gewinnen“

Stefan Teepker hat eine klare Agenda. Für den Vorsitzenden der Jungen DLG steht die Praxis eindeutig im Vordergrund – in seinem ehrenamtlichen Engagement ebenso wie bei seinen Aufgaben als landwirtschaftlicher Unternehmer. Welche Schwerpunkte er gemeinsam mit seinem Team in der Jungen DLG setzt, schildert der 34-Jährige im Gespräch.

Seit wann bist Du in der Jungen DLG aktiv und vor allem: Wie bist Du dazu gekommen?

Stefan Teepker: Mein Meisterausbilder hat meine Kollegen und mich im Jahr 2005 einen Tag mit zur DLG-Wintertagung nach Münster genommen. Offen gestanden, wusste ich davor wenig von der DLG oder um es deutlich zu sagen, eigentlich fast gar nichts.

Und Dein erster Eindruck?

Teepker: Die fachliche Kompetenz hat mich sofort beeindruckt und auch der offene Austausch mit mir als damaligem „Neuling“. Ganz nebenbei war die Veranstaltung etwas förmlicher als die Landwirte-Tagungen, die ich bis dahin kannte.

Das hat Dich offenkundig nicht davon abgehalten, Dich weiter der DLG anzunähern?

Teepker: Ja, das stimmt, und wiederum spielte mein Meisterausbilder die entscheidende Rolle. Er wusste von meinem beruflichen und ehrenamtlichen Engagement sowie meinen Auslandsaufenthalten und hat mich dazu motiviert, eine Bewerbung für den Internationalen DLG-Preis einzureichen. Das habe ich dann auch getan, und die Jury hat mir im Januar 2006 einen Fortbildungspreis zuerkannt. Darüber habe ich mich riesig gefreut.

Aber bei der Jungen DLG warst Du immer noch nicht aktiv?
Teepker: Das hat sich aber schlagartig geändert. Den entscheidenden Impuls dafür hat die DLG-Wintertagung 2006 in Berlin gegeben. Als Preisträger habe ich gewissermaßen drei Tage das „DLG-Komplettprogramm" erleben dürfen – einschließlich Fachdiskussionen und Netzwerken. Zu den Mitgliedern der Jungen DLG habe ich während dieser Zeit sehr schnell guten Kontakt gefunden. Da war es selbstverständlich, deren Einladung zur Jahrestagung im gleichen Jahr anzunehmen. Einige Zeit später wurde ich in den Arbeitskreis der Jungen DLG aufgenommen und habe dort rund fünf Jahre mitgearbeitet. Seit 2011 gehöre ich dem Leitungsteam der Jungen DLG an.

Ist die Junge DLG international unterwegs?
Teepker: Wir haben eine Partnerschaft mit der Oxford-Farming-Conference begründet. Da findet ein guter regelmäßiger Austausch statt. Die Junge DLG ist seit 2014 auch in der Schweiz aktiv. Wir stehen zudem mit einer ähnlichen Organisation in Frankreich in Kontakt. Und die einzelnen DLG-Hochschulteams an den Agrarfakultäten sind dezentral international unterwegs.

INFO

Stefan Teepker (34) aus dem niedersächsischen Handrup ist seit Mai 2014 Vorsitzender der Jungen DLG. „Internationalität", „Hochschul-Teams" und „Praxisnähe" sind für ihn wichtige Aspekte seines Engagements in der DLG-Nachwuchsorganisation. Der Landwirtschaftsmeister bewirtschaftet gemeinsam mit seinem Bruder und einem weiteren Geschäftsführer einen landwirtschaftlichen Betrieb. Dieser umfasst Hähnchenmast, Sauenhaltung und Schweinemast sowie Ackerbau. In Kooperation mit weiteren Landwirten betreibt Teepker zudem Biogasanlagen. Über Social Media und regionale PR-Arbeit sucht – und findet – Teepker den Dialog zur landwirtschaftskritischen Öffentlichkeit.

Gibt es Erkenntnisse aus den internationalen Kontakten?
Teepker: Auf jeden Fall. Das beginnt schon damit, dass wir unsere Kontakte nicht als kommunikative Einbahnstraße betrachten, sprich nicht nur hinkommen und schauen, sondern uns austauschen. Interessant ist unter anderem, dass beispielsweise die französischen Landwirte in Sachen Kommunikation schlechter vorbereitet sind als wir in Deutschland. Zugleich ist die Kritik der NGO an der Landwirtschaft in Frankreich sehr massiv. Wir haben den Landwirten in Frankreich davon berichtet, welche Erfahrungen wir in dem Punkt machen.

Zwei Drittel Deiner Amtszeit hast Du noch vor Dir: Sag' bitte mal etwas zu Deiner Agenda!
Teepker: Mir ist es sehr wichtig, dass wir noch mehr junge Praktiker gewinnen. Das ist von zentraler Bedeutung, und daran arbeitet die gesamte Junge DLG – übrigens mit sehr gutem Erfolg, was uns besonders freut. Zudem ist der Strategieprozess für die Hochschulteams sehr gut angelaufen. Künftig benötigen wir ein zusätzliches Instrument, um das Miteinander von Arbeitskreis und den einzelnen Hochschulteams auszubauen.

Und wie geht es mit der Landwirtschaft weiter?
Teepker: Ich glaube, innovative Landwirte werden weiterhin vorne dabei sein. Organisation und Vernetzung der Produktion werden sich rasant ändern – von der eigentlichen Arbeit im Stall und auf dem Acker über die Erfolgskontrolle bis hin zum Mitarbeiter-Management. Das Thema „Öffentlichkeitsarbeit" ist ein schwieriger Prozess, aber wir kommen nicht umhin, das konsequent anzugehen. Künftig müssen die Landwirte nicht nur ihre Erzeugnisse, sondern auch ihre Betriebe vermarkten. Für Tierhalter heißt das, Stallbauvorhaben professionell zu managen, insbesondere was die Kommunikation mit der regionalen Öffentlichkeit betrifft.

Hochschulteams der Jungen DLG

Themen und Macher vor Ort

„Unternehmer von 0 auf 100“ war das Thema der Jahrestagung 2014 der Jungen DLG. Und wie kann man sich auf diesen Schritt besser vorbereiten als in einem Netzwerk, dessen Mitglieder irgendwann alle vor diesem Schritt standen? Die Grundlagen legen die Hochschulteams der Jungen DLG mit ihren Veranstaltungen.

Junge DLG auf der Wintertagung: „Knappe Fläche heiß begehrt“

Bei der sehr gut besuchten Veranstaltung beleuchteten – nach einer Einführung in das Thema durch den Landwirt Carl Christian Koehler aus Eppensen (Niedersachsen) – prominente Diskutanten unter der Moderation von Prof. Dr. Klaus Böhme vom Deutschen Landwirtschaftsverlag das Thema Flächenwachstum aus verschiedenen Blickwinkeln. Die Sicht der Politik vertrat Dr. Ekkehard Wallbaum vom Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Sachsen-Anhalt, den Standpunkt eines Maklers nahm Jakob von Richthofen von Flohr & von Richthofen Land- und Forstimmobilien aus Gehrden-Lenthe in Niedersachsen ein. Juliane Wehrend von der Eigenrode Agrar KG aus Eigenrode in Thüringen vertrat ein landwirtschaftliches Unternehmen, während Sandy Hotowetz von Berenberg aus Hamburg die Sichtweise eines Kapitalanlegers darstellte.

14. Januar

7. bis 9. Februar

Auslandsfahrt des Arbeitskreises Junge DLG

Im Rahmen eines Arbeitskreisworkshops lernten die insgesamt 36 Teilnehmer die regionalen Besonderheiten von vier Betrieben in den Niederlanden kennen. Ausgangspunkt war der Betrieb des Vorsitzenden der Jungen DLG, Stefan Teepker. Im Emsland besichtigten die Arbeitskreismitglieder und einige Gäste einen modernen Hähnchenschlachtbetrieb, der unter anderem auch Fleisch nach den islamischen „Halal“-Schlachtvorschriften erzeugt. Eindrucksvoll waren die Erfahrungen im Swine Innovation Center Sterksel (Bild rechts), wo neue Methoden untersucht werden, um beispielsweise den Ferkelschutzkorb im Abferkelbereich zu umgehen. Über Vorteile durch Precision-Farming-Anwendungen und daraus gewonnene Informationen, welche nützlich auf dem traditionell hart umkämpften niederländischen Pachtmarkt sind, sprachen die Teilnehmer auf einem hochmodernen Kartoffelbetrieb. Zu guter Letzt wurden ein Lilienzwiebelerzeugungsbetrieb besichtigt und ein intensiver Austausch mit jungen niederländischen Praktikern in Diskussionsrunden gepflegt. Besonders beeindruckte das ausgeprägte Unternehmertum in den Niederlanden, das nach Ansicht der Teilnehmer vor allem in der knappen Flächenverfügbarkeit begründet ist.

JUNGE DLG REGIONAL: ENGAGEMENT AN HOCHSCHULEN

Die Junge DLG versteht sich als Plattform zum Austausch und ist der Treffpunkt des Nachwuchses in der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Sie wird von vielen Aktiven als Ideenschmiede und Impulsgeber angesehen. Neben Terminen im Rahmen der DLG-Tagungen und -Ausstellungen unterstützt die Junge DLG mit einer Veranstaltungsreihe an verschiedenen Hoch- und Fachhochschulstandorten bzw. Fachschulen in ganz Deutschland die Nachwuchskräfte während und nach der Ausbildung. Die Organisation dieser regionalen Fachveranstaltungen oder Kamingespräche erfolgt durch die entsprechenden ehrenamtlichen Teams vor Ort, die aktuelle Themen und interessante Persönlichkeiten aus der Agrarbranche identifizieren.Alle DLG-Mitglieder unter 36 Jahren sind automatisch auch Mitglied der Jungen DLG. Auch 2014 haben alle Gremien der Jungen DLG, wie Arbeitskreis, Leitungsteam und die regionalen Teams wieder mit großem zeitlichen Engagement und hoher fachlicher Expertise zum Gelingen weithin wahrgenommener Veranstaltungen beigetragen.

Junge DLG / Team Neubrandenburg: „Zukunftsbranche Landwirtschaft – Jobperspektiven in der Landtechnik“

Bei dem Kamingespräch der Jungen DLG / Team Neubrandenburg in Kooperation mit der Hochschule Neubrandenburg zeigten in Ballin (Mecklenburg-Vorpommern) zwei junge Nachwuchskräfte, Lena Skowronek vom Landtechnikunternehmen Lemken aus Alpen und Matthias Sperver von der Maschinenfabrik Bernard Krone aus Spelle, Perspektiven auf und informierten über geeignete Wege in den Berufseinstieg. Dr. Heiner Wüsten vom gastgebenden Unternehmen Saatzucht Steinach präsentierte außerdem das Unternehmen und lud die Teilnehmer zu einem Feldrundgang auf den Zuchtflächen ein. Beim anschließenden Spanferkelessen konnten das erlangte Wissen weiter diskutiert und das eigene Netzwerk erweitert werden.

8. April

13. Mai

Junge DLG / Team Triesdorf: „Zurück in die Zukunft?! – Die Land- und Ernährungswirtschaft von morgen“

Gemeinsam mit der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf lud die Junge DLG / Team Triesdorf ins Alte Reithaus ein. Nach der Begrüßung durch die Projektleiterin der Jungen DLG, Leonie Hug, in Vertretung der Vorsitzenden Franziska Bennecke aus Kissenbrück (Niedersachsen) und den Dekan der Fakultät Landwirtschaft der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Prof. Dr. Leonhard Durst, zeigte Dr. Gerhard Dorfner von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in München auf, wie sich landwirtschaftliche Betriebe in der Zukunft aufstellen müssen. Er empfahl, mehr auf eine Steigerung des Gewinns statt auf die bloße Betriebsgröße zu achten. Wie es um den zukünftigen Pflanzenschutz auch vor dem Hintergrund wachsender Resistenzen bestellt ist, darüber informierte Dr. Bernhard Bauer. Über neue Wege in Landwirtschaft und Einzelhandel referierte Karl Seidel von der REWE Group in Eching. Schließlich ging der Landwirt Christoph Becker aus Wietzendorf (Niedersachsen) auf das Tierschutzlabel ein. Eine Podiumsdiskussion mit den Rednern zum Thema „Land- und Ernährungswirtschaft – Wohin geht die (gemeinsame) Reise?“ sowie ein Get-together mit Imbiss schloss die Vortrags- und Diskussionsveranstaltung ab.

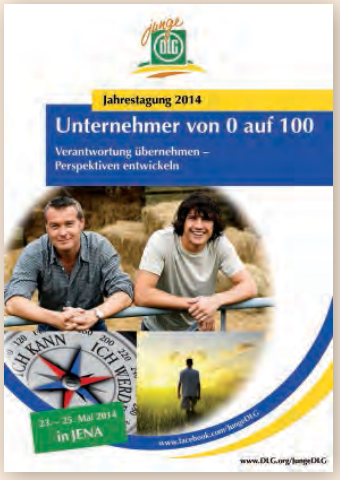
Junge DLG / Team Kiel: „Auf nach Norden...!“ Exkursion nach Schweden

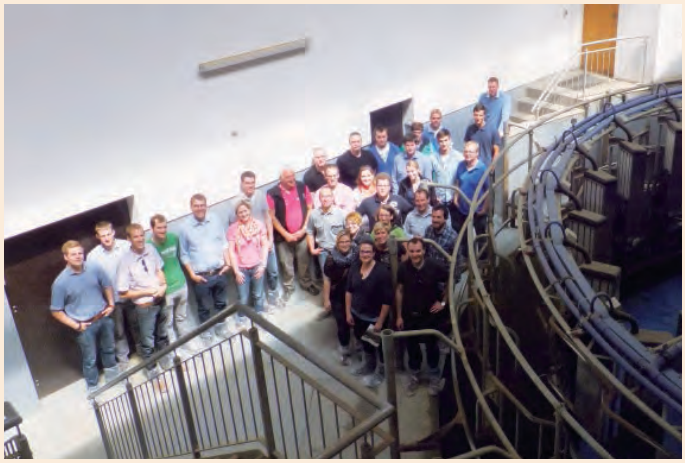
Binnen fünf Tagen war der Bus der Dreitages-Exkursion der Jungen DLG / Team Kiel nach Schweden mit 30 Teilnehmern ausgebucht. Ziel war der Süden des vor allem ackerbaulich sehr interessanten Landes. Der Anbau in Südschweden ist vor allem durch Winterraps, Winterweizen, Zuckerrüben sowie Sommerungen geprägt. Dabei werden Fruchtfolge und Anbausystem in der Regel so gewählt, dass die wenigen Feldarbeitstage möglichst effizient genutzt werden können und gleichzeitig ein relativ großes Zeitfenster für Ernte und Aussaat entsteht. Der Großteil der Landwirte arbeitet mittlerweile konsequent pfluglos, nicht zuletzt, um eine gute Befahrbarkeit auch bei widrigen Bedingungen zu gewährleisten. So konnten sehr unterschiedliche, auf ihre Art aber erstklassige Betriebe besichtigt werden, drei Ackerbaubetriebe, ein Milchviehbetrieb, ein Futtermittelproduzent und ein Hersteller von Bodenbearbeitungs- und Sätechnik wurden angesteuert. Die Teilnehmer waren sich einig: „Die dreitägige Exkursion in unser Nachbarland Schweden hat nicht nur unseren Horizont um einige sehr interessante Facetten erweitert, sondern sicherlich allen auch viel Spaß gemacht, und ein jeder wird das eine oder andere mit nach Hause genommen haben.“

12. bis 15. Mai | 23. bis 25. Mai | 17. bis 19. Juni

Jahrestagung der Jungen DLG: „Unternehmer von 0 auf 100“

„Unternehmer von 0 auf 100“, so lautete das Generalthema der Jahrestagung der Jungen DLG 2014 in Jena (Thüringen) mit rund 250 Teilnehmern. Die Veranstaltung startete mit einem Begrüßungsabend inklusive einer Führung auf dem Thüringer Lehr-, Prüf- und Versuchsgut in Dornburg. Höhepunkt war die samstägige Vortrags- und Diskussionsveranstaltung, bei der in Vorträgen und Arbeitskreissitzungen die Übernahme von Verantwortung junger Nachwuchskräfte im Rahmen des betrieblichen Generationswechsels in allen Facetten diskutiert wurde. Dabei wurden unter den Überschriften „Kaufen oder übernehmen?“, „Wachsen oder schrumpfen?“ und „Zu- oder Nebenerwerb?“ verschiedene betriebliche Perspektiven diskutiert und entwickelt. Darüber hinaus standen Finanzierungsfragen im Fokus, der Tag endete mit einem Get-together unter Beteiligung von DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer. Der Sonntag stand dann ganz im Zeichen von Exkursionen zu Betrieben in der Region. Im Rahmen der Jahrestagung wurden ein neues Leitungsteam sowie mit Stefan Teepker aus Handrup (Niedersachsen) auch ein neuer Vorsitzender der Jungen DLG gewählt, der in die Fußstapfen seiner Vorgängerin Franziska Bennecke trat.





Junge DLG auf den DLG-Feldtagen

Im Rahmen des ersten Young Farmers' Days, der überhaupt auf den DLG-Feldtagen durchgeführt wurde, berichteten Young Professionals aus dem Agribusiness über ihren Weg in die Agrartechnik.

Zusätzlich wurde den Mitgliedern der Jungen DLG exklusiv eine Berufsweg- und Karriereberatung angeboten. Zusammen mit einem erfahrenen DLG-Coach konnten die Teilnehmer ihre beruflichen Ziele und die möglichen Wege entwickeln, um diese auch zu erreichen. Außerdem konnten die Kandidaten von den Coaches praktische Tipps für interessante Bewerbungsunterlagen erhalten.

Teamtreffen auf dem Betrieb von DLG-Präsident Bartmer

Über dreihundert Mitglieder aus den Teams und dem Arbeitskreis Junge DLG trafen sich am 18. Juni 2014 auf dem Betrieb von DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer, um das deutschlandweite Netzwerk der Jungen DLG auf- und die Vernetzung der Teamstandorte untereinander auszubauen. Während des lockeren Treffens konnten sich die Jungen DLGisten auch mit DLG-Hauptgeschäftsführer Dr. Reinhard Grandke und Geschäftsführer des DLG-Fachzentrums Landwirtschaft, Dr. Lothar Hövelmann, austauschen.

8. September

Junge DLG auf den DLG-Unternehmertagen

Immer häufiger leiden auch Landwirte unter dem vielschichtigen Krankheitsbild Burn-out. Generationenkonflikte, hohe Arbeitsbelastung und Existenzängste gelten als Hauptprobleme für seelische Krisen in landwirtschaftlichen Unternehmen. Grund genug für die Junge DLG, eine öffentliche Vortrags- und Diskussionsveranstaltung im Rahmen der diesjährigen DLG-Unternehmertage unter das aktuelle Thema „Ausgebrannt?! Burn-out in der Landwirtschaft" zu stellen. Dabei wurden die vielfältigen Ursachen sowie der Umgang mit dieser Erkrankung im Allgemeinen genauso beleuchtet wie die Situation in der landwirtschaftlichen Praxis und die Erfahrungen aus der Ländlichen Familienberatung. Dass die Veranstaltung zu den am besten besuchten Vorträgen im Rahmen der DLG-Unternehmertage zählte, zeigte auf, wie allgegenwärtig psychische Erkrankungen auch bei den hoch belasteten landwirtschaftlichen Betriebsleitern sein können und beweist, wie nah die Junge DLG mit ihrer Themenwahl am Puls der Zeit ist.

Junge DLG / Team Triesdorf: „So fern und doch so nah... – Exkursion zu fortschrittlichen Unternehmern in der Region“

Im Rahmen eines Exkursionstags besuchten 30 Nachwuchskräfte drei fortschrittliche Unternehmen in der Region. Die Scherzer Gemüse GmbH in Dinkelsbühl baut auf rund 70.000 qm Tomaten „unter Glas“ an, das Biomasseheizwerk der TEAtherm GmbH in Herrieden bietet Wärme von nebenan und versorgt zwei Betriebe während die Huckepack Erlebnisernten in Erlangen innovative Betriebsstrategien in Form von Do-it-yourself auf Kundenebene zeigte. Gerade aus den Randbereichen der Landwirtschaft können die Betriebsleiter von morgen viele Eindrücke gewinnen und neue Ideen für den eigenen Betrieb mitnehmen.

21. Oktober | 29. Oktober | 4. November

Junge DLG / Team Göttingen „Gestern war heute noch morgen?! Zeitmanagement in der Landwirtschaft“

Landwirtschaftliche Unternehmen verändern ihre Strukturen, Fremdarbeitskräfte gehören in vielen Betrieben zum normalen Bild. Landwirte werden dadurch zu Führungskräften, die nicht nur ihr eigenes Zeitmanagement im Griff haben müssen, sondern auch das ihrer Angestellten. Zusätzlich wächst durch die heutige Digitalisierung der Druck der ständigen Erreichbarkeit, und schnell entsteht ein Ungleichgewicht zwischen Arbeit und Freizeit. Signale und Anzeichen an sich selbst und den Angestellten richtig zu deuten, sollten junge Entscheider der Branche beherrschen. Ein Einblick in dieses Thema gab die Tagung „Und gestern war heute noch morgen?! - Zeitmanagement in der Landwirtschaft“, zu der die Junge DLG / Team Göttingen gemeinsam mit den Arbeitsgemeinschaften sowie der Fachschaft der Agrarwissenschaftlichen Fakultät der Universität Göttingen 250 junge Menschen in der Aula am Waldweg begrüßen konnte. Die hochkarätigen Redner zeigten auf, warum Personalbeschaffung in der Landwirtschaft immer schwieriger wird, stellten dar, warum Teamfähigkeit und soziale Kompetenz immer mehr Raum einnehmen, erläuterten die „Work smart – not hard“-Mentalität der sog. Generation Y und betonten die Wichtigkeit von Zeitmanagement und Work-Life-Balance auch auf landwirtschaftlichen Betrieben.

Junge DLG / Team Neubrandenburg „Muss Deutschland die Welt ernähren? Versorgungsstrategien für 9 Mrd. Menschen“

Mit dem Mecklenburg-Vorpommerischen Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus prominent besetzt war die Vortragsveranstaltung zur Welternährung des Teams Neubrandenburg Anfang November.
Er stellte den heutigen und zukünftigen Beitrag Deutschlands zur Welternährung vor. Weitere Themen waren die Kampagne der Hochschule „Werde Welternährer“, die Gegenwart und die Potenziale der weltweiten Agrarerzeugung und der Nutzen von „Know-how statt Hilfsgütern“ als Best-Practise-Beispiel aus der Entwicklungshilfe. Eine Podiumsdiskussion mit den Rednern und dem Vorsitzenden der Jungen DLG, Stefan Teepker, schloss die gut besuchte Veranstaltung ab.

Young Farmers' Day / Young Farmers' Party – „Fahrt zur EuroTier" der Jungen DLG Teams

Am Donnerstag, den 13. November 2014 trafen sich junge Landwirte und Nachwuchskräfte der Agrarbranche auf der EuroTier/EnergyDecentral in Hannover. Der Young Farmers Day bot ein attraktives Fachprogramm mit Informationen und Diskussionsforen, sowie viel Platz für den persönlichen Erfahrungsaustausch. Drei Junge DLG Teams hatten eine gemeinsame Fahrt zur Messe organisiert, die vor Ort mit einem Teamfrühstück mit den DLG-Vorstandsmitgliedern Philipp Schulze Esking und Ulrich Westrup sowie dem Vorsitzenden der Jungen DLG, Stefan Teepker, ein Tageshighlight bot. Spannende Vorträge am Forum waren:

- Futter für die Karriere: Tipps für den Einstieg in die Welt der Tierernährung
- Basic Instinct – Ist die landwirtschaftliche Ausbildung besser als das Studium
- Eine tierisch gute Karriere: Mein Einstieg in die Tierbranche
- Money, Money, Money… aktuelle Gehälter im Agribusiness – Einsichten in die Gehälterstudie 2014

In einer internationalen Podiumsdiskussion unter dem Motto „Andere Wege gehen – mein neuer Betrieb im Ausland" berichteten Young Professionals von ihren Wegen von Irland nach Chile, von Österreich in die Ukraine, von Deutschland nach Schweden und von Deutschland nach Paraguay und zurück.

Zusätzlich wurden an der JobWall am Stand der Jungen DLG in Halle 26 Jobs, Traineestellen und Praktika ausgehängt, Karriereberatungen angeboten und ein Wegweiser zu den Personalern auf dem Messegelände ausgegeben. Die legendäre Young Farmers' Party mit 2.000 Teilnehmern im, dem Messegelände direkt benachbarten, Funpark Hannover beschloss den intensiven Messetag.

13. November | 26. November | 15. Dezember

Junge DLG / Team Halle: „Zwischen Realität & Märchen – die Lebensmittelproduktion in der öffentlichen Kritik"

Öffentlichkeitsarbeit für Landwirte, Absatzsicherung für Produkte aus dem Gemüsebau, Risikomanagement in der Wertschöpfung sowie die Lebensmittelsicherheit waren die Themen der gut besuchten Vortragsveranstaltung Ende November in Halle. Diese wurde gemeinsam von der Jungen DLG / Team Halle und der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg organisiert. Die Vortragenden standen später bei einer anschließenden Podiumsdiskussion den Zuhörern Rede und Antwort.

DLG-Unternehmertag Schweiz

Die Junge DLG beteiligte sich am DLG-Unternehmertag Schweiz, der den technischen Fortschritt unter dem Motto „Was heute möglich ist, ist morgen Standard" beleuchtete. Mit der Gründung des Junge DLG-Teams Strickhof wurde das erste Auslandsteam der Jungen DLG aus der Taufe gehoben.

„Das muss doch einfacher gehen!" ist nicht nur Anspruch von vorgesetzter Stelle, sondern oft auch innerer Ansporn. Ablaufoptimierung führt letztlich oft in eine Innovation technischer Art. Es belastet unsere Fantasie, sich eine Milchproduktion ohne Melkmaschine vorzustellen. Genau so schwierig war es damals, die Einführung der Maschine zu akzeptieren und sich eine Welt mit Melkroboter auszumalen. Am DLG-Unternehmertag 2014 in Lindau (Schweiz) wurden unterschiedliche Innovationen und technische Anwendungen vorgestellt und deren Weiterentwicklung aufgezeigt. Einige dieser Innovationen werden in zehn Jahren Standard sein.

DLG-Prüfungen Landtechnik und Betriebsmittel:

Am Puls der Zeit

Wie wichtig es für die DLG-Prüfingenieure ist, einerseits auf dem Stand der Technik und andererseits in der landwirtschaftlichen Praxis zu bleiben, aber auch zum Dritten ein Auge auf gesetzliche Regelungen zu haben, zeigt ein Rückblick auf die Prüfungshighlights 2014.

Die Prüfberichte erfolgreich getesteter Abluftreinigungsanlagen

Typisch für ein EuroTier-Jahr war 2014 insbesondere der Bereich „Innenwirtschaft“ gefordert, war es doch das erklärte Ziel vieler Hersteller, auf der Messe erfolgreich DLG-geprüfte Produkte vorstellen zu können. Aber auch bei der Erntetechnik aus dem Bereich Außenwirtschaft wurden mit Prüfungen von Nahinfrarot-Sensoren (NIR-Sensoren) am Auswurf selbstfahrender Feldhäcksler Neuland betreten.

Abluftreinigung ein Dauerbrenner

Nicht zuletzt befeuert durch die Filtererlasse verschiedener Bundesländer waren die DLG-Prüfungen zur Abluftreinigung auch 2014 stark nachgefragt. Dabei werden – neben Anlagen für die Schweinehaltung – aber auch immer wieder solche für andere Tierarten, wie beispielsweise die Hähnchenschwermast zur Prüfung angemeldet. Diese Systeme müssen durch die Einstreu mit erheblich höheren Staubfrachten zurechtkommen, trotzdem gelten auch hier die von der DLG-Prüfungskommission festgesetzten Mindest-Abscheidegrade von 70 % sowohl bei Staub als auch bei Ammoniak.

In der täglichen Praxis der Genehmigungsverfahren für Tierhaltungsanlagen treten immer wieder Schwierigkeiten durch den synonymen Gebrauch der Begriffe „Stand der Technik“ und „technischer Entwicklungsstand“ auf. Die auch für die Prüfung von Abluftreinigungsanlagen für die Tierhaltung verantwortliche Leiterin des Fachbereichs „Innenwirtschaft“, Susanne Gäckler erklärte dazu, dass die DLG-geprüften Anlagen erfolgreich ein umfangreiches Prüfprogramm durchlaufen haben, das aus dem Cloppenburger Leitfaden weiterentwickelt wurde. Sie hätten damit ihre Eignung hinsichtlich Abscheideleistung und Langzeitfunktionsfähigkeit in der Praxis bewiesen und wären damit auf dem aktuellen technischen Entwicklungsstand. In der DLG-Prüfung würden zusätzlich auch relevante Verbrauchsdaten erfasst. Der Stand der Technik laut Filtererlassen sieht jedoch eine korrekte Bewertung der Wirtschaftlichkeit einer Emissionsschutzmaßnahme vor, diese muss im Einzelfall unter Berücksichtigung von Betriebsstruktur und -lage erfolgen. Einer besonders hohen Varianz unterliegen dabei die vom geografischen Standort, Betriebsgröße und -management abhängigen Kosten für die Verwertung, Lagerung und Ausbringung der Reststoffe.

Demzufolge kann deren Auswirkung auf die Wirtschaftlichkeit eines Abluftreinigungsverfahrens sehr hoch sein. Eine standortübergreifende Wirtschaftlichkeitsbetrachtung geht somit insbesondere aufgrund der vielfältigen Einflussfaktoren weit über die rein technische Betrachtungsweise einer DLG-Prüfung hinaus.

Neues Sandbettwaben-Konzept für Liegeboxen

Auf der methodischen Seite unspektakulärer war die Prüfung der Blister-Sandbettwaben für Rinderliegeboxen des Herstellers New Farms in der umfassenden Gebrauchswertprüfung des DLG-SignumTests (Bild unten). Die Beurteilung von Bodenbelägen und -systemen durch technische, vor allem Haltbarkeitskriterien und tierbezogene Kriterien über indirekt bestimmte Indikatoren, kann man bei der Vielzahl geprüfter Bodenbeläge getrost als etabliert bezeichnen.

Das Grundgerüst des Sandbettwaben-Systems bilden schwarze Gummi-Wabenmatten mit 35 quadratischen Öffnungen von etwa 20 x 20 cm. Diese werden mit dem Betonboden der Liegefläche verschraubt, bis zur Oberfläche mit Sand gefüllt und verdichtet. Anschließend wird noch ca. 5 cm Häckselstroh

Titel des Prüfberichts 6229

eingestreut. Auch dies könnte man als eher unspektakulär bezeichnen. Umso überraschender waren aber insbesondere die herausragenden Ergebnisse, die bei der Gelenkbonitierung in der Praxis festgestellt wurden. Es zeigte sich nämlich, dass die Liegeflächen in der Praxis schon beim Betreten des Stalls auffallend sauber erschienen. Eine nähere Untersuchung zeigte, dass sie auch außerordentlich trocken waren, hier macht sich der „Löschpapier-Effekt" der Sandfüllung bemerkbar. Die trockene und eingestreute Liegefläche führt auch dazu dass die Tiere insgesamt sauber bleiben, was zu einem Lob der DLG-Prüfungskommission führte. Mit dem besten Ergebnis schließlich aus den letzten gut zwölf Jahren Bodenbelagsprüfung mit über 60.000 untersuchten Gelenken konnte das Sandbettwabensystem die Gelenkbonitierung abschließen: 96,4 % der untersuchten Carpal-, Tarsal-, Knie- und Fesselgelenke von 105 Tieren aus drei Betrieben, die ausschließlich das geprüfte System im Stall verbaut hatten, blieben in der Bonitierung ohne Befund. Ohne Befund heißt in diesem Fall keine haarlosen Stellen, keine Abschürfungen und Schwellungen im Schleimbeutel- oder Gelenksbereich.

FAKTEN: DLG-TESTZENTRUM TECHNIK UND BETRIEBSMITTEL

Das DLG Testzentrum Technik und Betriebsmittel prüft jährlich
- rund 1.100 landtechnische Produkte
- rund 2.200 Betriebsmittel

und vergibt an erfolgreich geprüfte Produkte
- rund 200 Prüfsiegel für Landtechnik
- rund 400 DLG-Gütezeichen und DLG-Qualitätssiegel für Betriebsmittel

DLG SIGNUM TEST MM/JJ bestanden | DLG FOKUS TEST MM/JJ Testkriterium | GÜTEZEICHEN DLG RAL | QUALITÄTSSIEGEL DLG 2014

Mobile NIR-Sensoren auf Feldhäckslern

Während die Online-Feuchtigkeitsmessung bei Mähdreschern schon lange Standard ist, taten sich die Landtechnik-Hersteller schwer, diese auch in Feldhäckslern zu etablieren. Durch den höheren Feuchtegehalt des Häckselguts können kapazitive Sensoren, wie sie bei Mähdreschern im Einsatz sind, nicht genutzt werden. Als Alternative bieten sich NIR-Sensoren an, die auch in Laboren und bei der Online-Überwachung von Schüttgütern auf Förderbändern oder Flüssigkeiten in Rohren verwendet werden, und die bei Feldhäckslern im Auswurfbogen verbaut werden. Die Abkürzung NIR steht für Nah-Infrarot, also Licht im gerade nicht mehr sichtbaren langwelligen Bereich. Dieses wird vom Sensor auf das Erntegut abgegeben, dort teilweise reflektiert und teilweise absorbiert und mit einer für das bestrahlte Gut charakteristischen Wellenlängenverschiebung wieder abgegeben. Je nach Auswahl entsprechender Filter und mathematischer Algorithmen, die oft auf hinterlegte Kalibrierungskurven zurückgreifen, können Feuchtegehalte, aber auch Inhaltsstoffgehalte bestimmt werden. Auch Pflanzenbausensoren, die den Stickstoffgehalt während der Düngerausbringung bestimmen und die gestreute Düngermenge regeln, funktionieren nach diesem Prinzip. Jeder Landwirt weiß, zu trocken oder zu nass eingebrachte Silage führt oft zu schlechterer Futterqualität im Silo. Umso besser also, wenn der Häckslerfahrer bereits bei der Ernte weiß, in welchem Feuchtigkeitsbereich das Erntegut liegt und wie man beim Befüllen des Silos ggf. noch Einfluss nehmen kann. Die Bewertung der Qualität der Sensormesswerte erfolgte in diesem Fall durch einen Vergleich mit der amtlichen Referenzmethode. Bei dieser wird eine Probe des Ernteguts im Trockenschrank bis zur Gewichtskonstanz getrocknet. Von der Beprobung des Ernteguts über die aufwändige weitere Verarbeitung der Proben bis zum Ergebnis vergehen bei der Referenzmethode mindestens 24 Stunden – zu lange, um beim Häckseln noch irgendwie reagieren zu können. Im nachfolgenden Vergleich der Online- und Referenzmessung zeigten die beiden geprüften Systeme von Claas und Krone (Bilder links) sehr genaue Werte.

Erfolgreich DLG-geprüft – die NIR-Sensoren von Claas und Krone

DLG-Testzentrum Technik und Betriebsmittel

In die Zukunft investieren

Wer weiß heute noch, dass die ersten Traktorprüfungen in Deutschland bereits 1913 in Kleinwanzleben durchgeführt wurden? Und wer hätte 1919, als in Nebraska die erste Qualitätsprüfung für Traktoren gesetzlich vorgeschrieben wurde, mit einer solchen Entwicklung gerechnet?

Wenn man im Laufe des Jahres 2014, also rund hundert Jahre nach den ersten Traktortests, die neuen Entwicklungen am DLG-Testzentrum Technik und Betriebsmittel in Groß-Umstadt verfolgt hat, kommt man aus dem Staunen nicht mehr heraus. Seit einiger Zeit war absehbar, dass die Prüfungen mit dem DLG-Zugleistungs-Messwagen langfristig an ihre Grenzen geraten werden, denn die am Markt angebotenen und damit auch zur DLG-Prüfung angemeldeten Traktoren werden immer leistungsstärker. Zur über kurz oder lang absehbaren Grenze der Bremsleistungsfähigkeit des DLG-Zugleistungs-Messwagens von 450 kW, kombiniert aus Zug-, Zapfwellen- und Hydraulikleistung, kommen vielfältige zusätzliche Anforderungen auf der Seite der Traktorentechnik hinzu. So wurde der DLG-PowerMix, der den spezifischen Kraftstoffverbrauch eines Traktors unter zwölf praxistypischen Belastungszyklen ermittelt, bereits 2013 um zwei Transportzyklen erweitert.

Weitere Anpassungen erforderlich

Doch damit nicht genug. Bereits heute ist absehbar, dass in der Zukunft neue Anforderungen auf die DLG-Prüfingenieure zukommen werden. So gilt es – gerade für die internationalen Märkte – Möglichkeiten zur Prüfung größerer Traktoren zu schaffen. Außerdem fordern die immer schärferen Abgasnormen für Nutzfahrzeugmotoren, zukünftig die Messungen von Abgasemissionen auch unter Praxisbedingungen möglich zu machen. Zu guter Letzt kann die Aussagekraft der Messwerte über reproduzierbare Umweltbedingungen durch Verlagerung der Prüfung vom Freiland in die Halle gesteigert werden, was die Messungen im Übrigen auch rund um die Uhr, unabhängig von Frost, Regen oder Nachbarn ermöglicht. Auch Dauerbelastungsprüfungen bei hohen Temperaturen können durchgeführt werden. All diesen Entwicklungen wird der in 2014 neu gebaute Rollenprüfstand für Traktoren, selbstfahrende Land- und Baumaschinen gerecht. Damit stellt die DLG rechtzeitig die Weichen für die Zukunft in Europas modernstem Prüfzentrum für Landtechnik. Die Förderung des Vorhabens erfolgt aus

Traktoreneffizienz gestern …

… heute …

Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung.

Die Inbetriebnahme der Rollensätze hat bereits begonnen. Im Anschluss werden die weiteren Belastungseinheiten für die Zapfwelle und das Hydrauliksystem schrittweise eingebaut und in Betrieb genommen und parallel die notwendige Messtechnik zur Erfassung des Kraftstoff- und AdBlue-Verbrauchs sowie der Abgasemissionen angeliefert und implementiert. Mittelfristig soll auch eine elektrische Belastungseinheit integriert werden. Bereits jetzt zeichnet sich bei Anbaugeräten eine Entwicklung weg von der Zapfwelle hin zu einem elektrischen Antrieb, wie beispielsweise bei Schleuderscheiben von Mineraldüngerstreuern, ab. So kann das DLG-Testzentrum einen entscheidenden Auftrag erfüllen und den Wert dieser neuen Technologie für den Landwirt erfassen und bewerten. Bis zur technischen Abnahme und der offiziellen Einweihung wird es allerdings noch einige Zeit dauern. Schließlich gilt es auch, zwischen den Ergebnissen vergleichender Messungen auf der Messbahn mit dem Zugleistungsmesswagen und auf dem Rollenprüfstand einen Zusammenhang herzustellen, sowie die Ergebnisse in Relation zu Leistungen und Verbräuchen auf dem Feld zu setzen.

Einbau des Motorensatzes einer Rolle in den DLG-PowerMix-Rollenprüfstand

… und morgen.

Verbrauchsmessungen auch in anderen Gebieten

Das dem DLG-PowerMix zugrunde liegende Prinzip von Verbrauchsmessungen unter aus der Praxis abgeleiteten Einsatzzyklen konnten die DLG-Prüfingenieure aus dem Bereich Innenwirtschaft im Laufe des Jahres erfolgreich auf automatische Melksysteme übertragen. Seit der Markteinführung dieser Melkroboter konnten die Hersteller erfolgreich unter Beweis stellen, dass sie die Herausforderungen eines weitgehend ausfallsicheren Betriebs in der Umgebung eines Stalles im Griff haben.

Vor dem Hintergrund des Milchquoten-Endes werden aber die Anforderungen an eine wirtschaftliche Milchproduktion für den Einzelbetrieb weiter steigen, von engen finanziellen Spielräumen durch gestiegene Preise für Verbrauchsgüter wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, aber auch Strom ganz abgesehen. Höchste Zeit, diese geänderten Praxisanforderungen in einen neuen Prüfrahmen für automatische Melksysteme zu integrieren. Neben verschiedenen Aspekten zur

Die „künstliche Kuh“ der DLG im Melkroboter

Produktion hygienisch einwandfreier Milch, wie Zitzenreinigung, Dippmittelapplikation, Zwischen- und Hauptreinigung sowie Zwischendesinfektion sind es vor allem die Verbrauchswerte, die die neuen Prüfszenarien ins Visier nehmen: Unter Laborbedingungen werden alle wesentlichen, im Laufe eines Tages ablaufenden Prozesse getrennt betrachtet. Dazu gehören das Melken mit hoher und vergleichsweise geringer Auslastung genauso wie die verschiedenen Reinigungen bis hin zum Leerlauf. Die Melkungen erfolgen weitgehend realistisch an einer „künstlichen Kuh“, die definierte Milchflusskurven für Leicht- und Schwermelker vorgeben kann. Die Messmimik erfasst dabei die Stromverbräuche für Vakuumpumpe, Kompressor, internen Boiler, die optional zuschaltbare Dampfdesinfektion und das gesamte AMS, ferner den Druckluft- und Wasserverbrauch sowie die Verbräuche an Reinigungsmitteln und Zitzenspray. Da zahlreiche große Hersteller bereits an den Prüfungen teilnehmen, können Milchviehhalter bald die Verbrauchswerte ihrer (zukünftigen) Melkroboter vergleichen. Langfristig wird dies zu sinkenden Verbräuchen und damit optimierten Kosten für die Landwirte führen.

Drei Fragen an Dr. Hermann Buitkamp

Dr. Hermann Buitkamp, Geschäftsführer des DLG-Testzentrums Technik und Betriebsmittel, Groß-Umstadt

Der Rollenprüfstand im DLG-Testzentrum läuft an. Und das gilt auch im wörtlichen Sinn: Welche Ziele verfolgen Sie mit dieser Investition?
Die Nachfrage nach Traktorenprüfungen ist ungebrochen. Wir können in diesem Bereich nur wachsen, wenn wir die Kapazitäten sowohl was die Leistungsfähigkeit der Zugleistungsmessungen betrifft, als auch in zeitlicher Hinsicht verbessern. Beides erreichen wir mit dem neuen Rollenprüfstand, denn dieser gibt uns einerseits die Möglichkeit, die Kraftstoffeffizienz von Traktoren bis 700 kW, rund 1.000 PS, zu messen. Andererseits sind wir dadurch in unserer Testarbeit unabhängig vom Wetter.

Die Anforderungen an die Landwirtschaft ändern sich rasant. Das müsste doch auch Ihre Prüfungen ändern, oder?
Ja, auf jeden Fall. Ein gutes Beispiel dafür sind die Prüfungen von Abluftreinigungsanlagen für Stallanlagen. Hier leisten wir Pionierarbeit, damit die Landwirte mit technisch hochwertigen Lösungen die neuen Vorgaben erfüllen. Organisatorisch bedeutet das: Wir können die zahlreichen zur Prüfung angemeldeten Anlagen nur mit hohem Einsatz der Mitarbeiter abarbeiten. Im Bereich Innenwirtschaft machen sich allerdings die neuen Rahmenbedingungen bemerkbar. Analog zu den stark rückläufigen Investitionen für Photovoltaik gehen die Prüfungen für die entsprechende Technologie zurück. Wir haben aber sehr viel in die Entwicklung neuer Prüfgebiete investiert. In den technischen Prüfgebieten „Außenwirtschaft“ und „Forst-, Kommunal- und Gartentechnik“ können wir uns weiter steigern. Das gilt übrigens ebenfalls für die Betriebsmittelprüfungen.

Wo sehen Sie das DLG-Testzentrum in fünf Jahren?
Wir sind bereits heute das führende Testzentrum für Landtechnik und Betriebsmittel in Europa. Diese Position wollen wir konsequent weiter ausbauen. Den DLG-PowerMix wollen wir als weltweiten „Gold-Standard“ für Kraftstoffeffizienzprüfungen bei Traktoren etablieren. Wir müssen dazu die spezifischen Gegebenheiten in anderen Agrarregionen aufgreifen und in praxisrelevante Prüfungsangebote umsetzen. Hier sind wir mit dem immer internationaler werdenden DLG-Netzwerk aber in einer sehr guten Ausgangsposition.

DLG-Unternehmertage – Betriebsführung I

Strategien im Ackerbau

Der Betriebserfolg hängt ganz wesentlich von den Rahmenbedingungen ab, die Märkte, Politik und Gesellschaft vorgeben. Dabei gilt es im Ackerbau, vor allem die innerbetriebliche Optimierung im Blick zu behalten, denn das Wachstum über Erträge und Flächen ist begrenzt.

Blickt man auf die wichtigsten Ertragskennzahlen der vergangenen 35 Jahre zurück, so zeigt sich, dass die naturalen Erträge bis zur Jahrtausendwende gleichmäßig angestiegen sind, seitdem aber mehr oder minder stagnieren. Die Betriebserträge weisen aber seit 2007 steil nach oben, vor allem im Zeitraum von 2011 bis 2014. Diese Entwicklung stellt eine Spätfolge der McSharry-Reform der gemeinsamen EU-Agrarpolitik vom Anfang der 1990er Jahre, die die Preise auf annäherndes Weltmarktniveau zurückfallen ließ. Damals blieben, trotz niedrigerer Flächenprämien, die Reinerträge vor allem durch massiven Rationalisierungsaufwand nahezu konstant Die Ursachen dafür waren klar: Große Kostenreduktionen sowohl auf der Verfahrensseite, wie beispielsweise durch reduzierte Bodenbearbeitung, aber auch über beschleunigten Strukturwandel mit den daraus verstärkten Kooperationen zur Auslastung von Maschinen. Aufgrund der hohen Gewinne in jüngster Zeit neigen viele Betriebe heute dazu, vorschnell der Versuchung zu Investitionen in neue Technik nachzugeben. Dabei gilt es zu bedenken, dass trotz guter Zeiten für den Ackerbau von der Ertrags- und Flächenseite wenige Chancen auf Wachstum bestehen. Vielmehr droht die Gefahr, dass die innerbetriebliche Optimierung vernachlässigt wird. Wenn auf der Fläche regional keine wirtschaftlich sinnvollen Wachstumschancen mehr bestehen, kann es sinnvoll sein, den Betrieb um neue Betriebszweige zu erweitern. Dadurch vermindert sich das Gesamtrisiko, jedoch besteht die Gefahr, dass kleinere Betriebsteile durch einen Mangel an Fachwissen nur suboptimal geführt werden. Zusätzlich wirken sich die Rahmenbedingungen, die die Märkte und die Politik vorgeben, deutlich stärker auf den Betriebserfolg im Ackerbau aus, als in den Zeiten von Marktordnungen. Diese Auswirkungen wurden wie folgt diskutiert.

Anbaustrategie und Betriebsaufwand entscheidend

Es hat Jahre gegeben, wie beispielsweise 2009/10, in denen sich die Unterschiede im Reinertrag wesentlich aus dem Erfolg der Vermarktung erklären ließen. Betrachtet man diese Effekte – unter anderem die Wahl des richtigen Verkaufszeitpunkts für Marktfrüchte – aber über mehrere Jahre, so nivellieren sich die Unterschiede: Kaum ein Betrieb vermarktet im Mittel von fünf Jahren um drei Prozent besser als der Durchschnitt. Der Vermarktungserfolg ist also eher zufällig. Daher ist es sinnvoll, den Verkauf auf verschiedene Optionen zu verteilen. Diese Vorgehensweise schmälert zwar im Erfolgsfall die Rendite, hilft aber vor allem das Risiko im Misserfolgsfall zu streuen. Insofern ist die Strategie, konsequent auf sorgfältige Anbauplanung und Investitionen in effiziente Anbauverfahren zu setzen, deutlich erfolgversprechender und vor allem besser beeinflussbar. Zusätzlich sollten sich Ackerbaubetriebe konsequent einen Zugang zu Wirtschaftsdünger sichern – und so den Betriebsaufwand stabilisieren.

Entkopplung deutlich positiv

Die Politik beeinflusst die Rahmenbedingungen für den Betriebserfolg von mehreren Seiten. Klare Vorgaben für die Einzelheiten der Produktion kommen aus dem Ordnungsrecht, wie die neue Düngeverordnung und die Bedingungen zum Bezug unterschiedlicher Subventionen, namentlich „Cross Compliance“ und „Greening“. Insbesondere die Entkoppelung der Flächenprämien und das Auslaufen der Intervention wirken ökonomisch nachhaltig. Ohne diese mutigen Entscheidungen der jeweiligen EU-Agrarkommissare würden die Ackerbauern heute wohl kaum in so hohem Maße von den positiven Entwicklungen der Weltagrarmärkte profitieren. Die weiteren politischen Programme, ob auf europäischer oder nationaler Ebene

Drei Fragen an Hubertus Paetow

Ist der „Landwirt als Broker“ eher ein Wunschbild?
Terminmärkte und Vorverkäufe sind vor allem in riskanten betrieblichen Situationen ein gutes Mittel zur Absicherung. Dauerhaft höhere Erlöse wird man über diese Vermarktungsinstrumente nur in Ausnahmefällen erzielen.

Hubertus Paetow, Vorsitzender des DLG-Testzentrums Technik und Betriebsmittel, Marktfruchterzeuger aus Finkenthal-Schlutow (Mecklenburg-Vorpommern)

Fördern mutige Strategien den technischen Fortschritt oder ist der umgekehrte Impuls – technologische Innovationen ermöglichen neue Strategien – wesentlich stärker?
Beides findet statt – in der übrigen Wirtschaft entwickeln sich in ganz vielen Branchen Technologien, die auch für die Landwirtschaft technische Fortschritte ermöglichen. Die Einbindung dieser Technologien wird häufig von besonders innovativen Betrieben aktiv nachgefragt.

Alle reden nur von Erfolgen: Mangelt es in der Landwirtschaft am „kreativen Scheitern“, sprich der Fähigkeit aus Fehlern zu lernen?
Die Bewertung von bestehenden Verfahren und Innovationen für den eigenen Betrieb wird häufig nicht präzise genug durchgeführt und wenn doch, mangelt es teilweise an der konsequenten Umsetzung der Ergebnisse im Betrieb.

lassen vielfach eine sinnvolle Kosten-/Nutzenrechnung vermissen. In der aktuell meist sehr guten wirtschaftlichen Lage der Betriebe wäre es ohne allzu großen Anpassungsdruck möglich gewesen, ein Auslaufen der pauschalen Zahlungen zumindest in die Wege zu leiten. Wenn es um die Bewertung von Alternativen für die Entwicklung des Betriebes geht, sollten Entscheider diejenige bevorzugen, bei deren Durchführung sie sich am wenigsten auf politische Zusagen verlassen müssen.

Fazit

Obwohl der Ackerbau heute viel bessere Chancen bietet, als man es noch vor zehn Jahren zu hoffen gewagt hätte, gibt es die eine erfolgversprechende Betriebsstrategie nicht. Eine genaue Kenntnis der ökonomischen Situation des Betriebs – und dazu gehört auch die Kenntnis der persönlichen und familiären Ziele – eröffnet aber die Möglichkeit, schnell und sicher auf veränderte Rahmenbedingungen zu reagieren und die Prozesse des laufenden Betriebs zu verbessern. Denn nur selten verbessern sich Optionen, wenn die Entscheidungsprozesse länger dauern. Nichtsdestotrotz ist zu erwarten, dass der Marktfruchtanbau auch in Zukunft ein lohnendes Geschäft bleibt – wenn die Erzeuger ihre Produktion im Griff haben.

DLG-Unternehmertage – Betriebsführung II

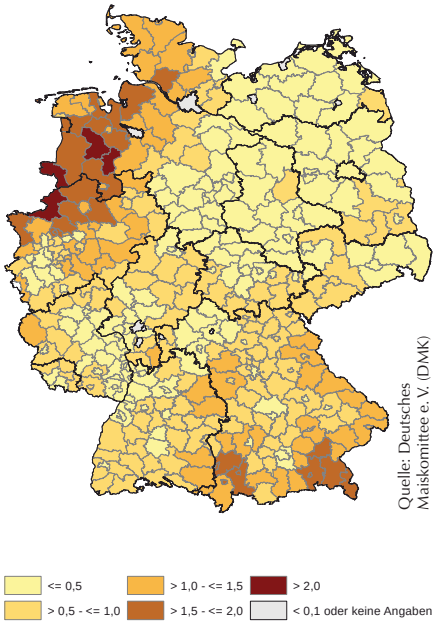
Milchviehhaltung im Umbruch

Nach dem Ende der Milchquote werden die Marktverhältnisse in der Milchviehhaltung neu geordnet. Dies eröffnet viele Möglichkeiten für den Einzelbetrieb – wenn man die Variablen kennt und beachtet.

Das Ende der Milchquote bedeutet zweierlei: Zum einen fällt damit natürlich eines der größten Hemmnisse für die weitere Betriebsentwicklung erfolgreicher Milchviehbetriebe, zum anderen ergeben sich aber einige Unsicherheiten, die es zu bewältigen gilt. Wer profitiert und wer verliert bei der Milchlieferung ohne Grenzen? Wie wirkt sich ein sinkender Milchpreis auf den Betriebserfolg aus und wie tief sinkt dieser tatsächlich?

Strukturelle Vorteile im Norden

In Deutschland ist es wahrscheinlich, dass die Milchproduktion im Nordwesten ausgeweitet wird, wohingegen im Osten und Süden keine bzw. relativ geringe Effekte zu erwarten sind. Dies ist der aktuellen Struktur der Milchviehbetriebe in den genannten Regionen geschuldet. Für eine merkliche und auch wirtschaftlich sinnvolle Steigerung der erzeugten Milchmenge müssen die großen Erzeuger in den neuen Bundesländern wie auch die



Gesamtviehdichte je Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche

eher kleinstrukturierten Betriebe in Süddeutschland größere Investitionen, beispielsweise in neue Stallanlagen, stemmen. Diejenigen, die dies nicht vor dem Quotenende getan haben, werden zunächst die Entwicklung auf dem Milchmarkt abwarten. Im Nordwesten sind diese Erweiterungsentscheidungen vielfach bereits getroffen und alleine die fehlenden Lieferrechte hielten die Landwirte bislang davon ab, die leeren Kuhplätze aufzufüllen. Dieses eher uneinheitliche Bild kann man sicher auch für die übrigen Regionen der EU annehmen, so dass die Steigerung der produzierten Milchmenge direkt nach dem Ende der Quote eher moderat ausfallen dürfte.

Produktion steigt stärker in Schwellenländern

Auf mittlere bis lange Frist gilt es zwei Trends zu unterscheiden: Auf Basis der Marktentwicklung der letzten Jahrzehnte kann man von einer guten und steigenden Nachfrage für Milch und Milchprodukte weltweit ausgehen. Dieser gesteigerte Bedarf wird im geringeren Maß von der EU und im stärkeren Maß von den Schwellenländern gedeckt. Auf der anderen Seite ist von volatileren Milchpreisen und daran gekoppelt auch von volatileren Zuchtviehpreisen auszugehen, da sich das Lieferverhalten an der Wirtschaftlichkeit orientieren wird.

