

Jetzt ist Grünkohlzeit

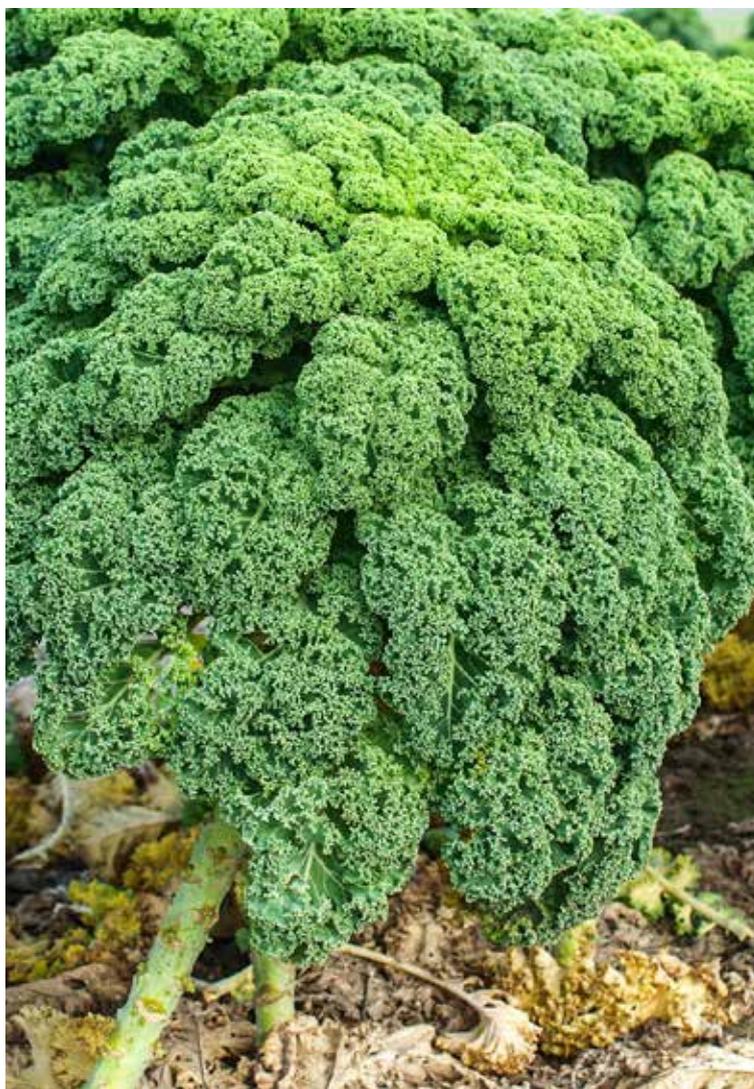
Fitmacher gegen den Winterblues

Ein deftiges Grünkohlessen in einem voll besetzten Dorfkrug wird wohl schwierig dieses Jahr. Vielleicht hat aber der eine oder andere Lust, selbst wieder einmal den Kochlöffel zu schwingen und das gesunde Wintergemüse zu verarbeiten.



Während Niedersachsen befürchtet, es könnte aufgrund eines geringeren Absatzes in Restaurants zu Überhängen kommen, besteht in Schleswig-Holstein dafür kein Grund zur Sorge, denn die Anbaufläche ist überschaubar. Der Anbau lag nach Angaben des Statistikamtes Nord 2019 bei rund 38 ha. Im Vergleich zu Rot- und Weißkohl ist Grünkohl nach wie vor ein Nischenprodukt. Er wird

hier im Land überwiegend direkt vermarktet. Nach Angaben des Statistikamtes werden knapp 50 % im ökologischen Anbau erzeugt. Regionale Anbauschwerpunkte gibt es nicht. Die Ernte hat begonnen. Die Lust der Verbraucher auf dieses klassische Wintergemüse steigt in der Regel dabei besonders mit sinkenden Temperaturen. Da Corona die Menschen zu Hause bleiben lässt, beflügelt dies bei vielen Ver-



Die Anbaufläche in Schleswig-Holstein ist überschaubar. Die Befürchtung in Corona-Zeiten, es könnte aufgrund eines geringeren Absatzes in Restaurants zu Überhängen kommen, besteht hierzulande deshalb kaum.