Parallelen zur übrigen Veredelungswirtschaft

Insgesamt rechnen wir damit, dass sich die Milchproduktion insbesondere an den Gunststandorten – sowohl in Deutschland wie auch in ganz Europa – konzentrieren wird. Dies bedeutet Zugang zu Wasser und günstigem Grobfutter (Grünlandstandorte). An einem Gunststandort kommen zwei Dinge zusammen: Die passende Infrastruktur und entwicklungsfähige Betriebsstrukturen. Mit der Konzentration der Milchproduktion in einzelnen Regionen werden dort aber möglicherweise Effekte zum Tragen kommen, wie wir sie bereits heute in der Veredelungswirtschaft kennen. Die Größenstruktur der Betriebe, das Tierwohl und das Nutzungsrecht an Tieren sowie die Punkte Überdüngung und Umwelt werden die Milchviehhalter in diesen Regionen über kurz oder lang einholen – mit den entsprechenden Folgen in der Politik und bei den Verbrauchern.

Für den Einzelbetrieb gilt es, die Herausforderungen des Quotenendes zu meistern. Zunächst müssen die Berechnungsmodelle und Faktoren für die Vollkostenbetrachtung neu justiert werden, denn die Lieferrechtskosten als direkt bei der Betriebserweiterung anfallende Kosten entfallen.

Drei Fragen an Ulrich Westrup

Bislang waren die Milchbetriebe weniger als andere Tierhaltungsformen in der öffentlichen Kritik: Das ändert sich gerade rapide und welche Strategie empfehlen Sie?
Auf jeden Fall sollte man die Ställe weiter offen lassen. Und es ist wichtig, dass man die einzelnen Maßnahmen des Managements dem Verbraucher mit drei Sätzen erklären kann.

Ulrich Westrup, Vorsitzender des DLG-Fachzentrums Landwirtschaft, Milcherzeuger aus Bissendorf (Niedersachsen)

Züchtungsziele und Betriebsstrategie: Erkennen Sie da einen grundlegenden Wandel?
Die Zuchtziele wurden schon vor über fünf Jahren angepasst. Die Leistungsbetonung wurde zugunsten einer Stärkung von Nutzungsdauer und funktionellen Merkmalen heruntergefahren.

Wachsende Betriebe benötigen externe Arbeitskräfte: Sind die Leiter von Familienbetrieben dafür unternehmerisch und persönlich gerüstet?
Dies ist nur bedingt der Fall. Das Führen von Mitarbeitern bedarf eines hohen Maßes an persönlicher und fachlicher Qualifikation, in der Ausbildung hat man in der Regel Berufs- und Arbeitspädagogik zu Ausbildungszwecken gelernt.

Ein Wachsen ist daran gekoppelt, wie weit die theoretische mögliche Steigerung der Milchmenge in der Praxis erreicht wird. Und diese wiederum hängt deutlich vom Geschick des Betriebsleiters ab. Die täglich erzeugte Milchmenge kann – soweit die Stallplatzkapazitäten dies zulassen – durch Aufstallen neuer Tiere, häufigeres Melken oder durch züchterische Maßnahmen relativ schnell steigen. Dabei gilt es im Einzelfall zu entscheiden, welcher Weg in Bezug auf die Wirtschaftlichkeit der Produktion der richtige ist. Langfristig können die Ausbaufähigkeit des Standorts sowie der Zugang zu qualifizierten Arbeitskräften limitierend wirken. Knappe Futterflächen und Nährstoffüberschuss machen es gegebenenfalls notwendig, mit einem Ackerbaubetrieb zu kooperieren oder einen neuen Standort zu erschließen. Und ein selbst in der Landwirtschaft zunehmender Fachkräftemangel kann nur bedingt durch Automatisierung oder Nutzung von Sensorik ausgeglichen werden. Hier gilt es, neue Arbeitskräfte in den Betrieb einzubinden oder Arbeiten in Kooperationen oder an Dienstleister auszulagern.

DLG-Unternehmertage – Betriebsführung III

Gute Mitarbeiter – dringend gesucht!

Die Wachstumspläne vieler Schweinebetriebe lassen sich nur mit Mitarbeitern umsetzen, zumal viele Landwirte ohnehin in der Arbeitsfalle sitzen. Jeder einzelne Wachstumsschritt muss auch unter dem Personalaspekt genau kalkuliert werden.

Die Hälfte der Betriebsleiter von Schweine haltenden Betrieben fühlt sich arbeitsmäßig überlastet, so eine Umfrage unter DLG-Spitzenbetrieben in 2013. Kein Wunder, arbeiten sie doch nicht selten bis zu 80 Stunden pro Woche. Und dennoch gaben 64 Prozent aller befragten Betriebsleiter ebenfalls an, die Schweinehaltung in den nächsten Jahren erweitern zu wollen. Wie passt das zusammen? Oder ist das gerade der logische Schritt für viele Familienbetriebe, um durch die Einstellung von Mitarbeitern, die sich erst ab einer bestimmten Größe lohnt, selbst eine Entlastung zu bekommen? Ein Blick auf die Mitarbeiterstruktur unterschiedlich großer Schweinehaltungsbetriebe mag helfen, sich dieser Frage zu nähern. Dabei muss man auch die verschiedenen Mitarbeitertypen berücksichtigen.

Beispiel 1: Ein klassischer Westbetrieb mit 300 Sauen und einem Arbeitsaufwand von zwölf Stunden/Sau und Jahr. In diesem Betrieb fällt jährlich eine Gesamtarbeitszeit von 3.600 Stunden an. Deren Erledigung teilt sich wie folgt auf:

- 3.100 Stunden Betriebsleiter (30 €/Stunde); entspricht 93.000 €
- 500 Stunden Mitarbeiter „Typ 1“ (10 €/Stunde); entspricht 5.000 €

Der (theoretische) Gesamtlohnansatz liegt bei 98.000 €. Bei 30 aufgezogenen Ferkeln/Sau/Jahr entfällt in diesem Betrieb ein Lohnansatz von 10,90 € auf jedes Ferkel. Bei so einer Betriebsstruktur hat der Betriebsleiter eine hohe Arbeitsbelastung und gleichzeitig einen sehr einsamen Arbeitsplatz. Vertretungen für Urlaub und Krankheit sind meist schwer zu organisieren, selbst wenn mehrere Mitglieder der Unternehmerfamilie in die Arbeitserledigung involviert sind.

Beispiel 2: Bei den Betriebsstrukturen im Osten sieht es anders aus. Bei 1.000 Sauen und einem Arbeitsaufwand von zehn Stunden/Sau und Jahr teilt sich die Gesamtarbeitszeit von 10.000 Stunden wie folgt auf:

- 2.000 Stunden Betriebsleiter (30 €/Stunde); entspricht 60.000 €

- 2.000 Stunden Mitarbeiter „Typ 3“ (20 €/Stunde); entspricht 40.000 €
- 4.000 Stunden Mitarbeiter „Typ 2“ (15 €/Stunde), entspricht 60.000 €
- 2.000 Stunden Mitarbeiter „Typ 1“ (10 €/Stunde), entspricht 20.000 €.

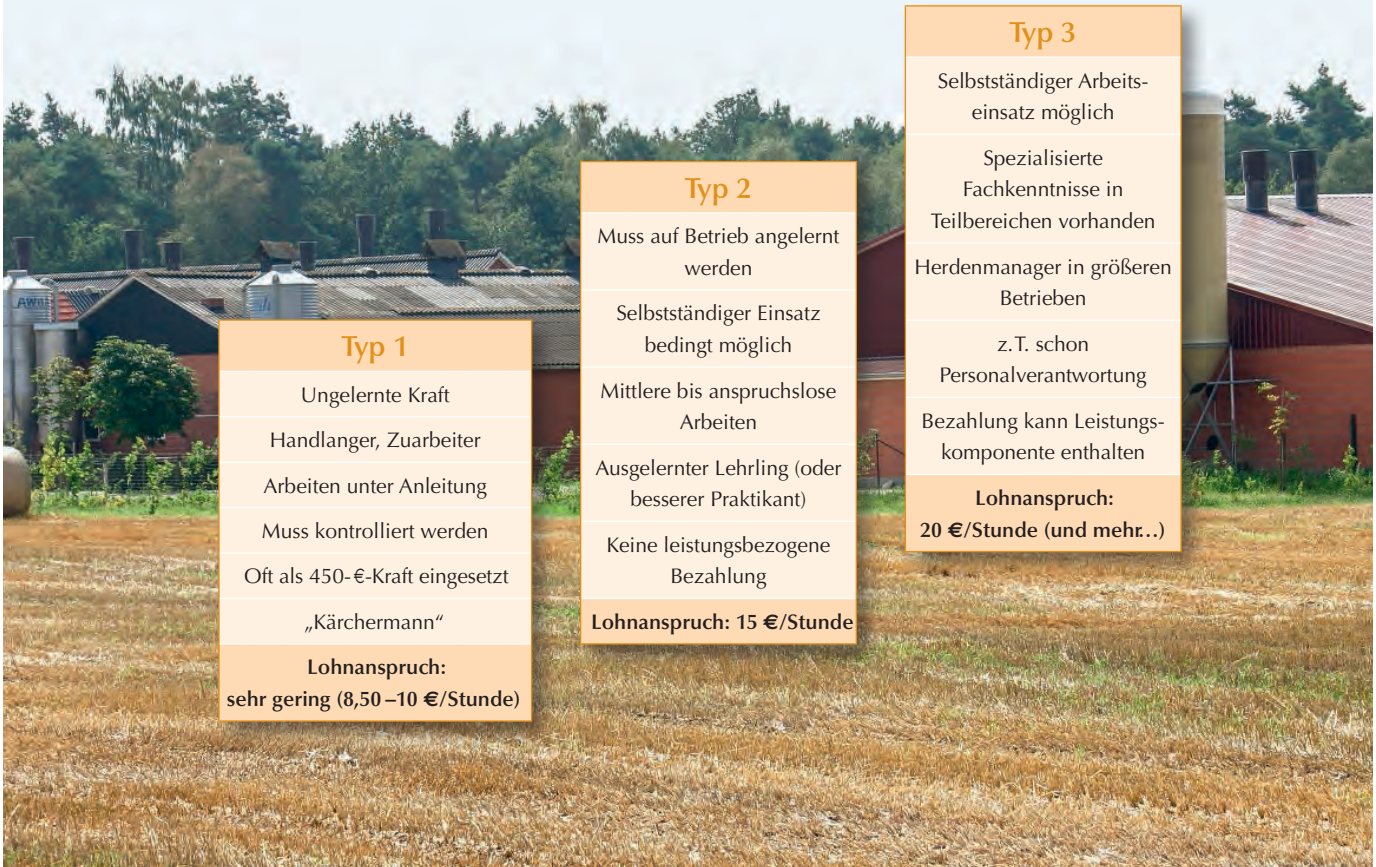
Der Gesamtlohnansatz liegt damit bei 180.000 €. Bei 30 aufgezogenen Ferkeln pro Sau entfällt auf jedes Ferkel ein Lohnansatz von 6 €.

Der Betriebsleiter hat sogar noch Zeit „übrig“ (z. B. für Fortbildung, Betriebsentwicklungsplanung), es gibt ein Team im Stall, so dass auch Sozialkontakte da sind und Urlaubs- bzw. Krankheitsvertretungen relativ problemlos möglich sind.

Was passiert, wenn die beiden Beispielsbetriebe um je 300 Zuchtsauen wachsen wollen? Betrieb 2 muss je zusätzlicher Sau nur 6 Stunden veranschlagen. Die Mehrarbeit von 1.800 Stunden verteilt sich auf Mitarbeiter des Typs 1 bis 3 (300 Stunden Typ 3, 1.000 Stunden Typ 2, 500 Stunden Typ 1), für den Betriebsleiter ändert sich unter dem Aspekt der Arbeitsstunden nichts. Es entstehen zusätzliche Lohnkosten für die 300 Zuchtsauen von 26.000 €. Da in solchen Betrieben von vornherein schon mehrere Mitarbeiter vorhanden sind, teilweise auch als Teilzeitkräfte, kann es möglich sein, nur für einen Teil der Mehrarbeit neue Mitarbeiter suchen zu müssen.

Für Betrieb 1 ist die Situation viel schwieriger. Mit dem Wachstumsschritt muss auch der Weg zum ersten festen Mitarbeiter vollzogen werden. Jedoch bringt das unterm Strich keine Entlastung für den Betriebsleiter mit sich. Im Gegenteil, das Risiko wächst. Für die zusätzlichen 300 Zuchtsauen müssen zehn Stunden/Sau veranschlagt werden. Insgesamt müssen 6.600 Stunden abgedeckt werden. Der Betriebsleiter bleibt mit 3.000 Stunden unverändert an der maximalen Belastungsgrenze im Stall eingebunden. Zusätzlich braucht er einen festen Mitarbeiter vom Typ 3, der mit maximal 2.000 Stunden kalkuliert werden kann. Für einen Mitarbeiter des Typs 1 fallen maximal Arbeiten im Umfang von 1.000 Stunden an. Bleiben immer noch 600 Stunden für einen Typ 2- oder Typ 3-Mitarbeiter. Dass es sich bei dem Stundenumfang um keine volle Stelle handelt, dürfte die Suche nach qualifiziertem Personal schwieriger machen, es sei denn, man bildet es selbst aus. Ungelöst bleibt für Betriebsleiter 1 nach wie vor die Frage, wie eine Urlaubs- bzw. Krankheitsvertretung geregelt werden kann bei nur zwei Personen im Stall (wenn einer allein im Betrieb nicht reicht). Der Betriebsleiter befindet sich in einer großen Abhängigkeit vom Mitarbeiter. Die Aufstockung hat den Betriebsleiter nicht aus seiner Arbeitsfalle rausgebracht – ein typisches Westphänomen. Anschaulich wird auch die extreme Lohnkostendegression: Die ersten 300 Sauen im Westbetrieb verursachen einen (theoretischen) Lohnansatz von 98.000 €, die 300 aufgestockten Sauen im Ostbetrieb nur 26 000 €. Das

So unterscheiden sich die verschiedenen Mitarbeitertypen:



WAS STÖRT MITARBEITER IM SCHWEINESTALL?

Darüber, was Stallpersonal in der Schweinehaltung motiviert, ist viel bekannt. Warum Mitarbeiter unzufrieden sind, das ist ein weniger beschriebenes Thema. Dabei steckt in der Beseitigung von Unzufriedenheit großes Potential, Mitarbeiter langfristig zu binden. Die am häufigsten genannten Kritikpunkte fasst John Gadd, international tätiger Berater, zusammen und weist Lösungsansätze auf:

- **Die Arbeit ist hart und eintönig.** Denken Sie über wechselnde Tätigkeiten nach und über arbeitssparende Ausrüstung bzw. Arbeitsmaterialien.
- **Die Arbeitsbedingungen sind schlecht (Klima, Ammoniakgeruch).** Das Stallklima den Bedürfnissen der Tiere entsprechend zu optimieren, führt oft auch zu einer Verbesserung in der Wahrnehmung des Stallpersonals.
- **Schlechte Kommunikation.** Wöchentliche Teambesprechungen abhalten („Wo stehen wir?“).
- **„Niemand hört mir zu!“** Siehe oben. Ermutigen Sie die Bereichsleiter, die Mitarbeiter ernst zu nehmen, denn im jeweiligen Zuständigkeitsbereich ist der einzelne Mitarbeiter am dichtesten am Tier dran. Deshalb ist das, was er wahrnimmt, wichtig!
- **„Ich sehe keine Entwicklungsmöglichkeiten in diesem Job“.** Es muss klare Aufstiegsperspektiven geben. Fortbildungen sind ein Muss sowohl für die Anerkennung als auch für die Weiterentwicklung der Mitarbeiter.
- **Der Mitarbeiter kommt mit Kollegen nicht klar.** Es gehört zu einem professionellen Management, dass der Betriebsleiter derartige Probleme bei den Betroffenen anspricht, um zu klären, woran es liegt.
- **Unzureichendes Grundgehalt bzw. keine Bonuszahlungen.** Unsere Mitarbeiter im Schweinestall werden zu schlecht bezahlt. Rechnen Sie nach: Eine Gehaltssteigerung von 8 Prozent erhöht aktuell die Produktionskosten für ein verkauftes Mastschwein um nur 1,6 Prozent.
- **Bevorzugung einzelner Mitarbeiter durch Vorgesetzte.** Das Problem gehört zu dem Punkt „mit Kollegen nicht klarkommen“.
- **Die Aufenthaltsräume und sanitären Anlagen sind schlecht.** Mitarbeiter sollten sich auch während der Pausen wohl fühlen können.
- **Der Mitarbeiter mag keine Schweine.** Das hätte schon beim Einstellungsgespräch aufgedeckt werden müssen. Schlechte Gesprächsführung!

ist ein Unterschied von 72.000 €, was bei 9.000 aufgezogenen Ferkeln 8 €/Ferkel mehr wären. Fakt ist aber auch, dass die wenigsten Betriebsleiter sich unter Bedingungen wie im Beispiel 1 einen Lohnansatz von 30 €/h auszahlen.

Mitarbeiter finden

Nicht beantwortet bleibt die Frage, wie Betriebe überhaupt an entsprechende Mitarbeiter kommen sollen. Das Image und damit die Attraktivität der Arbeit im Schweinestall ist gering und die Konkurrenz aus der Industrie groß. Speziell im Westen ist es eher schwierig, einen qualifizierten Typ 3-Mitarbeiter für 40.000 €/Jahr (2.000 Stunden à 20 €) überhaupt anzulocken.

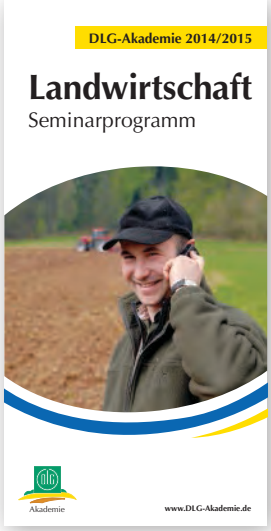
Und auch wenn man es als Betriebsleiter am Geld nicht scheitern lassen will, es fehlen qualifizierte Mitarbeiter des Typs 3 (z. B. DLG-Herdenmanager) bzw. gute Mitarbeiter des Typs 2, die beispielsweise im Betrieb selbst ausgebildet wurden und dann auch gehalten werden können. Der Arbeitsplatz im Schweinestall muss attraktiv sein, gut dotiert und gesellschaftlich anerkannt, um mit Arbeitsplätzen in der Industrie mithalten zu können.

Fazit: Abgesehen von den deutlich auseinanderliegenden Lohnansätzen, mit denen die Ferkel der beiden Beispielsbetriebe belastet sind, ist der Unterschied in der Arbeitsbelastung des Betriebsleiters enorm. Der Weg zum ersten (oder gleich mehreren?) Mitarbeiter beschäftigt daher viele wachsende Schweinebetriebe im Westen.

Der Arbeitsplatz im Schweinestall muss attraktiv, gut dotiert und gesellschaftlich anerkannt sein, um mit der Industrie mithalten zu können.

DLG-Akademie

Know-how für Landwirtschaft und Agribusiness



Von den Besten lernen, den fachlichen Transfer wagen und den Blick im kreativen Diskurs mit Berufskollegen weit nach vorn zu richten, das sind die Arbeitsprinzipien des runden Tisches „DLG-Akademie“.

Unter dem Motto „Ein Problem ist da, um es zu lösen“ bot die DLG-Akademie 2014 insgesamt 34 Seminare, Workshops und Trainingsprogramme für landwirtschaftliche Unternehmer und Fachkräfte zur Lösung vielfältiger Herausforderungen und individueller Fragestellungen an. Insgesamt nahmen 468 Personen daran teil. Es wurden Seminare in den Bereichen Unternehmensführung, Markt und Ökonomie, Ackerbau, Tierhaltung, Erneuerbare Energien, Aquakulturen und Nachhaltigkeit angeboten. Zu den DLG-Unternehmertagen erschien im September das Seminarprogramm 2014/15. Neue Seminare waren unter anderem:

- Zeit für das Wesentliche – mehr Erfolg und Lebensqualität!
- Homepage und Social Media – Den Betrieb im Internet professionell präsentieren!
- Erfolgreiche Pferdebetriebe unter der Lupe
- Nährstoffüberschüsse – Wie reagieren?
- Innovative Sauenställe – Erweiterung und Neubau
- Abluftreinigung in der Schweinehaltung
- Stressarm, effizient und sicher mit Milchkühen arbeiten!

Zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe sind in den letzten Jahren enorm gewachsen oder planen aktuell einen Wachstumsschritt. Im neuen DLG-Seminar **„Wachsende Betriebe professionell organisieren“** erarbeiteten die Teilnehmer in spannenden Diskussionsrunden mit Berufskollegen und aktiven Gruppenarbeiten Konzepte, wie sie als Betriebsleiter die unterschiedlichen Phasen der Unternehmensentwicklung gezielt vorbereiten und Mitarbeiter aktiv in den Prozess des Wachstums einbinden. Wichtiges Handwerkszeug wie das Erstellen von Arbeitsplatzbeschreibungen, Organigrammen und Prozessbeschreibungen wurden zusammen mit dem Referenten Norbert Hellwich erarbeitet.

Auch die Wahl der passenden Rechtsform spielt eine bedeutende Rolle. Die DLG-Akademie führte zum Thema Rechtsformen das neue Seminar **„Optimale Rechtsformwahl für komplexe Unternehmen und Kooperationen in der Landwirtschaft“** in Lehrte-Ahlten (Niedersachsen) durch. Das Seminar erfreute sich großer Nachfrage und fand mit Teilnehmern aus ganz Deutschland und dem Referenten Dr. Hermann Spils ad Wilken, Steuerberater und Wirtschaftsprüfer am 12. Februar 2014 statt.

Die Unternehmensführung ist für „Quereinsteiger“, die in einen Betrieb „eingeheiratet“, investiert oder einen Betrieb übernommen haben, eine große Herausforderung. Die DLG-Akademie bot im April für alle „Nicht-Landwirte“ das mehrtägige Seminar **„Willkommen in der Landwirtschaft! Quereinsteigerseminar“** im DLG-Testzentrum in Groß-Umstadt an. Gemeinsam mit den Referenten Dr. Dirk Hesse vom Unternehmen AgriKontakt und Detlef May von der Lehr- und Versuchsanstalt Groß Kreutz lernten die Teilnehmer in interaktiven Vorträgen das landwirtschaftliche Jahr nach dem Motto „von der Aussaat bis zur Ernte“ sowie wichtige Grundlagen der Unternehmensführung und der Büroorganisation kennen. Ein Highlight des Seminars war der Besuch zweier landwirtschaftlicher Betriebe: Hof Seeger in Otzberg und Karlshof in Roßdorf.

Teilnehmer des Quereinsteigerseminars „Willkommen in der Landwirtschaft!“ profitieren von der praxisnahen Wissensvermittlung.

Unter dem Titel **„Vermögensstrategie – Mit der richtigen Taktik Vermögen aufbauen und sichern!“** fand Mitte Februar ein neues DLG-Seminar in der Kategorie Unternehmensführung in Frankfurt am Main statt. Gemeinsam mit dem Referenten Dr. Wolfgang Bischoff vom Finanzunternehmen Bischoff und Hager GmbH aus Freiburg erarbeiteten die Teilnehmer eine passende betriebliche und private Vermögensstrategie.

Auf den DLG-Feldtagen 2014 fand im Auftrag der Landesanstalt für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau Sachsen-Anhalt (LLFG) die **Fortbildungsmaßnahme zur Sachkunde im Pflanzenschutz** gemäß § 7 Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung (PflSchSachkV) statt. Dieses Angebot wurde von Praktikern und Beratern gleichermaßen gut angenommen. Sie nutzten die Gelegenheit nicht nur die verpflichtende Teilnahme abzuleisten, sondern zudem neue Informationen und Einblicke in die Teilbereiche Pflanzenschutzgeräte, Schadursachen/Diagnose, Integrierter Pflanzenschutz und Rechtsgrundlagen zu erhalten.

Auch 2014 konnten vier mehrtägige Veranstaltungen zur **nachhaltigen Betriebsentwicklung** angeboten werden. Auf vier zukunftsfähigen Betrieben in Thüringen (Agrargenossenschaft „Im Ohnetal eG“, Niederorschel), Bayern (Hessenhof bei Coburg), Sachsen (Saat-Gut Plaußig Voges KG, Leipzig) und Niedersachsen (Betrieb Teepker KG, Handrup). Über 50 Teilnehmer informierten sich über Möglichkeiten zur Nachhaltigkeitszertifizierung und Betrachtung ihrer Betriebsabläufe aus Sicht nachhaltiger Aspekte.

2014 fanden erstmals zwei exklusive Spezialseminare in Anlehnung an den **DLG-Herdenmanager Schwein** für Unternehmen aus dem vorgelagerten Bereich statt: Vom 13. bis 18. Juli 2014 wurden im Versuchs- und Bildungszentrum Landwirtschaft Haus Düsse acht Mitarbeiter von sauenhaltenden Betrieben aus Russland, der Ukraine sowie aus Moldawien geschult. Das einwöchige Seminar wurde von der DLG-Akademie im Auftrag der Minitüb GmbH durchgeführt und nahm inhaltlich das Fruchtbarkeitsmanagement in den Fokus.

Am 7. Oktober 2014 wurde in Zusammenarbeit mit der Sano-Akademie in der Nähe von Prag ein Pilotseminar zum Thema **„Management großer Würfe“** durchgeführt. Teilnehmer waren 90 tschechische Schweinehalter, die sich mit Hilfe von vier Aufbauworkshops weiteres Spezialwissen rund um die Ferkelerzeugung aneignen wollten. Der Kick-Off am 16. Oktober 2014 im ADAC-Trainingszentrum in Nohra, Thüringen, zum neuen, gemeinsamen **„ADAC- und DLG-Fahrsicherheitstraining Landwirtschaft“** war eine gelungene Veranstaltung mit Technikpartnern (Same Deutz, Fliegl, Annaburger, Kverneland, Rauch), Förderern (Landvolkbildung Thüringen), Pressevertretern sowie Multiplikatoren. Dr. Kübler machte seitens der DLG in seiner Begrüßungsrede deutlich, wie wichtig sicheres Fahren insbesondere auch für das Image der Landwirtschaft ist.

Neues Seminarprogramm für das Agribusiness

Im September erschien erstmalig eine ausführliche Seminarbroschüre mit Unterstützung des Fachbeirates für das Agribusiness. Unter der Prämisse „der Kunde Landwirt im Fokus“ wurde den Teilnehmern in allen Seminaren „Handwerkszeug“ für ihre täglichen Aufgaben im Marketing, Vertrieb und als Führungskraft auf der mittleren Managementebene im Agribusiness vermittelt. Das Programm wurde gut angenommen und vor diesem Hintergrund konnten neue Angebote für Inhouse-Seminare in 2015 gestellt und bestätigt werden. Zusätzlich zu den erfolgreich durchgeführten Veranstaltungen aus dem Seminarprogramm des Vorjahres wurden 2014 folgende neue Themen aufgenommen:

- Personalmanagement: Die ersten 100 Arbeitstage – so finden Ihre neuen Mitarbeiter den Weg ins Unternehmen
- Zertifizierungsprogramm DLG-Agrarmarketingmanager
- Bildbeschaffung, Bildbearbeitung und digitale Fotografie
- Aufbaukurs für Agrarfinanzmanager: Immobilien und Vermögen in der Landwirtschaft bewerten

INFO

Die DLG-Akademie bietet maßgeschneiderte Aus- und Weiterbildungsangebote für die Landwirtschaft, das Agribusiness und die Lebensmittelwirtschaft. Mit einem breiten Spektrum an Veranstaltungen, Fachtagungen, Seminaren und Fortbildungen leistet sie wertvolle Hilfestellungen, um betriebliche Entscheidungsprozesse zu optimieren und Unternehmertum zu fördern. Mehr zu den Aktivitäten der DLG-Akademie im Bereich **Lebensmittelwirtschaft ab Seite 87** des Jahresberichts.

DLG-Gremien

Think Tanks der Landwirtschaft

Ausschüsse, Arbeitskreise und Kommissionen bilden das Fundament für den Sachverstand und die Kontinuität in der DLG-Facharbeit. Zudem erarbeiten die Gremien Fachinformationen mit hohem Nutzwert für die landwirtschaftliche Praxis.

Hauptausschuss Landwirtschaft
Die Mitglieder des Gremiums tagten anlässlich der DLG-Wintertagung im Januar in München und der DLG-Unternehmertage im September in Hannover. Neben Berichten über die aktuellen Aufgaben und anstehende Projekte wurde das Konzept für den DLG-Nachhaltigkeitsbericht der Landwirtschaft in Deutschland vorgestellt sowie die fachlichen Aktivitäten in der Jungen DLG thematisiert.

Ausschuss für Technik in der Pflanzenproduktion
Im Fokus der Facharbeit standen unter anderem ein Scharvergleich in Bernburg sowie die Verbesserung der Traktion von Ackerschleppern. Im Rahmen der DLG-Wintertagung wurde die öffentliche Veranstaltung „Strohmanagement – kurze oder lange Stoppeln – was ist richtig?“ mit über 400 Teilnehmern angeboten. Fachlich unterstützt wurde die Tagung „LAND. TECHNIK für Profis“ welche von der VDI Max-Eyth-Gesellschaft Agrartechnik im VDI und der DLG veranstaltet wurde.

Ausschuss für Pflanzenernährung
Der Ausschuss traf sich auf Einladung von Klaus Münchhoff auf Gut Derenburg. Es wurden verschiedene Methoden zur Bewertung des Standortes aufgezeigt und das Zusammenfließen der Informationen in eine Hofbodenkarte erläutert. Mit einer Feldbesichtigung konnten Karteninformationen von den Ausschussmitgliedern selbst überprüft werden.

Ausschuss für Pflanzenschutz
Zusammen mit dem Ausschuss für Ackerbau griff das Gremium die öffentliche Diskussion um die „Vermaisung“ auf. Während der DLG-Wintertagung in München wurde die gemeinsame Veranstaltung „Mais in der Fruchtfolge – von 0 auf 100. Was ist das Maß?“ angeboten. Auf den DLG Feldtagen wurden auf dem gemeinsam mit dem IVA konzipierten „Treffpunkt für Pflanzenschutz“ die Themen Gewässerschutz, Biodiversität, Beizung und der Nutzen von Pflanzenschutz präsentiert und den Besuchern vermittelt. Unterstützt vom Ausschuss bot die DLG auf den Feldtagen eine Fortbildungsmaßnahme zur Sachkunde im Pflanzenschutz an.

Ausschuss für Versuchswesen in der Pflanzenproduktion
Themenschwerpunkte des Gremiums während der DLG-Technikertagung waren die Diskussion um zeitgerechte Vereinzelung bei Mais-Exaktversuchen und Methoden zur Wurzeluntersuchung. Im Februar standen GIS-Anwendungen im Versuchswesen, der Vergleich von Biomassesensoren sowie Saattechnik im Versuchswesen im Fokus. Weitere Themen waren die Langzeitversuche am IPZ sowie ausgewählte Versuche zu Ammoniak- und Lachgas-Emissionen.

Ausschuss für Pflanzenzüchtung und Saatgut
Einen Schwerpunkt der Ausschussarbeit bildeten die Diskussionen rund um die Neufassung des europäischen Saatgutrechts, dessen Entwurf schließlich vom Parlament zurückgewiesen wurde. Weiterhin befasste sich der Ausschuss mit aktuellen Fragen in der Maiszüchtung.

Ausschuss für Ackerbau
Ein Thema der Ausschussarbeit war „Das Standortpotenzial im Ackerbau erkunden“. Ziel ist die Erkennung homogener Schlagteile,

auf denen zielgerichtet die Nährstoffsituation gesteuert und die Bodenbearbeitung variiert werden kann. Im Fokus stand außerdem die Wiederzulassung des Wirkstoffes Glyphosat. Nach einer Besichtigung der Versuche „Bodenbearbeitung“ und „Fruchtfolgen“ auf dem Versuchsfeld des Internationalen DLG-Pflanzenbauzentrums (IPZ) in Bernburg wurden Schritte zur Verbesserung der Kulturführung beraten. Zudem wurde das Merkblatt „Einsatz von Gärresten im Ackerbau“ veröffentlicht.

Ausschuss für Gräser, Klee und Zwischenfrüchte

Im Mittelpunkt der Ausschussarbeit stand die Versuchsplanung der bundesweiten Versuchstätigkeit in der Saatgutproduktion bei Gräsern, Klee und Zwischenfrüchten. Die Pflanzenschutzberatung mit Exkursion fand im Mai in Hof Steimke und Walsrode statt. Inhalt der Veranstaltung waren Resistenzzüchtung, die Zusammenführung von Züchtung und Pflanzenschutz, das Versuchswesen und die Umsetzung der Erkenntnisse im Pflanzenschutz in der Gräservermehrung auf den landwirtschaftlichen Betrieben.

Ausschuss für Grünland und Futterbau

Die wissenschaftliche Bewertung der Vorschläge zur Novellierung der Düngeverordnung wurde intensiv diskutiert. Während einer Besichtigung am Versuchs- und Bildungszentrum Haus Riswick in Kleve wurden die Themen Halbtags-Standweide und Versuchsdurchführung bei Milchvieh erörtert. Weiterhin wurden Versuchsergebnisse zur mechanischen Bodenbelastung im Grünland, Bekämpfung von Herbstzeitlose in FFH-Gebieten und die Düngebedarfsermittlung weiterer Nährstoffe besprochen.

Ausschuss Entwicklung ländlicher Räume

Unter dem Titel „Unternehmer: Entscheidungen treffen im betrieblichen Umfeld“ fand im Rahmen der DLG-Wintertagung 2014 eine öffentliche Ausschussveranstaltung statt. Diskutiert wurden Fragen rund um die Vielzahl von verschiedenen Betriebsformen, die sehr ausdifferenziert sind und somit ganz unterschiedliche Ansätze der Betriebsführung erfordern. Im Kern stand die Frage, wie Landwirte mit innerbetrieblichen Veränderungen und neuen Marktgegebenheiten umgehen können.

Arbeitsgruppe Nachhaltige Landwirtschaft

Neben dem DLG-Nachhaltigkeitsbericht befasste sich das Gremium mit Fragen rund um die Nachhaltigkeit in der Milchproduktion sowie der Einbeziehung von Berechnungen des Pflanzenschutzindikators in die Betriebsberatung. In Kooperation mit der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) trug die DLG das Thema „Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft“ erneut auch in die Hochschulen hinein. 2014 konnten sich in zehn Vorlesungsveranstaltungen bundesweit mehr als 350 Studierende über die Expertise der DLG im Themenbereich Nachhaltigkeit informieren.

Ausschuss Biogas

Thematisch standen Möglichkeiten zur wirtschaftlichen Produktion von Biogasanlagen und die Optimierung laufender Prozesse im Fokus. Darüber hinaus wurden Wärmekonzepte, optimierte Fermenterbiologie und Fragestellungen zum Thema Reststofflagerung sowie Gärrestehandel diskutiert. Zudem wurde das DLG-Projekt „Sicherheit von Biogasanlagen – Prüfung von Einzelkomponenten und Audit der Gesamtanlage“ vorgestellt.

Ausschuss für Forstwirtschaft

Im Rahmen der Wintertagung 2014 befasste sich die öffentliche Veranstaltung des Forstausschusses mit dem Thema Naturschutz im Wald. Die Veranstaltung „Baum ab – Ja bitte! Aber nachhaltig!“ brachte das in allen Forstbetrieben aktuelle Thema Naturschutz im Wald in die Öffentlichkeit und präsentierte Lösungsstrategien für eine Waldbewirtschaftung im Einklang mit Arten- und Naturschutzzielen. Einen weiteren Schwerpunkt der Ausschussarbeit bildete das Fachprogramm für die DLG-Waldtage 2015.

Ausschuss für Technik in der Tierproduktion

Mit der mittlerweile 80. Sitzung konnte das Gremium im März in Vechta ein kleines Jubiläum feiern. Eine Fachexkursion führte die Teilnehmer in einen „Nahe-Null-Emissionsstall“. Bei Big Dutchman in Vechta-Calveslage informierten sich die Ausschussmitglieder über die aktuellen Entwicklungen in der Haltungs-, Fütterungs- und Klimatechnik bei Schwein und Geflügel. In einer gemeinsamen Sitzung mit dem Fachausschuss für Tiergerechtheit standen Prüf- und Zulassungsverfahren für Stalleinrichtungen auf der Agenda. Folgende Merkblätter wurden erarbeitet: „Geburt des Kalbes, Teil 3“, „Automatisierung in der Rinderfütterung“, „Wasserversorgung für Rinder“.

Fachausschuss Tiergerechtheit

Der Fachausschuss Tiergerechtheit befasste sich intensiv mit der Fortsetzung der Merkblattreihe „Das Tier im Blick“. Zur EuroTier wurde das dritte Merkblatt aus dieser Reihe veröffentlicht, welches sich mit den Hinweisen zur Tierbeobachtung von Zuchtsauen beschäftigt. Fachausschuss-Mitglieder waren im Rahmen der EuroTier bei Gestaltung und Durchführung der Specials „Automatisierung in der Rinderfütterung“ sowie „Innovative Ferkelaufzucht“ eingebunden.

Ausschuss für Schweineproduktion

Den Schwerpunkt der Facharbeit bildete die inhaltliche Gestaltung des Specials „Innovative Ferkelaufzucht“, welches gemeinsam mit der Bauförderung Landwirtschaft e.V. zur EuroTier durchgeführt wurde. In Sachen Öffentlichkeitsarbeit engagierte sich das Gremium, das Schweinemobil zur „Land & Genuss“ nach Frankfurt sowie zur EuroTier nach Hannover zu holen. Der Ausschuss zeigte sich auch für die inhaltliche Gestaltung des Forums Spitzenbetriebe Schwein mit verantwortlich.

Ausschuss Milchproduktion und Rinderhaltung

Anlässlich der DLG Wintertagung lud der DLG-Ausschuss Milchproduktion und Rinderhaltung zu einer öffentlichen Sitzung mit dem Titel „BVD & Co. - Biosicherheit im Milchviehstall“ ein. Im Fokus standen die Seuchenbekämpfung sowie die Frage „Wie schütze ich meinen Bestand?“. Während der DLG Unternehmertage wurde das Thema „Milchviehhaltung nach der Quote“ diskutiert. Inhaltliche Fragen der Ausschussarbeit waren tierwohlbezogene Indikatoren zur Beurteilung von Gesundheit bei Milchkühen sowie die „Kuh Plus du“-Kampagne der Welttierschutzgesellschaft. Außerdem wurde das Merkblatt „Trockenstellen von Milchvieh“ veröffentlicht.

Arbeitskreis Futter und Fütterung

Der Arbeitskreis veröffentlichte im Juni die neu aufgelegte Broschüre „Bilanzierung der Nährstoffausscheidungen landwirtschaftlicher Nutztiere“. Diese Standardwerte sind bundesweit Grundlage für die Ermittlung der Nährstoffbilanzen aufgrund der Düngeverordnung oder für die Abschätzung des Nährstoffanfalls zur Berechnung notwendiger Flächennachweise im Rahmen von Genehmigungsverfahren für Stallneubauten. Zur EuroTier wurde die Neuauflage der DLG-Futterwerttabellen-Schweine publiziert.

Ausschuss Futterkonservierung

Schwerpunktthema der Jahrestagung war der Einsatz von Siliermitteln im Rahmen der Erzeugung von Qualitätssilagen. Es wurden Chancen und Risiken des Siliermitteleinsatzes analysiert und Maßnahmen aufgezeigt, wie das Potenzial von Siliermitteln in der Praxis besser genutzt werden kann. Ende Mai fand im DLG-Testzentrum in Groß-Umstadt ein Expertengespräch zur Messung, Standardisierung und Bewertung von Häcksellängen bei der Ernte von Gras- und Silomaisbeständen statt.

Bundesarbeitskreis der Fütterungsreferenten

Auf der Agenda des Arbeitskreises standen neben Neuerungen im Futtermittelrecht, Forderungen des Lebensmitteleinzelhandels zur Herkunft von Futterproteinen sowie das Thema Verabreichung von Futterzusatzstoffen über das Tränkwasser. Weiter wurden betriebliche Futtergrundlagen beim landwirtschaftlichen Bauen sowie Auswirkungen von sehr hohen Säuregehalten in Grassilagen diskutiert und

ein mehrjähriges Monitoring zum Futterwert von Rapsextraktionsschrot im Auftrag der Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V. abgeschlossen.

Ausschuss für Aquakultur
Der DLG-Ausschuss für Fischzucht und -haltung hat sich umbenannt und nennt sich seit April 2014 „DLG-Ausschuss für Aquakultur“. Unter der Überschrift „Zukunft Fischzucht? – Betriebe nachhaltig für Morgen rüsten!“ befasste sich der Ausschuss mit der Frage, ob die traditionelle Forellenzucht ein Zukunfts- oder eher ein Auslaufmodell sei und wie Betriebe gut gerüstet in die Zukunft geführt werden können. Bestandteil der Facharbeit war die Gestaltung des Merkblattes „Tierwohl in der Aquakultur“, welches zur EuroTier 2014 fertiggestellt wurde.

Ausschuss für Geflügelproduktion
Gemeinsam mit den Geflügelfachberatern der Länder traf sich der Ausschuss im Juni in Gent/Belgien zu einer einer gemeinsamen Vortragstagung. Themen waren Entwicklungen in der Geflügelgenetik, bessere Schlupfergebnisse, Futter- und Tränkelinien in der Geflügelhaltung, Luftwäscher in der Geflügelfleischerzeugung sowie Tierwohlindikatoren in der Putenhaltung. Die beiden Merkblätter Legehennenhaltung und Haltung von Masthühnern wurden neu herausgegeben.

Ausschuss Öko-Landbau
Der vormalige Arbeitskreis Öko-Landbau wurde zu einem Ausschuss der DLG weiterentwickelt. Einen inhaltlichen Schwerpunkte des Gremiums bildete die öffentliche Diskussionsveranstaltung im Rahmen der Wintertagung zum Thema „Öko zwischen Wunsch und Wirklichkeit – passen Nachfrage und Produktion in Deutschland wirklich nicht zusammen?“. Ein Workshop für Bio-Betriebe führte die Teilnehmer auf ausgewählte Betriebe nach Westfalen. Auf den DLG-Feldtagen war der Ausschuss mit drei Fachforen präsent.

Arbeitsgruppe Bewässerung
Die DLG-Arbeitsgruppe Bewässerung tagte im Juni am Landwirtschaftlichen Technologiezentrum Augustenberg bei Karlsruhe. Im Rahmen der vorhergehenden DLG-Bewässerungstagung wurden Aspekte zur Bewässerungswürdigkeit verschiedener Kulturen, Einflüsse des Klimawandels und Systeme zur optimierten Bewässerung vorgestellt und diskutiert.

Ausschuss für Arbeitswirtschaft und Prozesstechnik
Schwerpunkte der Facharbeit des Ausschusses waren die Themen Datenmanagement und Landtechnik, Digitale Vernetzung bis zur Buchhaltung, agriOpenLink, Lokalisation und Verhaltensanalyse bei Tieren im Stall und auf der Weide, Datensicherheit im Kontext von Industrie 4.0 sowie die Weiterentwicklung der DLG-Lenksystemtests.

Ausschuss für Betriebsführung
Die öffentliche Sitzung des Ausschusses für Betriebsführung im Rahmen der Wintertagung 2014 befasste sich mit dem Thema „Landwirtschaft global – welche Trends prägen die Märkte für Dünger und Landtechnik?

Ausschuss für Wirtschaftsberatung und Rechnungswesen
Im Rahmen der DLG-Wintertagung 2014 hat der Ausschuss für Wirtschaftsberatung und Rechnungswesen eine öffentliche Veranstaltung zum Thema „Konsolidierung von Jahresabschlüssen“ durchgeführt. 350 Teilnehmer diskutierten mit Experten der Beratung, Banken und landwirtschaftlichen Praktikern über den Weg zu einem konsolidierten Jahresabschluss und dessen Vorteile für die Betriebsführung.

DLG-Arbeitsgruppe Banken und Versicherungen
Zur Wintertagung präsentierte die Arbeitsgruppe das Merkblatt „Rating in der Landwirtschaft“ sowie das Merkblatt „Sachversicherungen in der Landwirtschaft“.

DLG-Arbeitsgruppe Agrarrecht
Die Arbeitsgruppe hat im Rahmen der DLG-Wintertagung ihre erste öffentliche Veranstaltung zum Thema „Allgemeine Geschäftsbedingungen“ durchgeführt. 380 Teilnehmer diskutierten mit über die Chancen und Risiken Allgemeiner Geschäftsbedingungen für die Betriebsführung.

LEBENSMITTEL 2

Expertengespräch Lebensmittel 2014

Themen, Akteure, Perspektiven

Die Ernährung und mit ihr die gesamte Lebensmittelbranche durchlaufen einen rasanten Wandel. Sozio-kulturelle Trends, sich verändernde Konsum- und Ernährungsgewohnheiten, aber auch technologische Entwicklungen und zunehmend globalisierte Lebensmittelmärkte stellen Lebensmittelproduzenten wie auch den Handel vor eine Vielzahl neuer Herausforderungen.

Einige Experten prognostizieren bereits einen Paradigmenwechsel in der Welt der Lebensmittel. Denn der Einkauf von Lebensmitteln wird immer mehr zu einer Demonstration weltanschaulicher Positionen und individueller Wertevorstellungen. Die Ansprüche der Konsumenten unterscheiden sich dabei erheblich: Neben dem Alter, der Herkunft oder der Sozialisation gehören dazu auch gesamtkulturelle Entwicklungen und Trends sowie individuelle Vorstellungen und Wünsche an Ernährung und Lebensmittel. Ein Diskurs, dem sich auch die DLG mit ihrer Fach- und Testarbeit im Bereich Lebensmittel stellt.

Ein Gespräch mit Prof. Dr. Achim Stiebing (Vorsitzender des DLG-Testzentrums Lebensmittel) und Prof. Dr. Michael Doßmann (Vorsitzender des DLG-Fachzentrums Lebensmittel).

Die Erwartungen an Lebensmittelhersteller steigen permanent, sagt Prof. Dr. Achim Stiebing, Vorsitzender des DLG-Testzentrums Lebensmittel.

2014 war wieder ein Lebensmittel-Jahr mit vielen neuen Inhalten, Diskussionen und Entscheidungen. Welche Themen haben aus Ihrer Sicht das Jahr geprägt?

Prof. Stiebing: Weniger Zucker, weniger Salz, weniger Fett, mehr Tierwohl, mehr Natürlichkeit, mehr Verantwortung, mehr Transparenz, aber trotzdem immer mehr Convenience und Service…Wenn wir alle Erwartungen, die in diesem Jahr wieder an Lebensmittel gestellt wurden, hier auflisten wollten, würde der Platz nicht ausreichen. Und dann gibt es noch den thematischen Dauerbrenner „Regionalität". Da darf man sich schon die Frage stellen, wie ein Lebensmittelproduzent alle diese Anforderungen und Wünsche in ein Produkt packen will. Da wird Food-Design zur Herkulesaufgabe.

Von Tierwohl über die Lebensmittel-Informationsverordnung bis zu Themen rund um mehr Informationstransparenz – auch 2014 boten das Fach- und Testzentrum der DLG, Kommissionen und Ausschüsse sowie zahlreiche Veranstaltungen eine Plattform, auf der über zentrale Zukunftsthemen der Lebensmittelbranche diskutiert und wichtige Impulse gegeben wurden.

Dazu zählt auch das Reizthema TTIP, das über Monate hinweg die politische Diskussion und die Medien beschäftigte. Das Bild von gechlorten Hühnern hat sich dabei wohl in das kollektive Gedächtnis eingebrannt. Wie frei soll der Handel werden?

Prof. Doßmann: Handel verbindet Menschen und ist ein erster Schritt zur Verständigung. Wenn 800 Mio. Menschen miteinander intensiven Austausch pflegen, ist das erst einmal eine gute Sache. Wenn zwei bedeutende Wirtschaftsräume mit 800 Mio. Menschen das machen, werden neue Maßstäbe gesetzt. Das hat positive politische, wirtschaftliche und damit auch positive soziale Aspekte zur Folge. Das Zusammenwachsen der EU ist vergleichbar mit TTIP. Der intensive Handel in Europa ist sicher gut für die Menschen in der EU. Europa ist nicht nur kulturell und sprachlich, sondern auch im Hinblick auf Ernährungsgewohnheiten sehr vielfältig. Wir fahren alle in den Urlaub ohne Angst vor Seuchen oder Vergiftung, obwohl lebensmittelrechtliche Standards in der Praxis nicht einheitlich sind. Dennoch essen wir Produkte aus EU-Staaten ohne Bedenken. Europa wächst zusammen, Mindeststandards sind gewährleistet.

Genauso lässt sich das auch mit Nordamerika gestalten.
Wenn man bedenkt, dass exportorientierte Firmen Anlagen, Zutaten und Lebensmittel nach völlig unterschiedlichen Kriterien zweimal entwickeln, zulassen und produzieren müssen, dann ist das eine Verschwendung von Ressourcen, die im Zeitalter der Nachhaltigkeit sicher besser eingesetzt werden können. Die europäische Lebensmittel- und Zulieferindustrie ist heute schon exportstark. Die Standards in den USA für Lebensmittel und die Zulassung von Zusatzstoffen und Anlagen sind häufig deutlich höher als in der EU. Eine Angleichung hilft allen und wird sicher in den meisten Fällen nicht zum Nachteil für die Verbraucher werden. Sicher ist aber, dass mehr Wettbewerb entsteht, und das ist prinzipiell für kompetitive Unternehmen sowie für effizient organisierte Verwaltungen eine positive Sache. Am Ende gewinnen erfolgreiche Unternehmen und die Verbraucher.
Ich persönlich glaube, dass der Abbau bürokratischer Hürden, die eigentlichen Handelshemmnisse, positive Impulse in der EU setzen wird. Durch unsere Vielfalt und unsere technologische Expertise eröffnen sich gerade für Europäer relevante Chancen. Unsere Lebensmittelindustrie ist international wettbewerbsfähig. Die DLG hat sich im Rahmen ihrer Lebensmitteltage 2014 diesem Thema angenommen und es intensiv mit internationalen Experten aus Europa und den USA diskutiert (siehe dazu auch Seite 60). Mein Fazit lautet: Ich würde mich sehr freuen, wenn wir den Mut, die Zuversicht und das Vertrauen aufbringen, gemeinsam mit den USA einen starken Wirtschaftsraum zum Wohle aller aufzubauen.

Ein weiterer Dauerbrenner in der Diskussion um Lebensmittel und ihre Herstellung ist das Thema „Tierwohl". Entlang der gesamten Prozesskette wird das Thema diskutiert.

Prof. Stiebing: Bei Verbrauchern, in der Politik und auch beim Lebensmitteleinzelhandel steht das Thema Tierwohl ganz oben auf der Agenda. Ohne hier auf die verschiedenen Initiativen der Branche und anderer Organisationen im Detail eingehen zu können, liegt allen das Bestreben nach optimierten Haltungs-, Transport- oder Schlachtungsbedingungen zu Grunde. Es gilt dabei grundsätzlich, Tierwohl- mit Tiernutzungsinteressen und Verbraucherschutz in Einklang zu bringen. Die Diskussion um Standards muss dabei allerdings offen, vorurteilsfrei und faktenorientiert erfolgen. Tendenziöse Meinungsmache, egal in welche Richtung, hilft hier nicht weiter.
Ein typisches Beispiel ist das Thema „Ebergeruch": So fordert das Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration durch die Novellierung des Tierschutzgesetzes alle Marktbeteiligten bis 2019

Prof. Dr. Michael Doßmann, Vorsitzender des DLG-Fachzentrums Lebensmittel, erwartet durch den Abbau von Handelsbarrieren Chancen für die europäische Ernährungswirtschaft.

heraus. Die DLG hatte im November 2014 deshalb zu einem Symposium „Eberfleisch" eingeladen. Dabei wurde deutlich, dass das hochkomplexe und zugleich sensible Thema dringend einer faktenorientierten öffentlichen Kommunikation bedarf, der die DLG eine Plattform gibt.

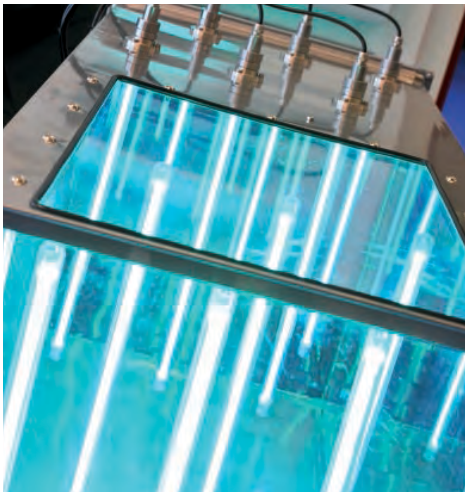
Der Hauptgrund für die routinemäßige Kastration beim Schwein liegt primär in der Verhinderung der Entwicklung des sogenannten Ebergeruchs. Hervorgerufen wird dieser durch die körpereigenen Substanzen Androstenon und Skatol, deren Wahrnehmung beim Menschen individuell sehr unterschiedlich ist und von angenehm bis unangenehm (fäkal bzw. urinös) reichen kann. Aus Tierschutzsicht stellt derzeit nach Expertenmeinung die immunologische Kastration ein Alternativverfahren dar, das tiergerecht und wirtschaftlich tragfähig ist. Untersuchungsergebnisse zeigen, dass sich Fleischerzeugnisse von Tieren, die gegen Ebergeruch behandelt wurden, nicht von Kontrollprodukten kastrierter Tiere unterscheiden. Eine weitere Alternative wäre die Kastration unter Betäubung, die aber in Deutschland aus veterinärrechtlichen Vorschriften wirtschaftlich nicht umsetzbar sein wird. Das DLG-Symposium Eberfleisch machte deutlich, dass eine umfassende Aufklärungsarbeit notwendig ist, um die Öffentlichkeit über die Problematik und mögliche Alternativen zur betäubungslosen Ferkelkastration sachlich zu informieren. Ziel muss es sein, Verbrauchererwartungen, Tierschutz und Wirtschaftlichkeit in Einklang zu bringen. Dazu war das DLG-Symposium ein erster wichtiger Schritt.

Transparenz wird in allen Bereichen gefordert, auch auf Verpackungen. Welche Chancen bietet die neue Lebensmittelinformations-Verordnung?

Prof. Stiebing: Am 13. Dezember 2014 sind die meisten Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (1169/2011 LMIV) in Kraft getreten. Sie sind das Ergebnis einer langjährigen Diskussion um einheitliche Vorgaben zur Kennzeichnung von Lebensmitteln, die europaweit Gültigkeit haben. Verbrauchern werden so umfassende Informationen zur Verfügung gestellt, die größtmögliche Transparenz garantieren sollen. Die LMIV ist in ihrem formulierten Ziel, unterschiedliche Regelwerke zu harmonisieren, sinnvoll. Man muss aber abwarten, ob mehr Information auf der Verpackung tatsächlich für mehr Klarheit beim Verbraucher sorgen wird. Können Verbraucher angesichts dieser „Informations-Transparenz" nicht eher überfordert sein? Damit Verbraucher die Vorteile der LMIV wirklich nutzen können, gilt es also weiter Aufklärung über deren Inhalte zu betreiben. Es sollte dabei aber klar sein: Die Bereitstellung von mehr Informationen allein reicht nicht aus. Das Ziel von Politik, Verbänden und Lebensmittelwirtschaft muss daher sein, die Kompetenz der Menschen bei der Beurteilung von Lebensmitteln insgesamt zu stärken. Denn das Bedürfnis nach glaubwürdigen Informationen und Transparenz ist bei den Verbrauchern groß. Die DLG hat diesem Thema eine eigene Studie gewidmet und deren Ergebnisse Anfang 2015 veröffentlicht. Außerdem haben unsere Verpackungsexperten Leitfäden für die DLG-Prüfungen entwickelt, die die obligatorischen Kennzeichnungselemente der LMIV berücksichtigen.

Industrie 4.0 ist ein weiteres Schlagwort, das die Lebensmittelbranche zurzeit beschäftigt. Viele sprechen gar von der „vierten industriellen Revolution".

Prof. Doßmann: Maschinen arbeiten Hand in Hand mit Menschen oder gleich Hand in Hand mit sich selbst. Was für viele noch nach Science Fiction klingt, ist in der Lebensmittelindus-



trie schon in Ansätzen verwirklicht. Die Technik ist mittlerweile soweit, dass sie die Zusammenarbeit von Mensch und Maschine ohne Schutzraum erlaubt. Maschinen nehmen uns Menschen Arbeiten ab, die heute niemand mehr, schon aus gesundheitlichen Gründen, machen möchte. Gleichzeitig führt die Kommunikation von Maschinen untereinander in Lagerverwaltungssystemen zu Optimierungen in der Lieferkette: Weniger Materialien liegen im Lager ungenutzt, Transporte reduzieren sich, die Verfügbarkeit an Produkten sowie die Qualität steigen. Dies ist nicht nur wichtig im Umgang mit knappen Ressourcen, sondern bietet auch Möglichkeiten, um Kosten einzusparen. Das kommt auch dem Verbraucher zugute.

Deutschland ist Automatisierungsweltmeister. Dieser Boom wurde lange von der Automobilindustrie getrieben. Er ist jetzt in der Lebensmittelindustrie angekommen. Die Lebensmittelindustrie bewegt riesige Mengen an Material und profitiert von dieser Entwicklung. In dieser Industrie entstehen viele neue und hochwertige Arbeitsplätze. Das sichert den Standort Deutschland und unsere moderne Lebensmittelindustrie. Wie sieht die Zukunft aus? Roboter werden einfacher zu programmieren sein. Damit sind Anpassungen und neue Anwendungen auch für nicht IT-Spezialisten möglich. Wichtig wird auch die Einigung auf gemeinsame Programmierstandards sein. Das ist eine wichtige Voraussetzung für die Kommunikation der Systeme untereinander. Entwicklungen, die auch die Ergebnisse des DLG-Symposiums zum Thema Industrie 4.0. widerspiegeln, das die DLG im September veranstaltete. Diesem Thema wird sich die DLG in Zukunft noch stärker widmen.

Angesichts der geschilderten Herausforderungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette scheint ein zukunftsorientiertes Innovationsmanagement so wichtig wie noch nie.

Prof. Doßmann: Innovationen sind in aller Munde. Sie klingen spannend und nach neuen Geschäftsmöglichkeiten. Die Lebensmittelindustrie sieht auf den ersten Blick in Sachen Industrie langweilig aus. Wir essen Brot, trinken Wasser, Bier, Wein und genießen Tee und Kaffee. Hört sich nicht besonders innovativ an. Der durchschnittliche Verbraucher kauft ca. 80 Produkte regelmäßig – immer die gleichen. Das macht es Herstellern schwer, innovativ zu sein. Dennoch ernähren wir uns nicht mehr wie vor hundert Jahren. Es passiert also etwas, selbst bei so tradierten Produkten wie Lebensmitteln. Verbraucher verlangen höchste Sicherheitsstandards, Verfügbarkeit, Convenience und Life-Style. Moderne Technologien sorgen für diese Vielfalt, an fast jedem Ort zu vernünftigen Preisen. Um dies zu schaffen, waren Innovationen nötig, und weitere Innovationen werden folgen. Robotik, Industrie 4.0, neue Verpackungen, individualisierte Ernährung und neue Absatzkanäle sind nur einige Beispiele. Ein Ziel der DLG ist es, Innovationen in der Lebensmittel- und Zulieferindustrie zu fördern. Denn Innovationen entstehen nicht einsam am Schreibtisch, sondern sind das Ergebnis des Austausches, des gemeinsamen Lernens und der Zusammenarbeit. Die DLG schafft diese Lern- und Wissensplattformen, um Innovationen zu fördern. Dafür haben wir in diesem Jahr auch den „DLG-Innovation Award Junge Ideen“ ins Leben gerufen. Im Jahr 2015 werden wir uns in einer breit angelegten Studie sowie einem Symposium mit dem Thema „Innovationen in der Lebensmittelwirtschaft“ beschäftigen und so für die Lebensmittel- und Zulieferindustrie ein Forum schaffen, in dem sich Wirtschaft, Wissenschaft und Politik zum Ideenaustausch treffen.

DLG-Lebensmitteltage

TTIP: Analysen, Chancen, Risiken

Die Diskussion um das geplante Freihandelsabkommen zwischen den USA und der EU (TTIP) beherrscht die Schlagzeilen. In der öffentlichen Debatte wurden Chancen und Risiken des Abkommens jedoch oftmals verkürzt oder emotional zugespitzt dargestellt. Im Rahmen der 9. DLG-Lebensmitteltage in Fulda hatten die Besucher am 25. September Gelegenheit, sich ein fundiertes Bild von den Verhandlungen zu machen. Unter dem Titel „Freihandelsabkommen USA – EU: Analysen, Chancen, Risiken" informierten Experten aus Politik, Wissenschaft und Wirtschaft sachlich und mit hoher Fachkenntnis über Voraussetzungen sowie mögliche Konsequenzen einer transatlantischen Freihandelszone für die Lebensmittelwirtschaft.

Nach der Einleitung durch DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing unterstrich Ulrich Weigl vom Generaldirektorat Handel der EU-Kommission und Mitglied des TTIP-Verhandlungsteams in seinem Vortrag die außerordentliche wirtschaftliche Bedeutung des geplanten Freihandelsabkommens. Durch das Abkommen könne der größte Handelsmarkt weltweit entstehen. Die Handelspartner USA und EU stehen laut Weigl bereits heute für 50 Prozent des weltweiten BIPs und ein Drittel des gesamten Welthandels. Der bilaterale Handel in Gütern und Dienstleistungen beläuft sich auf ein Volumen von 723 Milliarden Euro jährlich. Vor dem Hintergrund der Wirtschaftskrise sei TTIP die größte Chance, die sich aktuell für die EU böte, betonte Weigl. Darüber hinaus sei das Abkommen eine einmalige Gelegenheit, auch in der globalen Handelsordnung neue Impulse zu setzen.

Als Probleme in den Verhandlungen zwischen den USA und der EU nannte Weigl bestehende Zölle, Zolltarifspitzen und nichttarifäre Handelshemmnisse. Insbesondere für den Lebensmittelbereich seien letztere von großer Bedeutung. EU-Ausfuhren in die USA seien mit erheblichen nichttarifären Problemen konfrontiert, sagte Weigl mit Verweis auf Handelshemmnisse für Pflanzen, Obst und Gemüse, Milchprodukte, Rindfleisch und Schinken. Hier könnten bilaterale Vereinbarungen im Rahmen eines Freihandelsabkommens Klarheit und Berechenbarkeit bringen.

Festhalten an Verbraucherschutzniveau

Cornelia Berns, Referatsleiterin für Internationale Handelsangelegenheiten

REFERENTEN DER DLG-LEBENSMITTELTAGE 2014

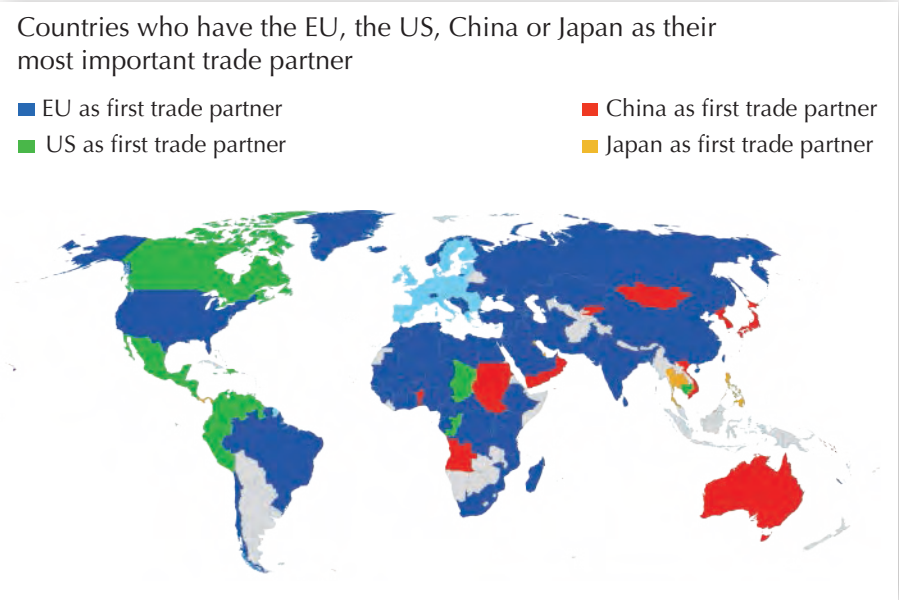
- **Ulrich Weigl,** Deputy Head of Unit, TRADE D3 („Agriculture, Fisheries, Sanitary and Phytosanitary Market Access, Biotechnology"), Brüssel, Belgien
- **Cornelia Berns,** Referatsleiterin – Internationale Handelsangelegenheiten, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin
- **Prof. Dr. Justus Wesseler,** Professor für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung, Universität Wageningen, Niederlande
- **John Brook,** Regional Director, United States Meat Export Federation, Brüssel, Belgien
- **Dr. Markus Grube,** Krell Weyland Grube Rechtsanwälte, Gummersbach
- **Anselm Elles,** Geschäftsführer, afc Consulting Group, Bonn

im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), beleuchtete in ihrem Vortrag die Risiken und Chancen des transatlantischen Freihandels aus deutscher Sicht. Berns zufolge ist die deutsche Agrar- und Ernährungswirtschaft gut aufgestellt und zeichnet sich durch eine sehr hohe Innovationskraft, Wettbewerbsfähigkeit und qualitativ hochwertige Produkte aus. Daraus resultiere eine sehr gute Exportstellung deutscher Unternehmen. Grundsätzlich aber berge jedes Handelsabkommen aber auch Risiken. Was den Wegfall von Zöllen anbelangt, könnten etwa die USA stärker von einem Freihandelsabkommen profitieren als die EU, da die Vereinigten Staaten im Vergleich insgesamt geringere Zölle auf Agrarprodukte erheben, erwartet Berns. Allerdings dürfe die Bedeutung von Zöllen nicht zu hoch eingeschätzt werden, da der Handel im Agrar- und Lebensmittelbereich vor allem durch nichttarifäre Hemmnisse beschränkt werde.

Unter Verweis auf Berechnungen des Thünen-Instituts bezifferte Berns die Handelsbilanzänderung im Agrarbereich bei Abschluss eines Freihandelsabkommens unter dem Strich auf ein Plus für die US-Seite von etwa 1 Mrd. €. Dem stünde ein Minus für die EU von 0,51 Mrd. € entgegen. Verglichen mit dem derzeitigen Handel zwischen EU und USA gebe es folglich nur kleinere Auswirkungen. Zudem dürfe bei allen Modellberechnungen die Rolle des Verbrauchers nicht unterschätzt werden, unterstrich Berns. Letztlich bestimme dieser, welche Produkte er kaufe und damit über die Marktchancen. Die US-Erzeugung sei zwar hoch technisiert, verwende aber Verfahren, die viele Verbraucher in der EU ablehnten. Im Ackerbau sei dies vor allem die Gentechnik, in der Tierhaltung der Einsatz von Hormonen oder antibiotischen Wachstumsförderern. Umgekehrt seien US-Bürger sehr sensibel in Hinblick auf die Mikrobiologie von Lebensmitteln. Berns bekräftigte abschließend, dass es Ziel der Bundesregierung in den Verhandlungen sei, keine Absenkung des bestehenden Verbraucherschutzniveaus zuzulassen.

Knackpunkt Gentechnik

Nach Ansicht von Prof. Justus Wesseler von der Universität Wageningen, verspricht das transatlantische Freihandelsabkommen positive Wohlfahrtseffekte für beide Regionen. Einen strittigen Punkt in den Verhandlungen stellt jedoch die Liberalisierung des Handels mit transgenen Pflanzen und daraus hergestellten Nahrungs- und Futtermitteln dar. Auf der einen Seite kritisieren die USA die teilweise verpflichtende Kennzeichnung von Nahrungs- und Futtermitteln sowie den Zulassungsprozess von transgenen Pflanzen in der EU. Auf der anderen Seite verweist die EU auf die Bedeutung der Kennzeichnung und des Zulassungsverfahrens für



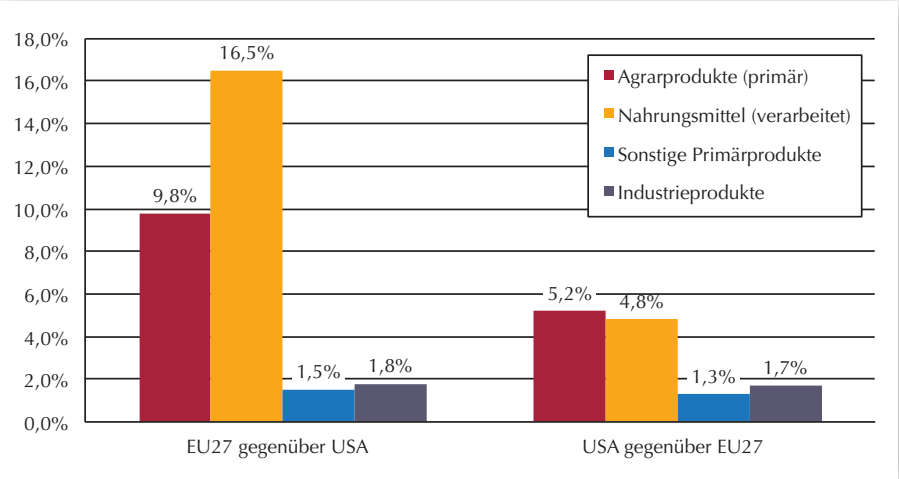
EU/US Trade: EU is the world's biggest trading power

Lebhafte Expertendiskussion zum Thema TTIP während der DLG-Lebensmitteltage in Fulda.

die Konsumenten. Wesseler zufolge existieren im Bereich des Anbaus und der Kennzeichnung transgener Pflanzen zwar erhebliche Unterschiede zwischen den USA und der EU. Die Zulassungsverfahren sowie die Einstellung der Konsumenten wiesen jedoch deutlich geringere Unterschiede auf. Unterschiede in der Regulierung zur Kennzeichnung von Futter- und Lebensmitteln mit einer verpflichtenden Kennzeichnung in der EU und einer freiwilligen Kennzeichnung in den USA haben bereits dazu geführt, dass die Lebensmittelwirtschaft die freiwillige Kennzeichnung „Ohne Gentechnik" eingeführt habe. Künftig würden private Standards zur Kennzeichnung von Nahrungs- und Futtermitteln, die aus transgenen Pflanzen hergestellt wurden, noch bedeutender, erwartet Wesseler.

Unterschiedliche Wege zur Lebensmittelsicherheit

Aus Perspektive der US-Rindfleischerzeuger legte John Brook, Regional Director, United States Meat Export Federation, seine Sichtweise auf die Verhandlungen zum Freihandelsabkommen dar. Brook appellierte an die Europäer, keine Angst vor offenen Märkten und freiem Handel zu haben.



Handelsgewichtete Importzölle in %

Gleichzeitig kritisierte er, dass die EU ein Abkommen nur zu den eigenen Bedingungen haben wollten. Dies erschwere den Start der Verhandlungen. In den USA gebe es keinen Zweifel daran, dass moderne Technologien wie Gentechnik eingesetzt werden müssen, um auch künftig die globale Ernährungssicherheit zu gewährleisten. Der Einsatz von Wachstumshormonen in der US-Rinderzucht ist laut Brook für die Verbraucher unbedenklich, da die Hormone zum Schlachtzeitpunkt vollständig abgebaut seien. Nach Ansicht von Brook sollten europäische Verbraucher selbst entscheiden können, ob sie US-Lebensmittel kaufen oder nicht. Das Niveau der Lebensmittelsicherheit sowohl in den USA als auch in Europa sei weltweit unerreicht, so Brook. Es gebe lediglich einen Unterschied darin, wie man das Ziel erreiche.

Produktinformationen statt Verbote

Dr. Markus Grube, Rechtsanwälte Krell Weyland Grube, befasste sich in seinem Beitrag mit den lebensmittelrechtlichen Implikationen von TTIP. Seiner Ansicht nach können die Erfahrungen in Zusammenhang mit der Entstehung des Europäischen Binnenmarktes und der Freihandelszone innerhalb der EU dabei helfen, die lebensmittelrechtliche Debatte im Rahmen der Verhandlungen zum Freihandelsabkommen zu versachlichen. Als Rechtfertigung für handelshemmende Maßnahmen führten Staaten in der Regel das Argument des Täuschungsschutzes oder des Gesundheitsschutzes an, so Grube. Doch das Beharren auf den eigenen, im Vermarktungsland geltenden Standards führe de

Branche	Erwartungen
Milchprodukte und verarbeitete Fleischprodukte	Wegfallen bedeutender Zölle und nichttarifärer Handelshemmnisse könnten bis 2025 zu einem Exportwachstum führen (z. B. Milchprodukte + 239 %)
Wein und Bier	Weitere Öffnung eines großen Exportmarktes durch das Wegfallen von Zöllen und bürokratischem Aufwand
Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung	Vermarktungsvorteil durch strengeren Schutz europäischer geografischer Herkunftsbezeichnungen
Rohwaren, Rindfleisch, Geflügel, Getreide	Kostenvorteile in der Produktion für amerikanische Hersteller durch andere Standards (GMOs, Chlorhühnchen, Wachstumshormone, Pestizideinsatz …)

Chancen und Risiken werden je nach Branche unterschiedlich eingeschätzt.

facto zu einem absoluten Produkt- und Vertriebsverbot und somit zur schärfsten Form von Handelshemmnissen. Dabei bestehe die Möglichkeit, Verbraucherschutz auch durch andere Maßnahmen, wie etwa eine entsprechende Produktinformation zu erreichen. Als positives Beispiel nannte Grube das heute in der EU bewährte Prinzip, Informationen zur Beschaffenheit von Lebensmitteln grundsätzlich vor Vermarktungsverbote zu stellen. Allerdings räumte Grube ein, dass es in der EU Jahrzehnte gedauert habe, Handelshemmnisse abzubauen. Zudem stelle sich in der Praxis die Frage, wie es gelingen könne, dem Informationsbedürfnis der Konsumenten gerecht zu werden, ohne Importprodukte gleichzeitig zu diskriminieren.

Chancen variieren je nach Branche

Anselm Elles, Geschäftsführer der afc Consulting Group, Bonn, betonte in seinem Vortrag, dass die Chancen und Risiken eines transatlantischen Freihandelsabkommens je nach Branche unterschiedlich eingeschätzt werden. Ein deutliches Exportwachstum erwarten vor allem die europäischen Produzenten von Milchprodukten und verarbeiteten Fleischprodukten, da diese Erzeugnisse besonders stark von wegfallenden Zöllen und nichttarifären Handelshemmnissen profitieren würden. Europäische Erzeuger von Wein und Bier erwarten ebenfalls deutlich höhere Ausfuhren ihrer Produkte durch die Öffnung eines großen Exportmarktes und das Wegfallen von Zöllen und bürokratischen Hürden.

Zudem könnten Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung durch strengeren Schutz europäischer geografischer Herkunftsbezeichnungen einen Vermarktungsvorteil erlangen. Die europäischen Hersteller von Rohwaren, Rindfleisch, Geflügel und Getreide hingegen hätten durch ein Freihandelsabkommen eher Nachteile zu erwarten, weil die US-Konkurrenz durch andere Standards, was den Einsatz von Gentechnik, Wachstumshormonen oder Pestiziden anbelangt, ihre Vorteile ausspielen könne, so Elles. Der Agrar- und Ernährungswirtschaft empfiehlt der Berater, klare Forderungen an die nationale und europäische Politik zu stellen sowie nachvollziehbare Kommunikationsinhalte gegenüber Verbrauchern auch in Abstimmung mit dem Lebensmitteleinzelhandel zu definieren. Grundsätzlich spiele der Agrar- und Ernährungssektor im Vergleich zum gesamten Handel zwischen den USA und der EU nur eine vergleichsweise geringe Rolle. Dafür seien die Themenfelder der Agrar- und Ernährungsindustrie aber besonders emotional behaftet, was zur großen Bedeutung des Sektors in der öffentlichen Debatte über das Freihandelsabkommen führe, unterstrich Elles.

Die Teilnehmer der Plenarveranstaltung (von links nach rechts): Prof. Dr. Michael Doßmann (Vorsitzender des DLG-Fachzentrums Lebensmittel), Cornelia Berns (Referatsleiterin Internationale Handelsangelegenheiten im BMEL), John Brook (Regional Director, United States Meat Export Federation), Prof. Dr. Justus Wesseler (Universität Wageningen), Dr. Markus Grube (Krell Weyland Grube Rechtsanwälte), Ulrich Weigl (Generaldirektorat Handel, EU-Kommission) und Anselm Elles (Geschäftsführer der afc Consulting Group).

Industrie 4.0 in der Lebensmittelbranche

Wenn der Kühlschrank nachbestellt – Kundenwünsche individuell erfüllt

Was hat unser tägliches Essen mit der industriellen Revolution oder gar mit der Welt der Chips, Bits und Bytes zu tun? Auf den ersten Blick zunächst einmal nichts, so scheint es zumindest. Und es war auch über Jahrhunderte tatsächlich so. Sogar noch zu Zeiten der ersten industriellen Revolution. Wer in seinem Haus oder im Nebengebäude Platz hatte, hielt sich Hühner, Kaninchen oder – vor allem in ländlichen Regionen – eine Ziege oder ein Schwein. Es galt, die Ernährung der Familie zu sichern oder zu verbessern. Aus den Rohstoffen wurden zeitnah und frisch die Mahlzeiten für alle Familienmitglieder gekocht. Gegessen wurde, was auf den Tisch kam. Oder es wurde gefastet. Diese Epoche, die aus einer Mischung von Selbstversorgung und Einkauf auf Märkten basierte, ist erst seit wenigen Jahrzehnten nicht mehr üblich. Vielfalt ist gefragt. „Industrie 4.0“ heißt hier das neue Zauberwort, dem die DLG im Rahmen der DLG-Lebensmitteltage 2014 ein ganzes Forum widmete.

Wer heute den Katalog eines Tiefkühl-Dienstes oder den Flyer eines Pizza-Services in die Hand nimmt, hat das beste Beispiel der fortschreitenden Industrialisierung vor Augen. Doch die Forderung, „möglichst viel und schnell“ ist längst um die Bedingungen „möglichst gut und individuell“ erweitert worden. Was heute unter dem Begriff „Industrie 4.0“ läuft, spiegelt die jüngste Stufe der industriellen Revolution wider. Immer mehr Maschinen im Produktionsablauf haben – ähnlich wie ein PC – ihre eigene IP-Adresse und sind damit netzwerkfähig. Sie können also untereinander kommunizieren und die für den Produktionsprozess notwendigen Daten austauschen. Was in der Investitionsgüter- oder Konsumgüterindustrie bereits zum Alltag gehört, greift nun auch auf die Lebensmittelindustrie über. Vom Wareneingang bis zur Logistik reicht die Spanne einschließlich der Roboter, die in sterilen Räumen rund um die Uhr Schnitzel schneiden oder Fertigmahlzeiten verpacken. Doch auch das Verhalten der Verbraucher hat mit jeder Stufe des industriellen Fortschrittes Schritt gehalten, ihm einen neuen Takt gegeben und sich immer wieder geändert. In Zeiten der rasch wechselnden Lifestyle-Produkte passt sich der Kunde schnell neuen Optionen des Konsums an. Was möglich ist, wird auch gefordert. Als Vorläufer dieser Konsumkultur dient nicht nur die Pizza, die individuell belegt ihren Weg auf den heimischen Esstisch nimmt, sondern auch das Müsli, das nach eigenen Wünschen gemischt, bereits am nächsten Morgen zur ausgewogenen Ernährung beitragen soll. Oder – etwas teurer – die eigens komponierte Geburtstags-Cuvée zum individuellen Trinkgenuss.

Je komplexer die Wünsche, desto flexibler die Herstellung

Doch die Produktionsprozesse in der Lebensmittelbranche sind mit diesen Aufgaben noch lange nicht überfordert. Je komplexer die Wünsche sind, desto

flexibler müssen die Herstellungsprozesse gestaltet werden. Dazu ist es notwendig, dass die Systeme miteinander vernetzt sind und miteinander kommunizieren können. Die Herstellungstechnologien sind längst in der Lage, die erforderlichen Regelungsaufgaben eigenständig zu übernehmen und zu kontrollieren. Damit wurde der Weg zur lernfähigen Fabrik beschritten, die neue und individuelle Produkte eigenständig und auftragsgemäß fertigt. In Verbindung mit einem 3-D-Drucker gelingt es unter anderem, Teigwaren in nahezu beliebiger Qualität, Form- und Farbgebung auch in geringen Mengen herzustellen. Die Produktion erfolgt somit „on demand", also unmittelbar, wenn das Erzeugnis nachgefragt ist und zeitnah verwendet werden soll. Auch was als großes Einzelstück hergestellt, aber nur in kleinen Mengen verkauft wird, kann auf diese Weise seinen Markt finden.

Vermeidung von Übermengen und Abfall

Was also nicht benötigt wird, wird auch nicht hergestellt. Die Vorteile dieses Verfahrens sind vielfältig und tragen im besten Fall sogar zur Vermeidung von Übermengen und damit unnötigem Abfall bei. Was besonders im Zusammenhang mit Lebensmitteln als wünschenswert gilt. Außerdem entfallen einerseits die Lagerkosten und andererseits können die geringeren zu transportierenden Rohstoff- und Fertigproduktmengen mit kleineren LKW oder mit weniger Fahrten bewegt werden. Die Kommunikation der Maschinen untereinander macht jedoch in den Mauern der Produktionsstätten nicht Halt. Sobald auch der Kühlschrank, die Bierkiste und das Weinregal ihre eigene IP-Adresse haben, ist der Weg für ein privates Warenwirtschaftssystem frei. Fehlt nur noch die Eingabe, was bei wie großen Fehlmengen in welchen Abständen bei welchem Lieferanten geordert werden soll. In Verknüpfung mit einer Sprach-Software sollte es künftig nicht wundern, wenn der Kühlschrank nach der Entnahme der vorletzten Milchpackung fragt: „Abholen oder bringen lassen?"

Lebensmittelindustrie 4.0

Paradigmenwechsel für die Lebensmittelwirtschaft

Fortschreitende Digitalisierung und Vernetzung sowie das Zusammenwachsen von virtueller und realer Welt sind aktuelle Schlagworte in allen produzierenden Industrien. Im Mittelpunkt stehen dabei das Erfassen, die Analyse sowie die Auswertung von Daten aus der Produktion und ihre intelligente Verknüpfung. Für Unternehmen entstehen damit Chancen, nicht nur kosteneffizienter zu produzieren, sondern auch immer komplexere Herstellungsprozesse flexibel und individualisiert zu steuern.

DLG-LEBENSMITTELTAGE 2014: FORUM: „LEBENSMITTELINDUSTRIE 4.0"

Referenten und Themen:

- **Leo Bartevyan,** Cenit AG, digital Factory Solutions, Ratingen:
  Industrie 4.0 – Ausblick für die Lebensmittelindustrie
- **Axel Hessenkämper,** Leiter Automation, GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde:
  GEA Westfalia Separator IO – Zentrifugale Steuerungstechnologie
- **Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker,** Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, TU München:
  Industrie 4.0 – Herausforderungen für die Getreidetechnologie
- **Prof. Dr. Tilo Hühn,** Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW Wädenswil, Schweiz:
  Fernaufklärung zur Optimierung der Erntelogistik bei der Traubenverarbeitung

„Lebensmittelherstellende Betriebe werden heute zunehmend vor große Herausforderungen gestellt. Innere und äußere Turbulenzen, wie Auftragsschwankungen oder Maschinenausfälle, immer kürzere Produktlebenszyklen, die hohe Marktdynamik und der Verbraucherwunsch nach individualisierten Produkten verlangen von ihnen ein Höchstmaß an Flexibilität bei der Produktion. Bei der Verbraucherschaft steht dabei die bedarfsgerechte Bereitstellung von Lebensmitteln und Getränken bei der gleichzeitigen Forderung nach steigenden Qualitäts- und Sicherheitsstandards zunehmend im Fokus. Die Bedarfsgerechtigkeit kann unterschiedlich motiviert sein. Gesundheitsbewusstsein, Naturbelassenheit oder veränderte Mengenanforderungen sind dabei nur einige Aspekte für den veränderten Zeitgeist. Sicherlich ist dabei auch der Wunsch nach individualisierter Ernährung vorhanden. Es existieren bereits Produktionsansätze, die eine automatisierte Produktion bis Losgröße 1 ermöglichen und sich erfolgversprechend am Markt etabliert haben. Der Verbraucher tritt vor der Herstellung mit dem Produzenten in Kontakt, die Produktion verläuft entsprechend seiner Wünsche und die Zustellung erfolgt direkt an den Endkunden – häufig ohne zusätzliche Handelsstufen oder Lagervorgänge. Diese direkt auf Kundenbelange abgestimmte individualisierte Produktion stellt daher einen zentralen Pfeiler der erwarteten vierten industriellen Revolution dar (Hightech-Strategie der Bundesregierung 2014). Jedoch

Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, TU München, im Rahmen des Forums „Industrie 4.0“ auf den DLG-Lebensmitteltagen

sind die derzeitig verfügbaren Produktionskonzepte von Lebensmittelherstellern hierfür trotz der großen und unumstrittenen Marktperspektiven noch nicht vorbereitet. Es werden aber beispielsweise bereits völlig neuartige, flexible Automatisierungskonzepte zur industriellen Bereitstellung von kundenindividuellen Getränkeflaschen entwickelt.“

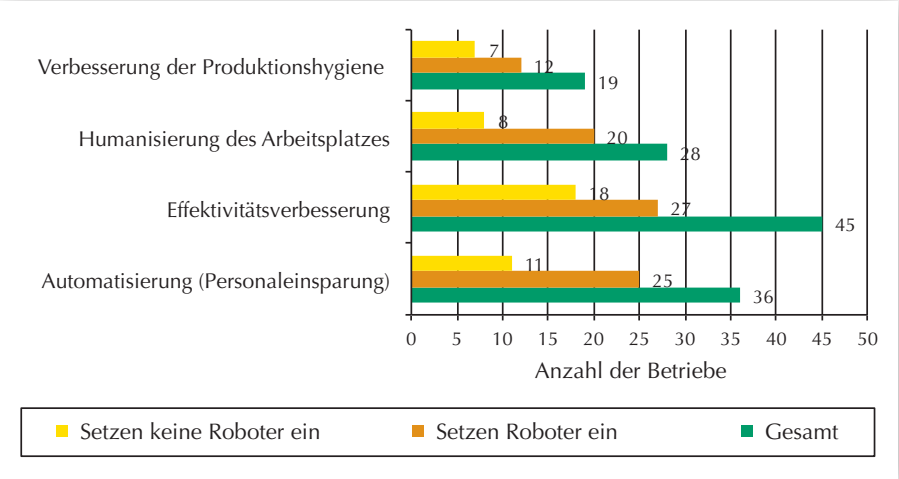
Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker, TU München

DLG-Trendmonitor Robotik

Automatisierung auf dem Vormarsch

Roboter sind schon seit längerem nicht mehr aus der modernen Lebensmittel- und Getränkeindustrie weg zu denken, wobei sie dort lange Zeit aber vornehmlich „fürs Grobe“ eingesetzt wurden. Infolge wegweisender Fortschritte in Wissenschaft und Technik hat sich dieses Bild rasant gewandelt. Das ist ein Ergebnis des DLG-Trendmonitors „Roboter in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie“, der in Zusammenarbeit mit dem DLG-Arbeitskreis Robotik im Jahr 2014 zum ersten Mal durchgeführt wurde.

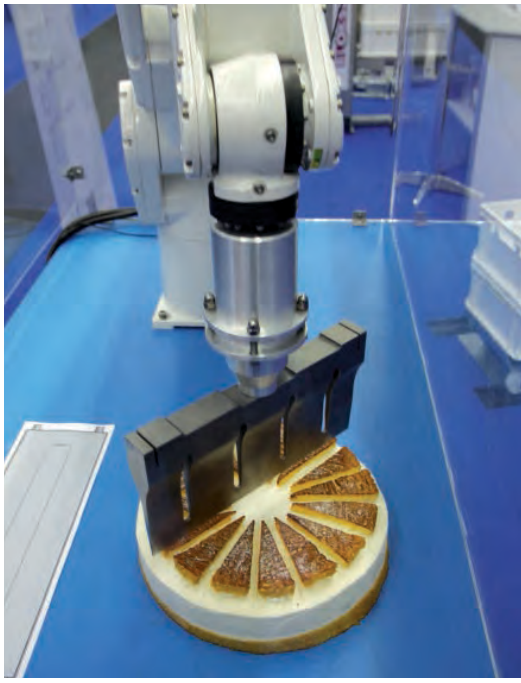
Haupteinsatzbereiche der Roboter sind aktuell schwere Arbeiten wie Palettieren, Verpacken und Umverpacken. Es bestehen allerdings Überlegungen, die aktuellen Aufgabengebiete der Roboter weiter auszubauen. Denn die meisten Betriebe erwarten von dem Einsatz von Robotern eine generelle Effizienzverbesserung. An zweiter Stelle steht das Ziel Automatisierung mit dem Effekt der Personaleinsparung. Auch die Themen Humanisierung des Arbeitsplatzes und Verbesserung der Produktionshygiene werden als wesentliche Ziele genannt. Allerdings fühlen sich die Unternehmen beim Thema Roboter noch nicht ausreichend informiert und in ihren Investitionsentscheidungen allein gelassen. Der Einsatz von Robotern muss deshalb auf den Gesamtprozess der jeweiligen Produktion abgestimmt und in diesen integriert werden. Nur so können die Vorteile der Roboter effizient genutzt werden. Hier sollten sich die Roboterhersteller, Anlagenbauer und Systemhäuser stärker auf die Bedingungen der Praxis einstellen, um dem Thema Robotik wirklich den Weg in die Lebensmittelindustrie zu ebnen.



Ziele des Einsatzes von Robotern

DLG-Arbeitskreis Robotik

Im Jahre 2008 wurde in der DLG ein Arbeitskreis zum Thema „Roboter in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie“ gegründet. Ziel dieses Arbeitskreises ist es, fachübergreifend und neutral über die Möglichkeiten des Einsatzes von Robotern in den verschiedenen Branchen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie zu informieren. Darauf aufbauend sollen Probleme detektiert, mögliche Lösungsansätze initiiert sowie bestehende Fragen der Aus- und Weiterbildung erkannt und diskutiert werden, um Vorschläge für eine Verbesserung der Situation machen zu können.



Selbst gefrorene Sahnetorten lassen sich mit Hilfe von Robotern und ultraschallangeregten Schneidesonotroden millimetergenau und schonend automatisch portionieren.

Senioren-Verpflegung im DLG-Test

Mehr Genuss im Alter

Der demografische Umbau unserer Gesellschaft ist in vollem Gange. Mit ihm ist die Zielgruppe der Senioren in den Fokus der Lebensmittelproduzenten gerückt. Doch Senior ist nicht gleich Senior. Auf der einen Seite stehen die „mobilen Alten", auf der anderen Seite steigt die Zahl an Pflegebedürftigen, für die Essen und Genuss einen wichtigen Teil der verbliebenen Lebensqualität ausmachen. Alle verbindet jedoch der Wunsch nach gutem Essen mit viel Genuss. Ein Thema, das auch die Experten des DLG-Testzentrums Lebensmittel in Zukunft beschäftigen wird.

Stagnierende Geburtenraten und eine höhere Lebenserwartung verändern die Form der Alterspyramide seit längerer Zeit. Im Jahr 2050 wird aller Voraussicht nach jeder dritte Einwohner Deutschlands über 60 Jahre alt sein. Neben vielen gesellschaftspolitischen und sozialen Konsequenzen, die ein so massiver Umbruch für eine Gesellschaft mit sich bringt, werden die „Alten" zu einer Zielgruppe der Lebensmittelindustrie mit stetig wachsender Bedeutung.

Aber aufgepasst! Senioren sind nicht gleich Senioren, Alter ist nicht gleich Alter. Es gibt 90-Jährige, die sich noch relativ selbstständig versorgen können, während andere im Alter von 70 Jahren auf intensive Unterstützung angewiesen sind. Grundsätzlich gilt, dass die heutigen Senioren aktiver, komfortorientierter, aber auch kritischer sind, als noch vor einigen Jahrzehnten. Zu diesem Ergebnis kommt das Meyer-Hentschel Institut in Saarbrücken, das die Bedingungen, Verhaltensweisen und Bedürfnisse älterer Menschen untersucht und Unternehmen in Fragen des Seniorenmarketings berät.

Der moderne Verbraucher sträubt sich gegen die Vorstellung, auf die Zugehörigkeit zu einer Lebensphase reduziert und auf ein vergleichsweise statisches und als eher ‚äußerlich' empfundenes Datum festgenagelt zu werden. Der moderne Konsument möchte zumindest optional alles sein können, sich jederzeit verändern und verwandeln können. Die Abneigung gegen eine Festlegung auf traditionelle Rollenmodelle zeigt sich auch und gerade bei der älteren Generation. Vom klassischen „Ruhestand" und einem Rückzug aufs „Altenteil" wollen die Älteren nichts mehr wissen. So lauten die zentralen Ergebnisse der DLG-Studie „Was wollen wir essen?" aus dem Jahr 2013. „Ich schaffe zwar nicht mehr so große Portionen wie früher, aber das Wort ‚Senioren-Teller' mag ich gar nicht." Eine Antwort, die die in der Studie befragten Senioren häufig gaben. Immer mehr Verbraucher im reiferen Alter fühlen sich in jeder Hinsicht fit genug, um noch einmal neue Horizonte zu erschließen: „Seit wir als Rentner mehr rumkommen, esse ich auch andere Sachen. Zum Beispiel waren wir jetzt endlich mal in den USA. Und jetzt haben wir immer locker drei Steaksaucen im Kühlschrank, eine von Jack Daniel's, so mit Whiskey."

„Seit wir als Rentner mehr rumkommen, esse ich auch andere Sachen"

Pilotprojekt: Senioren-Verpflegung im DLG-Test

Im Rahmen ihrer Prüfungen für Fertiggerichte bewertet die DLG bereits seit mehreren Jahren die Qualität von Komplett-Menüs und Menü-Komponenten für Senioren. In einem Pilotprojekt mit der Johanniter Servicegesellschaft und der Cebona GmbH wurden im Frühjahr 2014 von den DLG-Sachverständigen erstmalig auch Menüs für die Heimverpflegung getestet. Der wissenschaftliche Leiter der Prüfung, Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger, beschreibt die Herausforderungen, die diese speziellen Qualitätsprüfungen mit sich bringen.

Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger

„Seit 2014 prüft die DLG Menüs und Menü-Komponenten (Sättigungsbeilagen, Nachtische, Braten, Eintöpfe usw.), die speziell für die Ernährung von Senioren in Einrichtungen oder zu Hause („Essen auf Rädern“) zugeschnitten sind. Im Gegensatz zu den klassischen DLG-Qualitätsprüfungen für Lebensmittel, zu denen die Proben vom Hersteller eingesendet und dann an zentraler Stelle geprüft werden, werden alle zu prüfenden Menü-Bestandteile von mehreren Kochteams in einer Großküche unmittelbar vor dem Prüfen zubereitet. Die Speisen werden dafür in üblichen Mengen einer Großküche (ca. 50 Portionen) und nach standardisierten Rezepturen angeboten. Unmittelbar nach der Zubereitung werden die Speisen durch das DLG-Prüferpanel vor Ort verkostet.

Das Prüferpanel besteht aus drei bis vier Prüfern, die älter als 65 Jahre sind, über langjährige Erfahrung in der Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln verfügen und vielfach in verantwortlichen Positionen in anderen DLG-Prüfungen tätig gewesen sind. Da die Prüfer sich in einem Lebensabschnitt befinden, der dem der Senioren, für die die Menus gefertigt werden, nahe ist, fällt es ihnen leicht, sich in die Situation der Zielgruppe hinein zu denken und die Speisen entsprechend zu bewerten.

Die Prüfung findet als Einzelprüfung mit anschließender Konsensfindung statt. Bei der Konsensdiskussion geht es um die Frage, ob das Produkt dem internen Standard der Prüfer unter Berücksichtigung des Seniorenstatus der Zielgruppe entspricht. Die Bewertung erfolgte an Hand des wissenschaftlich anerkannten DLG-5-Punkte-Schemas® unter Berücksichtigung besonderer Gegebenheiten, die durch den Altersstatus der Senioren bedingt sind (z. B. Schluck- und Kaubarkeit, Zahnstatus, verringerte Geschmackswahrnehmung, höhere Salztoleranz).

Da es sich um Menükomponenten für Senioren handelt, die in ihrer Mehrzahl beim Schmecken, Kauen, Schlucken oder Beißen physiologisch bedingten Einschränkungen unterliegen, sind die Menükomponenten darauf abgestimmt. Dies bedeutet insbesondere für die Prüfer, dass diesen Gegebenheiten, die aus den körperlichen Beeinträchtigungen resultieren, Rechnung getragen wird. So können Abweichung angesprochen werden (innerer Standard), aber das Produkt wird hierdurch nicht abgewertet. Beispiele sind: weicheres Rindfleisch als gewohnt, Spaghetti weicher als „al dente“, nicht bissfestes Gemüse oder stark zerkleinerte Zutaten.

Ziel ist es, einheitliche Qualitätsstandards für Menüs über alle Einrichtungen hinweg zu erzielen und durch regelmäßige Prüfzyklen einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu garantieren. Die erste Prüfung im Jahr 2014 ergab, dass die frisch zubereiteten Menü-Komponenten überwiegend positiv bewertet wurden und die Gerichte über eine hohe sensorische Qualität verfügen.

Spezialisten für seniorengerechte Ernährung: Das DLG-Prüferpanel testet Menüs für die Heimverpflegung.

WICHTIGE ANFORDERUNGEN AN SENIOREN-MAHLZEITEN

- Große Auswahl: von saisonalen und regionalen Menüs bis hin zu bewährten Klassikern
- Abstimmen der Menüs auf die Vorlieben und ernährungsphysiologischen Ansprüche der Senioren (z. B. höherer Saucenanteil, Würzung)
- Verpflegungslösungen für spezielle Ernährungssituationen, z. B. bei Kau- und Schluckbeschwerden
- Regelmäßige Befragungen unter Senioren, um neue Entwicklungen und Geschmacksvorlieben zu erkennen
- Mehr Individualität bei der Menüzusammenstellung (z. B. variable Essenszeiten)
- Internationalisierung des Verpflegungsangebots, verstärkte Nachfrage nach vegetarischen und leichten Gerichten
- Erhöhter Anteil an dementen Senioren erfordert neue Präsentations- und Darreichungsformen der Speisen (z. B. farbliche Kontraste)

Das ist die eine Seite der Medaille. Auf der anderen Seite wächst die Zahl der Senioren, die alters- oder krankheitsbedingt in Pflegeeinrichtungen leben oder durch mobile Dienstleister betreut werden.

Vielfältige Ansprüche erfordern flexible Versorgungskonzepte

Es gilt also, sich auf sehr heterogene Zielgruppen einzustellen: Auf die jungen, aktiven Senioren, die in Zukunft möglicherweise eher in Alten-WGs ziehen und auf die wachsende Zahl an pflegebedürftigen oder dementen Menschen, für die „Essen" noch eine der wenigen selbstbestimmten Handlungen ist und auch ein sinnliches Erlebnismoment darstellt. Vor diesem Hintergrund wird eine an der Biographie des Einzelnen orientierte Versorgung immer wichtiger. Eine Forderung, die auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) stellt, die einen Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen entwickelt hat. Unter dem Titel „Fit im Alter" geht es dabei auch um eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Verpflegung, in der individuelle Wünsche berücksichtigt werden. Denn jüngere Senioren haben zum Beispiel andere kulinarische Interessen als „nur" die traditionelle deutsche Küche der Nachkriegsgenerationen. Diesen Wandel in der Esskultur, der zusätzlich durch eine wachsende Zahl an Senioren mit Migrationshintergrund forciert wird, gilt es durch variable Konzepte zu bedienen. Senioren werden zum Beispiel aktiv bei der Zusammenstellung des Menüplans in Wohneinrichtungen oder Pflegeheimen zu Rate gezogen. Auch die kulinarische Vielfalt beschränkt sich nicht mehr nur auf typische Hausmannskost, sondern – je nach Wunsch – werden auch aktuelle kulinarische Trends in den Speiseplan aufgenommen.

Essen im Alter – Ein wichtiges Wohlfühlkriterium

In der Versorgung von Senioren spielen ernährungsphysiologische Kriterien natürlich eine wichtige Rolle. Häufig kommen ältere Menschen schon mit Mangelerscheinungen in Seniorenheime, denen es durch bestimmte Diäten und durch eine individuelle Speiseplangestaltung entgegenzusteuern gilt. Auch nehmen Kau- und Schluckstörungen mit dem Alter zu. Dabei darf aber nicht übersehen werden, dass das bewusste Genießen von Speisen einen der wenigen Bereiche darstellt, in denen pflegebedürftige Menschen noch sinnlich ihre Umwelt erfahren und sich so ein Stück Lebensqualität erhalten können. Dazu zählt zum Beispiel für demente Menschen, dass ihnen Mahlzeiten angeboten werden, die eine einfache, zum Beispiel farbliche Orientierung bieten oder als Finger-Food gegessen werden können.

Lebensmittelinformations-Verordnung

Mehr Durchblick auf der Verpackung

Die meisten Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (1169/2011 – LMIV) traten am 13.12.2014 in Kraft. Als geltendes Recht sind sie damit auch Grundlage der DLG-Verpackungsprüfungen, die im Rahmen der produktspezifischen Qualitätstests durchgeführt werden. Deshalb hat das DLG-Testzentrum Lebensmittel Leitfäden mit Hinweisen für die DLG-Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen in ihren DLG-Tests erarbeitet, die systematisch die obligatorischen Kennzeichnungselemente der LMIV aufnehmen und sie an Stellen kommentieren, an denen die Neuregelungen Umsetzungsfragen aufwerfen. So zum Beispiel bei Fleischerzeugnissen und Fertiggerichten, die in Zusammenarbeit mit Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG (Neukirchen-Vluyn) erarbeitet wurden.

Der Verpackung kommt als Selektionskriterium eine zentrale Bedeutung bei der Kaufentscheidung zu. Sie ist Bestandteil eines Gesamtkonzeptes, das heute ein Höchstmaß an Bequemlichkeit auch im Handling sowie bei der Informationsvermittlung und Kennzeichnung verspricht. Deshalb stellt die differenzierte Beurteilung der Verpackung und Kennzeichnung ein wichtiges Bewertungskriterium im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen von SB-verpackten Lebensmitteln dar. Bei der Verpackungsbewertung werden z. B. die Dichtigkeit oder die Wiederverschließbarkeit der Packung überprüft.

Quelle: GS1

„Ziel der DLG-Kennzeichnungsprüfungen ist es, keine Produkte zu prämieren, die die elementaren Bausteine der neuen LMIV formal verletzen. Es geht nicht darum, ein Rechtsgutachten zu erstellen. Vielmehr sollen die wesentlichen Bausteine der rechtlich vorgegebenen Lebensmittelkennzeichnung überprüft werden“, erklären Dr. Marcus Langen (Dr. Berns Laboratorium, Neukirchen-Vluyn) und Karin Hillgärtner DLG-Projektleiterin, die den Leitfaden maßgeblich erarbeitet haben.

Nationale Sonderregelungen darf es nach dem 13.12.2014 nur noch geben, wenn die LMIV ausdrücklich spezifische einzelstaatliche Regelungen für bestimmte Lebensmittel vorsieht. Da u. a. das spezifische Kennzeichnungsrecht für Fleisch- oder Milcherzeugnisse durch die LMIV nicht vollständig harmonisiert wird, werden hier auch künftig eine Vielzahl von Regelungen aus nationalen Verordnungen Anwendung finden. Erst Durchführungs-Verordnungen sollen für Eindeutigkeit sorgen.

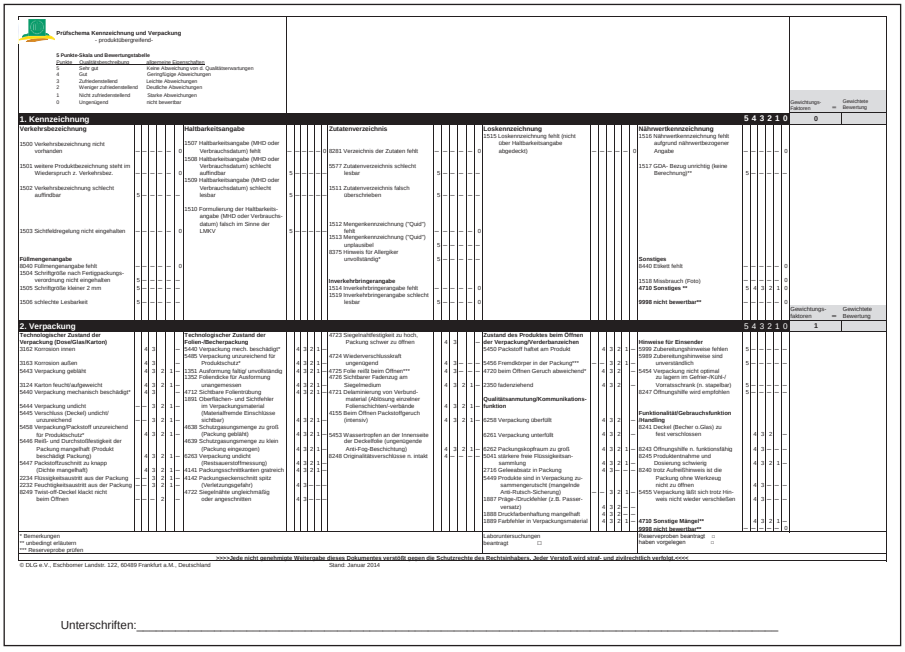
Die LMIV dehnt die Kennzeichnungsvorgaben für Lebensmittel erheblich aus. Die bisher im Grundsatz freiwillige Nährwertdeklaration wird zum

LEBENSMITTEL-INFORMATIONSVERORDNUNG IM ÜBERBLICK

Die LMIV regelt die allgemeinen Grundsätze, Anforderungen und Zuständigkeiten für Informationen über vorverpackte und lose Lebensmittel und insbesondere deren Kennzeichnung. Sie löst die bisherige europäische Etikettierungs-Richtlinie, die deutsche Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung ebenso ab wie die europäische Nährwertkennzeichnungs-Richtlinie und die deutsche Nährwertkennzeichnungs-Verordnung. Ziel ist es, sicherzustellen, dass Hersteller europaweit einheitliche und eindeutige Vorgaben zur Kennzeichnung erhalten und Verbraucher beim Lebensmitteleinkauf umfassend informiert werden.