Foto: Landwirtschaftskammer

Fleischverzehr gesunken

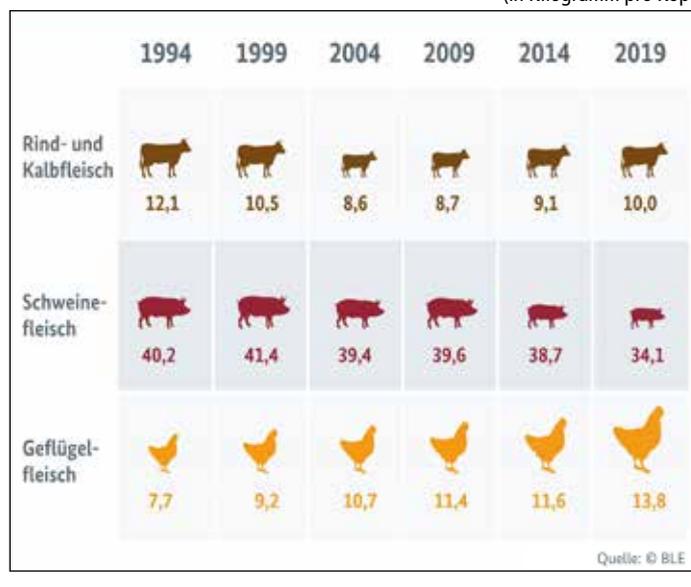
Geflügelfleischanteil wieder gestiegen

Der Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch lag in Deutschland 2019 insgesamt bei 59,5 kg, das ist ein Rückgang um rund 2,6 % gegenüber dem Vorjahr. Rückläufig ist vor allem der Schweinefleischkonsum: Er ist in den vergangenen 20 Jahren um mehr als ein Sechstel zurückgegangen. Rindfleisch hingegen steigt seit einiger Zeit wieder

in der Gunst der Verbraucherinnen und Verbraucher. Besonders auffällig ist aber die kontinuierlich wachsende Nachfrage nach Geflügelfleisch. 2019 verzehrten die Deutschen fast 80 % mehr Geflügelfleisch als noch vor 25 Jahren. Allein in den vergangenen fünf Jahren ist der Verzehr um knapp ein Fünftel gestiegen. pm/BLE

Grafik: Wie viel Fleisch essen die Deutschen pro Jahr?

(in Kilogramm pro Kopf)



brauchern die Lust, wieder selber zu kochen und sich auch an diesen Klassiker heranzuwagen. Ernährungstechnisch punktet das norddeutsche Kultgemüse mit deutlich überdurchschnittlichen Gehalten an Vitaminen A, C und B2, den Mineralstoffen Kalium, Kalzium, Magnesium und Phosphor sowie Ballaststoffen und verschiedenen sekundären Pflanzenstoffen. Grünkohl ist ein Fitmacher. Am besten schmeckt er frisch gerupft vom Feld, Wochenmarkt oder aus dem Hofladen.

Hier im Land wird er überwiegend in kleinen Einheiten von zu meist unter 1 ha angebaut, schwerpunktmäßig für die Vermarktung über Wochenmärkte, Hofläden und den regionalen Einzelhandel. Auf dem Frischmarkt konzentrieren sich Nachfrage und Ernte am stärksten auf die Wochen vor Weihnachten, da der Grünkohl nach landläufiger Meinung erst nach dem ersten Frost rich-

tig gut schmeckt. Das stimmt aber nicht mehr für die heute erwerbsmäßig angebaute neuen Sorten. Im Anbau ist der Grünkohl im Vergleich zu anderen Kohlarten relativ anspruchslos. Er kann auch auf nährstoffärmeren Standorten angebaut werden. 2019 machte dem Grünkohl die Nässe im Herbst zu schaffen. Es wird mit einer guten Ernte gerechnet, die Zahlen dazu werden erst im Januar vorliegen. 2019 waren es rund 600 t, wobei je nach Jahr starke Ertragsschwankungen auftreten können.

Die Landwirtschaftskammer testet im ökologischen Anbau die Eignung von Grünkohl als Folgekultur nach Gemüseerbsen. Das bietet Betrieben die Möglichkeit, zwei Ernten in einem Jahr einzufahren. Bisher hat sich die Kultur gut etabliert, durch die späte Pflanzung steht die Ernte nun erst im Dezember beim Versuch an.