Die obligatorischen Kennzeichnungselemente für Fertigpackungen zur Abgabe an Verbraucher sind:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Verzeichnis der Zutaten
- Zutaten/Verarbeitungshilfsstoffe die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen
- Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten
- Nettofüllmenge des Lebensmittels
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
- Ggfs. Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Verwendung
- Name/Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Ursprungsland oder Herkunftsort (falls in Artikel 26 vorgesehen)
- Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden
- Angabe des Alkoholgehalts für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.-%
- Nährwertdeklaration



Prüfschema Kennzeichnung und Verpackung
– produktübergreifend –

5-Punkte-Skala und Bewertungstabelle

Punkte	Qualitätsbeschreibung	Allgemeine Eigenschaften
5	Sehr gut	Keine Abweichung von d. Qualitätserwartungen
4	Gut	Geringfügige Abweichungen
3	Zufriedenstellend	Leichte Abweichungen
2	Weniger zufriedenstellend	Deutliche Abweichungen
1	Nicht zufriedenstellend	Starke Abweichungen
0	Ungenügend	nicht bewertbar

	Gewichtungs-faktoren	=	Gewichtete Bewertung
1. Kennzeichnung	0		
2. Verpackung	1		

1. Kennzeichnung – 5 4 3 2 1 0

Verkehrsbezeichnung
1500 Verkehrsbezeichnung nicht vorhanden
1501 weitere Produktbezeichnung steht im Wiederspruch z. Verkehrsbez.
1502 Verkehrsbezeichnung schlecht auffindbar
1503 Schriftbildregelung nicht eingehalten

Füllmengenangabe
8040 Füllmengenangabe fehlt
1504 Schriftgröße nach Fertigpackungsverordnung nicht eingehalten
1505 Schriftgröße kleiner 2 mm
1506 schlechte Lesbarkeit

Haltbarkeitsangabe
1507 Haltbarkeitsangabe (MHD oder Verbrauchsdatum) fehlt
1508 Haltbarkeitsangabe (MHD oder Verbrauchsdatum) schlecht auffindbar
1509 Haltbarkeitsangabe (MHD oder Verbrauchsdatum) schlecht lesbar
1510 Formulierung der Haltbarkeitsangabe (MHD oder Verbrauchsdatum) falsch im Sinne der LMKV

Zutatenverzeichnis
8281 Verzeichnis der Zutaten fehlt
8577 Zutatenverzeichnis schlecht lesbar
1511 Zutatenverzeichnis falsch überschrieben
1512 Mengenkennzeichnung ("Quid") fehlt
1513 Mengenkennzeichnung ("Quid") unplausibel
8375 Hinweis für Allergiker unvollständig

Inverkehrbringerangabe
1514 Inverkehrbringerangabe fehlt
1519 Inverkehrbringerangabe schlecht lesbar

Loskennzeichnung
1515 Loskennzeichnung fehlt (nicht über Haltbarkeitsangabe abgedeckt)

Nährwertkennzeichnung
1516 Nährwertkennzeichnung fehlt aufgrund nahrwertbezogener Angabe
1517 GDA- Bezug unrichtig (keine Berechnung)**

Sonstiges
6440 Etikett fehlt
1518 Missbrauch (Foto)
4710 Sonstiges **
9998 nicht bewertbar**

2. Verpackung – 5 4 3 2 1 0

Technologischer Zustand der Verpackung (Dose/Glas/Karton)
3162 Korrosion innen
3163 Korrosion außen
5443 Verpackung geblüht
3124 Karton feucht/aufgeweicht
5440 Verpackung mechanisch beschädigt*
5444 Verpackung undicht
5445 Verschluss (Deckel) undicht/ ungenügend
5458 Verpackung/Packstoff ungenügend für Produktschutz*
5446 Reifi- und Durchsichtfestigkeit der Packung mangelhaft (Produkt beschädigt Packung)
5447 Packstoffzuschnitt zu knapp (Dichte mangelhaft)
2234 Flüssigkeitsaustritt aus der Packung
2232 Feuchtigkeitsaustritt aus der Packung
8249 Twist-off-Deckel klackt nicht beim Öffnen

Technologischer Zustand der Folien-/Becherpackung
5440 Verpackung mech. beschädigt*
5485 Verpackung ungenügend für Produktschutz*
1351 Ausformung fehlgt unvollständig
1352 Foliendicke für Ausformung unangemessen
4712 Sichtbare Folienstrübung
1881 Oberflächen- und Schichtfehler im Verpackungsmaterial (Materialfremde Einschlüsse sichtbar)
4638 Schutzgasungemenge zu groß (Packung geblüht)
4639 Schutzgasungemenge zu klein (Packung eingezogen)
6263 Verpackung undicht (Restsauerstoffmessung)
4141 Packungsschnittkanten grat/wich
4142 Packungseckenschnitt spitz (Verletzungsgefahr)
4722 Siegelnähte ungleichmäßig oder angeschnitten
4723 Siegelnahtfestigkeit zu hoch, Packung schwer zu öffnen
4724 Wiederverschlusskraft ungenügend
4725 Folie reißt beim Öffnen***
4726 Sichtbarer Faderzug am Siegelmedium
4721 Delaminierung von Verbundmaterial (Abtrung einzelner Folienschichten/-verbände
4155 Beim Öffnen Packstoffgeruch (intensiv)
5453 Wassertropfen an der Innenseite der Deckelfolie (ungenügende Anti-Fog-Beschichtung)
8248 Originalitätsverschlüsse n. intakt

Zustand des Produktes beim Öffnen der Verpackung/Vorderbanzeichen
5450 Packstoff haftet am Produkt
5456 Fremdkörper in der Packung***
4720 beim Öffnen Geruch abweichend*
8350 fadenziehend

Qualitätsannutung/Kommunikationsfunktion
6258 Verpackung überfüllt
6261 Verpackung unterfüllt
6262 Packungskopfraum zu groß
5041 stärkere freie Flüssigkeitsansammlung
2716 Geleeabsatz in Packung
5449 Produkte sind in Verpackung zusammengerutscht (mangelnde Anti-Rutsch-Sicherung)
1887 Prägo-/Druckfehler (z.B. Passerversatz)
1888 Druckfarbenhaftung mangelhaft
1889 Farbfehler in Verpackungsmaterial

Hinweise für Einsender
5399 Zubereitungshinweise fehlen
5989 Zubereitungshinweise sind unverständlich
5454 Verpackung nicht optimal zu lagern im Gefrier-/Kühl-/ Vorratsschrank (n. stapelbar)
6247 Öffnungshilfe wird empfohlen

Funktionalität/Gebrauchsfunktion /Handling
8241 Deckel (Becher o.Glas) zu fest verschlossen
6243 Öffnungshilfe n. funktionsfähig
6245 Produktentnahme und Dosierung schwierig
8240 trotz Aufreißhinweis ist die Packung ohne Werkzeug nicht zu öffnen
5455 Verpackung läßt sich trotz Hinweis nicht wieder verschließen
4730 Sonstige Mängel**
9998 nicht bewertbar**

Laboruntersuchungen beantragt ☐
Reserveproben beantragt ☐
haben vorgelegen ☐

* Bemerkungen
** unbedingt erläutern
*** Reserveprobe prüfen

>>>Jede nicht genehmigte Weitergabe dieses Dokumentes verstößt gegen die Schutzrechte des Rechtsinhabers. Jeder Verstoß wird straf- und zivilrechtlich verfolgt.<<<
© DLG e.V., Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt a.M., Deutschland
Stand: Januar 2014

Unterschriften:_____

Pflichtkennzeichnungselement. Künftig müssen der Brennwert und sechs Nährstoffe (die Menge an Fett, davon gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydraten, davon Zucker, Eiweiß und Salz) angegeben werden. Neben zahlreichen weiteren inhaltlichen Änderungen werden durch die LMIV auch die Anforderungen im Hinblick auf die Darstellung, Bereitstellung und Platzierung verpflichtender Informationen erheblich erhöht. Bekanntestes Beispiel hierfür ist die Festlegung der Mindestschriftgröße der Pflichtkennzeichnungselemente in einer Schriftgröße mit einer x-Höhe von mindestens 1,2 mm auf der Verpackung oder dem Etikett.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Entgegen der Regelungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) umfasst die Sichtfeldanforderung der LMIV nicht das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bzw. das Verbrauchsdatum. Unter dem Begriff „Sichtfeld“ sind alle Oberflächen einer Verpackung zu verstehen, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können. Dem neuen DLG-Leitfaden sind Hinweise zu entnehmen, dass die Angaben der Pflichtkennzeichnungselemente nicht zwangsläufig auf der Schauseite bzw. dem Schmucketikett erfolgen müssen. Es ist ausreichend, wenn diese auf der Rückseite bzw. dem Rückenetikett oder an anderer Stelle angegeben werden. Die DLG setzt damit gesetzliche Regelungen in der Prüfung um.

Hauptsichtfeld

„Hauptsichtfeld“ ist das Sichtfeld einer Verpackung, das vom Verbraucher beim Kauf höchstwahrscheinlich auf den ersten Blick wahrgenommen wird. Es ermöglicht, die Beschaffenheit oder

die Art und gegebenenfalls die Handelsmarke eines Produkts sofort zu erkennen. Hat eine Verpackung mehrere identische Hauptsichtfelder, gilt das vom Lebensmittelunternehmen ausgewählte Sichtfeld als Hauptsichtfeld.

Allergen-Kennzeichnung

Die Überprüfung, ob Allergene als Zutat in einem Lebensmittel vorhanden sind, beschränkt sich im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfung auf Zutaten, die im Produkt offensichtlich vorhanden sind, wie etwa sichtbare Senfkörner. Sofern Allergene in der Zutatenliste genannt werden, wird auf die korrekte Darstellung bzw. auf eine Hervorhebung geachtet.

Quid-Angabe

Grundsätzlich kann im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen nur eine Überprüfung auf Einhaltung der formalen Vorgaben und der Plausibilität der ggf. erforderlichen Quid-Angabe (Quantitative Ingredient Declaration) erfolgen. Bei Monoprodukten sind Quid-Angaben weiterhin nicht erforderlich. Eine Überprüfung, ob die gemachte Quid-Angabe mengenmäßig korrekt ist, entfällt, sofern sie plausibel ist, also z. B. die geschätzte Menge der Zutaten nicht 100 Prozent überschreitet. Das Beispiel „Pizza Hawaii, tiefgefroren“ mit zusätzlicher Auslobung „mit viel Käse belegt“ soll das verdeutlichen. Als Zutaten werden aufgeführt: „Weizenmehl, Tomaten, Käse (15 Prozent), Ananasstücke (13 Prozent), Schinken (7 Prozent), (Nitritpökelsalz – Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit – Rauch), Zucker“ etc. Pizza Hawaii deutet auf Schinken und Ananas als Zutaten hin, die daher in der Menge auch gekennzeichnet werden müssten. Durch die Hervorhebung von Käse wäre auch dieser mit einer Prozentangabe zu versehen.

Verbrauchsdatum

In der Regel trifft der Lebensmittelunternehmer die Entscheidung, ob das Lebensmittel, das in Verkehr gebracht wird, leicht verderblich ist und somit mit einem Verbrauchsdatum (VD) zu versehen ist. Rechtlich vorgeschrieben ist diese Angabe bei „frischem Geflügelfleisch“ (vgl. VO – EG – Nr. 543/2008 Artikel 5 Abs. 3). Das VD muss gemäß der LMIV auf jeder vorverpackten Einzelportion angegeben werden. Auch wenn die LMIV dies nicht explizit für Produkte mit MHD fordert, kann laut DLG-Leitfaden das MHD auf jeder vorverpackten Einzelportion angebracht werden, beispielsweise bei Twin-Packs. Dies trägt der Verbraucherinformation Rechnung.

Die DLG-Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung findet parallel zur sensorischen Produktprüfung in separaten Räumlichkeiten statt.

DLG-Preis für langjährige Produktqualität

Qualität auf lange Sicht

Was zeichnet einen Hersteller von Lebensmitteln aus? Neben einem attraktiven Produktsortiment und einer hohen Glaubwürdigkeit ist es das klare Bekenntnis zu nachhaltiger Qualität. Deshalb stellen sich zahlreiche Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft seit vielen Jahren den DLG-Prüfungen. Wenn sie die Experten langfristig überzeugen, winkt ihnen der „Preis für langjährige Produktqualität". Eine Auszeichnung, die in ihrer Aussagekraft einzigartig ist.

Im Rahmen des Berliner Milchforums feierte die neue Unternehmensauszeichnung im Jahr 2014 Premiere. Mit dieser Auszeichnung, die nachhaltiges Qualitätsstreben in den Mittelpunkt stellt, werden Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft gewürdigt, deren Produkte seit mindestens fünf Jahren regelmäßig von der DLG getestet werden. DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing überreichte im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung in der Hauptstadt die Urkunden an die Unternehmen. Der „DLG-Preis für langjährige Produktqualität" konnte dabei auf Anhieb mit beeindruckenden Zahlen aufwarten. So erhielten allein 82 Unternehmen den Langzeit-Award für ihr über 30-jähriges Qualitätsstreben im Rahmen der DLG-Prüfungen.

Was wird ausgezeichnet?

Zahlreiche Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft lassen ihre Produkte seit vielen Jahren freiwillig durch die Experten der DLG testen. Um dieses Qualitätsstreben zu fördern, vergibt die DLG die Herstellerauszeichnung „DLG-Preis für langjährige Produktqualität". Diese Auszeichnung für langjährig getestete Produktqualität bei den DLG-Qualitätsprüfungen wird jährlich an Hersteller von Lebensmitteln verliehen. Als Voraussetzung für die Verleihung müssen fünf Teilnahmejahre in Folge mit jeweils mindestens drei Prämierungen pro Prämierungsjahr nachgewiesen werden. Ist das der Fall, wird ab dem 5. erfolgreichen Teilnahmejahr der Betrieb zum 1. Mal mit dem „DLG-Preis für langjährige Produktqualität" ausgezeichnet. Sofern die Vergabebedingungen weiter erfüllt werden, erhält das Unternehmen die Auszeichnung fortlaufend zum 2. Mal, 3. Mal, usw. Nimmt ein Hersteller in einem Jahr nicht teil oder erreicht er nicht die erforderliche Anzahl an Prämierungen, so verliert er seinen Anspruch auf diese Auszeichnung. Er kann in den darauffolgenden Jahren eine neue Anwartschaft aufbauen, wobei die früheren Prämierungen nicht zählen.

Was ist eigentlich Qualität?

Hinterfragt man den Begriff „Qualität“ bei Lebensmittelproduzenten, wird schnell deutlich, wie vielschichtig und heterogen heute das Verständnis von Qualität ist und wie unterschiedlich die daraus abzuleitenden Positionierungsstrategien definiert werden.
Konsens besteht darin, dass die objektiv messbare Produktqualität auch künftig ein zentrales Erfolgskriterium bleiben wird und sie damit einen Schlüsselfaktor für die Wettbewerbsfähigkeit darstellt. Den PLP als Ausdruck von nachhaltiger Qualitätsleistung nutzen Nischenanbieter ebenso wie die Großen der einzelnen Branchen als glaubwürdige Kommunikationsbasis. Die Auszeichnung wird eingebunden in unterschiedlichste Kommunikations- bzw. Positionierungsstrategien.

„Qualität muss für Verbraucher mit überzeugenden Inhalten gefüllt werden, muss nachvollziehbar sein und soll ein beständiges Merkmal eines Lebensmittels sein, kein kurzfristiges Aufleuchten. Der ‚Preis für langjährige Produktqualität‘ hat genau diesen Anspruch, denn mit ihm können die Preisträger dokumentieren, dass sie zum Teil über Jahrzehnte ihre Lebensmittel durch die neutralen Experten der DLG testen lassen. Ein eindeutiges Versprechen, in dem der Wille zu konsequenter Qualitätssicherung zum Ausdruck kommt.“

Prof. Dr. Achim Stiebing, Vorsitzender DLG-Testzentrum Lebensmittel

Mestemacher, Gütersloh

„Für den Erfolg eines Unternehmens ist seine Positionierung in immer hybrider werdenden Märkten entscheidend. Eindeutig definierte Markenprofile müssen deshalb nachhaltig verankert werden. Unser Markenimage prägen gesunder Geschmack und höchste Produktqualität und -sicherheit sowie Produktinnovationen und gesellschaftliches Engagement. Als IFS-zertifiziertes Unternehmen wird unser gesamter Produktionsprozess ständig auf die Einhaltung der Qualitätsnormen hinsichtlich Produktsicherheit und Geschmack geprüft. Um aber nicht „betriebsblind“ zu werden, sind uns zusätzliche externe Expertisen, wie etwa die regelmäßige Teilnahme an DLG-Qualitätstests, sehr wichtig. Der Preis für langjährige Produktqualität dokumentiert von neutraler Seite unser nachhaltiges Qualitätsstreben.“

Prof. Dr. Ulrike Detmers, Gesellschafterin und Mitglied der zentralen Unternehmensleitung der Mestemacher-Gruppe.

Metzgerei Heinrich, Burladingen:

„Nur wenn ein Produkt in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz den Erwartungen der Verbraucher entspricht, wird es auch gekauft und kann sich langfristig im hart umkämpften Lebensmittelmarkt behaupten. An Qualität führt heute kein Weg mehr vorbei. Der Preis für langjährige Produktqualität belohnt unsere Qualitätsanstrengungen und bietet unseren Kunden Vertrauen und Orientierung.“

Forster Convenience Food GmbH, Nürnberg:

„Verbraucher erwarten heute von einem Lebensmittel mehr als nur einen hohen Genusswert. Neben Frische, Qualität und Geschmack spielen besonders für Großabnehmer auch Service und Produkt-Handling eine immer wichtigere Rolle. Deshalb spüren wir von Forster stets die neuesten Markt- und Gesellschaftstrends auf und entwickeln innovative Rezepturen unter Berücksichtigung der aktuellen Ernährungsweisen. Der Preis für langjährige Produktqualität zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

Für ausländische Lebensmittelproduzenten hat der PLP noch eine ganz besondere Bedeutung, wie der serbische Delikatessenhersteller Zlatiborac deutlich macht – eine Selbstverständlichkeit, dass der erste PLP persönlich in Berlin abgeholt wurde.

Zlatiborac, Serbien:

„Wir sind sehr stolz auf unseren ersten Preis für langjährige Produktqualität, der uns bescheinigt, dass wir Tradition und Geschmack harmonisch in unseren Produkten vereinen. Der hohe Qualitätsstandard deutscher Lebensmittel und die deutsche Kultur genießen hohes Ansehen in unserem Land ebenso wie die Marke ‚Tested in Germany‘. Umso stolzer sind wir, dass unsere Produkte die hohen DLG-Standards seit vielen Jahren nachhaltig erfüllen. Der PLP spornt uns an, in Zukunft noch besser zu werden.“

Netzwerk für den Lebensmittel-Nachwuchs

Junge Talente im Blick

Ob Auszeichnungen für junge Wissenschaftler, innovative Forschungsarbeiten in der Lebensmitteltechnologie oder die Förderung erfolgreicher Jungunternehmer – die DLG unterstützt den Nachwuchs in der Ernährungswirtschaft auf vielfältige Weise. Mit ihrem breiten Netzwerk entlang der gesamten Produktionskette der Lebensmittelwirtschaft bietet die DLG jungen Talenten eine optimale Plattform, um frühzeitig Kontakte zu knüpfen und sich über die eigene Branche hinaus zu verzahnen. Zugleich sind das Know-how, die hohe Testkompetenz und das große Engagement, die der Nachwuchs einbringt, Basis für ein auch in Zukunft hohes Qualitätsniveau der DLG-Fach- und Testarbeit.

„DLG Innovation Award Junge Ideen“

Die DLG hat 2014 erstmals den „Innovation Award Junge Ideen“ im Bereich Lebensmitteltechnologie vergeben. Der mit 2.500 Euro dotierte Preis soll Forschungsarbeiten junger Wissenschaftler fördern. Die eingereichten Arbeiten konnten produkt- und branchenübergreifend u.a. folgende Themenbereiche umfassen: Lebensmitteltechnologie, Verpackung, Abfülltechnologie, Ingredienzien, Produktentwicklung, Automatisierung, Qualitätssicherung, Hygiene, Gesundheit, Ernährung sowie Business-Modelle. Erster Preisträger des „Innovation Award Junge Ideen“ ist Dipl.-Biologe Stefan R. Herbel von der Freien Universität Berlin mit seiner Forschungsarbeit zum Thema: „Etablierung einer real-time PCR Methode zur Identifizierung und Quantifizierung probiotischer Laktobazillen und Bifidobakterien in Lebensmitteln“. Die Preisverleihung fand im Rahmen der DLG-Lebensmitteltage Ende September in Fulda statt.

„Eine große Bestätigung für das Geleistete“

„Ich habe mich für den seitens der DLG ausgelobten ‚Innovation Award Junge Ideen‘ beworben, da ich der Ansicht bin, dass im Bereich der Qualitätssicherung und der Qualitätskontrolle probiotischer Produkte noch viele Aspekte der Stammidentifizierung und -quantifizierung nicht eindeutig, kostengünstig und schnell überprüft werden können. Die vorliegende Arbeit habe ich erstellt, um genau diese Lücke in der Diagnostik – die speziesspezifische Identifizierung und Quantifizierung probiotischer Bakterien in Lebensmitteln – zu schließen und sowohl der DLG, der Industrie und der Forschung als auch den Herstellern diese Ergebnisse in Form von Veröffentlichungen zugänglich zu machen. Die Auszeichnung ‚DLG Innovation Award Junge Ideen‘ ist für mich die höchste Auszeichnung, die ich für das Projekt und die Erarbeitung der Ergebnisse erhalten habe. Sie hat für mich einen hohen Stellenwert, bestätigt das Geleistete und unterstreicht die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in der Qualitätskontrolle, der -sicherung und darüber hinaus. Die Auszeichnung seitens der DLG führte dazu, dass die Aufmerksamkeit und das Interesse nicht nur durch Arbeitsgruppen verschiedener universitärer Einrichtungen anstiegen, sondern auch Lebensmittelinstitute auf den innovativen Ansatz der Diagnostik probiotischer Bakterien aufmerksam wurden. Zusätzlich wurde die Arbeit in verschiedenen Fachzeitschriften besprochen.

Stefan Herbel

Stefan Herbel

„DLG Sensorik Award“

Der Preis der deutschen Sensorikwissenschaft wurde 2014 zum ersten Mal an zwei Nachwuchswissenschaftler verliehen. Der „DLG Sensorik Award“ ging an Laura Lenart, von der Justus-Liebig-Universität Gießen für ihre Arbeit „Sensorische Erfassung der Drinkability – Ein Methodenvergleich zwischen Aversionstest und anderen affektiven Prüfverfahren“. Ebenfalls ausgezeichnet wurde Thorsten Guksch von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen für seine Forschungsarbeit zum Thema „Interpretation der Verbraucherakzeptanz von Cola-Limonaden mithilfe sensorischer und chemischer Attribute“. Mit dem „DLG Sensorik Award“, der jährlich vergeben wird, fördert die DLG außergewöhnliches wissenschaftliches Engagement im Bereich der Lebensmittelsensorik. Neben der wissenschaftlichen Qualität besitzt die ausgezeichnete Forschungsarbeit einen hohen praktischen Nutzen für die Lebensmittelwirtschaft. Die Preisverleihung fand im Rahmen der DLG-Lebensmitteltage in Fulda statt.

Thorsten Guksch

„Engagement für die Sensorik wurde belohnt“

„Ich habe mich um den ‚DLG Sensorik Award‘ beworben, um die Erkenntnisse meiner Arbeit einem breiten Publikum präsentieren zu können. Meine Dozenten der Hochschule Sigmaringen sahen darüber hinaus großes Potenzial in dieser Projektarbeit und haben mich dazu ermutigt, meinen Abstract einzureichen. Die Planung und Durchführung der drei Versuche meiner Projektarbeit war sehr zeitintensiv, aber ich fand schnell große Freude daran. Das breite Wissensspektrum, welches ich mir für die Auswertung der Arbeit aneignete, begeisterte mich zusätzlich für die Sensorik. Der Stellenwert dieser Auszeichnung ist für mich überaus groß, da ich in meinem Engagement für die Sensorik belohnt worden bin. Vor allem aber stellten sich durch diese Auszeichnung für mich die Weichen auch zukünftig in diesem Bereich tätig zu bleiben. In der Zwischenzeit habe ich viel positives Feedback bekommen, und meine Ausarbeitung wurde bereits in zwei renommierten Fachzeitschriften abgedruckt und veröffentlicht. Daraufhin folgten auch Anfragen aus dem Handel und der Lebensmittelindustrie zu den für sie relevanten Punkten der Studie. Meine Forschungsarbeit hat zweifellos von der Auszeichnung profitiert und gesteigerte Aufmerksamkeit erhalten. Nicht nur durch das redaktionelle Interesse an meiner Arbeit denke ich, dass in der Lebensmittelindustrie in der Tat größere Aufmerksamkeit am Thema Sensorik herrscht. Da der Markt für Lebensmittel hart umkämpft ist, nimmt die Produktakzeptanz der Konsumenten einen sehr hohen Stellenwert ein.“

Thorsten Guksch

„Optimale Plattform für das Thema“

„Direkt nach Beenden meiner Masterarbeit habe ich bei der Firma Döhler in Darmstadt begonnen als Produktmanagerin im Bereich Health and Nutrition zu arbeiten. Hier bin ich für botanische Extrakte und Süßungslösungen verantwortlich, welches zwei äußerst interessante Produktfelder sind. Meine Erfahrungen im sensorischen Bereich sind mir dabei eine sehr große Hilfe, da es vor allem bei Süßungen auf einen optimalen sensorischen Eindruck ankommt und hier oft kleinste Nuancen eine Rolle spielen. Somit leiste ich inzwischen sozusagen die Vorarbeit für sensorische Untersuchungen, indem ich versuche das beste Geschmacksprofil im finalen Produkt anzubieten. Die Motivation, mich mit meiner Masterarbeit für den „DLG-Sensorik Award“ zu bewerben, war vielfältig. Für den Bereich der Sensorik stellte die Drinkability ein neues, aber sehr aktuelles Thema dar. Es in die sensorischen Untersuchungen mitaufzunehmen, erschien uns durchaus wichtig. Die DLG-Lebensmitteltage waren eine optimale Plattform sowie eine sehr gute Gelegenheit, dieses Thema auch nach außen zu tragen und den Experten in diesem Bereich zu präsentieren. Das durchweg positive Feedback sowie die Auszeichnung durch den Award haben uns darin bestätigt, dass die Drinkability ein Attribut mit hoher Aussagekraft ist. Wir wollten damit auch die Thematik mehr in den Fokus sensorischer Untersuchungen sowie Diskussionen bringen. Dies ist uns durch den Award sicher gelungen, und ich möchte mich an dieser Stelle noch einmal herzlich dafür bedanken.“

Laura Lenart

Laura Lenart

Nachwuchsprüfer im Profil

Das DLG-Testzentrum Lebensmittel testet jedes Jahr tausende Produkte aus allen Lebensmittelbereichen. Basis für die hohe wissenschaftliche Aussagekraft ihrer Qualitätsprüfungen sind das fachliche Know-how und die Testkompetenz der rund 3.000 ehrenamtlichen Sachverständigen. Sechs Nachwuchsprüfer berichten über ihr Engagement als sensorische Sachverständige.

Klaus Jogic (27), Leiter Produktentwicklung, Fischer Brot Gesellschaft mbH (Österreich)

Klaus Jogic

„Seit 2012 nehme ich an den DLG-Qualitätsprüfungen für Brot und Kleingebäck teil. Im Vordergrund stehen für mich die Freude und der Spaß an der Prüfertätigkeit. Ich arbeite einfach gerne mit Lebensmitteln. Neben meinem Beruf ehrenamtlich als DLG-Prüfer zu arbeiten ist toll, weil ich hier meine fachlichen Kenntnisse einfließen lassen kann. Für mich haben die Prüfungen der DLG einen sehr hohen Stellenwert, da sie gerade im Bereich der Produktqualität ein wichtiger und nützlicher Indikator sind. Ein toller Mehrwert der Prüfertätigkeit ist das Treffen der Prüfer-Kollegen und das Networking. Auch der fachliche Austausch mit den KollegInnen ist immer eine Bereicherung. Für mich als Produktentwickler ist es sehr spannend, da es immer wieder neue und innovative Produkte zum Prüfen gibt."

Beate Zeh (29), Sachbearbeiterin in der Qualitätssicherung, Stollwerck GmbH

Beate Zeh

„Durch mein Lebensmitteltechnologie-Studium hatte ich schon vor der Teilnahme an den DLG-Qualitätsprüfungen eine Affinität zu Lebensmitteln, deren Qualität, Herstellungsprozessen und dem dazugehörigen Lebensmittelrecht. Seit Februar 2012 beteilige ich mich an den DLG-Qualitätsprüfungen für Feine Backwaren und Süßwaren sowie Verpackungsprüfungen. Insbesondere die Sensorik und das praxisnahe Arbeiten gefallen mir bei den Prüfungen, aber auch die innovativen Produkte aus der gesamten Süß- und Backwarenbranche. Das Kennenlernen von Experten anderer Unternehmen sowie der fachliche Austausch außerhalb Stollwercks bietet eine große Chance, mein Fachwissen zu erweitern und die Technologie hinter neuen oder mir bisher nicht bekannten Produkten zu verstehen. Darüber hinaus bieten mir die Prüfungen die Möglichkeit, auch Produktfehler und deren Ursachen zu begreifen und die mögliche Fehlerbehebung zu diskutieren. Zudem sind die Prüfungen für mich wiederkehrende ‚Schulungen' in spezifischer Sensorik und im Lebensmittelrecht."

Susanne Büchner

Susanne Büchner (30), Prüfleitung Sensorik, Labor Kneißler GmbH & Co. KG

„Nach Abschluss meines Studiums Anfang 2011 habe ich im Labor Kneißler eine Anstellung als „Prüfleitung Sensorik" gefunden. Seither nehme ich regelmäßig an DLG-Prüfungen in verschiedenen Produktbereichen teil. In meiner ersten Prüfung durfte ich als Gastprüfer an der DLG-Qualitätsprüfung für Convenience-Produkte im August 2011 mitwirken. Bis heute habe ich an 15 verschiedenen Prüfungen teilgenommen. Im Jahr 2012 konnte ich das DLG-Sensorik Seminar für Convenience Tiefkühlkost-Produkte besuchen und somit das Internationale DLG-Sensorik-Zertifikat erwerben. Meine bisherigen Prüfungen umfassen die Bereiche Convenience, Tiefkühlkost, Frischfleisch, Schinken und Wurst, Fisch und Seafood, Käse und saure Milcherzeugnisse sowie Brot und Backwaren. Meine persönliche Motivation für die Prüfertätigkeit liegt darin, einen Beitrag zur Beurteilung der Qualität unserer Lebensmittel leisten zu können und somit den Herstellern einen Ansporn zu geben, diese stets auf hohem Niveau zu halten oder zu

verbessern. Hinzu kommt die fachliche Motivation, Experten aus den jeweiligen Produktbereichen zu treffen, die mit Freude die technologischen Hintergründe zur Herstellung der einzelnen Produkte darlegen. Hier konnte ich schon viele Kenntnisse aufgreifen, die für meine tägliche Arbeit sehr von Nutzen sind."

Franziska Krämer, M. Sc. (26), Leitung Qualitätssicherung, Rügenwalder Spezialitäten Plüntsch

„Bereits während meines Studiums der Lebensmitteltechnologie habe ich mich als wissenschaftliche Mitarbeiterin für die DLG-Qualitätsprüfungen Convenience Food, Fertiggerichte und Feinkost engagiert. Nach erfolgreichem Erwerb des DLG-Prüferpasses bin ich seit 2009 als sensorische Sachverständige zur Bewertung von Fleischerzeugnissen aktiv. An der ehrenamtlichen DLG-Arbeit schätze ich besonders die Möglichkeit, mein fachliches Netzwerk zu erweitern und sich während der DLG-Qualitätsprüfungen einen umfassenden Überblick über Trends, Produktneuheiten, aber auch mögliche Produktfehler zu verschaffen. Das Gespräch mit Fachkolleginnen und -kollegen ist für mich dabei sehr wertvoll. Ich werde mich auch zukünftig als ehrenamtliche Sachverständige in der DLG engagieren."

Franziska Krämer

Cedrik Metzmacher (25), Abteilungsleiter Herstellung, Schwarzwälder Edelbranntweinbrennerei Bimmerle KG

Cedrik Metzmacher

„Als ich 2012 das erste Mal als Gastprüfer an der DLG-Qualitätsprüfung für Spirituosen teilgenommen habe, wurde mein Interesse so geweckt, dass ich seit 2013 einmal jährlich an der Prüfung mitwirke. Meine bisherigen Produktgruppen sind Liköre und Obstbrände. Anreiz für meine Teilnahme als Prüfer ist für mich die große Vielfalt der verschiedenen Spirituosen, wodurch ich Ideen für neue Produkte sammeln kann. Wichtig sind mir auch die Kontakte zu anderen Prüfern. Durch die jährliche Teilnahme an der DLG-Qualitätsprüfung, habe ich die Gelegenheit, viele verschiedene Produkte zu verkosten und kann meinen Geschmackssinn stetig weiterentwickeln. Die DLG-Prüfung ist zudem immer ein schöner Anlass, frühere Meisterkollegen wiederzutreffen. Ich freue mich sehr, dieses Jahr wieder an der DLG-Prüfung für Spirituosen teilnehmen zu dürfen."

Katharina Schenk (27), Projektingenieurin Qualitätsmanagement, EMIG GmbH, Produktionsstandort Calvörde

„Seit 2013 bin ich als Sachverständige in den DLG-Qualitätsprüfungen für Frucht- und Erfrischungsgetränke aktiv. Gerne bringe ich dort meine eigenen Produktkenntnisse ein und nutze die Chance, immer wieder neue Produktsorten kennenzulernen. Das Knüpfen neuer Kontakte und den fachlichen Erfahrungsaustausch mit den anderen Prüfern empfinde ich persönlich als großen Mehrwert meiner Prüfertätigkeit. Ich werde mich mit Sicherheit wieder an der kommenden DLG-Qualitätsprüfung für Frucht- und Erfrischungsgetränke beteiligen."

Katharina Schenk

DLG-Jungwinzer

Entdeckungen der deutschen Wein-Szene

Deutsche Weine haben dank eines innovativen Nachwuchses im internationalen Vergleich einen Spitzenplatz erobert. Im Rahmen der Bundesweinprämierung hat sich die DLG der Förderung der jungen Traubenkünstler verschrieben und sucht jedes Jahr den „Jungwinzer des Jahres". Für viele hat sich dieser Wettbewerb als Karriere-Sprungbett erwiesen. Auch die aktuellen Preisträger lassen viel Gutes für die kommenden Jahre erwarten.

Michael Maier

Jungwinzer 2014/2015 (1. Platz):

Michael Maier, Weingut Maier
Schwaikheim (Württemberg)

„Die Trauben selbst zu verarbeiten und daraus meinen eigenen Wein zu kreieren, hat mich schon immer fasziniert. Kunden mit meinen eigenen Kreationen glücklich zu machen, war ein weiterer wichtiger Grund für mich, Winzer zu werden. Jedes Weinjahr ist eine neue Herausforderung für mich, welche ich jedes Jahr meistern möchte. Mein Steckenpferd sind alle Burgunder-Rebsorten, vor allem aber der Spätburgunder."

Jungwinzer 2014/2015 (2. Platz):

Christian Escher, Weingut Escher
Schwaikheim (Württemberg)

„Mein Ziel ist es, jedem Wein seine eigene Stilistik zu verleihen und ihn durch die Primäraromen der einzelnen Rebsorte zu prägen. Dabei setze ich auf einen eigenständigen Charakter – ohne „Mainstream". Auch internationale Sorten wie Merlot und meine Lieblingsrebsorte, der Cabernet Franc, wurden von mir ausgesucht und in die passenden Lagen gepflanzt. Zudem bin ich im Keller experimentierfreudig und habe von meinen Eltern schon früh sehr viel Freiraum erhalten. Mit 22 Jahren hatte ich das Glück, zuhause den gesamten Weinausbau zu übernehmen. Seitdem wurde viel verfeinert und umgestellt. Nicht zuletzt dadurch wurden wir in die renommierten Weinführer in Deutschland aufgenommen."

DLG-WETTBEWERB „JUNGWINZER DES JAHRES"

Im Rahmen der Qualifikationsrunde werden das Fachwissen in den Bereichen Oenologie, Wein-Sensorik und internationale Weinwirtschaft in Theorie und Praxis geprüft. Eine Jury aus Oenologen, Journalisten und Praktikern wählt die Sieger unter den besten deutschen Weintalenten aus.

Christian Escher

Daniel Philipp Daum

Jungwinzer 2014/2015 (3. Platz):

Daniel Philipp Daum, Weingut Daum
Dorsheim (Nahe)

„Wein lässt sich für mich nicht in Worten beschreiben. Wein ist vielschichtig. Er kann wie ein rassiger Riesling, wie ein fruchtig-leichter Rosé oder ein kräftiger St. Laurent sein, den man am Winterabend vor dem Kaminfeuer genießt. Jeder Wein, jeder Jahrgang, jeder Weinberg, jeder Boden hat so viel zu erzählen, und hier höre ich sehr gerne ganz genau zu."

Erfolgreicher Erlebnis-Trip in Frankfurt

„Land & Genuss“ mit Besucher-rekord

Die „Land & Genuss“ hat sich 2014 als die Verbraucher-Attraktion für Land, Garten und Genuss im Rhein-Main-Gebiet eindrucksvoll etabliert. Mit über 20.000 Besuchern und 227 Ausstellern zeigt sich die Erlebnismesse der DLG weiter auf der Erfolgsspur. Im Mittelpunkt der viertägigen Messe standen die Themen „Landwirtschaft erleben“, „Garten gestalten“ und „Regionale Spezialitäten genießen“. Zusammen mit ihren Partnern bietet die „Land & Genuss“ ein umfangreiches Informations- und Erlebnisprogramm rund um aktuelle Themen wie moderne Tierhaltung, Gärtnern in der Großstadt oder die Erzeugung regionaler Lebensmittel.

Komplettiert wurde das Programm von einer abwechslungsreichen Entdeckungstour durch die ländliche Genuss- und Gartenkultur, auf der die 227 Aussteller nicht nur mit ihren Produkten, sondern auch mit vielen Informationen die Besucher begrüßten. Ein Highlight für Frankfurter Schulen und Kindergärten war das umfangreiche Schulprogramm an den ersten beiden Messetagen, an dem rund 1.000 Schüler teilnahmen und neben Wissenswertem aus der Land- und Ernährungswirtschaft auch in den Genuss von „Frankfurts größtem Schulfrühstück“ kamen.

Die Eröffnung

DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer eröffnete zusammen mit Staatssekretärin Dr. Beatrix Tappeser (Hessisches Landwirtschaftsministerium 2.v.l.) und Karlheinz Gritsch (r.), Vorsitzender des Frankfurter Landwirtschaftlichen Vereins e.V., die Erlebnismesse. Die „Land & Genuss“ wird von zahlreichen Partnern aus der Region unterstützt.

Austausch zwischen Produzenten und Konsumenten

„Der Kontakt zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft ist nicht so eng, wie man sich das wünschen könnte. Viele Aspekte der modernen Landwirtschaft können so nur schwer vermittelt werden. Um die Welt des anderen besser zu verstehen, um Wünsche, aber auch Notwendigkeiten zu akzeptieren, ist der Austausch zwischen Produzenten und Konsumenten von besonderer Bedeutung“, betonte DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer in seiner Eröffnungsrede die Notwendigkeit des Dialogs zwischen Landwirt, Erzeuger und Verbraucher.

Regionalität als zentrales Thema

Auf dem „Regionalen Marktplatz“ und im Special „Genuss vom Hof“ präsentierten Erzeuger und Landwirte der Rhein-Main-Region nicht nur eine Vielzahl kulinarischer Spezialitäten, sondern luden auch zum Gespräch ein. Bauern und Direktvermarkter der Region informierten über ihre Arbeit und boten ihre Produkte zum Kauf an. Auf der Showbühne luden Köche der Region zum gemeinsamen Kochen ein.

Landwirtschaft zum Anfassen

Zusammen mit Partnern, wie dem Frankfurter Landwirtschaftlichen Verein, den Hessischen Landfrauen, dem Amt für Ländlichen Raum des Hochtaunuskreises, bot die DLG mit ihrer Erlebnismesse „Land & Genuss“ ein umfangreiches Informations- und Erlebnisprogramm an, das zum Dialog zwischen Landwirt und Verbraucher einlud. Mit dem „ErlebnisBauernhof mobil“ präsentierte das Forum Moderne Landwirtschaft, ehemals Fördergemeinschaft Nachhaltige Landwirtschaft e.V. (FNL), ein Highlight der Ausstellung unter dem Frankfurter Messeturm. In den Messehallen war der Wissenshof des Vereins information.medien.agrar e.V. (i.m.a.) als Teil des mobilen Bauernhofs ein Anziehungspunkt besonders für die jungen Messegäste. Butter schütteln, Getreide mahlen oder verschiedene Obst- und Gemüsesorten mit allen Sinnen zu erkennen, sorgten für viel Abwechslung.

Großes Interesse von Schulen und Kindergärten

Wie leben Tiere auf dem Bauernhof? Wie genießt man mit seinen fünf Sinnen? Welche Nutz- und Zierpflanzen blühen im Garten und auf dem Balkon? Diese und viele weitere Fragen standen im Mittelpunkt des Schulklassen- und Kindergarten-Programms, das an den ersten beiden Tagen der Ausstellung stattfand und von dem Frankfurter Landwirtschaftlichen Verein (FLV) sowie weiteren Partnern tatkräftig unterstützt wurde. Das Angebot traf auf großes Interesse: Rund 1.000 Kinder aus Frankfurter Schulen und Kindergärten besuchten die Erlebniswelten „Land“, „Garten“ und „Genuss“. Unterstützt wurde das Kinderprogramm auch von den Hessischen Landfrauen. Unter dem Motto „Mitmachen. Mitreden. Miteinander mehr erreichen“ vermittelten sie auf spielerische Art alles Wissenswerte rund um Vitamine und gesunde Ernährung. Darüber hinaus gaben sie bei „Frankfurts größtem Schulfrühstück“ wertvolle Tipps für ein kraftvolles Frühstück.

Lust auf Landurlaub

Auch 2014 stellten sich auf der „Land & Genuss“ erneut zahlreiche Bauern- und Reiterhöfe sowie Winzer mit ihrem Ferienangebot vor. Messebesucher konnten sich vor Ort über die preisgekrönten „Ferienhöfe des Jahres“ informieren.

Erster „Frankfurter Landwirtschaftlicher Dialog“

Beim ersten „Frankfurter Landwirtschaftlichen Dialog“ diskutierten Frankfurter Landwirte sowie Vertreter aus Politik und Wirtschaft unter dem Motto „Bauern, Bürger, Bankentürme – Perspektiven für die Landwirtschaft im Ballungsraum Rhein-Main“ über Chancen, Grenzen und Visionen für die Region.

Angebote für Großstadt-Gärtner

Weitere Highlights des Rahmenprogramms waren eine „Landküche“ als Show-Bühne sowie die beiden Erlebniswelten „Genuss“ und „Garten“. So errichtete die Gärtnerei Löwer zusammen mit dem Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen eine Erlebniswelt rund um Garten und Balkon, mit speziellen Angeboten für Großstadt-Gärtner.

Training für die Sinne

Ihre Geschmackssicherheit schärfen durften Alt und Jung im „Parcours der Sinne“ der DLG sowie bei Slow Food Frankfurt. Unter dem Thema „Draußen aktiv“ informierte die Sportjugend Hessen über die Themen Ernährung, Bewegung und Entspannung und lud alle Altersklassen zum Mitmachen ein.

ERFOLGREICHES ENGAGEMENT DER PARTNER

Für die Gestaltung des Rahmenprogramms und der Erlebniswelten rund um Land, Garten und Genuss hatte die DLG zahlreiche Partner gewinnen können, die mit ihrem Informationsangebot für Kinder und Erwachsene maßgeblich zum Erfolg der Messe beigetragen haben. Zu den Partnern der „Land & Genuss“ zählten:

Frankfurter Landwirtschaftlicher Verein, Amt für Ländlichen Raum des Hochtaunuskreises, LandFrauenverband Hessen, Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Landesvereinigung Milch und Milcherzeugnisse Hessen, Hessischer Bauernverband, Fördergemeinschaft Nachhaltige Landwirtschaft e.V., ErlebnisBauernhof mobil, Landwirtschaftliche Rentenbank, Gärtnerei Löwer, Binding Brauerei, Frankfurt summt!, Slow Food Frankfurt, Genussakademie Frankfurt, Sportjugend Hessen, Fire & Food, Verband der Köche Deutschlands, Mix am Mittwoch, Journal Frankfurt, Landlust, LandGenuss, Radio BOB, Antenne Frankfurt und Frankfurter-Stadtevents.de

Erfolgreiche MAFEX in Casablanca

DLG goes Afrika

Der afrikanische Markt wird für die internationale Lebensmittelindustrie und ihre vor- und nachgelagerten Bereiche immer bedeutender. Dazu zählt vor allem auch Marokko, dessen Wirtschaft auf einen langjährigen Aufschwung zurückblicken kann. „Made in Germany" ist in dem nordwestafrikanischen Königreich wie in den anderen Maghreb-Staaten ein Zeichen für Qualität, auch bei der Herstellung von Lebensmitteln. Es ist also kein Wunder, dass auch die dritte Ausgabe der Lebensmittelindustriemesse MAFEX – Maghreb Food Exhibition in Casablanca steigende Ausstellerzahlen verzeichnet.

Vom 11. bis 13. Dezember 2014 fand in der marokkanischen Geschäftsstadt Casablanca zum dritten Mal die internationale Lebensmittelindustriemesse MAFEX – Maghreb Food Exhibition statt. Die von den Messeveranstaltern I.E.C. Maroc und IFWexpo Heidelberg organisierte Messe stand unter der Schirmherrschaft des marokkanischen Landwirtschafts- und Wirtschaftsministeriums. Die DLG zeichnete für das Fachprogramm der Messe verantwortlich.120 Aussteller aus 14 Ländern präsentierten in Casablanca Lebens- und Genussmittel, Maschinen und Zubehör für die Verarbeitung und Verpackung, Kühl- und Lagersysteme sowie Inhalts- und Zusatzstoffe. Mit einer Verdoppelung der Ausstellerzahl in nur zwei Jahren konnte die Messe ihre Position als wichtiges Ereignis für die Lebensmittelindustrie im Mittelmeerraum festigen.

Im DLG-Fokus: Qualitätssicherung, Halal, Milchtechnologie

Im Zentrum der von der DLG organisierten Fachkonferenz standen die Themen Qualitätssicherung durch Qualitätskontrollen und Analytik sowie durch Arbeitsschutz. Experten informierten über die gute Herstellungspraxis von Lebensmitteln, die flankierenden Qualitätskontrollen sowie deren positive Auswirkungen auf die Qualität von Lebensmitteln. Qualitätsmanagement in der Halal-Produktion sowie moderne

MAFEX –
Maghreb Food Exhibition

11. bis 13. Dezember 2014
in Casablanca

Weitere Informationen:
www.mafex-morocco.com

Messmethoden wie die PCR-Analyse ergänzten das Themenspektrum.
„Die Verarbeitung von Milch ist in Marokko ein wichtiger Industriezweig, weil vor allem auch der Absatzmarkt im Land wächst. Um Qualitätsstandards einzuhalten, sind gute Rohware und ein hygienisch und technologisch einwandfreier Umgang Voraussetzungen“, so Georg Herbertz, Vorsitzender des DLG-Ausschusses Milchtechnologie, der als Chairman durch die Sessions Käsetechnologie führte. Aktuelle Entwicklungen aus dem Bereich Milchtechnologie bildeten deshalb einen weiteren Schwerpunkt des Fachprogramms. Es wurden neue Technologien in der Verarbeitung und Verpackung von Milch und Milchprodukten vorgestellt, um den marokkanischen Herstellern zu guten Markteintrittschancen zu verhelfen. Vertreter von namhaften marokkanischen Molkereien besuchten die Konferenz und führten intensive Diskussionen mit den Referenten.

Attraktiver Lebensmittelmarkt Afrika

Afrika zählt zu den Zukunftsmärkten der Lebensmittelbranche. In vielen Bereichen zwar noch traditionell geprägt, öffnen sich die Märkte in den verschiedenen Regionen zunehmend der globalen Lebensmittelproduktion. Eine Vielzahl von Vermarktungsinitiativen und Qualitätsprogrammen zeigen dabei den hohen Bedarf an Investitionen und technologischem Know-how, die für die Entwicklung der Lebensmittelwirtschaft und der Lebensmittelindustrie in den nächsten Jahren benötigt werden.

Trotz zum Teil schwieriger politischer Verhältnisse sind die Rahmenbedingungen für weiteres Wachstum in den afrikanischen Lebensmittelmärkten gegeben: Traditionelle Produktions- und Vermarktungsprozesse verändern sich, der Einsatz neuer Technologien wird gefördert und die Effektivität und Sicherheit in der Lebensmittelproduktion soll gesteigert werden. Nicht zuletzt die Tatsache, dass die Bevölkerung des afrikanischen Kontinents bis 2050 auf 1,6 Milliarden anwachsen wird, bestätigt die hohe Attraktivität der Märkte.

Beispiel Marokko

Unter den nordafrikanischen Ländern hat sich Marokko in den letzten Jahren als attraktiver Handelspartner und wichtige Handelsplattform bewiesen. Ein wichtiges Ziel der marokkanischen Regierung ist der Aufbau einer lokalen Lebensmittelwirtschaft, um zum einen die Eigenversorgung des Landes zu steigern und zum anderen selbst zum Exporteur hochwertiger, verarbeiteter Lebensmittel zu werden. Um dieses Ziel zu erreichen, unterstützen die Entwicklungsprogramme des Landes den Aufbau einer Lebensmittelindustrie, die den europäischen Qualitäts- und Hygienestandards gerecht wird. Für Hersteller von Maschinen und Produktionstechnologien ergeben sich daraus ebenso gute Absatzchancen wie für die Hersteller von Lebensmittelzusatzstoffen und Verpackungssystemen.

- Die Lebensmittelbranche ist eine der wichtigen Pfeiler der marokkanischen Wirtschaft. Sie stellt 30 % des Bruttoinlandsprodukts, 26 % der industriellen Unternehmen, 20 % des Arbeitsmarktes und 15 % des Exportanteils an produzierten Produkten. Der Lebensmittelbereich zählt rund 1.700 Unternehmen mit steigender Tendenz. Dank massiver Investitionen in neue Technologien verfügt der Markt über eine Vielzahl von Produkten und eine steigende Angebotsvielfalt.
- Marokko verfügt über eine marktwirtschaftlich orientierte Wirtschaftsordnung und strebt eine enge Anbindung an die EU an. Der arabische Raum stellt für die deutsche Wirtschaft ungeachtet der Veränderungen in Nordafrika und dem Mittleren Osten nach wie vor einen der dynamischsten Märkte der Welt dar. Während in Europa aber die Sachebene, der geschäftliche Nutzen, im Vordergrund einer Zusammenarbeit steht, sind Geschäftsbeziehungen in arabischen Ländern sehr stark personenbezogen. Der Aufbau und die nachhaltige Pflege einer soliden Beziehungsebene ist eine wesentliche Voraussetzung für den geschäftlichen Erfolg.
- Der langjährige Aufschwung der marokkanischen Wirtschaft hält nach einem kleinen Einbruch 2012 (EU- und Landwirtschaftskrise) weiter an. Investitionsanreize und Steuervorteile machen das Land attraktiv.
- Deutsche Produkte und Dienstleistungen genießen in Marokko einen ausgezeichneten Ruf. Marokko ist durch hohe Wirtschaftsfreiheit und eine dynamische Unternehmerschaft gekennzeichnet.

DLG-Akademie: Seminare für die Lebensmittelwirtschaft

Individuelle Fortbildungs-angebote treffen den Geschmack

Branchenaktuelle Themen, praxiserfahrene Referenten und maßgeschneiderte Schulungsprogramme in Form von Seminaren und Praxis-Workshops sowie neue Fortbildungs-Tools – die DLG-Akademie hat ihr Angebot für die Lebensmittelwirtschaft um einige attraktive Themen und Services erweitert.

Einen Mix aus klassischen Erfolgsthemen, neuen Inhalten und bedürfnisorientierten Fortbildungsangeboten prägte das Seminarangebot 2014 für die Lebensmittelwirtschaft. Zu den Klassikern zählten die Sensorik-Seminare, die als Grundlagenseminar für Einsteiger sowie in Form von Profi-Seminaren inklusive Zertifikatsprüfung angeboten werden. Teilnehmer profitieren dabei von dem Wissen der DLG-Sensorik-Experten, das aus der Unternehmenspraxis und den Erfahrungen der DLG-Qualitätsprüfungen für Lebensmittel stammt. Know-how entlang der Prozesskette bieten unsere Seminare zu Themen rund um Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement.

In-House-Seminare im Trend

„Tailor-made“ war auch beim Thema DLG-Fortbildung gefragt. Denn immer häufiger treten Organisationen und Unternehmen mit individuellen Themenwünschen an die DLG-Akademie heran. In enger Absprache mit dem Kunden entwickeln die Sensorik-Experten der DLG deshalb spezifische Angebote, die als Inhouse-Seminare durchgeführt werden.

Im Mittelpunkt der für jeden Kunden individuell konzipierten Seminare stehen die Vermittlung sensorischer Grundlagen und Methoden sowie die Bewertung von Produkten auf Basis sensorischer Qualitätsstandards. „Bei der Entwicklung der In-House-Seminare ist es besonders wichtig, die Lehrinhalte auf die Bedürfnisse der jeweiligen Unternehmen sowie den Wissensstand und den Fortbildungsbedarf der Teilnehmer abzustimmen. Seminare für den Einzelhandel haben natürlich andere Schwerpunkte als Fortbildungsangebote für spezialisierte Lebensmittelproduzenten“, unterstreicht Rainer Schramm, Projektleiter im DLG-Fachzentrum Lebensmittel, das individualisierte Konzept.

Neue Fortbildungs-Tools im Programm

Berufsbegleitende Fortbildungsangebote müssen flexibel auf die Bedürfnisse ihrer Kunden eingehen. Dazu zählt auch, dass man Arbeitnehmer, die zeitlich stark in ihren Betrieben eingebunden sind, alternative Weiterbildungskanäle anbietet. E-Learning ist zum Beispiel eine erfolgversprechende Alternative, die dem individuellen Lernrhythmus des Einzelnen entgegenkommt. Im Rahmen der Ausbildung zum Sensorikmanager bietet die DLG-Akademie gemeinsam mit der ZHAW E-Learning an.

Mit der Fortbildung zum Sensorikmanager wurde eine Marktlücke geschlossen. Denn der Einsatz von sensorischen Analysemethoden wird in den Unternehmen immer bedeutender, so dass eine entsprechende Ausbildung notwendig wird. Die Ausbildung zum Sensorikmanager umfasst alle Fachgebiete, die für die Implementierung der Sensorik in ein

Qualitätssicherungs- und Produktentwicklungssystem wichtig sind.

Aktuelle Themen im Blick

Erstmalig wurde auch ein Seminar zum Thema „Eberfleisch – Grundlagen zur Erkennung von Ebergeruchsstoffen“ angeboten. Die Veranstaltung fand in Kombination mit einem Symposium zum gleichen Thema statt. Es griff die aktuelle Thematik „Ebergeruch“ auf, die aufgrund von bevorstehenden Änderungen im Tierschutzgesetz diskutiert wird und bei den Qualitätsprüfungen des Testzentrums Lebensmittel an Bedeutung gewinnt. In diesem eintägigen Sensorik-Seminar mit Zertifikatsabschluss wurde mit spezifischen Tools ermittelt, welche Teilnehmer die Aromastoffe des „Ebergeruchs“ sicher erkennen können.

Die DLG Akademie erweiterte außerdem das Angebot zu Themen des Qualitätsmanagements in der Lebensmittelwirtschaft und im Lebensmittelrecht. Große Resonanz erzielten dabei die Schulungsangebote zu den Themen „IFS Pac Secure“, „Allergenkennzeichnung“, „Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelherstellung“ und „Die Zukunft der geografischen Angaben für Lebensmittel“.

Stark nachgefragt: In-House-Seminare

2014 führte die DLG eine Reihe von Sensorik-Schulungen durch, die speziell auf die Bedürfnisse verschiedener Unternehmen und Organisationen zugeschnitten waren. Ein solches In-House-Seminar fand auch beim größten Anbieter von Airline Catering statt, der LSG Sky Chefs-Gruppe. Ein Interview mit Tobias Hartmann, Director Quality and Product Management Europe.

Tobias Hartmann

Sie haben zusammen mit der DLG ein In-House-Seminar zum Thema Lebensmittelsensorik durchgeführt. Welches Ziel haben Sie damit verfolgt?

Die LSG Sky Chefs-Gruppe ist der weltweit größte Anbieter von Airline Catering sowie dem Management aller Prozesse rund um den Bordservice. Mit unseren kulinarischen Angeboten wollen wir Flugpassagieren ein genussvolles Erlebnis an Bord bieten. Eine einwandfreie sensorische Qualität ist dafür unentbehrlich. Die Lebensmittelsensorik ist aber gerade im Bereich der Fertigmenüs und Feinkosterzeugnisse ein hochkomplexes Thema. So müssen für jedes Gericht die Einzelkomponenten sowie deren harmonische Zusammenstellung bewertet werden. Wir hatten uns deshalb entschlossen, mit Experten auf diesem Gebiet zusammenzuarbeiten. Die DLG mit ihrer langen Erfahrung in der Bewertung sensorischer Lebensmittelqualität erschien uns dafür der beste Partner.

Ziel des gemeinsam geplanten und durchgeführten In-House-Seminars war es, den Entwicklern von LSG Sky Chefs ein umfassendes sensorisches „Werkzeug“ an die Hand zu geben, das sie in den Bereichen Entwicklung und Qualitätskontrolle von Menüs anwenden können. Es sollten im wahrsten Sinne des Wortes die Sinne geschärft werden, so dass sich unsere Mitarbeiter bei ihrer täglichen Arbeit noch mehr Gedanken über das sensorische Profil der eingesetzten und entwickelten Produkte machen.

Welche Aspekte waren in der Ausgestaltung des Seminars für Sie besonders wichtig?

In der Konzeption des Seminars stand der hohe Praxisbezug im Mittelpunkt. Das Seminar sollte sich sowohl methodisch als auch von der Auswahl der Themen und Produkte am Arbeitsalltag der teilnehmenden Menü-Entwickler orientieren. Fallbeispiele und mögliche sensorische Fehlerquellen in der Zubereitung von komplexen Fertiggerichten waren weitere zentrale Anforderungen. Eine individuelle Betreuung der Teilnehmer durch den Dozenten war uns ebenfalls wichtig. Da die teilnehmenden LSG Sky Chefs-Mitarbeiter aus allen Teilen Europas kamen, musste das Seminar außerdem in englischer Sprache stattfinden.

Wie ist Ihr Fazit und das der Seminarteilnehmer?

Wir waren sowohl mit dem methodischen Ansatz als auch mit der guten Organisation des Seminars sehr zufrieden. Dem Dozenten ist es gelungen, dass komplexe Thema verständlich und mit hohem Praxisbezug zu vermitteln. Alle aufkommenden Fragen wurden individuell beantwortet. Die Kombination aus Theorie und Praxis mit verschiedenen sensorischen Übungen und Produkttests hat sich als Vorgehensweise bewährt, um die Grundzüge der sensorischen Analyse von Fertigmenüs und Feinkost-Erzeugnissen zu vermitteln. Angesichts der Themenvielfalt könnte ich mir vorstellen, dass man den zeitlichen Rahmen für eine solche Veranstaltung noch erweitern könnte.

DLG-TOCHTERGESELLSCHAFTEN 3

DLG-Verlagsgruppe

DLG-Verlagsgruppe voll im Trend

Nach der B2B-Entscheidungsanalyse 2013/2014 der Deutschen Fachpresse, die aus unterschiedlichen Blickwinkeln das Informationsverhalten und die Mediennutzung professioneller Entscheider untersucht hat, ist die Nutzung von Fachmedien spürbar gestiegen.

Die gedruckte Fachzeitschrift spielt nach wie vor die stärkste Rolle in der B2B-Kommunikation. Fachzeitschriften sind die am stärksten genutzte Mediengattung mit der höchsten Glaubwürdigkeit (83 Prozent). Ganz augenfällig ist aber auch die stärkere Nutzung des digitalen Informationsangebots der Fachverlage. Die zweitwichtigste Informationsquelle für professionelle Entscheider sind die digitalen Fachmedienangebote. Somit stärken digitale Fachmedien die Spitzenangebote der Fachmedien insgesamt und erreichen zusammen mit den Fachzeitschriften 94 Prozent der B2B-Kernzielgruppe. Die neue Ausrichtung der DLG-Verlagsgruppe hin zu einer modernen Zeitschriften- und Online-Mediengruppe liegt somit voll im Trend. Dennoch stellen die Veränderungen des Lese- und Nutzerverhaltens hin zu Online-Medien für alle Verlage eine große Herausforderung dar. Die Nutzer von Online-Produkten sind es gewohnt, Informationen kostenlos im Web zu erhalten. Diese Informationen seitens der Verlage bereitzustellen, ist mit erheblichen Kosten verbunden, die durch die Zusatzumsätze durch Online-Werbung bisher nicht vollständig aufgefangen werden. Zudem sinken die Werbeumsätze im Printbereich und durch die Veränderung des Lese- und Nutzerverhaltens gegenüber Print- und Online-Medien verzeichnen besonders Fachbücher seit Jahren einen starken und kontinuierlichen Verkaufsrückgang.

DLG-Verlag GmbH

Mit zehn Neuerscheinungen wurde die Buchreihe „AgrarPraxis kompakt“ weiter ausgebaut. Insgesamt sind nun 26 Titel der kleinen Praxisratgeber erhältlich. Die Reihe trägt zur Außenwirkung und zum positiven Image der DLG bei. Ebenfalls wurde der Klassiker „Tierernährung“ überarbeitet und neu aufgelegt. Pünktlich zur Weltleit-Messe EuroTier wurden die aus der Facharbeit generierten Titel „DLG-Futterwerttabelle Schweine“ und „Empfehlungen zur Energie- und Nährstoffversorgung von Pferden“ veröffentlicht. Der Verlagsbereich Corporate Publishing und das Online-Agentur-Geschäft

konnten erfolgreich ausgebaut werden. Diese neuen Verlagsbereiche sollen den DLG-Verlag zukünftig stützen. Sowohl die Anzahl der User als auch die Page-Impressions des Agrarmarkt- und Informationsportals „agrarticker.de“ und des internationalen Info-Portals für Entwicklungsländer „RURAL21.com“ konnten erneut erheblich gesteigert werden. Diese Online-Portale werden nun bei der Werbevermarktung crossmedial genutzt.

Weitere neue Online-Angebote und Online-Vermarktungsmodelle befinden sich in der Planungsphase. Zur EuroTier und zu den DLG-Feldtagen wurden die Ausstellermedien (Print und Online) in hoher Qualität erstellt und erfolgreich vermarktet. Der Verlagsbereich Landtourismus, welcher strategisch neu ausgerichtet wurde, befindet sich weiterhin in der Umstrukturierungsphase.

„DLG-Mitteilungen“

Mit ihren zwölf Ausgaben pro Jahr und einigen Sonderprodukten sind die „DLG-Mitteilungen“ ein Eckpfeiler der DLG-Fachinformation. Herausgegeben von der DLG, aber wirtschaftlich und redaktionell unabhängig und nicht automatisch Bestandteil der DLG-Mitgliedschaft, gehören sie zu den meinungsbildenden Monatsmagazinen in Deutschland. Mit 20.000 Abonnenten behaupteten sie sich auch 2014 im umkämpften und schrumpfenden Markt der Agrarfachzeitschriften als eines der wenigen Magazine, das keine Auflagenverluste hinzunehmen hat.

Die Titelthemen bilden ein weites Spektrum interessanter und relevanter Themen ab. Gleich zweimal ging es um „Big Data“ in der Außen- und Innenwirtschaft. „Ökolandbau – das große Missverständnis“, „Saatgutwirtschaft – es brennt an allen Ecken“, „Pflanzenschutz – Europa schafft sich ab“ oder „Bodenmarkt – Guter Bauer, böser Investor?“ gaben unmittelbar Antworten auf aktuelle Diskussionen in der Branche. Sonderhefte wie „Saatgut-Magazin“, „Beruf und Karriere“ oder das neue Innovationsmagazin zu den

DLG-Feldtagen ergänzten das Angebot des Hauptheftes. Fester Bestandteil der „DLG-Mitteilungen“ bleiben die ins Heft integrierten Sonderteile „Pflanzenschutz-Praxis“, „Betriebszweig Energie“, „Management Milch“ und „Management Schwein“.

DLG AgroFood Medien GmbH

Ein Jahr der Veränderung liegt hinter der DLG AgroFood Medien GmbH. Im Frühjahr wurde der Geschäftssitz von Bonn nach Groß-Umstadt verlegt. Für die PotatoEurope wurde abermals der Ausstellungskatalog produziert, vermarktet und der Zeitschrift „Kartoffelbau“ beigelegt. Neben dem Ausstellungskatalog sorgten verschiedene Themenspecials in den Heften für zusätzlichen Lesernutzen. Besonderes Augenmerk galt in diesem Jahr der Aufwertung des Abonnements. So erhalten die Leser nun mit dem Zeitschriften-Abonnement auch einen kostenlosen Zugang zum Agrarinformationsdienst „agrarticker.de“ und zu dem geschlossenen Bereich im Internet „Abo + Wissen“. Das fachlich hochwertige Wissen der Zeitschriften wird mit den tagesaktuellen Informationen von „agrarticker.de“ erweitert und durch den Bereich „Abo + Wissen“ mit fachlichen Informationen ergänzt und vertieft. Die für das „GetreideMagazin“ bereits bestehende „Aktion Zeitschriftenpatenschaft“ wurde im Geschäftsjahr um eine Patenschaft für die „Milchpraxis“ erweitert und die Berufsschulen und Universitäten im abgelaufenen Jahr sowohl mit dem „GetreideMagazin“ als auch der „Milchpraxis“ beschickt.

Das Jahr 2014 zeigt wiederum eine gute Entwicklung. Allerdings hat es sich auch gezeigt, dass sich die weltweiten politischen Entwicklungen der Agrarbranche schnell in den Werbebudgets für Zeitschriften niederschlagen. So war das Anzeigenaufkommen markt- und krisenbedingt nicht so stark wie das der Vorjahre. Das Interesse der Leser an den Titeln blieb hingegen weiterhin ungebrochen. Es bleibt zu hoffen, dass besonders die Agrartechnik im kommenden Jahr ihre Krise überwindet und die erfolgreichen und beim Leser sehr gut etablierten Fachzeitschriften der DLG-AgroFood Medien für ihre Anzeigenkampagnen wieder stärker nutzen wird.

DLG International GmbH

Grenzüberschreitend erfolgreich

Ob in Europa, Afrika oder Asien – die DLG International GmbH setzt ihren Expansionskurs fort. Gemeinsam mit ihren Kooperationspartnern und Tochtergesellschaften vor Ort vertieft sie die internationale Zusammenarbeit in der Agrarwirtschaft.

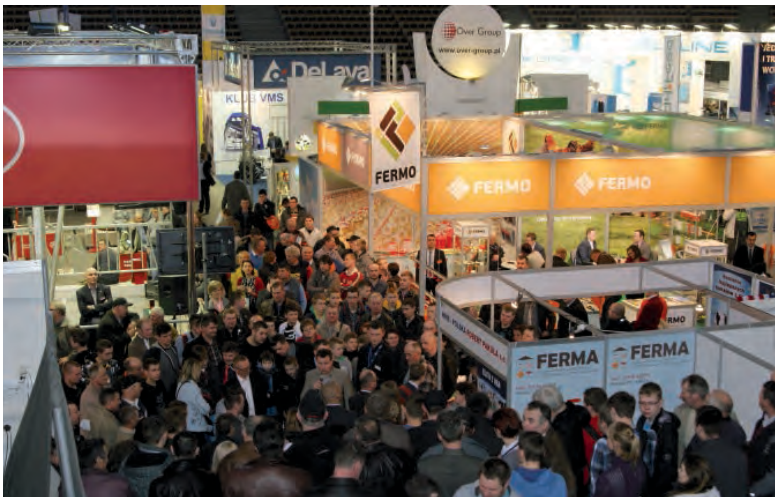
Polen

Seit nunmehr zehn Jahren ist Polen in die Politik der EU eingebunden und profitierte von Förderungen seitens der Union. Dies betraf in erster Linie den Kauf von neuen Maschinen. In diesem Jahr lief der EU-Plan aus und eine neue Runde startet Mitte 2015. Trotz der momentan unsicheren Bedingungen für die Landtechnik, konnte sich die DLG AgroFood behaupten und Wachstum erzielen. Das Team um Geschäftsführer Ludwik Apolinarski lenkt und koordiniert weiterhin alle Aufgaben aus dem Büro in Poznań. Besonders hervorzuheben ist die bereits seit Jahren gut aufgestellte Freilandausstellung Opolagra in der Nähe von Opole, die auch in diesem Jahr alle vorherigen Veranstaltungen an Besuchern und Ausstellern übertraf.

Bei der **11. Opolagra** verzeichnete die DLG AgroFood einen Zuwachs von zehn Prozent sowohl bei den Ausstellern als auch bei den Besuchern. Die verkaufte Fläche nahm in gleichem Maße zu. Insgesamt registrierten sich 430 Aussteller. Die Besucherzahl legte von 44.000 in 2013 auf 49.000 zu. Erneut behauptete die hervorragend aufgestellte Opolagra somit ihren Platz unter den bedeutendsten Agrarfachveranstaltungen in Polen. Wie in den Jahren zuvor besuchten viele Ehrengäste die Veranstaltung. Die Eröffnung nahm der Vize-Marschall der Wojewodschaft Opole, Roman Kolek, vor. Weitere hochrangige Gäste bei der Opolagra 2014 waren Barbara Kaminska und Antoni Konopka, Mitglieder der Verwaltung der Wojewodschaft Opole. Führende Landtechnikhersteller zeigten auf unterschiedlichen Vorführflächen neueste Lösungen zur weiteren Optimierung der Produktionseffizienz im Pflanzenbau. Neben dem umfangreichen Programm an Technik für die Pflanzen- und die Tierproduktion, zog die Veranstaltung auch Rinderzüchter in Scharen an. Unter großer Zuschauerbeteiligung fanden Tierschauen, ein Wettbewerb für Jungzüchter sowie eine Auktion statt. Wie im Jahr zuvor war ein besonderer Besuchermagnet die „Parade der Giganten". An jedem Ausstellungstag zog eine Karawane der acht größten am Markt befindlichen Traktoren über das Ausstellungsgelände. Die kommende Opolagra findet vom 12. bis 14. Juni 2015 in Kamień Śląski statt.

Die von der DLG AgroFood durchgeführte **FERMA**, eine jährlich stattfin-

Mit modernster Technik und Betriebsmitteln führender europäischer Hersteller für die Pflanzen- und Tierproduktion verzeichnet die Opolagra mit 49.000 Besuchern erneut eine Rekordmarke.



Mit einem Besucherplus von 10 Prozent bestätigt die Fachmesse FERMA ihre Stellung als wichtigste Informationsplattform für Rinder-, Schweine- und Geflügelproduzenten in Polen.

dende Hallenausstellung mit Fokus auf Tierhaltung und Tierzucht, entwickelt sich positiv und trägt ihren Anteil zum Ergebnis der polnischen Tochtergesellschaft bei. Sie deckt die Bereiche Rind, Schwein und Geflügel ab. 2014 zeigten 203 Aussteller ihre Produkte und Dienstleistungen. Die in der Halle veranstaltete Fachausstellung erreichte 26.500 Besucher. Ein wichtiger Teil der Messe ist das Fachprogramm, das mit insgesamt 51 Vorträgen und Diskussionspanels wertvolle Informationen rund um die Tierhaltung bot. Auf außerordentlich großes Interesse bei den Tierhaltungsprofis stießen dabei die Veranstaltungen zu den Themen „Milchquote“ und „Antibiotikaeinsatz“ sowie über die „EU-Förderpolitik“. Die Messe wird im kommenden Februar nicht mehr in der Atlas Arena veranstaltet, sondern in einer neuen Ausstellungshalle, die ebenfalls in Łódź gelegen ist. Diese bietet 1.000 m² mehr an Ausstellungsfläche und schafft somit Platz für Wachstum. In 2015 findet die FERMA vom 20. bis 22. Februar statt.

In Nordwestpolen organisierte DLG AgroFood zusammen mit KPODR Minikowo die **37. Agro-Tech Minikowo,** eine Freilandausstellung mit starkem Bezug zur Landtechnik. Während der traditionsreichen landwirtschaftlichen Fachausstellung, präsentierten 468 Aussteller neueste Techniken für den Acker- und Grünlandbau sowie für die Tierhaltung. Etwa 30.000 Fachbesucher kamen zu der auf zehn Hektar

Die Eröffnungsveranstaltung der Agro-Tech Minikowo mit Ludwik Apolinarski (Geschäftsführer DLG AgroFood), Jan Krzysztof Ardanowski (Abgeordneter im Sejm), Dr. Roman Sass (Direktor KPODR-Minikowo), Bernd Koch (Geschäftsführer DLG International) und Jerzy Białczyk (Projektleiter Agro-Tech Minikowo) (von links nach rechts).

Die Sino-German BioEnergy Annual Conference bietet den Ausstellern einen direkten Zugang zu allen aktuellen Themen rund um Bioenergie in China.

organisierten Freilandmesse. Die Veranstalter KPODR Minikowo und DLG AgroFood zogen ein positives Fazit. Neben dem erstklassigen Ausstellungsangebot an neuester Landtechnik, Bedarf für die Tierhaltung sowie an Betriebsmitteln, boten die Maschinenvorführungen zur Bodenbearbeitung und zu Pflanzenschutzspritzen eine gute Möglichkeit, sich über diese Techniken zu informieren. Pflanzenbauer erhielten bei den Versuchsfeldparzellen Tipps, auf denen jüngere und bewährte Sorten aller gängigen Kulturpflanzen gezeigt wurden. Eine sehr umfangreiche Tierschau präsentierte neben Milch- und Fleischrindern auch Schweine, Schafe, Ziegen, Geflügel und Kaninchen. Die Agro-Tech Minikowo hat im Nordwesten Polens eine lange Tradition, die auch von den Ehrengästen Frau Ewa Mes, Woiwode der Woiwodschaft Kujawien-Pommern und dem Abgeordneten Jan Krzysztof Ardanowski im Sejm gewürdigt wurde. Bei einem gemeinsamen Rundgang mit KPODR-Minikowo Direktor Dr. Roman Sass und DLG AgroFood-Geschäftsführer Ludwik Apolinarski ließen sie sich ausführlich über die landtechnischen, pflanzenbaulichen und tierzüchterischen Innovationen unterrichten. Die kommende Agro-Tech Minikowo findet vom 4. bis 5. Juli 2015 statt.

China

In 2014 fand zum ersten Mal die **Sino-German BioEnergy Annual Conference** statt. Austragungsort der Konferenz mit angeschlossener Foyerausstellung war Yangling, in der Nähe von Xi'an. Nach bereits vier erfolgreich veranstalteten Messen zum Thema Bioenergie in China, widmete sich die neu etablierte Konferenz dem Thema dezentrale Energieversorgung. Ausgerichtet wurde die Veranstaltung von DLG AgroTechService, der Tochtergesellschaft von DLG International mit Sitz in Beijing, die von Frau Zhang Li geleitet wird. Zum Team gehören

noch drei weitere Mitarbeiterinnen. Die Hauptaufgaben bestehen in der Organisation der BioEnergy Konferenz im eigenen Land und der Förderung und dem Austausch von Wissen im Agrarsektor beider Länder. Die Geschäftsführerin unterhält gute Kontakte zum Landwirtschaftsministerium in Peking und ist in ständigem Austausch zu weiteren Organisationen sowie der privaten Agrarwirtschaft. Das bereits bei den vergangenen Deutsch-Chinesischen Regierungskonsultationen beschlossene Deutsch-Chinesische Agrarzentrum in China nimmt immer konkretere Züge an. Im Umkehrschluss ist dies für die DLG AgroTechService ein potentiell bedeutsames Betätigungsfeld, da die DLG in diesen Entwicklungsprozess eingebunden sein soll. Die Handlungsfelder können die Bereiche Pflanzenbau, Rinderzucht, Bioenergie und Ausbildung beinhalten, wobei die Projekte eigenständigen Charakter behalten sollen.

Die Sino-German BioEnergy Annual Conference besuchten nahezu 400 Teilnehmer aus 32 Provinzen, unter ihnen ländliche Energiebüros, deutsche und chinesische Bioenergieunternehmen, Forscher sowie nationale und internationale Experten. Die Veranstaltung war in das Jahrestreffen der China Biogas Society integriert und zog sowohl Entscheider aus den Provinzen Chinas wie auch private Biogasunternehmen an. Mit der Konferenz wird der Bioenergiebranche eine einzigartige Plattform geboten. Durch die regionale Verfügbarkeit nachwachsender Rohstoffe, nimmt die Erzeugung von Energie aus Biomasse einen wichtigen Platz bei der dezentralen Energieversorgung ein. Dabei erhöht der Einsatz von Biomasse die lokale Wertschöpfung, fördert den Ausbau ländlicher Räume und trägt zur Minimierung von Umweltproblemen bei. So auch in China: Bis 2017 sollen rund 13 Prozent des Stromverbrauchs aus nichtfossilen Quellen gedeckt werden. Dies kurbelt unter anderem den Markt für erneuerbare Energien an. Deutsche Unternehmen zeigten neueste Technologien und hatten die Möglichkeit, Fachwissen mit chinesischen Kollegen auszutauschen. Herr Wang Jiucheng, Direktor der Rural Energy and Environment Agency des Landwirtschaftsministeriums, widmete seine Rede dem hohen Interesse an Investitionen in den chinesischen Biogassektor und der Bedeutung des deutschen Beitrags in Sachen Technologietransfer.

Im kommenden Jahr findet die Sino-German BioEnergy Annual Conference zum zweiten Mal statt. Veranstaltet wird die Konferenz vom 15. bis 16. Dezember 2015 in der Stadt Guangzhou im Süden Chinas.

Türkei

In weiten Teilen der Türkei herrscht ein günstiges Klima für die Agrarwirtschaft. Dies macht sie zu einem der größten Agrarmärkte ihrer Region. Produziert werden unter anderem Getreide, Hülsenfrüchte, Ölsaaten, Obst und Gemüse, Schnittblumen, Geflügel, Milch- und Molkereiprodukte sowie Honig und Tabak. Aus diesen Gegebenheiten leitet die DLG Fuarcılık ihr Tätigkeitsfeld ab. Der Geschäftsführer Nezih Suyaran lenkt die Geschicke der DLG Fuarcılık mit Standort in Tekirdağ. Zu den zentralen Aufgaben gehört die Organisation zweier Freilandveranstaltungen. Als Pendant zu den DLG-Feldtagen veranstaltet DLG Fuarcılık die Tarla Günleri, die alle zwei Jahre an einem anderen Standort in der Türkei stattfindet und die Tarim ve Teknoloji Günleri in Karaevli bei Tekirdağ, die sich stärker dem Thema Landtechnik widmet.

2014 präsentierten 120 Aussteller bei der **DLG-ÖCP Tarla Günleri** in Torbalı bei İzmir ihr umfangreiches Angebot rund um den modernen Pflanzenbau. Im Blickpunkt der rund 23.000 Besucher standen auf dem 25.000 m²

Das 25.000 m² große Gelände der DLG-ÖCP Tarla Günleri bietet den 23.256 Besuchern unter anderem Maschinenvorführungen und anschauliche Darstellungen über unterschiedliche Wirkungen von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln.

Die „Tarım ve Teknoloji Günleri“ präsentiert moderne „Landtechnik zum Anfassen“ und zieht Landwirte und Fachleute aus unterschiedlichen Regionen der Türkei und dem Ausland auf die Messe.

großen Ausstellungsgelände 70 Demonstrationsparzellen in einem Versuchsfeld mit neuesten Sorten sowie die anschauliche Darstellung über die unterschiedliche Wirkung von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln.

Weitere Bausteine für die erfolgreiche Pflanzenproduktion wurden von 30 Firmen in einem Campus-Gelände präsentiert. Das Ausstellungsangebot ergänzten 31 Maschinenvorführungen zum Schwerpunkt Pflanzenbau.

In der Grußansprache zur Eröffnung der Tarla Günleri betonte DLG Fuarcılık-Geschäftsführer Nezih Suyaran die enge Zusammenarbeit zwischen DLG und ÖÇP seit 1987. DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer hob hervor, dass die DLG-ÖÇP Tarla Günleri 2014 eine große Bedeutung für die türkischen Landwirte hinsichtlich des Innovationsgrades hat. Die Landwirte konnten insbesondere von den direkten Vergleichsmöglichkeiten und der Diskussion an den Ausstellungsparzellen profitieren. Weitere Teilnehmer an der Eröffnungsfeier waren hochrangige Repräsentanten wie der Vertreter des Landwirtschaftsministeriums der türkischen Republik Vedat Mirmahmutoğulları aus Ankara und der Gouverneur von İzmir Mustafa Toprak sowie der Vertreter Dr. Mustapha Sinaceur von der Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).

Im kommenden Jahr findet keine DLG-ÖCP Tarla Günleri statt. Stattdessen wird einmalig die **Expotroia Food and Agricultural Exhibition** vom 14. bis 17. Mai 2015 bei Çanakkale durchgeführt. Die Expotroia ist eingebettet in Feierlichkeiten mit historischem Bezug zum Widerstand gegen Invasoren, die 1915 die Halbinsel besetzten und sie als Ausgangsbasis für die Eroberung der osmanischen Hauptstadt Istanbul nutzen wollten.

Bereits zum vierten Mal organisierte DLG Fuarcılık in Karaevli bei Tekirdağ (Thrakien) die Landtechniktage **Tarım ve Teknoloji Günleri**. Hierfür reisten Besucher aus unterschiedlichen Regionen der Türkei wie auch aus dem Ausland an. Insgesamt besuchten mehr als 17.000 Landwirte und Fachleute die vierte Tarım ve Teknoloji Günleri, die im jährlichen Turnus veranstaltet wird. 76 Aussteller präsentierten auf 12 Hektar Freigeländefläche moderne Landtechnik zum Anfassen und informierten über aktuelle Lösungen im Pflanzenbau. Viele Aussteller verknüpften ihre Produkte mit verschiedenen Aktivitäten, die die Besucher zum Mitmachen einluden. Neben einem großen Angebot an fortschrittlicher Landtechnik wurden auf Versuchsfeldern neueste Sorten vorgestellt sowie über die unterschiedliche Wirkung von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln informiert. Aussteller nutzten die Möglichkeit, ihre modernen Maschinen auf 38 Demonstrationsparzellen einem interessierten Fachpublikum vorzuführen. Ergänzend fand eine

Tierschau in Zusammenarbeit mit der Namık Kemal-Universität und dem Züchterverband-Tekirdağ statt. In diesem Jahr wurde darüber hinaus ein Wettbewerb für Kälberaufzucht und Schafe wie auch Ziegen in das Veranstaltungsprogramm aufgenommen. Ziel war es, die Züchter weiter zu fördern und gezielt zu unterstützen. An der Eröffnungszeremonie nahmen Ali Yerlikaya, Gouverneur von Tekirdağ, Prof. Dr. Ahmet İstanbulluoğlu, Dekan der Universität Namık Kemal, Ekrem Eşkinat, Bürgermeister von Tekirdağ sowie Bernd Koch, Geschäftsführer der DLG International aus Deutschland und Nezih Suyaran, Geschäftsführer der DLG Fuarcılık teil. Zudem waren zahlreiche Vertreter von verschiedenen landwirtschaftlichen Organisationen und Landwirte bei der Eröffnung zugegen. Die Tarim ve Teknoloji Günleri findet kommendes Jahr vom 13. bis 16. August 2015 in Karaevli bei Tekirdağ statt.

Niederlande

Neben der erfolgreichen Organisation der PotatoEurope in Emmeloord im vergangenen Jahr, konzentrierte sich das Team in 2014 auf die Ausrichtung von zwei Fachkongressen und einem Workshop, die sich dem Thema Energie und Nahrungsmittel aus dem Meer gewidmet haben. Algen und ihnen verwandte Verbindungen werden eine enorm wichtige Rolle bei der weltweiten Nährstoffversorgung spielen.

Die DLG BENELUX organisierte zum dritten Mal die **Seagriculture,** die in 2014 in Terneuzen, in den Niederlanden stattfand und 120 Teilnehmer aus zwölf verschiedenen Ländern begrüßen konnte. Im Mittelpunkt standen Themen wie die profitable Verarbeitung von Meeresalgen, das Starten einer eigenen Meeresalgenfarm, die Mechanisierung, Logistik und Lagerung sowie die Wünsche der Verbraucher.

Als Mitveranstalter hat DLG BENELUX unter anderem zusammen mit der European Algae Biomass Association (EABA) einen **NovelFoods Workshop** in Cascais, Portugal, veranstaltet. Der Verband dient als Katalysator für die Förderung von Synergien zwischen Wissenschaft, der Industrie und Entscheidungsträgern, um die Entwicklung von Forschung, Technologie und Industriekapazitäten auf dem Gebiet der Algen voranzutreiben. Die Novel-Food-Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten gilt für alle Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die neu auf dem Markt platziert werden sollen. Insbesondere Regularien für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die aus Algen produziert werden, waren Thema der Veranstaltung.

Als dritte Veranstaltung in 2014 fand Anfang Dezember der **8. International Algae Congress (IAC)** in Florenz, Italien statt. EABA, der Europäische Algen Biomasse-Verband, die EC (Europäische Kommission) und DLG BENELUX haben diesen und zwei weitere Konferenzen EABA Global Conference und EC Algae Contractors' Conference zusammen abgehalten. An der Veranstaltung nahmen 188 Teilnehmer aus 34 Nationen teil.
Durch die Zusammenführung der beiden Formate von EABA und des IAC sind die beiden Hauptakteure im Bereich des Wissensaustausches zu einer einzigartigen, stärkeren und überzeugenderen europäischen Algen-Plattform avanciert. Diese Zusammenarbeit ist der erste Schritt für weitere gemeinsame Programme. Themen der Veranstaltung waren eine Evaluierung der vergangenen sieben Jahre im Hinblick auf Biokraftstoffe aus Algen, das Erarbeiten von Benchmarks, um die technologischen Fortschritte messen zu können, auch in Bezug auf zukünftige Beratung von Bioraffinerien, und die Vermarktung von Biokraftstoffen und Algenprodukten.

Rumänien

In diesem Jahr fand die Premiere der **AgriPlanta Vest** bei Carani, Timişoara, im Westen Rumäniens statt. Sie ist der erfolgreiche Ableger der bereits gut etablierten AgriPlanta - RomAgroTec. Das Konzept greift viele Elemente der großen Schwester auf und passt sie den Gegebenheiten im westlichen Teil Rumäniens an. Konkret bedeutet dies: Konzept einer Freilandausstellung mit Versuchsfeldern sowie Maschinenvorführungen.
In diesem Jahr erstreckte sich die Fläche auf über 19.800 m² mit insgesamt 61 Ausstellern, wobei elf von ihnen aus dem Ausland kamen. Die Demonstrationsfläche betrug ca. 123.000 m². Unter dem Motto: „Alles vom Samen bis zur Ernte" vereinte die Open-Air-Ausstellung Hersteller, Importeure und Großhändler von landwirtschaftlichen Maschinen. Auf den Versuchsflächen für Nutzpflanzen wurden bei der AgriPlanta Vest 2014 Mais und Sonnenblumen angebaut. Passend hierzu boten die Aussteller verschiedene Lösungen an: von der Genetik über die optimale Versorgung mit Nährstoffen bis hin zum Pflanzenschutz. In dem Bereich Demonstration von Landmaschinen hatten Besucher täglich die Möglichkeit, Live-Vorführungen sowie kommentierte Präsentationen von Landtechnik zu sehen: Bodenbear-

beitung und Aussaat für konventionelle Technologien, minimale Bodenbearbeitung und Direktsaat, Tests von Pflanzenschutzspritzen unter reellen Feldbedingungen sowie Smart farming (intelligente Traktoren und Roboter für die Landwirtschaft). Ein spezieller Bereich widmete sich den Kindern. Das Konzept AgriKids richtete sich gezielt an Familien, die so schon früh mit der Landwirtschaft in Berührung kommen. Auf einer weiteren Fläche wurden Landwirte aufgefordert, ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten im Bereich „Tractor and Driver" zu testen. Das Programm AgriTraining bot die Möglichkeit, Erfahrungen im Umgang mit Landmaschinen zu sammeln.
Im kommenden Jahr findet die Fachveranstaltung vom 27. bis 30. August bei Carani, Timişoara, statt.

Die **20. AGRARIA,** eine internationale Fachmesse für Landwirtschaft, Ernährungswirtschaft und Tierhaltung, fand wie bereits in den Jahren zuvor in der Stadt Cluj-Napoca statt. Die von der DLG InterMarketing veranstaltete Messe war mit einer Rekordzahl von 25.236 Besuchern ein großer Erfolg. 270 Aussteller aus zehn europäischen Ländern stellten auf einer Fläche von 20.000 m² eine breite Palette an Produkten für pflanzliche und tierische Erzeugnisse aus. Anbieter von Landtechnik, Pflanzenschutzmitteln, Saatgutsorten, Futtermitteln, Technik und Anlagen für die Tierzucht sowie Vertreter aus anderen Branchen kamen bei der AGRARIA 2014 zusammen, um die neuesten Produkte und Dienstleistungen der Branche zu präsentieren.
Der Landwirtschaftsminister, Daniel Constantin, lobte die große Präsenz der Aussteller bei der AGRARIA. „Der Stellenwert der AGRARIA ist überaus hoch, denn sie ist die zweitgrößte Landwirtschaftsmesse in Rumänien. Die Tatsache, dass wir eine wachsende Zahl von Ausstellern verzeichnen sowie neueste Technik zeigen, verdeutlicht, auf welchem Stand sich der Agrarsektor derzeit befindet und dass er sich entwickelt. Die starke Beteiligung belegt, dass die Landwirtschaft auf dem richtigen Weg ist".
Eine der wichtigsten Veranstaltungen während der AGRARIA 2014 war der „Tag des Landwirts", der am 26. April stattfand und gemeinsam von der DLG InterMarketing und dem Agro Transylvania Cluster ausgerichtet wurde. Ausgezeichnet wurden die besten Landwirte, die die fünf Zuchtverbände (für Rinder, Schafe, Ziegen, Büffel und Geflügel) aus dem Kreis Cluj vertraten. Der von der DLG InterMarketing organisierte Richtwettbewerb, an dem mehr als 70 Landwirte teilnahmen, war der erste seiner Art - mit ihm wurde der Weg für eine eigenständige Veranstaltung bereitet, bei der Spitzenleistung in der Landwirtschaft ausgezeichnet werden soll.
In 2015 zieht die Messe nach vielen Jahren innerhalb der Stadt Cluj-Napoca um. Die AGRARIA findet vom 23. bis 26. April 2015 statt.

Mit einem Ausstelleranstieg von 32 Prozent bietet die AgriPlanta–RomAgroTec den Besuchern die ganze Palette – von der Aussaat bis zur Ernte.

An der vierten **AgriPlanta – RomAgroTec** nahmen 198 Aussteller aus 14 Ländern sowie mehr als 9.520 Landwirte, Fachleute, Funktionäre, Journalisten und Studenten teil. Veranstaltet wurde die Freigeländeausstellung in der Nähe von Fundulea im Kreis Calarasi auf einer 30 Hektar großen landwirtschaftlichen Fläche. Im Vergleich zum vorherigen Jahr war bei der Zahl der Aussteller ein Anstieg um 32 Prozent zu verzeichnen. Die AgriPlanta – RomAgroTec 2014 wurde in Anwesenheit des Ministers für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Daniel Constantin, und des Geschäftsführers der DLG Service, Peter Grothues, eröffnet. Die Aussteller präsentierten den Besuchern unter anderem ein breites Angebot an landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten, Saatgut, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Gewächshäuser und Silos, aber auch Leasing-Dienstleistungen, landwirtschaftliche Bildung und Fachmedien.
Trotz des regenreichen Frühjahrs zeigten alle 24 Versuchsflächen bei der AgriPlanta – RomAgroTec 2014, die unter anderem mit Raps, Mais, Sonnen-

blumen, Weizen, Gerste, Soja, Erbsen, Gras, Saflor bestellt worden waren, welche Konzepte es in den Bereichen Pflanzengenetik, -ernährung und -schutz gegenwärtig gibt. Die Maschinenvorführungen mit Erläuterungen waren gut vorbereitet, wurden jedoch teilweise durch die Bodenbedingungen beeinträchtigt. Aufgrund heftiger, anhaltender Regenfälle war der Boden so stark aufgeweicht, dass keine Maschinenvorführungen möglich waren. In dem Bereich, der dem Thema der erneuerbaren Energiequellen gewidmet war, gab es zehn Vorführungen von mobilen Geräten für die Erzeugung von Strohpellets. Mehr als 100 Landwirte verfolgten die Vorführungen und zeigten sich an dieser neuen Technik interessiert.
Die kommende AgriPlanta – RomAgro Tec findet vom 11. bis 14. Juni 2015 statt.

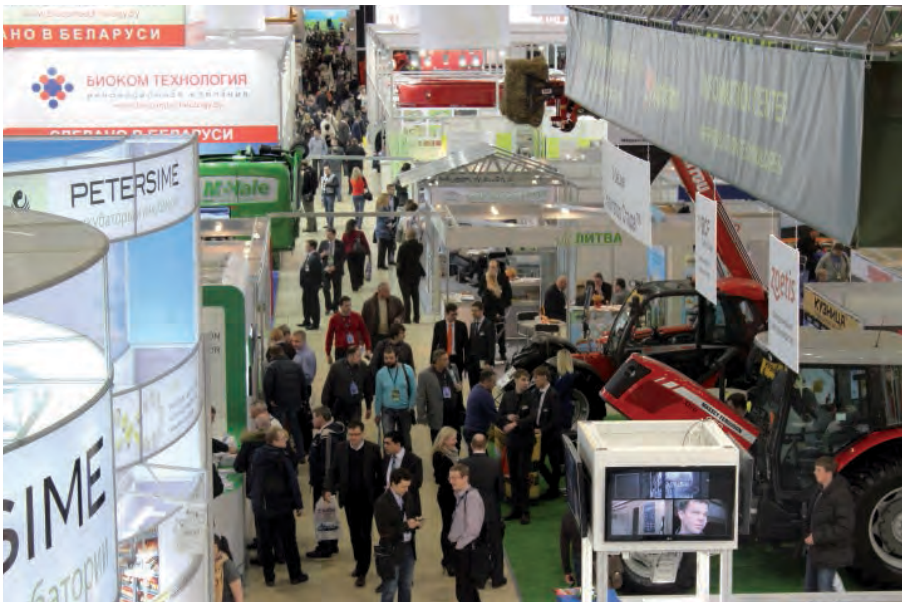
Die Geschäftsführerin der DLG InterMarketing, Corina Mares (fünfte von links), begrüßt bei der Eröffnungsveranstaltung der AGRARIA zahlreiche Ehrengäste.

Russland

Die **AgroFarm** ist Russlands führende Messe für moderne Tierhaltung und Tierzucht, die vom 4. bis 6. Februar 2014 stattfand. Mit 415 Ausstellern aus 30 Ländern wurde eine Rekordbeteiligung erzielt. Dies entspricht nach Angaben der Veranstalter DLG International GmbH (Frankfurt am Main) und VDNH (Moskau) einer Steigerung gegenüber 2013 um 25 Prozent. Gleichzeitig ist die Ausstellungsfläche auf 18.200 m² angewachsen (plus 24 Prozent). Darüber hinaus registrierten die Veranstalter erstmals über 10.000 Fachbesucher auf dem All-Russischen Ausstellungsgelände in Moskau, darunter zahlreiche Inhaber, Leiter und Fachkräfte von in ganz Russland bekannten Agrarholdings sowie von rinder-, schweine- und geflügelhaltenden Betrieben. Der Anteil der Entscheidungsträger unter den Besuchern betrug rund 40 Prozent. Mit dem Gesamtergebnis hat die AgroFarm ihre Stellung als wichtigste Informationsplattform für die russischen Tierhaltungsprofis weiter ausgebaut.
2014 kamen nahezu die Hälfte der Aussteller aus dem Ausland. Die meisten von ihnen aus Deutschland, Dänemark, Frankreich, Italien und aus den Niederlanden. Außerdem besuchten die AgroFarm 2014 unter anderem der stellvertretende Ministerpräsident der Russischen Föderation Arkadij Dvorkovitsch, der stellvertretende russische Minister für Landwirtschaft Dmitriy Juriev und der Berater des Präsidenten der Russischen Föderation Gennadiy Onischenko.
Jährlich werden bei der AgroFarm die besten Unternehmen und Produkte ausgezeichnet. 2014 sind 55 Anmeldungen eingegangen, von denen die unabhängige Prämierungskommission 16 Gewinner nominiert hat. Ausgezeichnet wurden zehn Unternehmen mit der Auszeichnung „Best Product“, fünf mit „Best Scientific Development“ und eines mit „Best Service“.
Über 55 Fachveranstaltungen fanden innerhalb der drei Ausstellungstage

statt. Im Fachprogramm der AgroFarm 2014 bildete das Thema „Moderne Reproduktionstechnologien“ einen Schwerpunkt. Hierzu richteten die Veranstalter zusammen mit internationalen Partnern aus Beratung und Industrie ein Informationszentrum ein und boten damit den russischen und ausländischen Tierhaltungsprofis eine neutrale Plattform für den Meinungs- und Erfahrungsaustausch.
Die nächste AgroFarm findet vom 3. bis 5. Februar 2015 in Moskau statt.

Die **AgroTech Russia** wurde in 2014 auf dem All-Russischen Ausstellungsgelände in Moskau vom 8. bis 11. Oktober veranstaltet. Etwa 18.000 Fachbesucher informierten sich bei 231 Unternehmen der Agrarwirtschaft aus mehr als 13 Ländern auf 10.200 m² über neueste Entwicklungen im Landtechniksektor und zu Verfahren bei der Pflanzenproduktion. Wie in den vergangenen Jahren war sie erneut in die bekannte russische Agrarausstellung „Goldener Herbst“ integriert. Veranstalter der AgroTech Russia sind die DLG International GmbH in Frankfurt und VDNH in Moskau.
Die Aussteller zeigten Traktoren, Technik und Geräte für Bodenbearbeitung und Bestandspflege, Erntetechnik, Transporttechnik, Anlagen für die Lagerung und die Verarbeitung pflanzlicher Produkte sowie Saatgut, Dünge-, Pflanzenschutzmittel und weitere Betriebsmittel. Ein wichtiger Bestandteil der AgroTech Russia war zudem der Bereich Ersatzteile und Komponenten. Der Anteil an internationalen Ausstellern betrug 30 Prozent. Ganz vorne dabei waren Unternehmen aus Deutschland, den Niederlanden, Italien und Polen. Aber auch aus den Nachbarländern Russlands kamen Unternehmen und offerierten Maschinen, Anlagen und Geräte.
Das umfangreiche Fachprogramm der AgroTech Russia bot Interessierten eine gute Möglichkeit zur Diskussion aktueller Fragen. Im Mittelpunkt standen Themen wie Saatzucht, ökologischer Pflanzenbau, Investitionen im Obst- und Gemüsebau, effektive Technologien für Melioration, Ressourcen sparende Produktionsverfahren sowie Finanzierung.
Das Highlight der Veranstaltung war das Internationale Investitionsforum der Agrarwirtschaft zum Thema „Agrarmärkte der GUS-Länder: Integration, Investitionen, Perspektiven“, an dem hochrangige Vertreter aus Russland



Insgesamt 16 Unternehmen erhalten die Auszeichnung „Best Product“, „Best Scientific Development“ oder „Best Service“ aus der Hand der AgroFarm-Prämierungskommission.

Die AgroTech Russia gehört zu den größten und wichtigsten Ausstellungen im Landtechniksektor in Russland. Etwa 18.000 Fachbesucher informieren sich bei 231 Unternehmen der Agrarwirtschaft über neueste Entwicklungen.

und anderen GUS-Ländern teilgenommen haben.
Die kommende AgroTech Russia findet vom 7. bis 10. Oktober 2015 auf dem All-Russischen Ausstellungsgelände statt.

Italien

Die Fachausstellung **BioEnergy Italy** hat ihre Stellung, die wichtigste Informationsplattform rund um regenerative Energien mit dem Schwerpunkt Bioenergie in Italien zu sein, bestätigt. Dieses Fazit zogen die Veranstalter CremonaFiere S.p.a. (Messe Cremona) und DLG International GmbH. Mit 98 Ausstellern aus fünf Ländern und 29 Veranstaltungen bestehend aus Konferenzen, Seminaren und technischen Workshops zum Thema Bioenergie wurde den Besuchern ein umfangreiches Fachprogramm geboten. Die Mehrzahl der Aussteller kamen aus Italien und Deutschland. Wie auch in den vergangenen Jahren konzentrierte sich das Angebot auf die Schwerpunkte Biogas, Geothermie, Energie aus Holz und Energie aus Nebenprodukten der Nahrungsmittelindustrie. Mehr als 6.200 Landwirte und Fachleute aus Wissenschaft, Wirtschaft und Beratung nutzten das umfassende Ausstellungsangebot. DLG-Vorstandsmitglied Maximilian Graf Hardegg eröffnete die Messe und konnte im Laufe der Veranstaltung auch Paolo de Castro, Vorsitzender des Ausschusses für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung bei der Europäischen Kommission in Brüssel, begrüßen.
Italien ist nach Deutschland der wichtigste Markt für Bioenergie in Europa, insbesondere die Gegend rund um Cremona. Besucher der Messe waren vorwiegend Experten mit einem klaren Fokus auf Bioenergie. Das Angebot der Aussteller wurde durch ein fachlich fundiertes, praxisorientiertes Fachprogramm ergänzt, das alle Aspekte der Energie aus erneuerbaren Quellen betrachtete und das von den Besuchern sehr gut angenommen wurde. An dem Fachprogramm waren in diesem Jahr IATA, ENEA, DGL International, Legambiente, Green Chemistry und Confagricoltura beteiligt. Die Messe entwickelt sich immer mehr zu einem Magneten für Delegationen aus dem Ausland.
Ein Höhepunkt war zudem die Verleihung der „Best Practices Awards“ an

Das Ausstellungsangebot der BioEnergy Italy wird von rund 6.200 Besuchern genutzt. Italien ist nach Deutschland der wichtigste Markt für Bioenergie in Europa.

besonders nachhaltig wirtschaftende, innovative und vorbildlich geführte Bioenergieprojekte in Italien sowie an herausragende Dissertationen im Bereich Bioenergie.
Die nächste BioEnergy Italy findet vom 25. bis 27. Februar 2015 auf dem Messegelände in Cremona statt.

Sambia

Die **AgriTech Expo Zambia** fand im April zum ersten Mal statt. Die DLG International organisierte bei dieser Erstveranstaltung für führende deutsche Hersteller aus der Agrarbranche einen deutschen Pavillon. Die Freigeländeausstellung wurde auf dem Gelände des Golden Valley Agricultural Research Trust (GART) in Chisamba, Sambia, organisiert. Rund 8.000 Experten aus der Agrarbranche nahmen teil. 69 Aussteller zeigten an dem zweitägigen Ereignis auf über 23 Hektar Ausstellungsfläche die neuesten Technologien für eine professionelle Landwirtschaft. Ausgestellt wurden Produkte und Dienstleistungen für den Bereich Bodenbearbeitung sowie Saatgut, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel und Bewässerungsanlagen. Die Aussteller kamen aus Deutschland, Malawi, Mosambik, Österreich, Südafrika und den USA. Aufgrund der geführten Verkaufsgespräche zeigten sich die Aussteller mit der Messe sehr zufrieden und erwarteten ein gutes Nachmessegeschäft. Für das kommende Jahr rechnen sie mit einer erneuten Teilnahme. Die professionell organisierte Ausstellung begeisterte ebenfalls eine Delegation, bestehend aus Mitarbeitern des Deutschen Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und der Deutschen Botschaft in Sambia. Besonders erfreut zeigte sich die Delegation über die hohe Präsenz an deutschen Firmen. Die AgriTech Expo Zambia ist die größte Ausstellung für Landtechnik und Pflanzenproduktion, die in diesem Jahr in Sambia stattfand. Das Hauptziel der Messe ist, Landwirte in die Lage zu versetzen, verschiedene Technologien von weltweiten Herstellern miteinander zu vergleichen. Hierzu gehören die geschäftliche Weiterentwicklung, das Lernen und der Austausch mit anderen Landwirten. Es war die erste umfassende Fachmesse in der Landwirtschaft, welche eine Konferenz, technische Workshops, Live-Feldversuche bis hin zu Demonstrationen von neuesten, großen landwirtschaftlichen Geräten anbot. Ein hochkarätiges Fachprogramm bot den Besuchern eine hervorragende Plattform für Diskussionen aktueller Themen. Kleinbauern und aufstrebende kommerzielle Landwirte wurden eingeladen, die unentgeltlich angebotenen Workshops zu besuchen. Diese Informationen dienen zum besseren Verständnis für die neuen Technologien. Der zweite Tag zog mehr Farmbesitzer und Großbauern an. Für die AgriTech Expo interessierten sich ebenfalls Top-Vertreter aus der sambischen Politik. An der Eröffnungsfeier nahmen unter anderem der ehemalige Präsident Sambias Ruphia Banada und der Vizepräsident Dr. Guy Scott sowie der sambische Minister für

Der Gemeinschaftsstand auf der AgriTech Expo Zambia als erstes Zeichen der Zusammenarbeit zwischen dem sambischen Bauernverband und der DLG International

Landwirtschaft und Viehzucht, Wilbur Simuusa, teil.
Die kommende AgriTech Expo Zambia findet vom 17. bis 18. April 2015 auf dem GART Gelände in Chisamba statt. Parallel zu der Landtechnikausstellung veranstaltet die DLG International in 2015 eine Livestock Expo Zambia, die sich den Bereichen Rind, Geflügel, Schwein, Ziegen und Schafe widmet.

Indien

Im Dezember 2014 wurde zum ersten Mal der **Field Day Potato India** durchgeführt. Dieser wurde von der DLG International zusammen mit der German Agribusiness Alliance sowie den ausstellenden Partnerfirmen in der Nähe von Ludhiana, Punjab, im Norden Indiens, veranstaltet. Den Feldtag zum Thema Kartoffeln besuchten insgesamt 850 indische Fachbesucher aus verschiedenen Teilen Indiens, um an zwei Tagen alle Stufen des Kartoffelanbauprozesses hautnah mitzuerleben. Die Veranstaltung bildete die gesamte Wertschöpfungskette ab. Dabei standen die Themen Bodenbearbeitung, Pflanzenschutz und Düngung, Aussaat und Ernte im Vordergrund, die von führenden deutschen Unternehmen präsentiert wurden. Daneben boten die Unternehmen auch moderne Technologien und Methoden für die Verarbeitung, den Transport und die Lagerung an. Der Fokus des Feldtages lag auf einer Erhöhung der Renditen und Erträge. Ein weiterer wichtiger Punkt war die Vermeidung von Abfällen und die Reduktion anderer negativer Effekte. Daraus leiten sich positive Ergebnisse wie eine Steigerung der Quantität und Qualität der produzierten Kartoffeln ab.

Der Field Day Potato India zeigt den Besuchern die gesamte Wertschöpfungskette der Kartoffel. Aussteller und Organisatoren von DLG International und der German Agribusiness Alliance während der Eröffnungsveranstaltung (Bild oben).

Indien ist der zweitgrößte Kartoffelproduzent der Welt. Die nördliche Region Punjab ist bekannt für den Anbau eben dieser. Eine hohe Inlandsnachfrage, befeuert vom Konsum von Pommes Frites und Kartoffelchips, wie auch der Export, zeigen das hohe Interesse der Fachbesucher und das enorme Potential in Indien. Der Feldtag trug diesen Umständen Rechnung. Von offizieller Seite besuchten der Staatssekretär des indischen Ministeriums für Landwirtschaft, Shri Sanjeev Chopra, und Dr. Gurkanwal Singh, Direktor der Universität für Landwirtschaft im Punjab und CEO der Horticulture Mission der Landesregierung im Punjab, den Feldtag. Sie zeigten sich begeistert von dem Konzept und begrüßten ausdrücklich das Engagement deutscher Firmen.

DLG TestService GmbH

Kompetenz in der Qualitätssicherung

Die DLG TestService GmbH zählt zu den führenden Dienstleistern in der Qualitätssicherung und -förderung von Weinen, Getränken, Lebensmitteln sowie angrenzenden Produktbereichen, beispielsweise Logistik und Heimtiernahrung in Europa.

Das Dienstleistungsspektrum umfasst die Bereiche Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Audits, Zertifizierungen, Produkttests (Labor, Sensorik, Verpackung), Auszeichnungen sowie kundenspezifische Qualitätsprojekte und Sortimentsberatung.

Die Arbeit der DLG TestService GmbH basiert auf eigenen wissenschaftlich entwickelten und fachlich anerkannten Methoden und der Zusammenarbeit mit einem Netzwerk erfahrener Experten aus den verschiedenen Lebensmittelbereichen.

DLG-Zertifikat für Wein

Auf Basis eigener wissenschaftlich entwickelter und fachlich anerkannter Methoden sowie dank der Zusammenarbeit mit einem Netzwerk erfahrener Experten aus den verschiedenen Produktbereichen hat die DLG das DLG-Zertifikat für Wein entwickelt. Der DLG QM-Wein beschreibt als einzige gesamtbetriebliche Zertifizierung Europas einen produktspezifischen Qualitätsstandard für Wein. Er „kontrolliert" die Qualität der Produkte von der Produktion bis zum Verbraucher. Dafür werden Erzeuger vor Ort und somit die gesamte Prozesskette nach den DLG-eigenen Qualitätsstandards zertifiziert. DLG-Experten sind rund um den Globus unterwegs und auditieren die teilnehmenden Betriebe in vorgeschriebenen Abständen. Nur Betriebe mit einem DLG-Prozess-Zertifikat können Produkte für das DLG-Produkt-Zertifikat anmelden. Das Produkt-Zertifikat wird aktuell in den Bereichen Wein (DLG-Zertifikatsweine) und Heimtiernahrung vergeben. Die Auditoren der DLG TestService zertifizieren Betriebe rund um den Globus. Nicht nur vor Ort beraten und bereiten Experten auf Audits, wie beispielsweise IFS und HACCP, vor.

Die Zertifizierungen können Bestandteil eines umfassenden Auszeichnungskonzepts sein, wie dem DLG-Produkt-Zertifikat „SEHR GUT" oder „GUT".

Darüber hinaus wurden eigene Qualitätsstandards für Fleischerzeugnisse sowie Logistik und Heimtiernahrung entwickelt. Der internationale Standard „DLG Nachhaltige Logistik" definiert für die Lebensmittelbranche Kriterien im Bereich nachhaltiger, logistischer Dienstleistungen. Zentrale Aspekte sind nachhaltiges Wirtschaften, Umweltorientierung, Regionalität sowie Transparenz und Sicherheit.