Daniela Rixen
Landwirtschaftskammer

Struktur der Mühlenwirtschaft

Getreidevermahlung konstant

Der Trend in der Dinkelmehlherstellung geht weiter. Im Wirtschaftsjahr 2019/2020 stellten die 186 deutschen Handlungsmühlen rund 205.000 t Dinkelmehl her, 34.000 t mehr als im Rekordjahr 2018/2019. Neu ist, dass das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) nun auch bei Dinkelmehl die hergestellte Menge nach Mehltypen ausweist.

Im Wirtschaftsjahr 2019/2020 fielen demnach fast 70 % des hergestellten Dinkelmehls auf Type 630. Vollkorndinkelmehl kam auf 44.000 t (21 %).

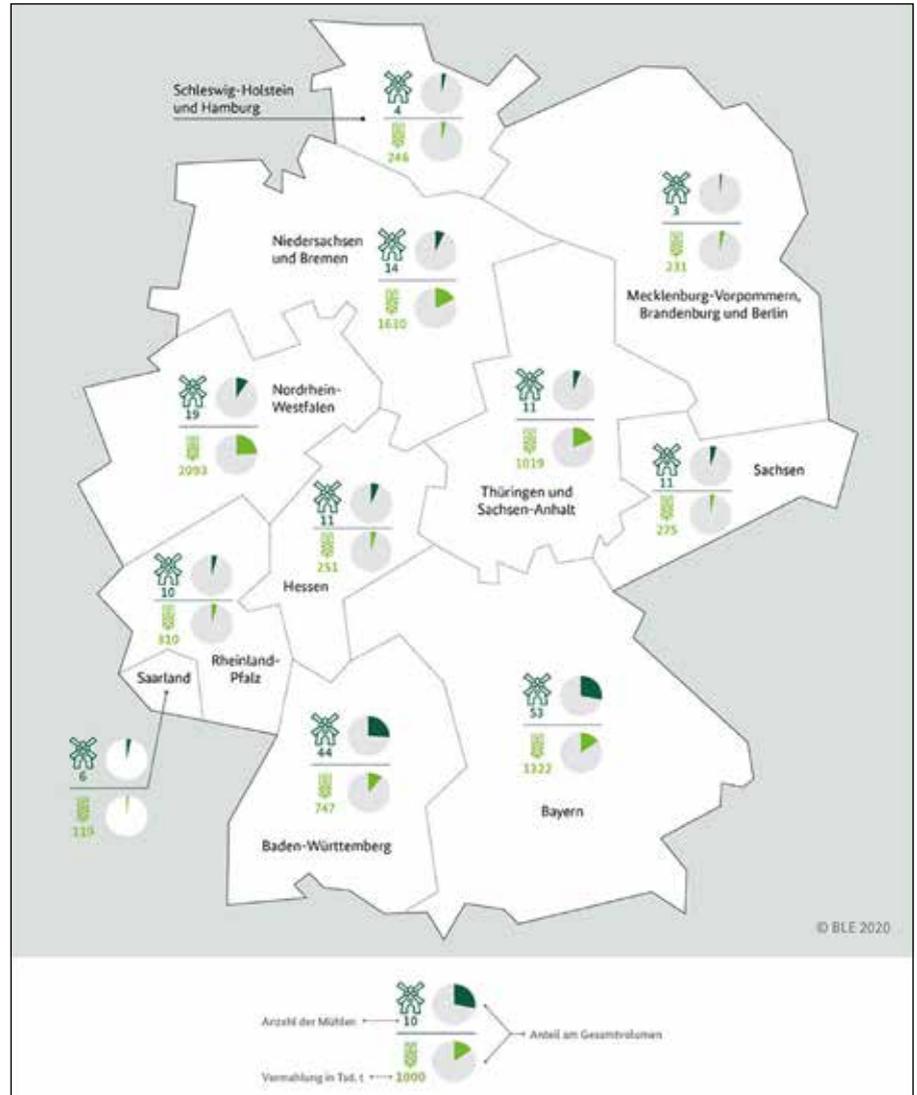
Im Getreidekorn befinden sich die meisten Mineralstoffe in den Randschichten. Ein hoher Schalenanteil im Mehl bedeutet somit einen höheren Mineralstoffgehalt. Die Typennummer gibt Auskunft über genau diesen Gehalt: Je höher die Zahl, desto mehr Mineralstoffe befinden sich im Mehl. Ermittelt wird sie, indem 100 g Mehl verbrannt werden – die Mineralstoffe bleiben dann als „Asche“ zurück und werden gewogen. Dinkelmehl Type 630 enthält durchschnittlich 630 mg Mineralstoffe je 100 g. Vollkornmehl trägt keine Typenbezeichnung, es enthält sämtliche Bestandteile des gereinigten Kornes, einschließlich des Keimlings sowie der Randschichten.