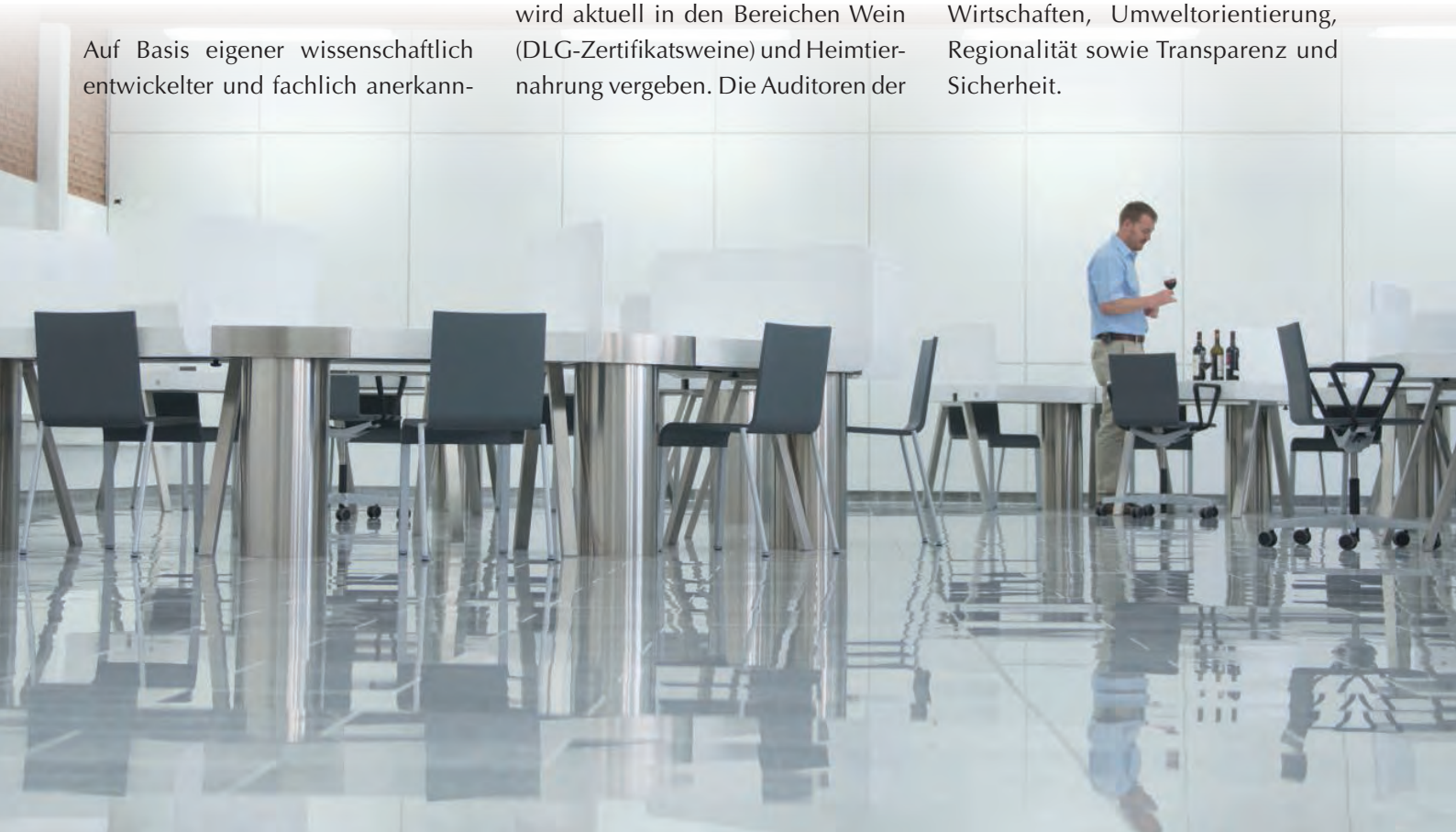


Bild oben: **Optimale Bedingungen für sensorische Lebensmitteltests: Der Testbereich im Competence Center Food & Beverage entspricht den aktuellen wissenschaftlichen Vorschriften (nach DIN EN ISO 8589-2010) für das sensorische Prüfen von Lebensmitteln. Optimale Lichtqualität, geruchsfreie Materialien sowie variable einsetzbare Testmodule für Einzel- und Gruppenprüfungen bieten beste Voraussetzungen für kundenspezifische Lösungen im Bereich Experten- und Verbrauchertests sowie für Schulungsangebote rund um das Thema Lebensmittelsensorik.**

Bild links: **Lebensmittelsensorik: Die DLG TestService GmbH setzt mit dem DLG-5-Punkte-Schema® eine wissenschaftlich akkreditierte Methode sowie geschulte Experten-Panels für die sensorische Bewertung von Lebensmitteln und Getränken zur Qualitätssicherung ein. Ein Schwerpunkt liegt auf der sensorischen Qualitätsbeurteilung von Weinen und anderen alkoholischen Getränken. Die DLG TestService GmbH ist akkreditierte Zertifizierungsstelle für Produkte nach DIN EN 45011 in den Bereichen Wein, Sekt und Perlwein.**

Hochprofessionelle Laboranalysen

Die Erwartungen von Verbrauchern und Handel an die Qualität von Lebensmitteln ist so hoch wie nie. Immer komplexer werden die Anforderungen an Qualitätsprofile von Produkten. Ob Authentizitätsprüfung, Rückstandsanalytik oder komplexe chemisch-physikalische Dokumentationen – die DLG TestService GmbH steht für Kompetenz in der Qualitätskontrolle – von der Routine-Analyse bis zu anforderungsspezifischen Untersuchungen. Für die Beurteilung der analytischen Qualität von Lebensmitteln oder auch Tiernahrung stehen ausgefeilte Analysemethoden zur Verfügung, die eine umfassende und an aktuellen wissenschaftlichen Standards orientierte Qualitätskontrolle ermöglichen. Das Leistungsspektrum umfasst produktspezifisch bis zu 300 verschiedene Prüfparameter, die die Verkehrsfähigkeit und Qualität der Erzeugnisse sicherstellt. Alle Kriterien werden regelmäßig auf ihre wissenschaftliche Aktualität und Marktrelevanz hin überprüft.

Lebensmittelrechtliche Prüfungen und Deklarationskontrolle

Die DLG TestService GmbH übernimmt die vollständige Kennzeichnungs- und Verkehrsfähigkeitsprüfung eines Lebensmittels für den deutschen Markt an Hand der aktuell gültigen gesetzlichen Bestimmungen. Zuverlässige Aussagen und Stellungnahmen über die Ausstattung von Produkten werden erstellt. In „Zweifelsfällen“ erfolgt die Abstimmung mit zuständigen Behörden sowie weiteren Institutionen.

Qualitätsmanagement

Die Anforderungen an die Qualität bei der Herstellung und dem Vertrieb von Lebensmitteln steigen ständig. Immer komplexere Anforderungen müssen in Betriebsprozesse integriert werden. Ebenso steigen die Erwartungen der Verbraucher an die analytische und sensorische Qualität von Lebensmitteln. Auf allen Stufen des Produktionsprozesses (Rohstoffe, Verarbeitung, Transport und fertiges Produkt) ist die regelmäßige Definition und Kontrolle von Qualitätsstandards deshalb der Garant für einen nachhaltigen Markterfolg.
Die DLG TestService GmbH entwickelt zusammen mit Industrie und Handel Qualitätssicherungsmaßnahmen, definiert Qualitätskriterien und überwacht deren Umsetzung mit dem Ziel, überdurchschnittliche Lebensmittelqualität zu produzieren. Dafür werden Prozesse im Unternehmen analysiert, mögliche Schwachstellen definiert und Handlungsempfehlungen ausgearbeitet sowie individuelle Qualitätskonzepte entwickelt.

SEMINARE UND SCHULUNGEN

In Gau-Bickelheim, im Herzen der rheinhessischen Schweiz gelegen, erfüllt das Competence Center Food & Beverage alle Anforderungen an einen modernen und attraktiven Veranstaltungsort für Seminare und Schulungen:

- Verkehrsgünstige Lage: etwa fünf Minuten von der Autobahn A61; Anbindung durch öffentliche Verkehrsmittel
- Kostenlose Parkplätze
- Attraktive Freizeitangebote wie Weinkultur, Wandern und Golf
- Optimales Spektrum an größeren und kleineren Seminar- und Testräumen. Alle Raumgrößen verfügen über Tageslicht und eine umfassende technische Grundausstattung im Bereich Medientechnik.
- Die Experten der DLG TestService unterstützen Kunden auch bei der Konzeption von Weiterbildungsprojekten und stellen Referenten aus dem eigenen Experten-Netzwerk zur Verfügung.

Das Dienstleistungsspektrum umfasst:

- Qualitätsprüfungen (Sensorik, Laboranalysen, lebensmittelrechtliche Prüfungen, Deklarationskontrollen),
- Zertifizierungen und Audits,
- Individuelle Qualitätskonzepte, unter anderem Sortimentsberatung und Coaching.

Individuelle Test-Designs

- Zusammen mit Kunden entwickeln die Experten der DLG TestService individuelle Qualitätssicherungskonzepte. Dazu gehören die Definition sensorischer Standards im Rahmen der Produktentwicklung und der laufenden Qualitätskontrolle, die exakte Beschreibung von Merkmalseigenschaften, die Entwicklung individueller Test-Designs für bestimmte Komponenten sowie bewertende Prüfungen.
- Die DLG TestService verfügt mit dem DLG-5-Punkte-Schema® über eine wissenschaftlich anerkannte Methode zur sensorischen Qualitätsprüfung von Lebensmitteln.
- Der Testbereich im Competence Center Food & Beverage entspricht den aktuellen wissenschaftlichen Vorschriften (zertifiziert nach DIN EN ISO 8589-2010) für das sensorische Prüfen von Lebensmitteln.

REGENTPREIS: AUSZEICHNUNG FÜR WEIN-SPEZIALISTEN

Der RegentPreis, der vom JKI – Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof – in Kooperation mit der DLG TestService GmbH durchgeführt wird, hat sich in den vergangenen Jahren als aufmerksamkeitsstarke Plattform erwiesen. Der Wettbewerb für Wein-Spezialisten bietet mit seinen EU-weit anerkannten Qualitätsauszeichnungen in Gold, Silber oder Bronze und der positiven Resonanz in der Fach- und Publikumspresse eine Vielzahl von Möglichkeiten, sich als Qualitätswinzer zu präsentieren. Im Rahmen eines Prüfungsjahres werden nicht nur die besten Weine prämiert, sondern auch die besten Regent-Erzeuger ermittelt. Diese werden regelmäßig auf der Grünen Woche in Berlin ausgezeichnet.

Regent-Weine bieten eine genussvolle Alternative unter den roten Rebsorten, die beim Verbraucher auf wachsendes Interesse stößt. Denn die farbintensiven Rotweine erinnern mit ihrem Körperreichtum und ihrer ausgeprägten Tanninstruktur an südländische Gewächse und haben doch ihr eigenständiges Profil. Auf über 2.000 Hektar Rebfläche werden allein in Deutschland bereits Regent-Weine angebaut.

Teil II:

Namen, Daten, Fakten

1. Vereinsorgane und Mitglieder **108**

2. Personalien **112**

3. Verleihungen, Ehrungen **116**

4. Preise für die Ernährungswirtschaft **125**

5. Bundesehrenpreise **131**

6. DLG-Veranstaltungen **144**

7. Sitzungen der DLG-Gremien **156**

8. Ausstellungen **164**

9. DLG-Qualitätsprüfungen Lebensmittel **172**

10. DLG-Tests Landwirtschaft **186**

- Landtechnik Berichte und Tests 186
- DLG-Gütezeichen und -Qualitätssiegel für landwirtschaftliche Betriebsmittel 190
- DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof / Winzerhof“ und „Landurlaub“ 191

VEREINSORGANE UND MITGLIEDER

Vereinsorgane

Mitgliederversammlung

am 14. Januar 2014 in München
- Vorlage des Geschäftsberichts 2013
- Wahlen zum Gesamtausschuss
- Verleihung der Internationalen DLG-Preise
- Grußwort von Hans-Peter Friedrich, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft
- Grußwort von Helmut Brunner, Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Vorstand

Sechs Sitzungen
(davon eine außerordentliche Sitzung im August 2014):
Besondere Schwerpunkte:
- Weiterentwicklung Testzentrum Groß-Umstadt
- Strategieprozess DLG
- Unternehmertage 2014
- DLG-Wintertagung 2015
- Potato 2014
- Land & Genuss 2014
- Weiterentwicklung Agritechnica
- Jahresabschluss 2013
- Entwicklung einer Branchenkommunikation
- Kommunikationsstrategie und -prozesse in der DLG
- EuroTier 2014/Energy Decentral 2014
- Planung 2015

Gesamtausschuss

am 14. Januar 2014 in München
- Personelles:
  a) Berufungen zum Gesamtausschuss
  c) Wahlen zum Gesamtausschuss
- Genehmigung Haushaltsvoranschlag 2014
- Fachvortrag:
  „Aktuelle Themen der Agrarpolitik“
  Referent: Staatssekretär Dr. Robert Kloos
- Verschiedenes

am 2. September 2014 in Hannover
- Jahresabschluss 2013
  a) Bericht des Vorstandes
  b) Bericht der Rechnungsprüfer
  c) Feststellung des Jahresabschlusses und Entlastung des Vorstandes
- Bestellung der Wirtschaftsprüfungsgesellschaft für das Jahr 2014
- Investitionsvorhaben 2015
- Strategie der DLG
- Verschiedenes

außerordentlich am 14. Oktober 2014 in Frankfurt am Main
Die außerordentliche GA-Sitzung wurde einberufen, um eine Satzungsänderung zu diskutieren und zu beschließen.
- Begrüßung
- Strategie 2024
  a) Inhalte
  b) Satzung
  c) Geschäftsordnungen
- Verschiedenes

Neu im Gesamtausschuss

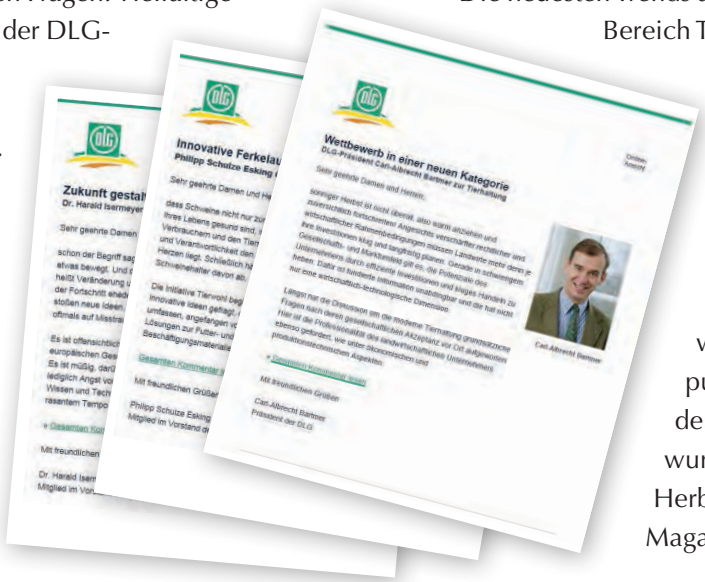
Die Gesamtheit der Mitglieder wird durch den Gesamtausschuss vertreten. Alljährlich wird rund ein Drittel der Gesamtausschuss-Mitglieder von der Mitgliederversammlung neu- oder wiedergewählt bzw. vom Vorstand neu- oder wiederberufen. Folgende Mitglieder wurden in München für die Jahre 2014 bis 2016 gewählt bzw. berufen:

Hans Bernhardt	Mitglied des Vorstandes der Landwirtschaftlichen Rentenbank, Frankfurt am Main
Friedrich Baumgärtel	Landwirt, Wegeleben (Sachsen-Anhalt)
Hubertus von Daniels-Spangenberg	Landwirt und DLG-Rechnungsprüfer, Könnern / Piesdorf (Sachsen-Anhalt)
Albert Engel	Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ), Eschborn (Hessen)
Dr. Hermann Garbers	Geschäftsführer der Fa. Claas KGaA mbH und VDMA-Vorsitzender, Harsewinkel (Nordrhein-Westfalen)
Peter Großmann-Neuhäusler	Landwirt, Pasenbach (Bayern)
Dr. Dietrich Harms	Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei, Berlin
Lasse Hartleib	Betriebsleiter Gut Flotow GmbH & Co. KG, Penzlin (Mecklenburg-Vorpommern)
Friedrich Henkels	Landwirt, Rittergut Bockerode, Springe (Niedersachsen)
Dr. Thomas Kirchberg	Mitglied des Vorstandes der Südzucker AG, Mannheim / Ochsenfurt (Bayern)
Anne Carolin Knust	Betriebswirtin, Leese (Niedersachsen)
Dr. Josef Krapf	Mitglied des Vorstandes der BayWa AG, München
Arndt von der Lage	Landwirt, Friesoythe (Niedersachsen)
Ludwig Lermer	Landwirt, Gössnitz (Sachsen-Anhalt)
Detlef May	Vorsitzender und Geschäftsführer der Lehr- und Versuchsanstalt für Tierzucht und Tierhaltung e.V., Groß Kreutz (Brandenburg)
Steffen Mogwitz	Geschäftsführender Gesellschafter der Progranus KG, Gehrden-Ditterke (Niedersachsen)
Hubertus Paetow	Landwirt, Frankenthal/Schlutow (Mecklenburg-Vorpommern)
Klaus Pentzlin	Bundesverband Lohnunternehmen e.V., Suthfeld (Brandenburg)
Prof. Dr. Martin Qaim	Universität Göttingen
Dr. h.c. Norbert Rauch	Geschäftsführer der Rauch Landmaschinenfabrik GmbH, Vizepräsident des VDMA Landtechnik, Sinzheim (Baden-Württemberg)
Dr. Theodor Seegers	Ministerialdirektor im BMEL, Berlin
Fritz Seiler	Landwirt und Lohnunternehmer, Rotthalmünster (Bayern)
Stefan Teepker	Landwirt, Handrup (Niedersachsen)
Torsten Wagner	Landwirt, Geschäftsführer der Agrargesellschaft Riestedt mbH & Co. KG, Sangerhausen (Sachsen-Anhalt)
Bernhard Freiherr von Weichs	Landwirt, Willebadessen (Nordrhein-Westfalen)
Ulrich Westrup	Landwirt, Bissendorf (Niedersachsen)
Dr. Heiner Wüsten	Landwirt und Geschäftsführer der Saatzucht Steinach GmbH & Co. KG, Bocksee (Bayern)

Wöchentlicher DLG-Newsletter für DLG-Mitglieder

Mit einem neuen redaktionellen Konzept und der wöchentlichen Erscheinungsweise wurde die Palette der Fachangebote für die DLG-Mitglieder um ein exklusives Informationsinstrument erweitert.

Seit November 2014 bieten wir allen Mitgliedern per Mail den DLG-Mitglieder-Newsletter Landwirtschaft an. Jeden Freitag pünktlich um 12.00 Uhr ist er auf Sendung. Er ist ein neues, top aktuelles Informationsmedium, exklusiv für die DLG-Mitglieder, mit Kommentaren und Einschätzungen zu aktuellen fachlichen Fragen. Vielfältige Informationen aus der DLG-Arbeit und aus der Branche runden den Newsletter ab. Weiterhin finden die Mitglieder hier alle wichtigen Termine der kommenden DLG-Veranstaltungen.
Die ersten Ergebnisse zeigen, dass die Informationen von hohem Interesse sind und gerne genutzt werden.



Die umfangreichen Angebote der DLG aus dem Printbereich sind nach wie vor die monatlich erscheinenden „DLG-Mitteilungen“, die mit regelmäßig beigelegten Sonderteilen, wie „Pflanzenschutz-Praxis“, „Saatgut Magazin“, „Management Milch“, „Management Schwein“ sowie dem Special „Betriebszweig Energie“, das Fachmagazin für den Unternehmer-Landwirt sind.

Die neuesten Trends aus dem Bereich Test & Technik werden vierteljährlich in dem Magazin „DLG-Test Landwirtschaft“ publiziert. Für den Nachwuchs wurden im Herbst zwei Magazine aufge-

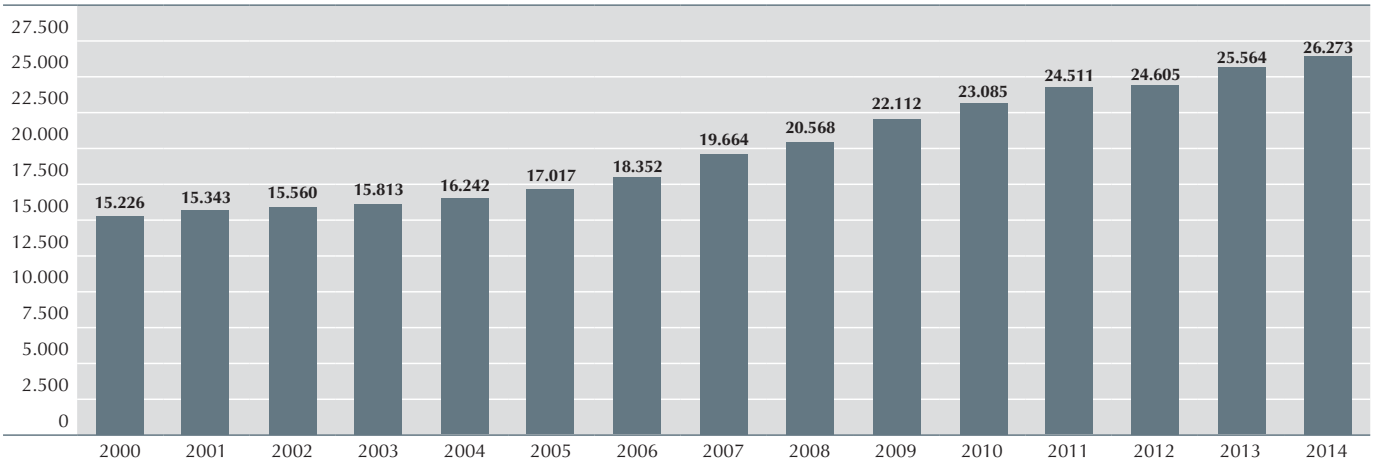
legt. Der Titel „Beruf und Karriere“ richtet sich an Schüler und Studenten der landwirtschaftlichen Ausbildungswege und das Magazin „Karriere Guide“ an die Schüler und Studenten aus den Bereichen Ernährung und Lebensmitteltechnologie.

Die Zeitschrift „DLG Lebensmittel“ erscheint sechsmal im Jahr und ist das Fachmagazin für DLG-Mitglieder aus der Lebensmittelbranche.

DLG-Mitglieder

Am 31. Dezember 2014 hatte die DLG 26.273 Mitglieder, und zwar 25.282 Einzelmitglieder und 991 korporative Mitglieder.

Entwicklung der DLG-Mitgliederzahlen 2000 bis 2014



PERSONALIEN

Neuer Vorsitzender

Dr. Ferdinand Schmitt,
Bonn,
Ausschuss Internationale Partnerschaft

Neuer Vorsitzender

Stefan Teepker,
Handrup,
Junge DLG

Neuer Vorsitzender

Maximilian Freiherr von Rotenhan,
Rentweinsdorf,
Ausschuss für Forstwirtschaft

Neuer Vorsitzender

Dr. Dieter Jaud,
Boxberg-Schweigern,
Neu gegründete DLG-Kommission
für Convenience-Produkte

Neuer Präsident

Hans Henning Rottboell,
Vraa, Dänemark,
Club der Europäischen Ackerbauern
European Arable Farmers (EAF)

Neue Bevollmächtigte

Prof. Dr. Ute Hermenau,
Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo,
DLG-Qualitätsprüfung für Feine Backwaren

Neuer Bevollmächtigter

Prof. Dr. Lüppo Ellerbroek,
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin,
DLG-Qualitätsprüfung für Fertiggerichte

Neuer Bevollmächtigter

Prof. Dr. Matthias Upmann,
Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo,
DLG-Qualitätsprüfung für SB-Frischfleisch

Neuer Bevollmächtigter

Dr. Valentin Sauerer,
Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für
Molkereiwirtschaft, Kempten,
DLG-Qualitätsprüfung für Käse und Frischkäse

Neuer Bevollmächtigter

Christoph Sippel,
Eurofins Analytik GmbH, Hamburg,
DLG-Qualitätsprüfung für Tee und
teeähnliche Getränke

Wir gedenken

Dr. Erhard Albert, Kubschütz

Prof. Dr.-Ing. Wolfgang Brinkmann, Bonn

Johann Frahm, Münster

Günter Jacobs, Münster

Prof. Dr. Manfred Köhne, Göttingen

Dr. Peter Moog, Bad Homburg

Dr. Klaus-Detlev Pieritz, Gornhausen

Albert Pröller, Lauingen/Donau

Ludwig Spanner, Essenbach

Dr. Reinhard Schietinger, Mainz

Albert Pröller †

DLG trauert um ehemaliges Vorstandsmitglied

Am 20. September 2014 starb im Alter von 83 Jahren der langjährige Präsident des Deutschen Fleischerverbandes Albert Pröller aus Lauingen/Donau. Mit ihm verliert die deutsche Ernährungswirtschaft eine herausragende Persönlichkeit und die DLG einen Pionier und Wegbereiter ihrer Qualitätsprüfungen. Sein außerordentliches Engagement in zahlreichen Ehrenämtern auch auf kommunaler Ebene war beispielhaft und sucht seinesgleichen. Insbesondere durch seine Tätigkeit als Präsident des Deutschen Fleischerverbandes prägte Pröller die Entwicklung der Fleischbranche und vor allem die des Fleischerhandwerks maßgeblich mit. Seine kluge, bescheidene und bodenständige Art sowie sein mutiges Eintreten für seine Überzeugungen machten ihn zu einem anerkannten und gesuchten Gesprächspartner in Politik, Wirtschaft und Wissenschaft.

Der DLG fühlte sich Albert Pröller nahezu sein gesamtes Berufsleben hindurch verbunden. Zahlreiche Bundesehrenpreise zeugen von seinem praktischen Können als Metzgermeister. Sein profundes Wissen sowie seine reichhaltigen Erfahrungen brachte er über Jahrzehnte in vorbildlicher Weise in die DLG-Arbeit ein: Er war Sachverständiger, Prüfgruppenleiter, Vorsitzender des Ausschusses für Fleischwirtschaft, Mitglied im Gesamtausschuss und mehrere Jahre Mitglied im Vorstand. Seine außerordentlichen Verdienste um die deutsche Fleischwirtschaft und um die DLG-Qualitätsprüfungen würdigte der Vorstand 1992 mit der Verleihung der höchsten Auszeichnung der DLG, der Max-Eyth-Denkmünze in Gold. Die DLG hat einen Menschen, einen Freund verloren, der Vorbild bleiben wird.

Ludwig Spanner †

DLG trauert um langjähriges Vorstandsmitglied

Am 12. Juli 2014 starb im Alter von 61 Jahren Ludwig Spanner, Vorstandsmitglied der DLG, Mitglied im DLG-Gesamtausschuss, stellvertretender Vorsitzender des DLG-Ausschusses für internationale Partnerschaft und Vorsitzender des Ausschusses für Zuckerrüben. Mit Ludwig Spanner verliert die DLG einen großen deutschen Ackerbauern und internationalen Pionier für das landwirtschaftliche Unternehmertum. Bodenständig seiner niederbayerischen Heimat verbunden, hat er sich zugleich mit großer Begeisterung für den Ausbau und die Pflege des internationalen DLG-Netzwerkes engagiert.

Er gehörte dem DLG-Gesamtausschuss seit 1997 und dem DLG-Vorstand seit 1998 an. Ludwig Spanner hat mit großem Sachverstand mehrere Gremien der DLG befruchtet, so die Ausschüsse für Pflanzenzüchtung, Saatgut- und Versuchswesen sowie den Ausschuss für Betriebsführung. Zuletzt war er Vorsitzender des Ausschusses für Zuckerrüben und stellvertretender Vorsitzender im Ausschuss für internationale Partnerschaft.

Mit seiner klugen und humorvollen Art hat sich Ludwig Spanner weit über seine niederbayerische Heimat und Deutschland hinaus für die DLG eingesetzt. Damit hat er wesentlich zum Profil der DLG-International-Gruppe beigetragen. Als Botschafter des landwirtschaftlichen Unternehmertums und mit sicherem Gespür für die fachlichen Bedürfnisse der internationalen Partner vor Ort war er in so unterschiedlichen Ländern wie Russland, Polen, China und der Türkei hochgeschätzter Ansprechpartner. Insbesondere in Polen hat Ludwig Spanner für das Entstehen und Fortführen des DLG-Netzwerkes richtungsweisende strategische Arbeit geleistet.

Dank seiner offenen und fachlich fundierten Persönlichkeit, bereichert um seine bajuwarische Herzensbildung, begeisterte Ludwig Spanner Landwirte, fern und nah, jung oder alt. Sie alle nahm er ein für den Geist des Fortschrittes in der Landwirtschaft.

Die DLG würdigte im Jahr 2012 Ludwig Spanners herausragende ehrenamtlichen Leistungen mit der Verleihung der DLG-Medaille für internationale Zusammenarbeit in Gold.

VERLEIHUNGEN UND EHRUNGEN

Max-Eyth-Denkmünze in Silber an Prof. Dr. Hubert Spiekers

Der Vorstand der DLG hat den Leiter des Institutes für Tierernährung und Futterwirtschaft der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Grub, Prof. Dr. Hubert Spiekers (links), mit der Max-Eyth-Denkmünze in Silber ausgezeichnet. Damit würdigt die DLG, wie DLG-Vizepräsident Helmut Ehlen in seiner Laudatio hervorhob, dessen große Verdienste um die deutsche Landwirtschaft und um die DLG. Ehlen überreichte die Medaille am 13. Januar 2014 im Rahmen der DLG-Wintertagung in München. Er bezeichnete Spiekers als einen hoch geachteten und geschätzten Fachmann der Futterwirtschaft und Tierernährung. Mit hoher Intensität und Objektivität arbeitet er seit über 25 Jahren an der Klärung wichtiger praktischer Fragen in der Tierernährung und Futterwirtschaft. Mit großer Kraft und Beharrlichkeit initiiert und koordiniert er Forschungsverbünde und unterstützt dabei auch in jüngerer Zeit die Deutsche Forschungsallianz bei Fragestellungen, die innerhalb eines Institutes allein nicht hinreichend bearbeitet werden können. Sein großes Wissen bringt der weithin anerkannte Fütterungsexperte seit vielen Jahren in die DLG-Facharbeit ein, so unter anderem als Vorsitzender des Arbeitskreises Futter und Fütterung, als Mitglied im Ausschuss Futterkonservierung und in der Kommission Gütezeichen Siliermittel. Darüber hinaus engagierte er sich als Vorsitzender des Bundesarbeitskreises der Fütterungsreferenten für die bundesweite Koordinierung von fachlichen Beratungsaussagen. Seit Jahren ist er auch als Hochschullehrer an der Technischen Universität München in Weihenstephan tätig, weshalb die Universität ihn zum Honorarprofessor bestellt hat.

Schultz-Lupitz-Medaille an Hubertus von Daniels-Spangenberg

Der Landwirt Hubertus von Daniels-Spangenberg (Foto folgende Seite, Bildmitte) aus Piesdorf (Sachsen-Anhalt) wurde vom Vorstand der DLG mit der Schultz-Lupitz-Medaille ausgezeichnet. Damit ehrt die DLG, wie Präsident Carl-Albrecht Bartmer (Foto folgende Seite, rechts) in seiner Laudatio hervorhob, dessen besondere Verdienste um den Acker- und Pflanzenbau sowie um die DLG. Im Beisein des Bundesministers für Ernährung und Landwirtschaft Christian Schmidt überreichte Präsident Bartmer die Medaille im Rahmen des Begrüßungsabends der DLG-Feldtage am 18. Juni 2014 in Bernburg.
„Wissen und Können zusammenbringen und naturwissenschaftliche Erkenntnisse in der Praxis umsetzen, von diesem Leitsatz des DLG-Gründers Max Eyth ist das Engagement von Hubertus von Daniels-Spangenberg für den Pflanzenbau getragen“, betonte der DLG-Präsident in seiner Ansprache. Er bezeichnete Hubertus von Daniels-Spangenberg als einen

begeisterten, kompetenten und innovativen pflanzenbaulichen Unternehmer, der seit Beginn seiner praktischen Tätigkeit als Landwirt die DLG mit seiner Kreativität inspiriert. Als Mitglied zahlreicher DLG-Fachausschüsse, im Gesamtausschuss sowie als einer der beiden Rechnungsprüfer engagiert er sich Beispiel gebend. Insbesondere als Vorsitzender der Arbeitsgruppe Nachhaltige Landwirtschaft hat er mit seiner fachlichen Erfahrung, seinem weit über die beruflichen Interessen hinausragenden Verständnis auch für gesellschaftliche Diskussionen um eine moderne Landwirtschaft entscheidend an der Weiterentwicklung des DLG-Nachhaltigkeitsstandards mitgearbeitet. Seit 2010 ist Hubertus von Daniels zudem Vorsitzender des Fachbeirates des Internationalen DLG-Pflanzenbauzentrums. Die Schultz-Lupitz-Medaille ist die höchste DLG-Ehrung für den Bereich Acker- und Pflanzenbau und erinnert an den Ackerbau-Pionier Albert Schultz-Lupitz, der sich in den Gründerjahren der DLG um die Förderung des Acker- und Pflanzenbaus außergewöhnliche Verdienste erworben hat.

Max-Eyth-Denkmünze in Bronze

Dr. Alfred Fiedler, Detmold	10. 2.2014
Norbert Latz, Ahrensburg	10. 2.2014
Dr. Ulrich Schoppe, Kassel	10. 2.2014
Dr. Michael Heitmann, Münster	17. 2.2014
Dr. Herbert Hurka, Hilpoltstein	17. 2.2014
Karl Rappold, Frankfurt am Main	17. 2.2014
Prof. Dr. Fredi Schwägele, Kulmbach	17. 2.2014
Mathias Krönert, Volkach	13. 8.2014
Hilarius Reinhardt, Niederkirchen	13. 8.2014
Uwe Krapp, Rodt u.R.	18. 8.2014
Rolf Münster, Bad Neuenahr	18. 8.2014
Manfred Bockloh, Altenberge	13.10.2014
Dr. Iris Eschenbacher, Rödental	13.10.2014
Prof. Dr. Bernhard Nowak, Hannover	13.10.2014
Manfred Bockloh, Altenberge	17.11.2014

Internationale DLG-Preise

Die DLG hat auch in 2014 besonders qualifizierte Nachwuchskräfte der Agrar- und Ernährungswirtschaft mit dem Internationalen DLG-Preis ausgezeichnet. Die sieben Preisträger kommen aus Berlin, Hessen, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz, Schleswig-Holstein sowie aus Österreich und aus Tadschikistan. Die Auszeichnungen wurden im Beisein von Bundeslandwirtschaftsminister Dr. Hans-Peter Friedrich (4.v.l.) von DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (l.) und Franziska Bennecke (2.v.l.), Vorsitzende der Jungen DLG, sowie Helmut Bleckwenn (r.), Vorsitzender der Auswahlkommission, im Rahmen der DLG-Wintertagung am 14. Januar 2014 in München übergeben. Mit dem Preis will die DLG vielversprechende Nachwuchskräfte in die Lage versetzen, sich weiter zu qualifizieren, um im beruflichen Umfeld und im außerberuflichen Bereich erfolgreich für die Agrar- und die Ernährungswirtschaft zu wirken. Der Internationale Preis wurde 1985 anlässlich der Hundertjahrfeier der DLG ins Leben gerufen.

Fortbildungspreise 2014 (mit jeweils 4.000 EUR dotiert)

Eric Brenneke aus Lüerdissen (Niedersachsen), Student im Masterstudium Agrarwissenschaften, Schwerpunkt Agribusiness, in Göttingen. Gleichzeitig verantwortet er den Bereich Ackerbau auf dem elterlichen Betrieb.
Stephanie Grahl aus Wien (Österreich), wissenschaftliche Projektmitarbeiterin im Projekt „Sensorik und Konsumentenwissenschaften im Innovationsprozess“ an der Universität für Bodenkultur in Wien.
Iskandar Muzafarzoda aus Duschanbe (Tadschikistan), Doktorand an der Tadschikischen Agraruniversität in Duschanbe. Nebenbei arbeitet er für die Agralis GmbH.
Julia Saß aus Berlin, Mitarbeiterin der Fördergemeinschaft Nachhaltige Landwirtschaft e.V. in Berlin.
Andreas Stahl aus Gießen (Hessen), Doktorand am Institut für Pflanzenbau und -züchtung der Justus-Liebig-Universität Gießen.

Juniorenpreise 2014 (mit jeweils 2.500 EUR dotiert)

Barbara Bißbort aus Pirmasens (Rheinland-Pfalz), Auszubildende zur Bankkauffrau bei der Volks- und Raiffeisenbank Westpfalz.
Amelie Mrongowius aus Kiel (Schleswig-Holstein), Studentin der Agrarwissenschaften mit dem Schwerpunkt Agrarökonomie im Masterstudiengang an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel.

Verleihung der Abschlussurkunden an die DLG/IAB-Trainees 2013/2014

22 Teilnehmer des Trainee-Jahrgangs 2013/2014 wurden am 16. Mai 2014 in feierlichem Rahmen auf Schloss Montabaur verabschiedet und mit den DLG-Management-Zertifikaten ausgezeichnet. Vier Frauen und achtzehn Männer haben die neun Monate dauernde berufliche Weiterqualifizierung absolviert, die von der DLG in Zusammenarbeit mit dem Gießener Institut für Agribusiness (IAB) seit 1997 für Nachwuchsführungskräfte in der Agrarwirtschaft durchgeführt wird. DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (2.v.l.) und IAB-Direktor Prof. Dr. P. Michael Schmitz (r.) überreichten die Urkunden.
Dass die Absolventen des Trainee Programms in der Praxis und in der Wirtschaft sehr gefragt sind, zeigte sich auch in diesem Jahr: Sie werden die Leitung landwirtschaftlicher Betriebe übernehmen oder ins Agribusiness wechseln. Drei Nachwuchskräfte werden künftig in der Geflügelwirtschaft tätig sein.
Damit sind insgesamt bereits 334 Nachwuchskräfte mit dem DLG-Management-Zertifikat ausgezeichnet worden.

Verleihung der Zertifikate an die „DLG-Agrarfinanzmanager“

Speziell für Bankenvertreter, Finanzberater und kaufmännische Leiter in Agrarunternehmen, wurde 2014 in drei Modulen das Zertifizierungsprogramm „DLG-Agrarfinanzmanager“ durchgeführt. Neben der Vermittlung von agrarischem Know-how mussten die Teilnehmer reale landwirtschaftliche Betriebe analysieren, einen Kreditantrag sowie eine Kreditvorlage erstellen. Nach der Abschlussprüfung, bestehend aus zwei Projektarbeiten und einem Theorietest, wurde den Agrarfinanzmanagern am 23. Mai 2014 in Wolkenstein, Sachsen, in feierlichem Rahmen das DLG-Zertifikat überreicht.

Verleihung der Wilhelm-Rimpau-Preise

Die DLG hat im Rahmen ihrer Feldtage am 17. Juni 2014 auf dem Gelände ihres Internationalen Pflanzenbauzentrums in Bernburg-Strenzfeld die Wilhelm-Rimpau-Preise für das Jahr 2014 verliehen. Damit hat die DLG bereits zum achten Mal drei innovative und praxisnahe Diplom- bzw. Masterarbeiten in der Pflanzenproduktion ausgezeichnet. Eine unabhängige Jury wählte im Auftrag des DLG-Vorstandes aus den eingereichten, sehr guten Arbeiten drei besonders herausragende aus. Die Preisträger kommen 2014 von der Martin-Luther Universität Halle-Wittenberg, von der Technischen Universität München und von der Humboldt-Universität zu Berlin. Der Preis ist nach Wilhelm Rimpau, dem „Vater der deutschen Pflanzenzüchtung“ und Gründer der Saatzuchtabteilung der DLG benannt. DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (r.) und DLG-Ehrenmitglied Prof. Dr. Jürgen Rimpau (l.), ein Ur-Enkel von Wilhelm Rimpau, übergaben die Preise im Rahmen der Eröffnungsveranstaltung.

Der mit 2.000 EUR dotierte erste Preis ging an **Iris Gase** (3.v.r.) von der Martin-Luther Universität Halle-Wittenberg für ihre Masterarbeit zum Thema „Die Bedeutung der drei alpha-Glucan-Synthese-Gene AGS 1, 2 und 3 von Colletotrichum graminicola für vegetative und pathogene Entwicklung“. Die Arbeit wurde von Prof. Dr. Holger Deising, Professur für Phytopathologie und Pflanzenschutz am Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften, betreut.

Die Arbeit von Iris Gase soll in einem namhaften, internationalen wissenschaftlichen Journal veröffentlicht werden. So war es der Kommission trotz der Grundlagen-Forschung und damit scheinbaren Praxisferne ein großes Anliegen, die Masterarbeit von ihr als besonders würdig für den 1. Preis 2014 zu erkennen, eben weil sich die praktische Umsetzung im Züchtungsprozess sehr konkret andeutet.

Der mit 1.500 EUR dotierte zweite Preis ging an **Wiltrud Erath** (Bildmitte) von der Technischen Universität München für ihre Masterarbeit mit dem Thema „Kartierung von QTL für Resistenz gegenüber den bodenbürtigen Viren SBCMV und WSSMV in Roggen“. Die Arbeit wurde am Lehrstuhl für Pflanzenzüchtung in Weihenstephan unter der Anleitung von Frau Prof. Dr. Chris-Carolin Schön betreut. Die Jury war sich einig über die hohe Wissenschaftlichkeit der Arbeit bei gleichzeitiger hoher praktischer Relevanz für die kommerzielle Pflanzenzüchtung. Der Arbeitsumfang war sehr hoch, die Darstellung und Diskussion waren sorgfältig und klar. Die Arbeit wurde zwischenzeitlich publiziert. Wiltrud Erath setzt zurzeit ihre wissenschaftliche Karriere mit einer Promotion bei Frau Professor Schön fort.

Über den mit 1.000 EUR dotierten dritten Preis freute sich **Constance Fuchs** (3.v.l.) von der Humboldt-Universität zu Berlin für ihre Masterarbeit zum Thema „Agrotechnische Optimierung des Roggenanbaus auf schwach schluffigem Sandboden“. Die Arbeit wurde am Department für Nutzpflanzen und Tierwissenschaften, Fachgebiet Acker und Pflanzenbau der Landwirtschaftlich-Gärtnerischen Fakultät erstellt und durch Prof. Dr. Dr. h.c. Frank Ellmer und PDin Dr. Regina Schenk betreut. Für die Jury war klar: Absolute Praxisnähe, hoher Innovationsgehalt, Eindeutigkeit der Aussagen und hohe Wissenschaftlichkeit kennzeichnen diese Arbeit! Die Ergebnisse wurden zwischenzeitlich veröffentlicht. Darüber hinaus wurde diese Arbeit bereits 2013 mit einem Preis des Landwirtschaftsministeriums des Landes Brandenburg ausgezeichnet.

Die besten Melker Deutschlands

▲ **Die Sieger des 33. DLG-Bundesmelkwettbewerbs gemeinsam mit DLG-Vizepräsident Helmut Ehlen (l.), Claus Heller, Präsident der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein (2.v.r.) und Andreas Heym (r.) vom BMEL: Sabine Eidam, Stephan Kreuzer, Sascha Kiekbusch (obere Reihe v.l.n.r.), Lina Krohn, Susann van den Ecker, Dustin Hoffmeier (untere Reihe v.l.n.r.).**

Unter der Schirmherrschaft des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft fand vom 13. bis 17. April 2014 im Lehr- und Versuchszentrum Futterkamp der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein der 33. DLG-Bundeswettbewerb Melken statt. 36 Melkerinnen und Melker aus dem gesamten Bundesgebiet nahmen am Wettbewerb teil.
Susann van den Ecker aus Rothselberg (Rheinland-Pfalz) wurde Gesamtsiegerin und Erste in der Disziplin „Melken im Side by Side“. Beim „Melken im Karussell“ siegte **Stephan Kreuzer** aus Windach (Bayern).
Im Rahmen der Siegerehrung wurden die Gewinner mit der Goldmedaille des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet. Den DLG-Pokal für die beste Mannschaft konnte das Team aus Nordrhein-Westfalen entgegennehmen. Den zweiten Platz belegte die Mannschaft aus Schleswig-Holstein und den dritten Platz die aus Rheinland-Pfalz.

Parallel zum Bundesmelkwettbewerb wurde in diesem Jahr erstmals ein europäischer „Vier-Länderwettkampf im Melken“ ausgetragen, um einen Leistungsvergleich über die Landesgrenzen hinweg zu ermöglichen. Hierbei traten je zwei Melker aus Luxemburg, Österreich, aus der Schweiz und Deutschland gegeneinander an. Die Siegermannschaft stellte das Team aus Deutschland, bestehend aus den beiden Erstplatzierten des Bundesmelkwettbewerbs. Den zweiten Platz belegte das Team aus Österreich, gefolgt von den Teams aus der Schweiz und Luxemburg.

Siegerehrung „DLG-Ferienhof des Jahres 2014“

Seit 1998 gibt es den deutschlandweiten DLG-Wettbewerb „Ferienhof des Jahres“. Ziel des Wettbewerbes ist es, die Vielfalt und breite Angebotspalette im Landtourismus zu verdeutlichen und die bereits geprüfte Qualität durch eine Auszeichnung zu vergolden.

Die Siegerehrung für den „Ferienhof des Jahres 2014“ fand im Rahmen der „Land & Genuss“ am 26. Februar 2015 in Frankfurt am Main statt. „Sie können zu Recht stolz auf Ihre DLG-Auszeichnung sein. Bleiben Sie Ihrem Bekenntnis zur Qualität treu, es ist Ihr Garant für eine erfolgreiche Zukunft. In diese Zukunft wird die DLG Sie gern begleiten“, betonte Carl-Albrecht Bartmer (r.) in seiner Festrede und überreichte den zehn Gewinnern die Urkunde und Medaille.

Der jährlich neu ausgeschriebene Wettbewerb ist exklusiv für DLG-Gütezeichenträger „Urlaub auf dem Bauernhof“, „Urlaub auf dem Winzerhof“ und „Landurlaub“. Im Rahmen eines mehrstufigen Auswahlverfahrens müssen sich im Rahmen einer Bewerbung die Anbieterbetriebe vorstellen und ihr Angebot präsentieren. Eine DLG-Kommission wertet die Bewerbungen aus und trifft eine Vorauswahl. Die ausgewählten Betriebe werden besucht, um das Urlaubsangebot persönlich vor Ort zu überprüfen. In einem letzten Schritt werden die Höfe anhand der erlebten Eindrücke und mit Bildmaterial vorgestellt. Die Fachjury aus unabhängigen Experten prämiert am Ende die zehn besten Bewerber deutschlandweit.

Je ein Gewinner „Ferienhof des Jahres 2014“ kommt aus Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg, sowie fünf Betriebe kommen aus Bayern.

Ehrung langjähriger DLG-Prüfer und DLG-Gastgeber im Landtourismus

„Die DLG-Gütezeichen stehen im Bereich Landtourismus seit mehr als 40 Jahren für geprüfte Qualität! Durch die kontinuierliche Anpassung an das Marktgeschehen und durch den Austausch an Erfahrungen entwickeln sich die DLG-Gütezeichen stetig weiter“, betonte DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer in seiner Ansprache zur Ehrung langjähriger DLG-Prüfer und DLG-Gastgeber.

Im Rahmen der „Land & Genuss“ am 20. Februar 2014 in Frankfurt am Main wurden langjährige Gütezeicheninhaber für 40 (3 Anbieter), 35 (2) und je ein Anbieter für 30 und 25 Jahre „Urlaub auf dem Bauernhof“ ausgezeichnet. Je ein DLG-Prüfer konnte für zwanzig Jahre und für zehn Jahre engagierte Prüftätigkeit geehrt werden. Neben den Prüfungen vor Ort auf den Höfen, stehen die DLG-Prüfer auch beratend den Gastgebern zur Seite. Stolz nahmen die Preisträger ihre Urkunde durch den DLG-Präsidenten Carl-Albrecht Bartmer entgegen.

Seit 1972 verleiht die DLG im Bereich Landtourismus das Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof“ und „Urlaub auf dem Winzerhof“. Die Gütezeichen werden an Gastgeber verliehen, die ihren Gästen auf den Ferienhöfen naturnahe und erlebnisreiche Ferien bieten und das Landleben greifbar machen. 1992 wurde zusätzlich das DLG-Gütezeichen „Landurlaub“ ins Leben gerufen, um das sich ehemalige Bauernhöfe, Landpensionen und Landhotels bewerben können.

Die DLG-Gütezeichen geben auf der einen Seite den Gastgebern nach wie vor wertvolle Maßstäbe und Impulse zur Weiterentwicklung ihrer Ferienhöfe, auf der anderen Seite geben sie Urlaubern die Gewissheit, ein unvergessliches Landerlebnis zu erfahren.

PREISE FÜR DIE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

DLG Sensorik Award an Laura Lenart und Thorsten Guksch

DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing (l.), die Vorsitzende des DLG-Ausschusses Sensorik Prof. Dr. Dietlind Hanrieder (r.) sowie Prof. Jörg Meier (2.v.l.), Mitglied im DLG-Ausschuss Sensorik, überreichten die Auszeichnungen an Laura Lenart und Thorsten Guksch.

Die DLG hat auch in diesem Jahr wieder ihren Preis für herausragende Arbeiten der deutschsprachigen Sensorikwissenschaft vergeben. Der „DLG Sensorik Award 2014“ ging zum ersten Mal an zwei Nachwuchswissenschaftler: An **Laura Lenart** von der Justus-Liebig-Universität Gießen und an **Thorsten Guksch** von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen. Mit dem „DLG Sensorik Award“, der jährlich vergeben wird, fördert die DLG außergewöhnliches wissenschaftliches Engagement im Bereich der Lebensmittelsensorik. Neben der wissenschaftlichen Qualität besitzt die ausgezeichnete Forschungsarbeit einen hohen praktischen Nutzen für die Lebensmittelwirtschaft.

„DLG Innovation Award Junge Ideen“

Die DLG hat in diesem Jahr erstmalig den „Innovation Award Junge Ideen“ im Bereich Lebensmitteltechnologie vergeben. Der mit 2.500 Euro dotierte Preis soll Forschungsarbeiten junger Wissenschaftler fördern. Die eingereichten Arbeiten konnten produkt- und branchenübergreifend u.a. folgende Themenbereiche umfassen: Lebensmitteltechnologie, Verpackung, Abfülltechnologie, Ingredienzien, Produktentwicklung, Automatisierung, Qualitätssicherung, Hygiene, Gesundheit, Ernährung sowie Business-Modelle.

Preisträger ist Diplom-Biologe **Stefan R. Herbel**, Freie Universität Berlin, mit seiner Forschungsarbeit zum Thema: „Etablierung einer real-time PCR Methode zur Identifizierung und Quantifizierung probiotischer Laktobazillen und Bifidobakterien in Lebensmitteln“.

Die Preisverleihung nahm DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing (links) im Beisein von Prof. Dr. Michael Doßmann (rechts), Vorsitzender des DLG-Fachzentrums Ernährungswirtschaft, im Rahmen der DLG-Lebensmitteltage 2014 am 24. September in Fulda vor.

Jungwinzer des Jahres 2014

Die DLG hat jetzt zum neunten Mal den „Jungwinzer des Jahres“ gekürt. Junge Talente aus zahlreichen Anbauregionen Deutschlands bewarben sich in diesem Jahr um den Nachwuchspreis der deutschen Weinwirtschaft. Eine Fachjury wählte aus den besten deutschen Weintalenten die Sieger aus.

„Jungwinzer des Jahres“ wurde **Michael Maier** (3.v.r.) vom Weingut Maier aus Schwaikheim (Württemberg). „Vizemeister“ wurde **Christian Escher** (3.v.l.) vom Weingut Escher ebenfalls aus Schwaikheim (Württemberg). Den dritten Platz belegte **Daniel Philipp Daum** (2.v.r.) vom Weingut Daum aus Dorsheim (Nahe). Die Urkunden überreichte DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (links) im Beisein der Deutschen Weinkönigin Janina Huhn und Staatssekretär Peter Bleser im Rahmen der Preisverleihung der Bundesweinprämierung am 30. Oktober in Mainz.

Jungwinzervereinigung des Jahres 2014/2015

Beste Jungwinzervereinigung des Jahres 2014 wurden die badischen Winzer von **CreatiWi (Alde Gott Winzer eG)**. Zum zweiten Mal hat die DLG diesen Nachwuchspreis vergeben. Stolz präsentieren die Mitglieder der Jungwinzervereinigung ihre Urkunde, die sie aus den Händen von DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (rechts) ebenfalls am 30. Oktober im Rahmen der Preisverleihung der Bundesweinprämierung in Mainz erhielten. Zu den ersten Gratulanten zählte die Deutsche Weinkönigin Janina Huhn, die sich mit den Preisträgern freute.

Weitere Preise für die Ernährungswirtschaft

DLG vergibt erstmals „Preis für langjährige Produktqualität“

Im Rahmen des Berliner Milchforums hat die DLG zum ersten Mal ihre Unternehmensauszeichnung „Preis für langjährige Produktqualität“ vergeben. Mit dieser Auszeichnung, die nachhaltiges Qualitätsstreben in den Mittelpunkt stellt, werden Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft gewürdigt, deren Produkte seit mindestens fünf Jahren regelmäßig von der DLG getestet werden. DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing überreichte die Urkunde an die Unternehmen im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung im Rahmen des Berliner Milchforums am 13. März in Berlin. Alle ausgezeichneten Betriebe sind im Internet unter www.DLG.org/PLP veröffentlicht.

Zahlreiche Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft lassen ihre Produkte seit vielen Jahren freiwillig durch die Sachverständigen der DLG testen. Um dieses Qualitätsstreben zu fördern, vergibt die DLG seit diesem Jahr die Herstellerauszeichnung „DLG-Preis für langjährige Produktqualität“. Diese Auszeichnung wird jährlich durch die DLG an Hersteller von Lebensmitteln verliehen. Voraussetzung für die Verleihung sind fünf Teilnahmejahre in Folge mit jeweils mindestens drei Prämierungen pro Prämierungsjahr. Ab dem 5. erfolgreichen Teilnahmejahr wird der Betrieb mit dem „DLG-Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Nimmt ein Hersteller in einem Jahr nicht teil oder erreicht er nicht die erforderliche Anzahl an Prämierungen, so verliert er seinen Anspruch auf diese Auszeichnung.

„Qualität muss für die Verbraucher mit überzeugenden Inhalten gefüllt werden, muss nachvollziehbar sein und soll ein beständiges Merkmal eines Lebensmittels sein, kein kurzfristiges Aufleuchten. Der ‚Preis für langjährige Produktqualität‘ hat genau diesen Anspruch, denn mit ihm können die Preisträger dokumentieren, dass sie zum Teil über Jahrzehnte ihre Lebensmittel durch die neutralen Experten der DLG testen lassen. Ein eindeutiges Versprechen, in dem der Wille zu konsequenter Qualitätssicherung zum Ausdruck kommt“, unterstrich DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing abschließend.

Die besten Wein- und Sekt-Kollektionen aus der DLG-Bundesweinprämierung 2014

Die DLG hat auf der ProWein, der internationalen Fachmesse für Wein und Spirituosen in Düsseldorf, deutsche Spitzenwinzer mit dem Sonderpreis „Beste Kollektionen“ aus der letztjährigen DLG-Bundesweinprämierung ausgezeichnet. Zusammen mit der deutschen Weinkönigin Janina Huhn überreichte Rudolf Hepp, Geschäftsführer DLG-Testzentrum Lebensmittel, die renommierten Auszeichnungen am Stand des Deutschen Weininstituts (DWI). Als Trendbarometer bietet die DLG-Bundesweinprämierung mit einer jährlichen Verkostung und unabhängigen Bewertung von rund 5.000 Weinen und Sekten aller Anbaugebiete einen umfassenden Einblick in aktuelle Geschmackstrends und das Qualitätsniveau deutscher Winzer. Im führenden Qualitätswettbewerb für deutsche Weine und Sekte werden jährlich die besten Weine, Sekte und Winzer des Jahres prämiert. Auf der diesjährigen ProWein präsentierte die DLG die besten Sortimente aus der DLG-Bundesweinprämierung 2014 in den Kategorien „Weißwein trocken“, „Weißwein fruchtig“, „Rotwein trocken“, „Barrique trocken“ und „Edelsüß“ sowie für die besten Sekt-Kollektionen „brut“ und „fruchtig“.

Die Auszeichnung „Beste Kollektion“ ist Beweis für die Arbeit der Winzer auf hohem Qualitätsniveau. Die ausgezeichneten Sortimente bieten die Möglichkeit, die verschiedenen Variationen einer Sorte oder den Ausbaustil eines Weinguts kennenzulernen. So wird das fachliche Können der Preisträger in seiner ganzen Vielfalt empfohlen.

Ausgezeichnet wurden:

Beste Kollektion „Weißwein trocken“	Ökonomierat Johann Geil I. Erben, Bechtheim (Rheinhessen)
Beste Kollektion „Weißwein fruchtig“	Weingut Fleischmann, Gau-Algesheim (Rheinhessen)
Beste Kollektion „Rotwein trocken“	Weingut Leopold Schätzle, Endingen (Baden)
Beste Kollektion „Barrique trocken“	Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler (Pfalz)
Beste Kollektion „Edelsüß“	Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim (Pfalz)
Beste Kollektion „Sekt brut“	Sektgut St. Laurentius Klaus Herres, Leiwen (Mosel)
Beste Kollektion „Sekt fruchtig“	Winzergenossenschaft Edenkoben eG (Pfalz)

BUNDESEHRENPREISE

Der Bundesehrenpreis ist die höchste Auszeichnung, die Unternehmen der deutschen Lebensmittelbranche erreichen können. Er wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft an Unternehmen verliehen, die bei den Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmittel die besten Gesamtergebnisse in der jeweiligen Lebensmittelkategorie erzielt haben.

Bei Fleisch, Brot und Milchprodukten werden die Bundesehrenpreise bei der 1. bis 5. Auszeichnung in Bronze, bei der 6. bis 10. Auszeichnung in Silber und ab der 11. Auszeichnung in Gold verliehen. Bei den anderen Produktgruppen entscheidet die beste bundesweite Betriebsleistung. Gold und Silber werden jeweils einmal verliehen, alle weiteren Betriebe erhalten den Bundesehrenpreis in Bronze.

Bundesehrenpreise Fleisch 2014

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Fleischwaren und Feinkosterzeugnisse 2013 wurden 2014 nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Bundesehrenpreisträger Gruppe 1:
1 bis 29 Vollarbeitskräfte

Metzgerei Heindl GmbH, Untergriesbach	Bundesehrenpreis in Gold
Metzgerei Karl Schuster, Ermengerst	Bundesehrenpreis in Bronze
Metzgerei Ludwig Haller GmbH, Murnau a.St.	Bundesehrenpreis in Bronze
Metzgerei Josef Mock, Mittenwald	Bundesehrenpreis in Bronze
Metzgerei Manfred Obermaier, Pliening	Bundesehrenpreis in Gold

Bundesehrenpreisträger Gruppe 2:
30 bis 99 Vollarbeitskräfte

Fleischerei Gebrüder Arnold, Inhaber Helmut Arnold, Kraupa	Bundesehrenpreis in Gold
Südbayerische Fleischwaren GmbH, Obertraubling	Bundesehrenpreis in Bronze
Metzgerei Gustav Winterhalter GmbH, Elzach	Bundesehrenpreis in Bronze

Bundesehrenpreisträger Gruppe 3:
100 und mehr Vollarbeitskräfte

Fleischwerk Feneberg Lebensmittel GmbH, Kempten	Bundesehrenpreis in Gold
Kaufland Fleischwaren SB GmbH & Co. KG, Neckarsulm	Bundesehrenpreis in Gold
Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG, REWE GROUP, Frankfurt	Bundesehrenpreis in Bronze
Zur Mühlen ApS Co. KG, Böklunder Plumrose GmbH & Co. KG, Böklund	Bundesehrenpreis in Bronze

In festlichem Rahmen überreichte der Parlamentarische Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Peter Bleser (links) gemeinsam mit DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing (rechts), Urkunden und Medaillen an die jeweils zwölf besten Unternehmen der deutschen Fleischwarenbranche (Foto oben) und der deutschen Backwarenbranche. Die Siegerehrung fand am 5. Juni im Kaisersaal am Potsdamer Platz statt.

Bundesehrenpreise Brot und Feine Backwaren 2014

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Brot und Feine Backwaren 2013 wurden 2014 nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Bundesehrenpreisträger Gruppe 1:
1 bis 15 Vollarbeitskräfte in der Produktion

Dietrich Borggreve Zwieback- und Keksfabrik, Neuenhaus	Bundesehrenpreis in Bronze
Bäckerei Ries, Inh. Hans Majeron, München	Bundesehrenpreis in Gold
Naturkornmühle Karl-Otto Werz GmbH u. Co. KG, Heidenheim-Mergelstetten	Bundesehrenpreis in Gold

Bundesehrenpreisträger Gruppe 2:
16 bis 99 Vollarbeitskräfte in der Produktion

D. Entrup-Haselbach GmbH & Co.KG, Gevelsberg	Bundesehrenpreis in Bronze
Konditorei Brüder Oebel GmbH, Köln-Höhenberg	Bundesehrenpreis in Gold
Klauers Backstuben GmbH, Oberursel	Bundesehrenpreis in Bronze

Bundesehrenpreisträger Gruppe 3:
100 bis 299 Vollarbeitskräfte in der Produktion

Biebelhausener Mühle GmbH u. Co. KG, Ayl-Biebelhausen	Bundesehrenpreis in Gold
Harry-Brot GmbH, Betrieb Hannover, Hannover	Bundesehrenpreis in Gold
Helbing mein Lieblingsbäcker, GmbH & Co. KG Leinefelde, Leinefelde	Bundesehrenpreis in Bronze

Bundesehrenpreisträger Gruppe 4:
300 und mehr Vollarbeitskräfte in der Produktion

Continental Bakeries Holding & Service GmbH & Co. KG, Gronau	Bundesehrenpreis in Bronze
Kronenbrot KG, Franz Mainz, Würselen	Bundesehrenpreis in Gold
Kuchenmeister GmbH, Soest	Bundesehrenpreis in Bronze

Bundesehrenpreise Milchwirtschaft 2014

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Milch und Milchprodukte einschließlich Speiseeis 2013 wurden 2014 nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Bundesehrenpreisträger in der Kategorie:
Verarbeitete Milchmenge ≤ 50 Mio kg

Münsterländische Margarine Werke J. Lülf GmbH, Rosendahl	Bundesehrenpreis in Bronze
TURM-Sahne GmbH, Oldenburg	Bundesehrenpreis in Bronze
Bayerische Milchindustrie eG, Werk Würzburg, Würzburg	Bundesehrenpreis in Bronze
Käserei Altenburger Land GmbH & Co.KG, Lumpzig OT Hartha	Bundesehrenpreis in Bronze
Käserei Loose GmbH & Co. KG, Leppersdorf	Bundesehrenpreis in Bronze

Bundesehrenpreisträger in der Kategorie:
Verarbeitete Milchmenge ≤ 300 Mio kg

Karwendel Werke Huber GmbH & Co. KG, Buchloe	Bundesehrenpreis in Silber
Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG, Wasserburg	Bundesehrenpreis in Bronze
Molkerei Gropper GmbH & Co. KG, Bissingen	Bundesehrenpreis in Bronze
Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg, Freiburg	Bundesehrenpreis in Bronze

Bundesehrenpreisträger in der Kategorie:
Verarbeitete Milchmenge > 300 Mio kg

Arla Foods Deutschland GmbH, Niederlassung Upahl, Upahl	Bundesehrenpreis in Bronze
Zott GmbH & Co. KG, Mertingen	Bundesehrenpreis in Bronze

▲ Ebenfalls am 5. Juni im Kaisersaal in Berlin erhielten die elf besten Unternehmen der Milchbranche ihre Bundesehrenpreise vom Parlamentarischen Staatssekretär Peter Bleser und von DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing.

Bundesehrenpreise Wein und Sekt 2014

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Bundesweinprämierungen 2014 wurden nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Baden:

Weingut Rüdiger Bös, Malsch	Bundesehrenpreis in Bronze
Oberkircher Winzer eG, Oberkirch	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut Leopold Schätzle, Endingen	Bundesehrenpreis in Bronze

Franken:

Weinhaus Frank GbR, Triefenstein-Lengfurt	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim	Bundesehrenpreis in Bronze

Hessische Bergstraße:

Weingut Simon Bürkle, Zwingenberg	Bundesehrenpreis in Bronze

Mittelrhein:

Weingut-Brennerei-Sekt August & Thomas Perll, Boppard	Bundesehrenpreis in Bronze

Mosel:

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	Bundesehrenpreis in Bronze

Nahe:

Weingut Theo Enk, Dorsheim	Bundesehrenpreis in Bronze

Pfalz:

Weingut Bärenhof, Helmut Bähr und Sohn, Bad Dürkheim	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut Darting GdbR, Bad Dürkheim	Bundesehrenpreis in Bronze
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut August Ziegler, Maikammer	Bundesehrenpreis in Gold

Rheingau:

Wein- und Sektgut F. B. Schönleber, Oestrich-Winkel	Bundesehrenpreis in Bronze

Rheinhessen:

Weingut Fleischmann, Gau-Algesheim	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut Bungert-Mauer, Ockenheim	Bundesehrenpreis in Silber
Weingut Manz, Erich & Eric Manz, Weinolsheim	Bundesehrenpreis in Bronze

Saale-Unstrut:

Weingut Marcel Schulze, Döschwitz	Bundesehrenpreis in Bronze

Sachsen:

Weingut Drei Herren, Radebeul	Bundesehrenpreis in Bronze

Württemberg:

Weingut Busch GbR, Bretzfeld-Dimbach	Bundesehrenpreis in Bronze
Rolf Willy GmbH , Privatkellerei-Weinbau, Nordheim	Bundesehrenpreis in Bronze

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Bundesweinprämierung 2014 für Sekt b. A. wurden nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Sektgut St. Laurentius, Klaus Herres, Leiwen (Mosel)	Bundesehrenpreis in Gold
Winzergenossenschaft Edenkoben eG, Edenkoben (Pfalz)	Bundesehrenpreis in Silber
Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen (Pfalz)	Bundesehrenpreis in Bronze

▼ Im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung am 30. Oktober auf den Mainzer Kupferberg-Terrassen erhielten 21 Wein- und 3 Sekterzeuger von Staatssekretär Peter Bleser, DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer und der Deutschen Weinkönigin Janina Huhn die höchste Auszeichnung der deutschen Weinwirtschaft.

Bundesehrenpreise Bier 2014

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Bier 2014 wurden nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Baden-Württemberg:

Distelhäuser-Brauerei Ernst Bauer GmbH & Co. KG, Tauberbischofsheim	Bundesehrenpreis in Gold
Biermanufaktur ENGEL GmbH & Co. KG, Crailsheim	Bundesehrenpreis in Bronze
Hochdorfer Kronenbrauerei Otto Haizmann KG, Nagold-Hochdorf	Bundesehrenpreis in Bronze
Hirsch-Brauerei Honer GmbH & Co. KG, Wurmlingen	Bundesehrenpreis in Bronze
Fürstlich Fürstenbergische Brauerei GmbH & Co. KG, Donaueschingen	Bundesehrenpreis in Bronze

Bayern:

Schloßbrauerei Maxlrain GmbH Co.KG, Tuntenhausen	Bundesehrenpreis in Silber
Brauerei Ustersbach · Adolf Schmid KG, Ustersbach	Bundesehrenpreis in Bronze
Flötzinger Brauerei · Franz Steegmüller GmbH & Co. KG, Rosenheim	Bundesehrenpreis in Bronze
AuerBräu GmbH, Rosenheim	Bundesehrenpreis in Bronze
Brauhaus Riegele KG, Augsburg	Bundesehrenpreis in Bronze

Brandenburg:

Frankfurter Brauhaus GmbH, Frankfurt/Oder	Bundesehrenpreis in Bronze

Hessen:

Privat-Brauerei Schmucker GmbH & Co. KG, Mossautal	Bundesehrenpreis in Bronze
Darmstädter Privatbrauerei GmbH, Darmstadt	Bundesehrenpreis in Bronze

Mecklenburg-Vorpommern:

Störtebeker Braumanufaktur GmbH, Stralsund	Bundesehrenpreis in Bronze

Nordrhein-Westfalen:

Gräflich zu Stolberg'sche Brauerei Westheim GmbH, Marsberg	Bundesehrenpreis in Bronze

Rheinland-Pfalz:

Brauerei Park & Bellheimer GmbH & Co.KG, Bellheim	Bundesehrenpreis in Bronze

Sachsen:

Landskron BRAU-MANUFAKTUR GmbH & Co. KG, Görlitz	Bundesehrenpreis in Bronze

▲ Ausgezeichnete Braukunst: Gemeinsam mit Dr. Theodor Seegers, Ministerialdirektor im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, und der Hallertauer Hopfenkönigin Regina Obster übergab DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing die Bundesehrenpreise an 17 Brauereien. Die feierliche Verleihung fand im Rahmen des Brauertags am 25. Juni in Berlin statt.

Bundesehrenpreise Fruchtgetränke 2014

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Fruchtgetränke 2014 wurden nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Baden-Württemberg:

Hegauer Süßmostkelterei · Wilhelm Auer, Mühlhausen-Ehingen	Bundesehrenpreis in Bronze
Gunkel GmbH Natursäfte, Heilbronn	Bundesehrenpreis in Bronze
Falter Fruchtsaft GmbH, Heddesbach	Bundesehrenpreis in Bronze
Auer Fruchtsäfte, Lauterstein	Bundesehrenpreis in Bronze

Bayern:

Lindauer Bodensee-Fruchtsäfte GmbH, Lindau	Bundesehrenpreis in Silber
Refresco Deutschland GmbH Produktionsstandort Grünsfeld, Grünsfeld	Bundesehrenpreis in Bronze
Josef Pölz Alztaler Fruchtsäfte GmbH, Garching	Bundesehrenpreis in Bronze

Brandenburg:

A. Dohrn & A. Timm GmbH & Co. KG, Diedersdorf	Bundesehrenpreis in Bronze

Hessen:

Kelterei Gerhard Nöll GmbH, Frankfurt	Bundesehrenpreis in Bronze

Mecklenburg-Vorpommern:

Darguner Brauerei GmbH, Dargun	Bundesehrenpreis in Bronze
Sonnländer Getränke GmbH · Betriebsstätte Rostock, Rostock	Bundesehrenpreis in Bronze

Niedersachsen:

Wesergold Getränkeindustrie GmbH & Co. KG, Rinteln	Bundesehrenpreis in Gold
Dr. Demuth GmbH & Co. KG, KATLENBURGER Kellerei, Katlenburg-Lindau	Bundesehrenpreis in Bronze
Valensina GmbH Werk Vechta, Vechta-Spreda	Bundesehrenpreis in Bronze
beckers bester GmbH, Nörten-Hardenberg	Bundesehrenpreis in Bronze

Nordrhein-Westfalen:

Niederrhein-Gold Tersteegen KG, Moers	Bundesehrenpreis in Bronze

Rheinland-Pfalz:

Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG, Unkel / Rhein	Bundesehrenpreis in Bronze
Bad Hönninger Fruchtsäfte & Weine GmbH, Bad Hönningen	Bundesehrenpreis in Bronze

Sachsen:

Schmieder GmbH Wein- u. Fruchtsaftkelterei, Lichtenberg	Bundesehrenpreis in Bronze

Sachsen-Anhalt:

EMIG GmbH & Co. KG, Calvörde	Bundesehrenpreis in Bronze

Gemeinsam mit Peter Bleser, Parlamentarischer Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, übergab DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer die Bundesehrenpreise an 20 deutsche Fruchtgetränkehersteller (Foto oben) und 22 Spirituosenhersteller. Alle Preisträger hatten in den Internationalen DLG-Qualitätsprüfungen herausragende Gesamtergebnisse erzielt. Die Preisverleihung fand am 23. September in Berlin statt.

Bundesehrenpreise Spirituosen 2014

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Spirituosen 2014 wurden nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Baden-Württemberg:

Vom Fass AG, Waldburg	Bundesehrenpreis in Bronze
Elztalbrennerei Georg Weis GmbH, Gutach	Bundesehrenpreis in Bronze
Bimmerle KG, Schwarzwälder Edelbranntweinbrennerei, Achern-Mösbach	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut & Brennerei Bernd Gemmrich, Beilstein	Bundesehrenpreis in Bronze

Bayern:

Spezialitätenbrennerei Norbert Winkelmann, Hallerndorf	Bundesehrenpreis in Gold
Rola GmbH & Co. KG · Weinbrennerei u. Likörfabrik, Rottenburg	Bundesehrenpreis in Bronze
Edelbrennerei Haas GmbH & Co. KG , Pretzfeld	Bundesehrenpreis in Bronze

Berlin:

Schilkin GmbH & Co. KG, Berlin	Bundesehrenpreis in Bronze

Hamburg:

YLLDAL International GmbH, Hamburg	Bundesehrenpreis in Bronze

Hessen:

Henkell & Co., Sektkellerei KG, Wiesbaden	Bundesehrenpreis in Bronze
Edelbrennerei A. J. Dirker, Mömbris-Niedersteinbach	Bundesehrenpreis in Bronze
Rhön-Hessische-Weinbrennerei A. u. W. Dworzak GmbH & Co. KG, Fulda	Bundesehrenpreis in Bronze

Niedersachsen:

Wollbrink GmbH & Co. KG, Kornbrennerei-Likörfabrik, Weingroßhandlung, Bersenbrück	Bundesehrenpreis in Bronze

Nordrhein-Westfalen:

Pabst & Richarz Vertriebs GmbH, Minden	Bundesehrenpreis in Silber
Erlebnisbrennereien Sendenhorst, Sendenhorst	Bundesehrenpreis in Bronze
Diana Vertrieb GmbH & Co. KG, Andernach	Bundesehrenpreis in Bronze

Rheinland-Pfalz:

WAJOS GmbH, Die Genussmanufaktur, Dohr	Bundesehrenpreis in Bronze
Laux GmbH, Föhren	Bundesehrenpreis in Bronze
Brennerei für Edelbranntweine Heinz Dengel, Ingelheim am Rhein	Bundesehrenpreis in Bronze

Saarland:

Eckerts Wacholder-Brennerei GmbH , Tholey	Bundesehrenpreis in Bronze

Sachsen-Anhalt:

Abtshof Magdeburg GmbH, Magdeburg	Bundesehrenpreis in Bronze

Thüringen:

Destillerie & Liqueurfabrik Altenburg R. Heydt Kornbrennerei und Spirituosenvertrieb GmbH & Co. KG, Altenburg	Bundesehrenpreis in Bronze

DLG-VERANSTALTUNGEN

Ausstellungen, Tagungen und Seminare

Datum / Ort	Veranstaltung
13. bis 15. Januar 2014 München	DLG-Wintertagung 2014: „Weltagrarhandel Wer profitiert? Wer verliert?“
13. Januar 2014 München	Ausschuss für Schweineproduktion: „Wunsch oder Wirklichkeit: Visionäre Stallkonzepte für die Schweinehaltung“
13. Januar 2014 München	Ausschüsse für Ackerbau und für Pflanzenschutz: „Mais in der Fruchtfolge – von 0 auf 100. Was ist das Maß?“
13. Januar 2014 München	Ausschuss für Milchproduktion und Rinderhaltung und Arbeitsgruppe Nachhaltige Landwirtschaft: „Die ‚nachhaltige‘ Milch: Was wird gefordert, was umgesetzt?“
13. Januar 2014 München	Ausschuss für Biogas: „Alternativen zu Mais in Biogasanlagen“
14. Januar 2014 München	Ausschüsse für Pflanzenernährung, für Ackerbau und für Grünland und Futterbau: „Novellierung der Düngeverordnung – Wegweiser oder Fallstrick für das Düngemanagement?“
14. Januar 2014 München	Ausschuss für Entwicklung ländlicher Räume: „Unternehmer: Entscheidungen treffen im betrieblichen Umfeld“
14. Januar 2014 München	Ausschuss für Forstwirtschaft: „Baum ab – Ja bitte! Aber nachhaltig!“
14. Januar 2014 München	Ausschuss für Betriebsführung: „Landwirtschaft global: Welche Trends prägen die Märkte für Dünger und Landtechnik?“
14. Januar 2014 München	Ausschuss für Wirtschaftsberatung und Rechnungswesen: „Transparenz schaffen für Unternehmer und Banken – die Konsolidierung von Jahresabschlüssen“
14. Januar 2014 München	Ausschuss für Milchproduktion und Rinderhaltung: „BVD & Co.: Biosicherheit im Milchviehbetrieb“
14. Januar 2014 München	Arbeitskreis Öko-Landbau: „Öko zwischen Wunsch und Wirklichkeit – passen Nachfrage und Produktion in Deutschland wirklich nicht zusammen?“
14. Januar 2014 München	Junge DLG: „Knappe Fläche heiß begehrt“
14. Januar 2014 München	Arbeitskreis Fresh cut Produkte: „Küchenfertige Schnittsalate – Was will der Kunde? Was kann der Landwirt?“
14. Januar 2014 München	Ausschuss für Technik in der Pflanzenproduktion: „Strohmanagement – kurze oder lange Stoppeln – was ist richtig?“
14. Januar 2014 München	Ausschuss für Biogas: „Biogasanlagen – Stellschrauben für die wirtschaftliche Produktion“

Datum / Ort	Veranstaltung
14. Januar 2014 München	Arbeitsgruppe Agrarrecht: „Landwirtschaftliche AGB – unterschätzt in Chancen und Risiko?“
21. Januar 2014 Friedland-Groß Schneen	DLG-Unternehmer-Seminar: „Getreidelager bauen, nutzen und managen“
21. bis 23. Januar 2014 Beinrode / Thüringen	DLG-Seminar: „Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft – Betriebsanalyse und Betriebsentwicklung“
27. bis 31. Januar 2014 Groß-Umstadt	DLG-Agribusiness-Seminar: „Agrarfinanzmanager Modul 1“
28. bis 29. Januar 2014 Soest	DLG-Technikertagung
29. Januar 2014 Wulfsen	DLG-Unternehmer-Seminar: „Fisch im Hofladen – erfolgreiche Vermarktung von Fisch“
29. bis 31. Januar 2014 Köllitsch	DLG-Seminar-Spezial: „Siloprofi werden – kompetent Silagen erzeugen“
30. Januar 2014 Groß-Umstadt	Landtechnisches DLG-Kolloquium: „Düngung“
30. Januar 2014 Frankfurt am Main	DLG-Unternehmer-Seminar: „Betriebswachstum im Ackerbau“
3. Februar 2014 Schloss und Gut Liebenberg	DLG-Unternehmer-Seminar: „Generationswechsel in landwirtschaftlichen Kapitalgesellschaften“
3. Februar 2014 Frankfurt am Main	DLG-Unternehmer-Seminar: Food defense
4. bis 5. Februar 2014 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Hygiene in der Lebensmittelwirtschaft“
4. bis 5. Februar 2014 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Hygiene in der Lebensmittelwirtschaft“
4. bis 6. Februar 2014 Allrussisches Ausstellungszentrum VVC Moskau, Russland	Agro Farm
7. bis 9. Februar 2014 Niederlande	Auslandsfahrt der Jungen DLG in die Niederlande
11. bis 12. Februar 2014 Mannheim	13. Fachtagung: „LAND.TECHNIK für Profis“: „Verfahren und Technik für die Futterernte“
11. bis 13. Februar 2014 Coburg	DLG-Seminar: „Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft – Betriebsanalyse und Betriebsentwicklung“
12. Februar 2014 Lehrte	DLG-Unternehmer-Seminar: „Rechtsformen“
13. Februar 2014 Frankfurt am Main	DLG-Unternehmer-Seminar: „Vermögensstrategie“
18. Februar 2014 Erfurt	DLG-Symposium: „Fleischqualität der Zukunft“

Datum / Ort	Veranstaltung
18. bis 19. Februar 2014 Göttingen	13. Konferenz „DLG-Forum Spitzenbetriebe Schwein“
18. Februar 2014 Schloss und Gut Liebenberg	DLG-Unternehmer-Seminar: „Wachsende Betriebe professionell organisieren!“
18. bis 19. Februar 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Frucht- und Erfrischungsgetränke
20. Februar 2014 Frankfurt am Main	DLG-Agribusiness-Seminar: „Facebook richtig nutzen“
20. bis 23. Februar 2014 Messegelände Frankfurt am Main	Land & Genuss Natur, Garten und Lebensart
25. Februar 2014 Willebadessen	DLG-Unternehmer-Seminar: „Wachsende Betriebe professionell organisieren!“
25. Februar 2014 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Allergene“
25. Februar 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Grundlagen „basic 1“
25. bis 26. Februar 2014 Schloss und Gut Liebenberg	DLG-Unternehmer-Seminar: „Führungskompetenz und Personalmanagement als Unternehmer richtig umsetzen“
26. Februar 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Grundlagen „basic 2“
27. Februar 2014 Fulda	DLG-Agribusiness-Seminar: ,,Agrar-Personalmarkt 2020- Analyse und Ausblick für einen erfolgreichen Wettbewerb“
28. Februar 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
28. Februar bis 2. März 2014 Lodz, Polen	Fachmesse für Rinder-, Schweine- und Geflügelproduzenten: FERMA
3. März 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
4. März 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
5. März 2014 Frankfurt am Main	DLG-Symposium: ,,Food Ingredients“ Trends – Produkte – Technologien
5. März 2014 Wädenswil, Schweiz	DLG-Sensorik-Kurs: Gute Labor Praxis
5. bis 7. März 2014 Messegelände Cremona, Italien	BioEnergy Italy 2014
6. bis 7. März 2014 Wädenswil, Schweiz	DLG-Sensorik-Kurs: Rollen in der Sensorik
7. März 2014 Freising	DLG-Sensorik-Seminar: QT Bier Weihenstephan 1

Datum / Ort	Veranstaltung
7. bis 8. März 2014 Hohenroda	11. Konferenz „DLG-Forum Spitzenbetriebe Milcherzeugung“: „Zukunft gestalten, Strategien entwickeln“
8. März 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
9. März 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
11. März 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
13. März 2014 Berlin	Preisverleihung „Preis für langjährige Produktqualität“ im Rahmen des 5. Berliner Milchforums
15. März 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
18. bis 19. März 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Apfelwein und Apfelsaft „Apfelweinsommelier“
18. bis 20. März 2014 Göttingen	68. GfE-Jahrestagung (Gesellschaft für Ernährungsphysiologie)
20. März 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Grundlagen
20. März 2014 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „IFS“
21. März 2014 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „HACCP“
23. bis 28. März 2014 St. Ottilien	DLG-Agribusiness-Seminar: „Agrarfinanzmanager Modul II“
25. März 2014 Frankfurt am Main	DLG-Seminar: „Die Zukunft der geografischen Angaben für Lebensmittel“
25. und 26. März 2014 Celle	DLG-Symposium: ,,Eier und Eitechnologie´´
25. und 26. März 2014 Wernigerode-Silstedt	DLG-Agribusiness-Seminar: ,,Landwirtschaft für Quereinsteiger´´
26. bis 27. März 2014 Frankfurt am Main	DLG-Agribusiness-Seminar: „Erfolgreiche Messeauftritte“
27. bis 28. März 2014 Detmold	DLG-Sensorik-Seminar: Brot
28. März 2014 Wädenswil, Schweiz	DLG-Sensorik-Kurs: Semantik – Wortbedeutung und Sprachgebrauch
31. März und 1. April 2014 Brüssel, Belgien	European Arable Farmers (EAF): „Brussels Meeting“ und Kongress: “Forum for the Future of Agriculture”
1. April 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
1. und 2. April 2014 Fulda	14. Forum angewandte Forschung in der Rinder- und Schweinefütterung

Datum / Ort	Veranstaltung
2. April 2014 Ascheberg	DLG-Unternehmer-Seminar: „Algen vom Hof?! – Kontrollierte Produktion von Mikroalgen“
2. und 3. April 2014 Fulda	117. Tagung des Bundesarbeitskreises der Fütterungsreferenten
2. bis 4. April 2014 Groß-Umstadt	DLG-Unternehmer-Seminar: „Willkommen in der Landwirtschaft“
2. und 3. April 2014 Lautertal	Nachtreffen der DLG-Herdenmanager Milchvieh mit Seminar:“ Low-Stress-Stockmanship“
3. und 4. April 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Wein & Sekt
4. April 2014 Frankfurt am Main	DLG-Agribusiness-Seminar: „Kundenkommunikation mit Apps und Co.?“
4. bis 5. April 2014 Chisamba, Sambia	1. Landwirtschaftsmesse: „AgriTech Expo Zambia“
8. April 2014 Neubrandenburg	Junge DLG / Team Neubrandenburg: „Zukunftsbranche Landwirtschaft: Jobperspektiven in der Landtechnik“
8. April 2014 Heilbronn	DLG-Symposium: ,,Fruchtsaft und fruchtsafthaltige Getränke“
10. April 2014 Groß-Umstadt	Landtechnisches DLG-Kolloquium: „Nutztierernährung“
10. April 2014 Osnabrück	DLG-Aussteller-Workshop: „Kunden (er-)kennen! Internationales Messepotenzial clever nutzen“
13. bis 17. April 2014 Lehr- und Versuchszentrum Futtercamp, Blekendorf	33. DLG-Bundeswettbewerb Melken
15. April 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
23. und 24. April 2014 Alzey	DLG-Sensorik-Seminar für Profis: Fertiggerichte mit Quali-Test
24. bis 27. April 2014 Cluj-Napoca, Rumänien	AGRARIA Internationale Ausstellung für Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie und Tierhaltung
8. Mai 2014 Groß-Umstadt	DLG-Hochschultag AGRARTECHNIK 2014
12. bis 15. Mai 2014 Schweden	Junge DLG / Team Kiel: Exkursion nach Schweden
13. Mai 2014 Triesdorf	Junge DLG / Team Triesdorf: „Zurück in die Zukunft?! Die Land- und Ernährungswirtschaft von morgen“
13. Mai 2014 Frankfurt am Main	DLG-Agribusiness-Seminar: „Eventmanagement – Veranstaltungen souverän planen und organisieren in der Landwirtschaft (Basismodul 1)“
14. und 15. Mai 2014 Berlin	DLG-Sensorik-Seminar: Fleischerzeugnissse / Wurst

Datum / Ort	Veranstaltung
15. Mai 2014 Würzburg	DLG-Symposium: „Milch und Milchtechnologie“
15. bis 16. Mai 2014 Würzburg	DLG-Agribusiness-Seminar: „Wie verdoppelt man seine Margen im Vertrieb? Benchmarks für Zulieferer der Landwirtschaft“
18. bis 20. Mai 2014 Yangling bei Xi‘an, China	Sino-German BioEnergy Annual Conference Thema: Dezentrale Energieversorgung mit Foyerausstellung
18. bis 23. Mai 2014 Wolkenstein	DLG-Agribusiness-Seminar: „Agrarfinanzmanager Modul III“
20. Mai 2014 Würzburg	DLG-Agribusiness-Seminar: „Vertriebsprofis unter sich – ‚Tacheles reden‘ mit Christian Jäger“
22. bis 23. Mai 2014 Wädenswil, Schweiz	DLG-Sensorik-Kurs: Hedonische Analytik
22. bis 24. Mai 2014 Parma, Italien	EPP Congress (European Pig Producers)
22. bis 25. Mai 2014 Torbali bei Izmir, Türkei	DLG - ÖCP Tarla Günleri Feldtage
23. bis 25. Mai 2014 Jena	Jahrestagung Junge DLG: „Unternehmer von 0 auf 100 Verantwortung übernehmen – Perspektiven entwickeln“
28. Mai 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
1. Juni 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
2. Juni 2014 Frankfurt am Main	DLG-Seminar: „Die neue Lebensmittelinformationsverordnung“
4. und 5. Juni 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Feine Backwaren
4. und 5. Juni 2014 Cuxhaven	DLG-Sensorik-Seminar: Grundlagentraining
5. Juni 2014 Kleve/Niederrhein	DLG-Grünlandtagung: „Nährstoffeffizienz wirtschaftseigener Dünger im Grünland“
5. bis 8. Juni 2014 Fundulea, Kreis Calarasi bei Bukarest, Rumänien	AgriPlanta-RomAgroTec Landwirtschaftliche Freigeländeausstellung
11. bis 12. Juni 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Fisch & Seafood
11. bis 15. Juni 2014 Wien und Umgebung, Österreich	European Arable Farmers EAF-Jahrestreffen: „Sustainable Intensification of Arable Farming in the East of Austria“

Datum / Ort	Veranstaltung
13. bis 15. Juni 2014 Gemeinde Gogolin bei Opole /Polen (am Flughafen Kamien Slaski)	Opolagra
17. Juni 2014 Bernburg-Strenzfeld	DLG-Unternehmer-Seminar: „Fortbildungsmaßnahme ‚Sachkundenachweis Pflanzenschutz'"
17. bis 19. Juni 2014 IPZ Bernburg-Strenzfeld	DLG-Feldtage 2014 Pflanzenbau zum Anfassen
17. bis 19. Juni 2014 Bernburg-Strenzfeld	12. Internationaler Field Robot Event 2014 auf den DLG-Feldtagen 2014
18. Juni 2014 Quedlinburg	2. Julius-Kühn-Symposium: „Neue Techniken in der Pflanzenzüchtung" mit Angebot Besuch der DLG-Feldtage 2014
18. Juni 2014 Bernburg-Strenzfeld	Young Farmers Day auf den DLG-Feldtagen 2014
18. Juni 2014 Bernburg-Strenzfeld	Junge DLG / Podiumsdiskussion: „Raps 3.0 – Zukunftsperspektiven Anbau und Markt"
18. Juni 2014 Löbnitz an der Bode	Junge DLG / Teams zu Gast bei DLG-Präsident Bartmer
19. Juni 2014 Bernburg-Strenzfeld	DLG-Unternehmer-Seminar: „Fortbildungsmaßnahme ‚Sachkundenachweis Pflanzenschutz'"
24. und 25. Juni 2014 Wolperode	DLG-Agribusiness-Seminar: „Landwirtschaft für Quereinsteiger II"
25. und 26. Juni 2014 Rheinstetten-Forchheim	DLG-Fachtagung Bewässerung mit Fachexkursion
25. bis 27. Juni 2014 Winterthur / Schweiz	Jahreskongress der European Dairy Farmers (EDF): „Tradition und Markt – Milcherzeugung mit neuen Möglichkeiten"
1. Juli 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
2. und 3. Juli 2014 Weinheim	DLG-Sensorik-Seminar: Brot
2. bis 4. Juli 2014 Samara / Russland	International Field Days in the Volga Region (Internationale Feldtage für Pflanzenbau und Landtechnik, erstmalig in 2014 in der Wolga Region)
5. bis 6. Juli 2014 Minikowo bei Bydgoszcz, Polen	Agro-Tech Minikowo
9. und 10. Juli 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Süßwaren
14. bis 18. Juli 2014 Bad Sassendorf	DLG-Herdenmanager Schwein: „Fruchtbarkeitsseminar für russische Betriebe"
21. und 22. Juli 2014 Frankfurt am Main	„Nachhaltigkeit in der GV" inklusive DLG-Sensorik-Seminar
14. bis 17. August 2014 Karaevli bei Tekirdag (Thrakien), Türkei	DLG – ÖCP Tarim ve Teknoloji Günleri mit Maschinenvorführungen und pflanzenbaulichen Demonstrationen

Datum / Ort	Veranstaltung
25. bis 29. August 2014 Köllitsch	DLG-Herdenmanager Milchvieh, Seminar Teil I
1. September 2014 Bamberg	DLG-Agribusiness-Seminar: „Landwirtschaft für Quereinsteiger III“
2. bis 3. September 2014 Hannover	DLG-Unternehmertage 2014: „Betriebsstrategie 2024 Von der Idee zum Erfolg“
2. September 2014 Hannover	Junge DLG: „Ausgebrannt?! Burn-out in der Landwirtschaft“
3. September 2014 Hannover	Öffentliche Podiumsdiskussion: „Märkte im Fokus“ Die Märkte für Getreide, Ölsaaten und Futtermittel nach der Ernte 2014
3. bis 4. September 2014 Rittergut Bockerode Springe	PotatoEurope
3. bis 4. September 2014 Mannheim	DLG-Seminar ‚Landwirtschaft für Quereinsteiger‘: „Kompakttraining: Die Agrarbranche und ihre Produktionsverfahren im Fokus“
4. bis 7. September 2014 Carani, Timis County, Rumänien	1. AgriPlanta Vest Landwirtschaftliche Freigeländeausstellung
5. September 2014 Mannheim	DLG-Seminar ‚Landwirtschaft für Quereinsteiger‘: „Kompakttraining: Die Agrarbranche und ihre Produktionsverfahren im Fokus“
10. September 2014 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: HACCP
17. September 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: QT Brot und Feingebäck
18. September 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Grundlagen
23. September 2014 Frankfurt am Main	DLG-Seminar ‚Marketing/Kommunikation‘: „Videos für Homepage und Social Media richtig einsetzen“
23. bis 24. September 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Frischfleisch
24. bis 25. September 2014 Fulda	DLG-Lebensmitteltage 2014: „Aktuelle Herausforderungen in der Lebensmittelwirtschaft Analysen, Chancen, Risiken“
24. September 2014 Fulda	Forum 1: „Angewandte Sensorik ‚Sensory Claims‘“
24. September 2014 Fulda	Forum 2: „Innovation – Technologie ‚Lebensmittelindustrie 4.0‘“
24. September 2014 Fulda	Forum 3: „Sensorikwissenschaft & Nachwuchs“
24. September 2014 Fulda	Forum 4: „Food Chain ‚Rohstoff im Fokus‘“
25. September 2014 Fulda	Plenarveranstaltung: „Freihandelsabkommen USA – EU: Analysen, Chancen, Risiken“

Datum / Ort	Veranstaltung
24. bis 25. September 2014 Terneuzen, Niederlande	3rd International Seaweed Conference 2014
26. September 2014 Freising	DLG-Sensorik-Seminar: QT Bier Weihenstephan 2
30. September bis 1. Oktober 2014 Lemgo	DLG-Sensorik-Seminar: Feinkost und Fertiggerichte und Tiefkühlkost
2. Oktober 2014 Berlin	DLG-Sensorik-Seminar: QT Spirituosen
7. Oktober 2014 Stritez bei Jihlava, Tschechien	Pilotseminar „Management großer Würfe“ für tschechische Ferkelerzeuger (DLG-Akademie und Sano-Akademie)
7. Oktober 2014 Frankfurt am Main	DLG-Agribusiness-Seminar: „Texte, die beim Landwirt ankommen – Wirkungsvolle Artikel, Mailings und Pressetexte verfassen“
7. bis 8. Oktober 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Käse und Frischkäse
8. bis 11. Oktober 2014 Allrussisches Ausstellungszentrum Moskau, Russland	AgroTech Russia 2014 Internationale Ausstellung für Landtechnik
13. und 14. Oktober 2014 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Hygiene in der Lebensmittelherstellung“
13. bis 17. Oktober 2014 Iden	DLG-Herdenmanager Milchvieh, Seminar Teil II
14. Oktober 2014 Bovenden bei Göttingen	DLG-Agribusiness-Seminar: „Bildbeschaffung – auf das Foto kommt es an!“ DLG-Fotoworkshop
15. Oktober 2014 Bovenden bei Göttingen	DLG-Agribusiness-Seminar: „Digitale Fotografie“ DLG-Fotoworkshop
15. Oktober 2014 Berlin	Unterzeichnung Kooperationsvertrag Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GmbH (GIZ) und DLG e.V.
16. Oktober 2014 Lehrte-Ahlten	DLG-Unternehmer-Seminar: „Als Führungskraft eigene Stärken erfolgsorientiert einsetzen“
16. Oktober 2014 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelherstellung“
21. Oktober 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Verpackung
21. Oktober 2014 Triesdorf	Junge DLG / Team Triesdorf: „So fern und doch so nah“ Exkursion zu fortschrittlichen Unternehmen in der Region
21. Oktober 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Gute Labor Praxis
21. bis 22. Oktober 2014 Berlin	DAF-Jahrestagung: „Trends in der Landwirtschaft – quo vadis Agrarwissenschaften?“
22. bis 23. Oktober 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Rollen in der Sensorik

Datum / Ort	Veranstaltung
28. Oktober 2014 Bad Salzschlirf	DLG-Unternehmer-Seminar: „Marktchancen nutzen durch Trocknen und Sieben von Holzhackgut“
28. Oktober 2014 Frankfurt am Main	DLG-Symposium: „Kochsalzreduktion im Fokus“
28. bis 29. Oktober 2014 Cascais, Portugal	EABA Algae Biomass Novel Foods Workshop
28. bis 29. Oktober 2014 Weihenstephan	DLG-Profi- Sensorik-Seminar: Bier
29. Oktober 2014 Frankfurt am Main	DLG-Seminar: „Lebensmittelinformationsverordnung“
29. Oktober 2014 Göttingen	Junge DLG / Team Göttingen: „Gestern war heute noch morgen?! Zeitmanagement in der Landwirtschaft“
30. Oktober 2014 Nohra	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
3. November 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
3. November 2014 Nohra	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
3. bis 4. November 2014 Bonn	55. Fachtagung des DLG-Ausschusses „Gräser, Klee und Zwischenfrüchte“
3. bis 4. November 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Sensorische Analytik
4. November 2014 Neubrandenburg	Junge DLG / Team Neubrandenburg: „Muss Deutschland die Welt ernähren?“ Versorgungsstrategien für 9 Mrd. Menschen
5. November 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
5. November 2014 Nohra	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
5. bis 6. November 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Hedonische Analytik
6. November 2014 Nohra	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
7. November 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Sensorikmanager Abschlussprüfung
9. November 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
10. November 2014 Frankfurt am Main	DLG-Agribusiness-Seminar: „Immobilien und Vermögen in der Landwirtschaft bewerten“
10. November 2014 Hannover	International Poultry Conference zur EuroTier: „Tierwohl: Europa der unterschiedlichen Geschwindigkeiten“
10. November 2014 Hannover	International Dairy Event International Pig Event International Poultry Event
11. bis 14. November 2014 Messegelände Hannover	EuroTier 2014 Weltweit die Leitmesse für Tierhaltungs-Profis

Datum / Ort	Veranstaltung
11. bis 14. November 2014 Messegelände Hannover	Energy Decentral 2014 Internationale Fachmesse für innovative Energieversorgung
11. bis 14. November 2014 Hannover	EuroTier 2014: Täglich Forum Rind / Forum Schwein / Forum Geflügel und Forum Aquakultur
11. bis 14. November 2014 Hannover	EuroTier 2014: DLG/BFL-Special „Automatisierte Rinderfütterung – vom Silo bis zum Pansen“
11. bis 14. November 2014 Hannover	EuroTier 2014: DLG/BFL-Special „Innovative Ferkelaufzucht“
11. bis 14. November 2014 Hannover	Energy Decentral 2014: DLG-Special: „Gülle und Gärreste – Aufbereitung und Verarbeitung“
11. bis 14. November 2014 Hannover	Energy Decentral 2014: DLG-Special: „Pelletierung und Brikettierung von land- und forstwirtschaftlichen Reststoffen“
12. November 2014 Hannover	Vortragstagung: „Milcherzeugung in Russland, Kasachstan und Usbekistan: Produktion ausbauen, Qualität sichern“
12. November 2014 Hannover	Vortragstagung: „US – EU free trade negotiations – what are the implications for animal production?“
12. November 2014 Hannover	Vortragstagung: „Herausforderungen und Potenziale der Tierproduktion in Zentralasien: Kasachstan, Kirgistan, Turkmenistan, Usbekistan“
12. November 2014 Hannover	Vortragstagung: „Investitionsmöglichkeiten in der ukrainischen Milchproduktion“
13. November 2014 Hannover	Ukrainisches Agri Invest Forum
13. November 2014 Hannover	International Animal Health Event: Vet meets Farmer
13. November 2014 Hannover	Young Farmers Day und Young Farmers Party auf der EuroTier
14. November 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
18. bis 19. November 2014 Bernburg-Strenzfeld	DLG-Workshop Smart Farming: „Nutzung digitaler Karten im Pflanzenbau“
18. bis 19. November 2014 Berlin	DLG-Sensork-Seminar: Fleischerzeugnisse
25. bis 27. November 2014 Leipzig	DLG-Seminar: „Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft – Betriebsanalyse und Betriebsentwicklung“
26. November 2014 Halle/Saale	Junge DLG / Team Halle: „Zwischen Realität & Märchen - die Lebensmittelproduktion in der öffentlichen Kritik“
26. November 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Grundlagen „basic 3“
27. November 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Grundlagen „basic 4“

Datum / Ort	Veranstaltung
27. November 2014 Frankfurt am Main	DLG-Symposium: „Eberfleisch – Herausforderungen und Perspektiven“
28. November 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorikseminar: „Eberfleisch – Grundlagen zur Erkennung von Ebergeruchsstoffen“
1. bis 3. Dezember 2014 Florenz, Italien	8. Internationaler Algenkongress
1. bis 5. Dezember 2014 Bad Sassendorf	DLG-Herdenmanager Milchvieh, Seminar Teil III
2. Dezember 2014 Kassel	DLG-Unternehmer-Seminar: „Betriebswachstum im Ackerbau – Pacht und Kauf von Ackerland“
3. Dezember 2014 Berlin	DLG-Kolloquium: „Boden zwischen Ökologie und Ökonomie“
3. Dezember 2014 Frankfurt am Main	DLG-Agribusiness-Seminar: „Mehr als Bild und Text – Werbemaßnahmen planen und erfolgreich umsetzen“
3. bis 4. Dezember 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Wein & Sekt
4. Dezember 2014 Frankfurt am Main	DLG-Agribusiness-Seminar: „Das haben wir doch immer so gemacht – Kreativität im Agribusiness“
5. Dezember 2014 Strickhof Schweiz	10. DLG-Unternehmertag Schweiz: „Technischer Fortschritt: Was heute möglich ist, ist morgen Standard“
8. Dezember 2014 Frankfurt am Main	DLG-Seminar ‚Personalmanagement‘: „Die ersten 100 Arbeitstage – So finden Ihre neuen Mitarbeiter den Weg ins Unternehmen“
9. bis 11. Dezember 2014 Handrup	DLG-Seminar: „Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft – Betriebsanalyse und Betriebsentwicklung“
10. Dezember 2014 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar: Grundlagen Wein (Vinissima)
10. bis 11. Dezember 2014 Willebadessen	DLG-Unternehmer-Seminar: „Führungskompetenz und Personalmanagement als Unternehmer richtig umsetzen“
11. Dezember 2014 Frankfurt am Main	DLG-Unternehmer-Seminar: „Zeit für das Wesentliche – mehr Erfolg und Lebensqualität!“
10. bis 11. Dezember 2014 Ludhiana, Punjab, Indien	Field Day Potato India
11. bis 13. Dezember 2014 Casablanca, Marokko	MAFEX – Maghreb Food Exhibition: Zweitägige Konferenz im Rahmen der Ausstellung
16. Dezember 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining
17. Dezember 2014 Gründau	DLG-ADAC-Fahrsicherheitstraining

SITZUNGEN DER DLG-GREMIEN

Datum / Ort	Veranstaltung
9. Januar 2014 Kassel	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Schwein
10. Januar 2014 Frankfurt am Main	Vorstandssitzung der Gesellschaft für Ernährungsphysiologie (GfE)
13. Januar 2014 München	Hauptausschuss Landwirtschaft
13. Januar 2014 München	Leitungsteam Junge DLG
13. Januar 2014 München	Arbeitskreis Junge DLG
13. Januar 2014 München	Ausschuss für Ackerbau
13. Januar 2014 München	Beirat Testzentrum Technik und Betriebsmittel
13. Januar 2014 München	Ausschuss für Pflanzenschutz
13. Januar 2014 München	Ausschuss für Pflanzenzüchtung und Saatgut
13. Januar 2014 München	Vorstand der DLG
13. Januar 2014 München	Ausschuss für Grünland und Futterbau
14. Januar 2014 München	Ausschuss für Milchproduktion und Rinderhaltung
14. Januar 2014 München	Ausschuss für Betriebsführung
14. Januar 2014 München	Ausschuss für Pflanzenernährung
14. Januar 2014 München	Ausschuss Entwicklung ländlicher Räume
14. Januar 2014 München	Arbeitskreis Öko-Landbau
14. Januar 2014 München	Gesamtausschuss der DLG
14. Januar 2014 München	Mitgliederversammlung
14. Januar 2014 München	Arbeitsgruppe Banken
14. Januar 2014 Triesdorf	Planungsgespräch Junge DLG / Team Triesdorf
15. Januar 2014 München	Ausschuss für Wirtschaftsberatung und Rechnungswesen
15. Januar 2014 München	Fachbeirat DLG-Akademie

Datum / Ort	Veranstaltung
16. und 17. Januar 2014 Berlin	Normenkommission Einzelfuttermittel
27. Januar 2014 Halle	Planungsgespräch Junge DLG / Team Halle
28. bis 29. Januar 2014 Frankfurt am Main	Arbeitsgruppe „Neue Kriterien DLG-Landtourismus“
31. Januar 2014 Berlin	Vorstandssitzung der European Dairy Farmers (EDF)
9. Februar 2014 Frankfurt am Main	Kommission für Bier
12. Februar 2014 Mannheim	Programmkommission LANDTECHNIK FÜR PROFIS
13. Februar 2014 Frankfurt am Main	Ausschuss für Gräser, Klee und Zwischenfrüchte Kleine Kommission
16. Februar 2014 Kassel	Abstimmungsgespräch Abluftreinigung mit DLG, ZDG, ZDS und ISN
17. Februar 2014 Erfurt	Ausschuss Fleisch
17. Februar 2014 Göttingen	Ausschuss für Schweineproduktion
17. bis 18. Februar 2014 Frankfurt am Main	Ausschuss für Versuchswesen in der Pflanzenproduktion
20. Februar 2014 Frankfurt am Main	Planungsgespräch mit der Jungen ISN und BDL zur EuroTier Podiumsdiskussion Young Farmers Day
26. Februar 2014 Frankfurt am Main	Ausschuss Sensorik
26. bis 27. Februar Eichstätt	Planungsgespräch „Pflanze“
6. März 2014 Kassel	Fachausschuss Tiergerechtheit
6. März 2014 Wieselburg	Ausschuss für Arbeitswirtschaft und Prozesstechnik
7. März 2014 Hohenroda	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Milcherzeugung
10. bis 11. März 2014 Frankfurt am Main	Arbeitsgruppe „Neue Kriterien DLG-Landtourismus“
11. März 2014 Frankfurt am Main	Ausschuss Lebensmitteltechnologie
11. März 2014 Berlin	Arbeitskreissitzung Global Forum Food and Agriculture (GFFA)
11. März 2014 Oranienburg	Arbeitsgruppe Butter
12. bis 13. März 2014 Frankfurt am Main	DLG-Gütezeichenkommission Siliermittel
13. und 14. März 2014 Ghent, Belgien	Vorstandssitzung der European Pig Producers (EPP)

Datum / Ort	Veranstaltung
18. bis 20. März 2014 Göttingen	Ausschuss für Bedarfsnormen der Gesellschaft für Ernährungsphysiologie (GfE)
18. und 20. März 2014 Göttingen	Vorstandssitzung der Gesellschaft für Ernährungsphysiologie (GfE)
19. März 2014 Göttingen	Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Ernährungsphysiologie (GfE)
19. und 20. März 2014 Schloss Holte Stukenbrock	Ausschuss für Aquakultur: „Zukunft Fischzucht? – Betriebe nachhaltig für morgen rüsten!“
20. März 2014 Kassel	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Schwein
25. und 26. März 2014 Vechta	Ausschuss für Technik in der Tierproduktion
27. März 2014 Frankfurt am Main	Ausschuss Milchtechnologie
28. März 2014 Gaubickelheim	Lenkungsausschuss der DLG-Zertifizierungsstelle
2. bis 3. April 2014 Fulda	Arbeitsgruppe Informationstechnologie (vormals: Arbeitsgruppe Anwenderberater)
2. bis 3. April 2014 Fulda	Sitzung des Bundesarbeitskreises der Fütterungsreferenten in der DLG
7. April 2014 Frankfurt am Main	Kommission für Gütezeichen Mischfutter
7. April 2014 Heilbronn	Kommission für Frucht- und Erfrischungsgetränke
9. April 2014 Frankfurt am Main	Planungsgespräch „Tier“
28. April 2014 Kassel	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Schwein
29. April 2014 Fulda	Kommissionssitzung Wilhelm-Rimpau-Preis
29. April 2014 Neustadt/Weinstraße	Forschungsausschusssitzung des FDW (Forschungsring des Deutschen Weinbaus)
5. bis 6. Mai 2014 Asendorf, Walsrode	Fachexkursion des Ausschusses für Gräser, Klee und Zwischenfrüchte
7. Mai 2014 Schwandorf	DLG-VDI-Programmkommission Landtechnik für Profis
7. Mai 2014 Frankfurt am Main	Sitzung Tieraussteller TopTierTreff
7. Mai 2014 Frankfurt am Main	DLG-Prüfungskommission Düngekalk
7. Mai 2014 Gensingen bei Mainz	Kommission für Spirituosen
8. Mai 2014 Groß-Umstadt	Ausschuss für Normen und Vorschriften
8. Mai 2014 Osnabrück	Arbeitsgruppensitzung Indikatoren im DBU-Projekt Nachhaltigkeit in der Rinderhaltung

Datum / Ort	Veranstaltung
9. Mai 2014 Fulda	Vorstandssitzung und Sitzung Programmkommission DAF (Dachverband Agrarforschung)
12. Mai 2014 Kassel	Sitzung Arbeitsgruppe Nachhaltigkeitsbericht
14. Mai 2014 Berlin	Vorstandssitzung Global Forum Food and Agriculture (GFFA)
15. Mai 2014 Würzburg	Hauptausschuss Ernährungswirtschaft
16. Mai 2014 Frankfurt am Main	Präsidiumssitzung European Dairy Farmers (EDF)
16. Mai 2014 Frankfurt am Main	Verwaltungsratssitzung DLG-Verlag
18. bis 22. Mai 2014 Türkei	Fachexkursion des Ausschusses für Betriebsführung
20. und 21. Mai 2014 Söllingen	Ausschuss für Technik in der Pflanzenproduktion
20. und 21. Mai 2014 Frankfurt am Main	Arbeitskreis Futter und Fütterung
22. Mai 2014 Parma, Italien	Vorstandssitzung der European Pig Producers (EPP)
22. Mai 2014 Bremen	Arbeitskreis Robotik in der Lebensmittelindustrie
23. Mai 2014 Jena	Arbeitskreis Junge DLG
26. Mai 2014 Groß-Umstadt	Arbeitsgruppe Häcksellänge bei Futterpflanzen
3. Juni 2013 Kempten	Arbeitsgruppe Dauermilch
3. bis 4. Juni 2014 Kleve / Niederlande	Ausschuss für Grünland und Futterbau mit Fachexkursion
3. bis 5. Juni 2014 Gent, Belgien	Ausschuss für Geflügelproduktion mit Fachexkursion
3. bis 5. Juni 2014 Rüthen / Lünen	15. Workshop des Arbeitskreises Öko-Landbau
11. Juni 2014 Kassel	Treffen Arbeitsgruppe EuroTier 2014 Rinderspecial
11. bis 15. Juni 2014 Wien und Niederösterreich	Jahrestreffen der European Arable Farmers (EAF)
16. bis 17. Juni 2014 Wegeleben / Bernburg	Ausschuss für Ackerbau mit Exkursionen
18. Juni 2014 Kassel	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Milcherzeugung
16. bis 17. Juni 2014 Derenburg	Ausschuss für Pflanzenernährung
18. Juni 2014 Bernburg	Ausschuss für Pflanzenschutz

Datum / Ort	Veranstaltung
18. Juni 2014 Bernburg	Ausschuss für Pflanzenzüchtung und Saatgut
19. bis 20. Juni 2014 Bernburg / Nossen / Cunnersdorf	Sommerexkursion des Ausschusses für Versuchswesen in der Pflanzenproduktion
24. bis 25. Juni 2014 Winterthur, Schweiz	Vorstandssitzung der European Dairy Farmers (EDF)
25. Juni 2014 Rheinstetten-Forchheim	Arbeitsgruppe Bewässerung
26. Juni 2014 Banzkow	Ausschuss für Futterkonservierung
1. Juli 2014 Frankfurt am Main	Kommission für Fleischwirtschaft
1. Juli 2014 Frankfurt am Main	Konstituierende Sitzung der Kommission Convenience
1. bis 3. Juli 2014 Dresden	Ausschuss für Zuckerrüben mit Fachexkursion
3. bis 4. Juli 2014 Hohenheim	Ausschuss für Bedarfsnormen der GfE (Gesellschaft für Ernährungsphysiologie)
8. und 9. Juli 2014 Rendsburg	Ausschuss für Milchproduktion und Rinderhaltung
9. und 10. Juli 2014 Monheim	Normenkommission Einzelfuttermittel
15. Juli 2014 Frankfurt am Main	Fachbeirat DLG-Feldtage
22. Juli 2014 Bonn	Jahresgespräch des Vereins Futtermitteltest (VFT) mit dem BMEL
23. Juli 2014 Kassel	Steuerungsgremium für das FORUM Angewandte Forschung in der Rinder- und Schweinefütterung
23. und 24. Juli 2014 Achselschwang	Fachkommission Bundeswettbewerb Melken
31. Juli 2014 Berlin	Vorstandssitzung der Gesellschaft für Ernährungsphysiologie (GfE)
20. August 2014 Frankfurt am Main	Jurysitzung „Ferienhof des Jahres 2014“
26. August 2014 Frankfurt am Main	Neuheitenkommission der EuroTier 2014
1. September 2014 Hannover	Vorstand der DLG
1. September 2014 Hannover	Ausschuss für Schweineproduktion
2. September 2014 Hannover	Hauptausschuss Landwirtschaft
2. September 2014 Hannover	Gesamtausschuss der DLG
2. September 2014 Hannover	Arbeitsgruppe Agrarrecht

Datum / Ort	Veranstaltung
2. September 2014 Hannover	Arbeitskreis Junge DLG
2. September 2014 Hannover	Fachbeirat Internationales DLG-Pflanzenbauzentrum (IPZ)
2. September 2014 Hannover	Leitungsteam Junge DLG
3. September 2014 Hannover	Ausschuss für Wirtschaftsberatung und Rechnungswesen
9. und 10. September 2014 Kitzingen	Ausschuss für Kaninchenzucht und -haltung
10. September 2014 Hannover	Sitzung Tieraussteller TopTierTreff
10. bis 11. September 2014 Fulda	Arbeitsgruppe Informationstechnologie (vormals: Arbeitsgruppe Anwenderberater)
17. September 2014 Kassel	Arbeitsgruppe Nachhaltige Landwirtschaft
17. September 2014 Schwandorf	Arbeitskreis „Senior-DLG“ mit Vortragstagung: „Perspektiven für den modernen Ackerbau“
23. September 2014 Fulda	Ausschuss Lebensmitteltechnologie
23. September 2014 Fulda	Ausschuss Sensorik
23. bis 24. September 2014 Groß-Umstadt	Ausschuss für Technik in der Tierproduktion mit Fachexkursion
23. bis 24. September 2014 Groß-Umstadt	Fachausschuss für Tiergerechtheit mit Fachexkursion
24. September 2014 Fulda	Beirat Testzentrum Lebensmittel
25. September 2014 Fulda	Hauptausschuss Ernährungswirtschaft
25. September 2014 Fulda	Arbeitskreis Robotik in der Lebensmittelindustrie
25. September 2014 München	Arbeitsgruppe Käse und Frischkäse
25. September 2014 München	Arbeitsgruppe Milch und Milcherzeugnisse
26. September 2014 München	Kommission für Milchwirtschaft
1. und 2. Oktober 2014 Gelting	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Schwein
1. und 2. Oktober 2014 Berlin	Ausschuss für Normen und Vorschriften
9. Oktober 2014 Michelstadt	Herstellergespräch Siliermittel
9. und 10. Oktober 2014 Groß-Umstadt	Kommission Gütezeichen Siliermittel

Datum / Ort	Veranstaltung
14. Oktober 2014 Frankfurt am Main	Planungsgespräch Junge DLG
14. und 15. Oktober 2014 Oranienburg	Ausschuss für Arbeitswirtschaft und Prozesstechnik
14. bis 15. Oktober 2014 Bitburg	Bundesarbeitskreis der Fütterungsreferenten in der DLG
15. Oktober 2014 Frankfurt am Main	Fachbeirat Anuga FoodTec
21. Oktober 2014 Berlin	Vorstandssitzung Dachverband Agrarforschung (DAF)
22. Oktober 2014 Berlin	Mitgliederversammlung Dachverband Agrarforschung (DAF)
22. und 23. Oktober 2014 Berlin	Normenkommission Einzelfuttermittel
28. Oktober 2014 Göttingen	Planungsgespräch Junge DLG / Team Göttingen
28. Oktober 2014 Bonn	Vorstandssitzung und Mitgliederversammlung des Vereins Futtermitteltest (VFT)
3. November 2014 Bonn	Ausschuss für Gräser, Klee und Zwischenfrüchte
4. November 2014 Frankfurt am Main	Arbeitstreffen Fachausschuss Tiergerechtheit und Technik Tier
4. und 5. November 2014 Schwandorf	Ausschuss für Technik in der Pflanzenproduktion
6. November 2014 Berlin	Kommission für Mineral-, Quell- und Tafelwasser
10. November 2014 Hannover	Vorstandssitzung European Dairy Farmers (EDF)
10. November 2014 Hannover	Vorstandssitzung European Pig Producers (EPP)
10. November 2014 Hannover	EPC General Assembly Meeting (European Poultry Club)
10. November 2014 Riehe	Junge DLG und Junge BLU
10. November 2014 Hannover	Auswahlkommission Internationaler DLG-Preis
11. November 2014 Hannover	Sitzung AgroFood Medien
12. November 2014 Hannover	Prüfungskommission Melktechnik
12. November 2014 Hannover	Prüfungskommission Abluftreinigungsanlagen in der Tierhaltung
12. November 2014 Hannover	Ausschuss für Biogas

Datum / Ort	Veranstaltung
13. November 2014 Hannover	Junge DLG / Team Kiel
18. November 2014 Kassel	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Milcherzeugung
19. November 2014 Nortrup	Ausschuss Fleisch
21. bis 23. November 2014 Bonn	Strategiesitzung Leitungsteam Junge DLG
25. bis 28. November 2014 Uppsala, Schweden	28. EFFoST Conference (European Federation of Food Science and Technology) zusammen mit der 7th Food Factory for the Future Conference
28. November 2014 Göttingen	Planungsgespräch Junge DLG / Team Göttingen
28. November 2014 Frankfurt am Main	Ausschuss für Urlaub auf dem Bauernhof und Landurlaub
2. Dezember 2014 Mainz	FDW-Forschungsausschuss (Forschungsring des Deutschen Weinbaus)
4. bis 5. Dezember 2014 Kassel	Arbeitskreis Futter und Fütterung
9. Dezember 2014 Frankfurt am Main	Ausschuss Milchtechnologie
11. Dezember 2014 Frankfurt am Main	Kommission für Brot, Feine Backwaren, Süßwaren und Getreidenährmittel
11. und 12. Dezember 2014 Hohenheim	Ausschuss für Bedarfsnormen der GfE (Gesellschaft für Ernährungsphysiologie)
12. Dezember 2014 Kassel	Kommission Gütezeichen Mittel zur Euterhygiene
13. Dezember 2014 Kassel	Herstellergespräch für das Gütezeichen Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Landwirtschaft und den Lebensmittelbereich und für Euterhygiene
14. Dezember 2014 Kassel	Kommission für das Gütezeichen Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Landwirtschaft und den Lebensmittelbereich
17. Dezember 2014 Telefonkonferenz	Prüfungskommission Qualitätssiegel für Mittel zur Klauenpflege und Klauenhygiene

AUSSTELLUNGEN

Alle Zahlen sind von der Gesellschaft zur freiwilligen Kontrolle von Messe- und Ausstellungszahlen (FKM) zertifiziert.

„EuroTier 2014“

Weltweit die Leitmesse für Tierhaltungs-Profis
vom 11. bis 14. November 2014

1. Flächenzahlen (in m²)

	Inland	Ausland	Gesamt
Nettofläche	74.595	44.927	119.522
Bruttofläche			241.070

2. Ausstellerzahlen und zusätzlich vertretene Unternehmen

	Inland	Ausland	Gesamt	Teilnehmerländer
Aussteller	1.223	1.145	2.368	48
zusätzlich vertretene Unternehmen	14	21	35	12

3. Besucherzahlen

	Inland	Ausland	Gesamt
Besucher	127.037	29.529	156.566

4. Herkunft der Besucher aus Deutschland

Inland insgesamt:	81,1%
davon	
Baden-Württemberg	7,4 %
Bayern	13,6 %
Berlin	0,3 %
Brandenburg	1,9 %
Bremen	0,2 %
Hamburg	0,7 %
Hessen	7,0 %
Mecklenburg-Vorpommern	1,8 %
Niedersachsen	30,6 %
Nordrhein-Westfalen	18,4 %
Rheinland-Pfalz	3,4 %
Saarland	0,4 %
Sachsen	2,7 %
Sachsen-Anhalt	2,6 %
Schleswig-Holstein	7,0 %
Thüringen	2,1 %

5. Herkunftsländer TOP 5 – Besucher Ausland (ohne Deutschland)

Niederlande	12,6 %
Österreich	7,7 %
Polen	4,5 %
Schweiz	4,3 %
Großbritannien	4,2 %

6. Wirtschaftsbereiche

Landw. Betrieb/Unternehmen	63,1 %
Handel/Vertrieb	4,0 %
Universitäten/Hochschulen	3,2 %
Tierärzte	2,8 %
Pharma-/Futtermittelindustrie	2,4 %
Lohnunternehmer/Maschinenringe	4,1 %
Verarbeiter tierischer Produkte	1,1 %
Behörden/Verbände	1,0 %
Ingenieur-/Planungsbüros	1,2 %
Forstwirtschaftliche Unternehmen	1,3 %
Lebensmittelindustrie	1,9 %
Sonstige	13,9 %

„Energy Decentral 2014“

Internationale Fachmesse für innovative Energieversorgung
vom 11. bis 14. November 2014

1. Flächenzahlen (in m²)

	Inland	Ausland	Gesamt
Nettofläche	13.363	1.466	14.829
Bruttofläche			30.952

2. Ausstellerzahlen und zusätzlich vertretene Unternehmen

	Inland	Ausland	Gesamt	Teilnehmerländer
Aussteller	331	42	373	12
zusätzlich vertretene Unternehmen	-	-	-	-

3. Besucherzahlen

	Inland	Ausland	Gesamt
Besucher	32.248	5.814	38.062

4. Herkunft der Besucher aus Deutschland

Inland insgesamt:	84,7 %
davon	
Baden-Württemberg	7,5 %
Bayern	15,8 %
Berlin	0,3 %
Brandenburg	1,4 %
Bremen	0,7 %
Hamburg	0,0 %
Hessen	5,8 %
Mecklenburg- Vorpommern	2,1 %
Niedersachsen	36,3 %
Nordrhein-Westfalen	15,4 %
Rheinland-Pfalz	2,1 %
Saarland	0,3 %
Sachsen	2,7 %
Sachsen-Anhalt	2,4 %
Schleswig-Holstein	5,5 %
Thüringen	1,7 %

5. Herkunft deutscher Besucher

Norddeutschland	42,5 %
Westdeutschland	15,4 %
Ostdeutschland	10,6 %
Südwestdeutschland	8,2 %
Süddeutschland	23,3 %

6. Wirtschaftsbereiche der Besucher

Land- und forstwirtschaftlicher Betrieb	64,6 %
Sonstiges	16,9 %
Kommunalwirtschaft, EVU, Verbände, Finanzierung	3,8 %
Dienstleistung, Vertrieb, Beratung	7,4 %
Industrie, Anlagenbau, verarbeitendes Gewerbe	7,3 %

„Land & Genuss 2014“

Natur, Garten und Lebensart
vom 20. Februar bis 23. Februar 2014

1. Flächenzahlen in m²

		Inland	Ausland	Gesamt
Nettofläche	Hallenfläche			3.753
	Freigeländefläche			1.183
	Sonderschaufläche			1.941
Bruttofläche				10.425

2. Ausstellerzahlen

	Inland	Ausland	Gesamt	Teilnehmerländer
Aussteller	217	10	227	5

3. Besucherzahlen

	Gesamt
Besucher (nur Inland)	20.780

„DLG-Feldtage 2014“

Der Treffpunkt für Pflanzenbauprofis
vom 17. bis 19. Juni 2014

Internationales DLG-Pflanzenbauzentum, Bernburg-Strenzfeld (Sachsen-Anhalt)

1. Flächenzahlen in m²

		Inland	Ausland	Gesamt
Nettofläche	Hallenfläche	732	99	831
	Freigeländefläche	106.261	3.759	110.020
	Sonderschaufläche	932	0	932
Bruttofläche				201.209

2. Ausstellerzahlen

	Inland	Ausland	Gesamt	Teilnehmerländer
Aussteller	298	70	368	20

3. Besucherzahlen

	Inland	Ausland	Gesamt
Besucher	20.561	2.492	23.053

„PotatoEurope 2014“

vom 3. bis 4. September 2014

Rittergut Bockerode, Mittelrode (bei Hannover)

1. Flächenzahlen in m²

		Inland	Ausland	Gesamt
Nettofläche				11.180
	Zelthalle	1.115	1.266	2.381
	Campus Gras	3.991	2.408	6.399
	Versuchsfeld	2.100	300	2.400
Bruttofläche				20.124

2. Ausstellerzahlen

	Inland	Ausland	Gesamt	Teilnehmerländer
Aussteller	121	104	225	13

3. Besucherzahlen

	Inland	Ausland	Gesamt
Besucher	6.072	3.128	9.200

4. Herkunft der Besucher aus Deutschland

Inland insgesamt:	66,0 %
davon	
Baden-Württemberg	4,0 %
Bayern	9,0 %
Hessen	4,0 %
Mecklenburg- Vorpommern	3,0 %
Niedersachsen	57,0 %
Nordrhein-Westfalen	11,0 %
Rheinland-Pfalz	2,0 %
Sachsen	2,0 %
Sachsen-Anhalt	3,0 %
Schleswig-Holstein	3,0 %
Sonstige Bundesländer	2,0 %

5. Herkunftsländer TOP 5 – Besucher Ausland (ohne Deutschland)

Niederlande	19,0 %
Frankreich	5,0 %
Österreich	5,0 %
Schweiz	5,0 %
Dänemark	5,0 %

6. Wirtschaftsbereiche

Landwirtschaftlicher Betrieb/ Unternehmen	43,0 %
Lohnunternehmen	3,0 %
Maschinenring	1,0 %
Landmaschinenhandel/ -vertrieb	5,0 %
Kartoffelhandel/ Landhandel	11,0 %
Lebensmitteleinzelhandel	1,0 %
Saatgut-/ Pflanzenschutz-/ Düngemittelindustrie	6,0 %
Kartoffelverarbeitung	3,0 %
Sonstige Agrarindustrie	2,0 %
Ernährungsindustrie	2,0 %
Beratung	6,0 %
Sonstige Dienstleistungen/ Verband / Organisation	4,0 %
Behörde/ öffentliche Einrichtung	2,0 %
Fach-/ Hochschule	4,0 %
Sonstiges	7,0 %

DLG-QUALITÄTSPRÜFUNGEN

Ergebnisse der DLG-Qualitätsprüfungen 2014

Zur Förderung von Qualität und Absatz hochwertiger land- und ernährungswirtschaftlicher Erzeugnisse führte die DLG-Zertifizierungsstelle Qualitätsprüfungen für Milch und Milcherzeugnisse, Brot und Feine Backwaren, Getreidenährmittel, Süßwaren, Feinkost, Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Fisch und Seafood, Frischfleisch, Schinken und Wurst, Wein, Sekt, Alkoholfreie Getränke, Tee, Kaffee, Spirituosen, Bier sowie Bio-Produkte, Speiseöle, Margarine und pflanzliche Streichfette durch.

Prüfbevollmächtigte:

Butter und Butterzubereitungen, Speiseeis	**Dr. Reimer Jürgens,** Oldenburg
Saure Milcherzeugnisse und Desserts	**Gregor Driemel,** Oranienburg
Sahneerzeugnisse	**Gregor Driemel,** Oranienburg
Milch und Milchmischgetränke	**Dr. Erwin Kitzelmann,** Wangen
Käse und Käse in Verbraucherpackungen, Frischkäse und Frischkäsezubereitungen, Schaf- und Ziegenmilcherzeugnisse	**Dr. Valentin Sauerer,** Kempten
Dauermilcherzeugnisse und Kasein	**Dr. Fred Braun,** Kempten
Brühwürste	**Dr. Irina Dederer,** Kulmbach
Kochwürste, gegarte Fleischerzeugnisse und Schmalz	**Prof. Dr. Friedrich Bauer,** Wien, Österreich
Rohe Fleischerzeugnisse	**Prof. Dr. Achim Stiebing,** Lemgo
Fisch & Seafood	**Dr. Elke Müller-Hohe,** Freiburg
Tiefkühlkost	**Prof. Dr. Ingrid Seuß-Baum,** Fulda
Fertiggerichte	**Prof. Dr. Lüppo Ellerbroek,** Berlin
Feinkosterzeugnisse	**Prof in Dr. Barbara Becker,** Lemgo
SB-Frischfleisch	**Prof. Dr. Matthias Upmann,** Lemgo
Feine Backwaren	**Prof. Dr. Ute Hermenau,** Lemgo
Süßwaren	**Prof. Dr. Walter Freund,** Hannover
Brot, Kleingebäck und Getreidenährmittel	**Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer,** Detmold
Bioprodukte	**Prof. Dr. Wolf-Rüdiger Stenzel,** Berlin
Speiseöle	**Dr. Ludger Brühl,** Detmold
Fruchtgetränke	**Dr. Claus-Dieter Patz,** stellv., Geisenheim/Rhg.
Erfrischungsgetränke	**Dr. Diedrich Harms,** Berlin
Mineral-, Quell- und Tafelwasser	**Dr. Alfons Ahrens,** Berlin
Bier	**Dr. Diedrich Harms,** Berlin **Dr. Fritz Jacob,** Weihenstephan
Spirituosen	**Dr. Rolf Hardt,** Berlin
Wein und Sekt	**Prof. Dr. Rainer Jung,** Geisenheim/Rhg.
Kaffee	**Prof. Dr. Jürgen Zapp,** Lemgo **Karin Chatelain,** Wädenswil, Schweiz

I. Internationale DLG-Qualitätsprüfungen für Milch und Milcherzeugnisse 2014

	Geprüfte Proben																	Prämierte Proben		DLG-Preise				
Qualitätsprüfung	Deutschland	Österreich	Belgien	Schweiz	Dänemark	Griechenland	Niederlande	Italien	Frankreich	Kroatien	Liechtenstein	Spanien	Tschechische Republik	Slowakei	Slowenien	Irland	Gesamt	davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Sahneerzeugnisse	190	7	16		1						1			5			220	30	13,6	208	94,6	181	25	2
Speiseeis	403		42				4	5	9	2		10	4		6		485	82	16,9	433	89,3	234	180	19
Käse u. Käse i.Vp.	829	86	3	34	48	6	97	30	28	4	2					3	1.170	341	29,2	1.085	92,7	869	370	46
Frischkäse und Frischkäsezubereitung	502	20	1		21			3	5		1						553	51	9,2	539	97,5	490	48	1
Convenience Käse	83	4							1								88	5	5,7	88	100,0	31	47	10
Dauermilcherzeugnisse und Kasein	126						6										132	6	4,6	131	99,2	122	9	0
Butter und Butterzubereitungen	107	8			6		1	1									123	16	13,0	118	95,9	27	72	19
Milch und Milchmischgetränke	403	22			4					6	3						438	35	8,0	428	97,7	411	17	0
Saure Milcherzeugnisse und Desserts	616	77			1			6		6	5		3				714	98	13,7	701	98,9	658	41	2
Proben gesamt	**3.259**	**224**	**62**	**34**	**81**	**6**	**108**	**45**	**43**	**18**	**12**	**10**	**7**	**5**	**6**	**3**	**3.923**	**664**	**16,9**	**3.731**	**95,1**	**2.823**	**809**	**99**

Qualitätsprüfung	Teilnehmende Betriebe																				
	Deutschland	Österreich	Belgien	Schweiz	Dänemark	Griechenland	Niederlande	Italien	Frankreich	Kroatien	Liechtenstein	Spanien	Tschechische Republik	Slowakei	Slowenien	Irland	Gesamt	davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Sahneerzeugnisse	38	4	1		1						1			1			46	8	17,4	5,0	3,8	4,8
Speiseeis	21	3					1	1	2	1		1	2		1		33	12	36,4	19,2	6,8	14,7
Käse und Käse i.Vp.	85	11	1	9	1	2	8	7	2	1	1					1	129	44	34,1	9,8	7,8	9,1
Frischkäse und Frischkäsezubereitung	34	5	1		1			2	2		1						46	12	26,1	14,8	4,3	12,0
Convenience Käse	11	1							1								13	2	15,4	7,6	2,5	6,8
Dauermilcherzeugnisse und Kasein	20						1										21	1	4,8	6,3	6,0	6,3
Butter und Butterzubereitungen	33	2			1		1	1									38	5	13,2	3,2	3,2	3,2
Milch und Milchmischgetränke	40	5			1					1	1						48	8	16,7	10,1	4,4	9,1
Saure Milcherzeugnisse und Desserts	40	5			1			3		1	1		1				52	12	23,1	15,4	8,2	13,7
Teilnehmende Betriebe gesamt ohne Mehrfachbeteiligungen	**183**	**13**	**6**	**9**	**1**	**2**	**11**	**10**	**5**	**2**	**1**	**1**	**3**	**1**	**1**	**1**	**250**	**67**	**26,8**	**17,8**	**9,9**	**15,7**

II. Internationale DLG-Qualitätsprüfungen für Schinken und Wurst 2014

	Geprüfte Proben											Prämierte Proben		DLG-Preise		
Qualitäts-prüfung	Deutschland	Österreich	Italien	Schweiz	Südkorea	Tschechien	Japan	weitere Länder	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Brühwurst	2.523	74	2	15	23	9	214	51	2.911	388	13,3					
Kochwurst, gegarte Fleisch-erzeugnisse und Schmalz	1.458	25	0	4	6	41	172	21	1.727	269	15,6					
Rohe Fleisch-erzeugnisse	1.565	76	16	34	0	0	17	17	1.725	160	9,3					
Proben gesamt	**5.546**	**175**	**18**	**53**	**29**	**50**	**403**	**89**	**6.363**	**817**	**12,8**	**6146**	**96,6**	**3.421**	**1.893**	**832**

	Teilnehmende Betriebe													
Qualitätsprüfung	Deutschland	Österreich	Italien	Schweiz	Südkorea	Tschechien	Japan	weitere Länder	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Teilnehmende Betriebe gesamt ohne Mehrfachbeteiligungen	**418**	**19**	**6**	**8**	**3**	**6**	**64**	**14**	**538**	**120**	**22,3**	**13,3**	**6,8**	**11,8**

III. Internationale DLG-Qualitätsprüfungen für Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Feinkost und SB-verpacktes Frischfleisch 2014

	Geprüfte Proben													Prämierte Proben		DLG-Preise		
Qualitäts-prüfung	Deutschland	Österreich	Italien	Schweiz	Niederlande	Belgien	Frankreich	Dänemark	Japan	Sonst. (CZ)	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Fertiggerichte/ Tiefkühlkost	2.332	44	34	10	52	49	18	8	25	21	2.593	261	10,1	2.453	94,6	1.609	635	209
SB-Frischfleisch ungewürzt + gewürzt	2.500	52	74						2	33	2.661	161	6,1	2.422	91,0	1718	542	162
Feinkost	911	28			2	4			1	28	974	63	6,5	940	96,5	654	214	72
Fisch & Seafood	635				23		4	16		14	692	57	8,2	613	88,6	349	199	65
Proben gesamt	**6.378**	**124**	**108**	**10**	**77**	**53**	**22**	**24**	**28**	**96**	**6.920**	**542**	**7,8**	**6.428**	**92,9**	**4.330**	**1.590**	**508**

	Teilnehmende Betriebe															
Qualitäts-prüfung	Deutschland	Österreich	Italien	Schweiz	Niederlande	Belgien	Frankreich	Dänemark	Japan	Sonst. (CZ)	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Teilnehmer Gesamt ohne Mehrfach-nennung	**333**	**12**	**10**	**2**	**14**	**10**	**6**	**5**	**13**	**16**	**421**	**88**	**20,9**	**19,2**	**6,2**	**16,4**

IV. Internationale DLG-Qualitätsprüfungen für Backwaren, Süßwaren & Getreidenährmittel 2014

	Geprüfte Proben				Prämierte Proben		DLG-Preise		
Qualitätsprüfung	Gesamt	Deutschland	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Brot	1.855	1.785	70	3,7	1.817	97,9	608	1.041	168
Feine Backwaren	1.781	1.573	208	11,7	1.757	98,6	1.145	576	36
Süßwaren	1.425	1.311	114	8,0	1.413	99,1	1.135	265	13
Getreidenährmittel	647	609	38	5,8	635	98,1	442	169	24
Proben gesamt	**5.708**	**5.278**	**430**	**7,5**	**5.622**	**98,5**	**3.330**	**2.051**	**241**

	Teilnehmende Betriebe						
Qualitätsprüfung	Gesamt	Deutschland	Davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Brot	201	185	16	7,9	9,6	4,4	9,2
Feine Backwaren	219	165	54	24,6	9,5	3,8	8,1
Süßwaren	110	85	25	22,7	15,4	4,5	12,9
Getreidenährmittel	73	65	8	11,0	9,4	4,7	8,8
Teilnehmende Betriebe gesamt ohne Mehrfach-beteiligungen	**500**	**405**	**95**	**19,0**	**13,0**	**4,5**	**11,4**

V. Internationale DLG-Qualitätsprüfung Alkoholfreie Getränke 2014

VI. Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Bier (Flaschen- und Dosenbier) 2014

VII. Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Spirituosen 2014

	Geprüfte Proben																							Prämierte Proben		DLG-Preise		
Qualitätsprüfung	Deutschland	Österreich	Schweiz	Italien	Luxemburg	Griechenland	Frankreich	Schweden	Kroatien	China	Russland	Japan	Namibia	USA	Liechtenstein	Belgien	Großbrittanien	Litauen	Tschechien	Rumänien	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Fruchtgetränke/ AfG/Tee	1.095	38	6	1																	1.140	45	3,9	952	83,5	392	364	196
Wasser	257	1					1					1									260	3	1,2	256	98,5	248	7	1
Bier	749	41	13	2				5			2		4	18	4	1					839	90	10,7	658	78,4	485	159	14
Spirituosen	518	13		22	6	3	2					1					2	3	2	2	574	49	8,5	525	91,5	261	185	79
Proben gesamt	**2.619**	**93**	**19**	**25**	**6**	**3**	**3**	**5**	**0**	**0**	**2**	**2**	**4**	**18**	**4**	**1**	**2**	**3**	**2**	**2**	**2.813**	**187**	**6,7**	**2.391**	**85,0**	**1.386**	**715**	**290**

	Teilnehmende Betriebe																									
Qualitätsprüfung	Deutschland	Österreich	Schweiz	Italien	Luxemburg	Griechenland	Frankreich	Schweden	Kroatien	China	Russland	Japan	Namibia	USA	Liechtenstein	Belgien	Großbrittanien	Litauen	Tschechien	Rumänien	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Fruchtgetränke/ AfG/Tee	120	4	2	1																	127	7	5,5	9,1	6,4	9,0
Wasser	48	1					1					1									51	3	5,9	5,4	1,0	5,1
Bier	148	10	4	1				1			1		1	1	1	1					169	21	12,4	5,2	4,3	5,0
Spirituosen	98	4		8	2	1	1					1					1	1	1	1	119	21	17,7	5,4	2,3	4,8
Teilnehmende Betriebe gesamt ohne Mehrfachbeteiligungen	**414**	**19**	**6**	**10**	**2**	**1**	**2**	**1**	**0**	**0**	**1**	**2**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**466**	**52**	**11,2**	**6,4**	**3,6**	**6,1**

VIII. DLG-Bundeswein- und Sektprämierung 2014

	Geprüfte Proben														Prämierte Proben		DLG-Preise			
Qualitäts-prüfung	Baden	Württemberg	Franken	Hess. Bergstr.	Rheingau	Ahr	Mittelrhein	Mosel	Nahe	Rheinhessen	Pfalz	Sachsen	Saale-Unstrut	Gesamt	Gesamt	in %	Gold Extra	Gold	Silber	Bronze
Wein und Sekt b.A.	**818**	**687**	**360**	**52**	**78**	**34**	**15**	**235**	**75**	**607**	**1.225**	**77**	**91**	**4.354**	**3.446**	**79,1**	**62**	**758**	**1.651**	**975**

Qualitäts-prüfung	Teilnehmende Betriebe													Gesamt	geprüfte Proben pro Betrieb
Wein und Sekt b.A.	**54**	**20**	**33**	**3**	**8**	**1**	**2**	**31**	**7**	**49**	**50**	**5**	**10**	**273**	**15,9**

IX. Internationale DLG-Qualitätsprüfungen für Bio-Produkte und Speiseöle 2014

	Geprüfte Proben													Prämierte Proben	DLG–Preise			
Qualitätsprüfung	Deutschland	Österreich	Italien	Belgien	Niederlande	Frankreich	Griechenland	Portugal	Finnland	Tschechien	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	Gold	Silber	Bronze	DLG-prämiert
Schinken + Wurst	63										63	0	0,0	59	37	12	10	
Molkereiprodukte	128	30					1				159	31	19,5	151	101	46	4	
Getränke (Fruchtsaft, Kaffee, Tee)	88										88	0	0,0	80	39	27	14	
Convenience	199	8	3		3	9					222	23	10,5	209	124	65	20	
Backwaren	258	44			11				2	4	319	61	19,1	318	214	97	6	
Speiseöle Bio	23	4									27	4	14,8	23	11	5	0	8
Speiseöle	106	7		4				5			122	16	13,1	94	31	17	8	38
Proben gesamt	**865**	**93**	**3**	**4**	**14**	**9**	**1**	**5**	**2**	**4**	**1.000**	**135**	**13,5**	**934**	**557**	**269**	**62**	**46**

	Teilnehmende Betriebe												
Qualitätsprüfung	Deutschland	Österreich	Italien	Belgien	Niederlande	Frankreich	Griechenland	Portugal	Finnland	Tschechien	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %
Schinken + Wurst*	12										12	0	0,0
Molkereiprodukte*	17	4					1				22	5	21,7
Getränke (Fruchtsaft, Erfrischungsgetränke)	19										19	0	0,0
Convenience*	47	2	2		1	2					54	7	13,0
Backwaren	66	6			3				1	1	77	11	14,3
Speiseöle*	33	4		1				1			39	6	15,4
Teilnehmende Betriebe gesamt*	**194**	**16**	**2**	**1**	**4**	**2**	**1**	**1**	**1**	**1**	**223**	**29**	**13,0**

(* mit Doppelnennung)

X. Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Kaffee und Kaffeegetränke 2014

	Geprüfte Proben										Prämierte Proben		DLG-Preise		
Qualitätsprüfung	Deutschland	Liechtenstein	Rumänien	Schweiz	Japan	Belgien	Niederlande	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Kaffee und Kaffeegetränke	49	1	19	8	1	3	0	81	32	39,5	71	57,5	21	39	11
Cappuccinoerzeugnisse	43	0	6	0	0	0	1	50	7	14,0	48	96,0	30	16	2
Proben gesamt	**92**	**1**	**25**	**8**	**1**	**3**	**1**	**131**	**39**	**29,8**	**119**	**90,8**	**51**	**55**	**13**

	Teilnehmende Betriebe												
Qualitätsprüfung	Deutschland	Liechtenstein	Rumänien	Schweiz	Japan	Belgien	Niederlande	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Teilnehmende Betriebe gesamt ohne Mehrfachbeteiligungen	**10**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**16**	**6**	**37,5**	**9,2**	**6,5**	**5,8**

XI. DLG-Qualitätsprüfung für Margarine und pflanzliche Streichfette 2014

	Geprüfte Proben				Prämierte Proben		DLG-Preise		
Qualitätsprüfung	Deutschland	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Vollfettmargarine	9	9	0	0	0	0			
Halbfettmargarine	4	4	0	0	0	0			
Pflanzliche Streichfette	4	4	0	0	0	0			
Proben gesamt	**17**	**17**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

	Teilnehmende Betriebe						
Qualitätsprüfung	Deutschland	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Teilnehmende Betriebe gesamt ohne Mehrfachbeteiligungen	**3**	**3**	**0**	**0,0**	**5,7**	**0**	**5,7**

XII. Übersicht der Seminar- und Qualifikationstest-Teilnehmer 2014

Produktbereich	Seminar GL/ basic	Seminar Profi	QualiTest	Ort	Datum	TN Seminar IST Grundlagen	TN Seminar IST ProfiSeminar.	TN QualiTest IST Insgesamt	TN QualiTest mit Erfolg	TN QualiTest ohne Erfolg	TN QualiTest Erfolgsquote in Prozent
Grundlagen-Seminare											
Grundlagen „basic“ 1	x			Frankfurt	25. Februar	24					
Grundlagen „basic“ 2	x			Frankfurt	26. Februar	21					
Grundlagen „basic“ 3	x			Frankfurt	26. November	17					
Grundlagen „basic“ 4	x			Frankfurt	27. November	24					
Grundlagen 1	x			Frankfurt	20. März	24					
Grundlagen 2	x			Frankfurt	18. September	13					
Eberfleisch/-Geruchsstoffe	x			Frankfurt	28. November	11					
Profi-Seminare mit Qualifikationstest											
Fleischerzeugnisse/ Wurst		x	x	Berlin	14.-15. Mai		22	22	20	2	90,9
Fleischerzeugnisse/ Wurst		x	x	Berlin	18.-19. November		25	28	26	2	92,9
Feinkost		x	x	Lemgo	30. Sept.-1. Okt.		8	9	8	1	88,9
Fertiggerichte/ TK		x	x	Lemgo	30. Sept.-1. Okt.		8	8	8	0	100,0
Brot und Kleingebäck		x	x	Weinheim	2.-3. Juli		21	22	9	13	40,9
Feine Backwaren		x	x	Frankfurt	4.-5. Juni		13	13	12	1	92,3
Süßwaren		x	x	Frankfurt	9.-10. Juli		11	11	11	0	100,0
Frucht- und Erfrischungsgetränke		x	x	Frankfurt	18.-19. Februar		9	10	9	1	90,0
Wein & Sekt 1		x	x	Frankfurt	3.-4. April		9	11	8	3	72,7
Wein & Sekt 2		x	x	Frankfurt	3.-4. Dezember		17	17	10	7	58,8
Qualifikationstest solo											
Milch & saure Milcherzeugnisse			x	Kempten	28. Januar			25	23	2	92,0
Milch & saure Milcherzeugnisse			x	Triesdorf	4. Februar			18	14	4	77,8
Käse & Frischkäse			x	Würzburg	16. Mai			12	11	1	91,7
Brot und Kleingebäck			x	Frankfurt	17. September			1	1	0	100,0
Spirituosen			x	Berlin	2. Oktober			19	16	3	84,2
Bier			x	Weihenstephan	7. März			27	25	2	92,6
Bier			x	Weihenstephan	26. September			25	19	6	76,0
Kundenspezifische Seminare											
Apfelwein & Apfelsaft (Apfelweinsommelier)		x	x	Frankfurt	18.-19. März		4	4	3	1	75,0
ProfiSeminar Fertiggerichte mit Qualitest		x	x	Alzey	23.-24. April		11	11	0	11	0,0
Grundlagentraining Feinkost	x			Cuxhaven	4.-5. Juni	37					
Grundlagen-Seminar Wein	x			Frankfurt	10. Dezember	19					
Summen durchgeführte Termine	**9**	**17**	**24**			**190**	**158**	**293**	**233**	**60**	**79,5**
						348					

DLG-Qualitätsprüfungen 1949 bis 2013

Jahr	Molkereiprodukte	Fleischwaren	Convenience	Backwaren	Wein + Sekt	Alkoholfreie Getränke	Bier	Spirituosen	Bio-Produkte incl. Speiseöle	sonstige	Summe
1949	1.594										1.594
1950	3.131										3.131
1951	4.208	249			219						4.676
1952	4.952	490			293						5.735
1953	5.222	812	70		253						6.357
1954	5.489	1.079	109		327	130					7.134
1955	5.471	1.380	122		438	142				464	8.017
1956	5.491	1.403	133		380	130				577	8.114
1957	5.720	1.546	123		357	144					7.890
1958	5.756	1.841	119		183	97				634	8.630
1959	6.089	2.159	44	609	329	150					9.380
1960	6.299	1.419	86	1.728	430	174				848	10.984
1961	6.463	1.427	63	1.972	1.478	224					11.627
1962	6.574	1.640	80	1.924	1.505	211				837	12.771
1963	6.490	1.907	101	2.164	1.529	224					12.415
1964	6.428	2.435	157	1.700	1.149	181				901	12.951
1965	6.003	2.427	144	2.008	1.346	230					12.158
1966	5.945	3.338		2.139	2.407	179					14.008
1967	5.653	2.496	8	2.111	1.370	185				925	12.748
1968	5.407	4.210		2.187	2.351	198					14.353
1969	5.051	1.939		2.614	2.849	215				872	13.540
1970	4.513	3.728		2.239	1.577	224					12.281
1971	4.054	2.076		1.615	2.671	210				761	11.387
1972	3.688	3.957		1.829	3.101	217				198	12.990
1973	3.349	2.128		1.796	4.717	173				678	12.841
1974	3.239	5.053		1.670	3.447	238		292		137	14.076
1975	3.159	6.199		1.902	4.107	203	468	276			16.314
1976	3.072	8.004		1.942	2.807	181	423	277		262	16.968
1977	2.926	9.046		1.879	5.142	234	454	319			20.000
1978	2.885	10.408		2.081	6.909	190	477	374		457	23.781
1979	2.955	11.407		2.197	5.609	224	475	380			23.247
1980	2.975	9.815		2.172	4.415	228	385	393		274	20.657
1981	2.929	9.485		2.057	5.198	197	355	250			20.471
1982	2.871	9.359		2.018	3.940	250	334	269		284	19.325

Jahr	Molkereiprodukte	Fleischwaren	Convenience	Backwaren	Wein + Sekt	Alkoholfreie Getränke	Bier	Spirituosen	Bio-Produkte incl. Speiseöle	sonstige	Summe
1983	2.813	9.388		2.566	4.069	254	341	216			19.647
1984	2.750	10.277		2.490	4.341	315	361	219			20.753
1985	2.736	10.003		2.856	6.055	290	365	211			22.516
1986	2.720	9.822		3.186	4.935	329	441	242			21.675
1987	2.679	9.282		3.270	5.350	325	424	207			21.537
1988	2.660	4.281		3.057	5.110	378	410	202			16.098
1989	2.380	9.073		3.130	4.525	367	459	214			20.148
1990	2.295	8.312		2.861	5.690	392	475	229			20.254
1991	2.208	9.036		3.143	5.875	406	453	252			21.373
1992	2.136	10.166		2.966	6.407	436	546	269			22.926
1993	1.929	10.625		2.769	5.228	460	570	276			21.857
1994	2.003	10.900		2.620	5.658	527	604	284			22.596
1995	1.884	10.631		2.687	6.023	506	574	305			22.610
1996	1.985	10.265		2.763	5.177	453	567	293			21.503
1997	1.631	9.616		2.990	4.681	468	550	296			20.232
1998	1.687	8.516		2.505	4.745	479	544	1.158			19.634
1999	1.751	8.415		2.630	5.161	459	569	984			19.969
2000	1.987	6.539	2.433	2.581	5.145	503	524	241			19.953
2001	1.855	5.537	2.422	2.616	5.146	485	502	893			19.456
2002	1.974	5.751	2.076	2.480	3.891	440	500	242			17.354
2003	1.799	4.571	1.926	2.293	4.410	428	482	751			16.660
2004	1.888	4.884	2.013	2.167	7.759	456	528	221			19.916
2005	1.707	4.488	2.424	2.442	4.748	516	552	629			17.506
2006	2.213	4.915	2.568	2.444	4.543	526	625	283	598		18.715
2007	1.974	5.160	3.085	2.550	4.604	604	654	402	862	178	20.073
2008	2.342	5.779	3.007	3.167	4.885	718	742	446	968		22.054
2009	3.111	6.257	4.444	3.532	4.342	781	754	500	1.030		24.751
2010	3.396	6.823	5.369	3.918	5.072	803	780	580	1.052		27.793
2011	3.965	7.288	6.023	5.022	4.671	1.123	809	618	1.165	45	30.729
2012	3.941	7.576	6.174	4.830	4.699	1.235	791	635	1.142	83	31.106
2013	4.100	6.413	7.190	5.529	5.001	1.156	791	588	1.217	170	32.155
2014	3.923	6.363	6.920	5.708	4.354	1.400	839	574	1.000	148	31.229
Gesamt	**234.473**	**371.814**	**59.433**	**146.321**	**235.133**	**23.601**	**21.497**	**16.290**	**9.034**	**9.415**	**1.127.329**

DLG-TESTS LANDWIRTSCHAFT

DLG-Testzentrum Technik und Betriebsmittel

Übersicht der DLG FokusTests und SignumTests 2014

Prüf-Bericht Nr.	Produktbezeichnung	Testart
6141F	Bioret Agri Elista Matte	Fokus Test
6142F	Bioret Agri Optima Matte	Fokus Test
6143F	Bioret Agri Altea Matte	Fokus Test
6144F	Bioret Agri Liegeboxmatte 20 mm	Fokus Test
6152F	Kuhn Kurzscheibenegge Optimer+ 5003	Fokus Test
6166F	Lemken Scharwechselsystem für Grubber Karat und Kristall	Fokus Test
6168F	Claas Mobiler NIR-Sensor auf einem Jaguar 960	Fokus Test
6169F	Krone Rundballenpresse Comprima CF 155 XC X-treme	Fokus Test
6170F	Fendt Katana 65 „Eco Modus“ und „Power Modus“	Fokus Test
6171F	Pöttinger Mittenschwader TOP 762 C mit Multitastrad	Fokus Test
6172F	Gummiwerk Kraiburg KIM LongLine Liegematte	Fokus Test
6174F	Cauchos del Mediteraneo Liegeboxmatte Teclas für Kühe	Fokus Test
6175F	Cauchos del Mediteraneo Pferdematte Teclas	Fokus Test
6178	Uniqfill Air Biologischer Rieselbettreaktor BioCombie (Schweinehaltung)	Signum Test
6179F	New Farms Blister Liegebox Sandbettwaben	Fokus Test
6180F	Hofmeister Handel EVA Stallmatte Neva Comfort	Fokus Test
6181F	Erri-Comfort Liegeboxmatratze New Generation	Fokus Test
6182F	Kraiburg Relastec Komfortex Elastikplatte	Fokus Test
6183F	Gummiwerk Kraiburg Laufgangmatte KAC-10	Fokus Test
6184F	Solarreiniger Höhentinger Geprüfter Reinigungsbetrieb für Solaranlagen	Fokus Test
6186F	VDV Beton VDV Ecoboden	Fokus Test
6187F	Moduulbow Mayo mattress	Fokus Test

Prüf-Bericht Nr.	Produktbezeichnung	Testart
6188F	Stienen Bedrijfselektronica Lüftungsklappe AeroWing	Fokus Test
6189F	Gummiwerk Kraiburg Laufgangbelag Karera	Fokus Test
6190F	Hirschmann Steckverbinder HC4 1.000 V	Fokus Test
6191F	Hirschmann Steckverbinder HC4 1.500 V	Fokus Test
6193	Anbau-Seilwinden UNIFOREST Typen „2x65G und 2x85G“ (Doppeltrommel-Winden für Dreipunktanbau)	Signum Test
6194	Anbau-Seilwinden UNIFOREST Typen „65G und 85G“ (Eintrommel-Winden für Dreipunktanbau)	Signum Test
6195	Anbau-Seilwinden UNIFOREST Typen „85M, 85H und 85Hpro“ (Eintrommel-Winden für Dreipunktanbau)	Signum Test
6196	Anbau-Seilwinde UNIFOREST Typ „80EH“ (Eintrommel-Winde für Dreipunktanbau)	Signum Test
6197	Anbau-Seilwinden UNIFOREST Typen „65M, 65H und 65Hpro“ (Eintrommel-Winden für Dreipunktanbau)	Signum Test
6198	Anbau-Seilwinde UNIFOREST Typ „60EH“ (Eintrommel-Winde für Dreipunktanbau)	Signum Test
6199	Anbau-Seilwinden UNIFOREST Typen „55M, 55MR, 55H und 55Hpro“ (Eintrommel-Winden für Dreipunktanbau)	Signum Test
6200	Anbau-Seilwinden UNIFOREST Typen „50eco, 50E, 50ER und 50Hpro“ (Eintrommel-Winden für Dreipunktanbau)	Signum Test
6201	Anbau-Seilwinden UNIFOREST Typen „45M, 45MR und 45H“ (Eintrommel-Winden für Dreipunktanbau)	Signum Test
6202	Anbau-Seilwinden UNIFOREST Typen „40eco, 40E, 40ER und 40 Hpro“ (Eintrommel-Winden für Dreipunktanbau)	Signum Test
6203	Anbau-Seilwinden UNIFOREST Typen „30M und 35M“ (Eintrommel-Winden für Dreipunktanbau)	Signum Test
6204	Anbau-Seilwinde SCHLANG & REICHART Typen „DW 161 XL und DW 711“ (Eintrommel-Winden für Dreipunktanbau)	Signum Test
6205	Anbau-Seilwinde SCHLANG & REICHART Typ „DW 61 Alpin“ (Eintrommel-Winde für Dreipunktanbau)	Signum Test
6206	Anbau-Seilwinde PFANZELT Typ „9166 S-line“ (Doppeltrommel-Winde für Dreipunktanbau)	Signum Test
6207	Anbau-Seilwinde PFANZELT Typ „647 Profi Eco“ (Eintrommel-Winde für Dreipunktanbau)	Signum Test
6208	Forest-Trailer Typ „FARMI 90“ (Bremsanlage mechanisch)	Signum Test
6209	Forest-Trailer Typ „FARMI 90“ (Bremsanlage pneumatisch-hydraulisch)	Signum Test
6210	Forest-Trailer Typ „FARMI 100“ (Bremsanlage mechanisch)	Signum Test
6211	Forest-Trailer Typ „FARMI 100“ (Bremsanlage pneumatisch-hydraulisch)	Signum Test

Prüf-Bericht Nr.	Produktbezeichnung	Testart
6213	Telenot Electronic Funkfernsteuerung für Doppeltrommel-Seilwinden B & B F 10 DT	Signum Test
6212	Schulz Systemtechnik zweistufige Abluftreinigungsanlage Emmi für die Hähnchenschwermast	Signum Test
6214F	Aesculap Econom CL, Akku-Schermaschine für Rinder	Fokus Test
6215F	Aesculap Econom CL equipe, Akku-Schermaschine für Pferde	Fokus Test
6216F	Gummiwerk Kraiburg Belmondo Basic, Belmondo Rodeo, Belmondo Walkway	Fokus Test
6217F	Gummiwerk Kraiburg Laufgangbeläge Pedikura und Profikura	Fokus Test
6218F	Geprüfter Reinigungsbetrieb Schulz Gebäudeservice	Fokus Test
6219F	Oberleitner-Windschutz Abschlusselement für Tiefboxen	Fokus Test
6222F	DeLaval Blister Liegebox Sandbettwaben	Fokus Test
6223F	Bridgestone Landwirtschaftsreifen für Traktoren	Fokus Test
6225F	DeLaval Kraiburg Vita	Fokus Test
6226F	DeLaval Belmondo Kingsize	Fokus Test
6227F	DeLaval Liegematratze M40SB	Fokus Test
6228F	Spelsberg Installations-Kleinverteiler AK III	Fokus Test
6229	New Farms Blister Liegebox Sandbettwaben	Signum Test
6230F	Allgaier Wälzbett-Trockner WB-T	Fokus Test
6232F	Isbir Ziraat Liegematratze Typ Ranchbed	Fokus Test
6233F	Animat Liegeboxmatratze Animattress I	Fokus Test
6234F	Agriprom UBO Looprubber 13/5	Fokus Test
6235F	Fullwood Merlin	Fokus Test
6236F	DeLaval mini swinging brush MSB	Fokus Test
6237F	Mobiler NIR-Sensor auf einem KRONE BiG X 700	Fokus Test
6238F	PAL-VITAL Futterschale für Masthähnchen	Fokus Test
6239F	Bioret Agri Pacific Waterbed	Fokus Test
6240F	Spinder FriesKo Wasserbett für Kühe	Fokus Test

Übersicht der DLG Tests „ISOBUS“ 2014

Firma	Geräte	Test
Topcon Deutschland Positioning GmbH	AGI-4 (ECU)	2014-0318
John Deere GmbH & Co. KG	TECU FT4	2014-0414
WTK-Elektronik GmbH	AEF-Test Joystick	2014-0667

Übersicht der DLG Tests „ISOagriNET“ 2014

Firma	Geräte	Test
Deutscher Verband für Leistungs- und Qualitätsprüfungen e. V.	DLQ-Datenportal	2014-0217

Übersicht der DLG Tests „PowerMix“ 2014

Firma	Geräte	Test
AGCO GmbH (Fendt) Marktoberdorf www.fendt.com	Fendt 828 Vario S4	2014-0708
John Deere Werke Mannheim www.deere.de	John Deere 7310R e23	2014-0437

DLG-Gütezeichen und DLG-Qualitätssiegel für landwirtschaftliche Betriebsmittel

Teilnahme am Gütezeichen bzw. Qualitätssiegel 2014

Tabelle 1: Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zur Euterhygiene, Siliermittel, Düngekalk, Mittel zur Klauenpflege und Klauenhygiene, PetFood, Katzenstreu und feste Biobrennstoffe

	Anzahl Hersteller	Anzahl Produkte
DLG-Gütezeichen		
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Milchwirtschaft	37	140
Mittel zur Euterhygiene	31	92
Stalldesinfektionsmittel	3	6
Siliermittel	19	68
DLG-Qualitätssiegel		
Düngekalk	21	40
Mittel zur Klauenpflege und -hygiene	4	9
Heimtierfutter	4	163
Katzenstreu	2	5
Kultursubstrate	1	1

Tabelle 2: Futtermittel

DLG-Gütezeichen	Anzahl Hersteller	Anzahl durchgeführter Untersuchungen
Mineralfutter	9 (mit insgesamt 11 Werken)	318
Kraftfutter	5 (mit insgesamt 6 Werken)	100

Die geprüften Reinigungs- und Futtermittel sowie die einzelnen Firmen sind in speziellen DLG-Veröffentlichungen zusammengestellt und können über die DLG bezogen werden.

DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof“, „Urlaub auf dem Winzerhof“ und „Landurlaub“

Im Jahr 2014 konnte an vier Betriebe das DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof“ und an einen Gastgeber das DLG-Gütezeichen „Landurlaub“ verliehen werden.

Insgesamt führen zurzeit 628 Ferienhöfe das DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof“, 62 das DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Winzerhof“ und 141 das DLG-Gütezeichen Landurlaub.

Tabelle 1: Verleihungen der DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof“, „Urlaub auf dem Winzerhof“ und „Landurlaub“ 2014

	Anzahl der ausgezeichneten Betriebe			
	Urlaub auf dem Bauernhof oder Winzerhof		Landurlaub	
Bundesland	**2014**	**Insgesamt**	**2014**	**Insgesamt**
Baden-Württemberg	0	115	0	15
Bayern	2	211	0	30
Brandenburg	0	11	0	5
Hessen	0	28	0	9
Mecklenburg-Vorpommern	0	5	0	4
Niedersachsen	2	91	0	16
Nordrhein-Westfalen	0	81	1	21
Rheinland-Pfalz	0	52	0	4
Sachsen	0	4	0	7
Sachsen-Anhalt	0	2	0	4
Schleswig-Holstein	0	87	0	22
Thüringen	0	3	0	4
Gesamt	**4**	**690**	**1**	**141**

Die Begutachtungen werden von neutralen Sachverständigen durchgeführt. Jeder Betrieb wird nach der Antragstellung von zwei Kommissionsmitgliedern überprüft. Im dreijährigen Turnus wird jeder Betrieb von mindestens einem Kommissionsmitglied auf die Einhaltung der Bestimmungen überprüft. Bundesweit sind 14 Kommissionen tätig, denen rund 100 Mitglieder angehören.

Tabelle 2: Geschäftsführung und Qualitätsbeauftragte (Coaches) der Kommissionen

Kommission	**Baden-Württemberg – Regierungsbezirke Stuttgart und Tübingen**
	Martina Burkhardt, Regierungspräsidium, Stuttgart (Gf) Manfred Walter, Gomaringen (Coach)
Kommission	**Baden-Württemberg – Regierungsbezirke Freiburg und Karlsruhe**
	Friedhilde Munz, Regierungspräsidium, Freiburg (Gf) Irene Sester, Oberer Schwärzenbachhof, Gengenbach (Coach)
Kommission	**Bayern – Franken**
	Ernst Birnmeyer, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Weißenburg (Gf) Jürgen Wirth, Eckersdorf (Coach)
Kommission	**Bayern – Oberbayern**
	Marlies Schwaller, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Rosenheim (GF)
Kommission	**Bayern – Ostbayern**
	Hildegard Schreiner, Reisbach (Gf) Reinhold Zapf, Tourismuszentrum, Neustadt a. d. Waldnaab (Coach)
Kommission	**Bayern – Schwaben-Allgäu**
	Marie-Luise Althaus, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Kempten (Gf) Ursula Bronner, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Mindelheim (Coach)
Kommission	**Brandenburg**
	Dennis Kummer, pro agro, Schönwalde (Gf)
Kommission	**Hessen**
	zurzeit Geschäftsführung bei der DLG in Frankfurt am Main Roland Frormann, Rhön Tourismus & Service GmbH, Gersfeld (Coach)
Kommission	**Niedersachsen**
	Rita Maria Conradt, Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Oldenburg (Gf)
Kommission	**Nordrhein-Westfalen**
	Liselotte Raum, Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe, Münster (Gf) Magdalene Schulte, Schultenhof, Balve (Coach)
Kommission	**Rheinland-Pfalz**
	Lore Bühler, Einselthum (Gf))
Kommission	**Sachsen-Anhalt und Sachsen**
	Jutta Schwarzer, Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau, Iden (Gf)
Kommission	**Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern**
	Doris Baum, Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, Rendsburg (Gf) Katja Graage, Hof Bast, Bad Malente (Coach)
Kommission	**Thüringen**
	Margit Schmidt, Ministerium für Landwirtschaft, Forsten, Umwelt und Naturschutz, Erfurt (Gf)

DLG e.V.
Eschborner Landstr. 122
60489 Frankfurt a. M.
Tel.: +49 69 24788-0
Fax: +49 69 24788-110
info@DLG.org
www.DLG.org