Weizen- und Roggenmehl werden in der Mühlenstruktur schon länger nach Typen erfasst: Bei Weichweizen fielen im Wirtschaftsjahr 2019/2020 zusammen 66 % auf Type 550, gefolgt von Type 405 mit 13 %. Bei Roggenmehl wurden 46 % zu Type 1150 und 24 % zu Vollkornmehl und -schrot vermahlen.

Im Wirtschaftsjahr 2019/2020 lag die gesamte Getreidevermahlung (Weichweizen, Roggen und Hartweizen) im Vergleich zum vorherigen Wirtschaftsjahr nahezu konstant bei 8,68 Mio. t. Die Anzahl der Mühlen sank auf 186. Aufgrund der niedrigeren Mühlenzahl stieg die durchschnittliche Jahresvermahlung pro Mühle leicht auf 46.646 t an. Die nahezu 8,3 Mio. t Brotgetreide verteilen sich auf rund 7,5 Mio. t Weichweizen und 700.000 t Roggen. Zusätzlich wurden 251.000 t Dinkel vermahlen. pm/BLE

Grafik: Mühlen und Vermahlung von Weichweizen und Roggen

(nach Bundesländern im Wirtschaftsjahr 2019/2020)



Winterfeste Unterbringung von Pflanzenschutzgeräten
Foto: Thomas Balster

„Spritzen-TÜV“ und Unterbringung

Feldspritzen jetzt winterfest machen

Feldspritzen und Raumsprühgeräte müssen zum Ende der Saison von innen und außen gereinigt und winterfest gemacht werden.

Wenn in der kalten Jahreszeit Geräte in nicht frostfreien Bereichen untergebracht werden, müssen flüssigkeitsführende Teile unbedingt entleert werden, da es sonst zu Frostschäden und Ablagerungen kommen kann. Die kommenden Monate eignen sich gut für die durch den Gesetzgeber vorgeschriebene Gerätekontrolle, die durch eine amtlich anerkannte Kontrollstation alle drei Jahre durchgeführt werden muss. In Gesprächen mit den Verant-

wortlichen zahlreicher Kontrollwerkstätten hat sich herausgestellt, dass die Prüfpflicht – vor allem von Beizgeräten und Granulatstreuern – noch nicht ausreichend beim sachkundigen Anwender angekommen ist. Bis auf die nicht kontrollpflichtigen hand- oder rückentragbaren Pflanzenschutzgeräte (Sprühflaschen, Druckspeicherspritzen, rotationszerstäubende Spritz- und Streichgeräte, handbetätigte Rückenspritzgeräte, motorbetriebene Rückenspritz- und Rückensprühgeräte) sind alle Pflanzenschutzgeräte im professionellen Einsatz, die nicht komplett von einer Person getragen

werden können, wie zum Beispiel Karrenspritzen, Nebelgeräte und Gießwagen mit separatem Pflanzenschutzgestänge kontrollpflichtig. Kontrollstellen im Sinne der PflSchGerätV sind amtliche Kontrollstellen, amtlich anerkannte Kontrollwerkstätten oder amtlich anerkannte Kontrollpersonen. Ein Verzeichnis für Schleswig-Holstein und weitere Infos finden sich unter: lksh.de => Landwirtschaft => Pflanzenschutz => Anwendungstechnik => Pflanzenschutzgeräteprüfung => Weitere Infos => Amtlich anerkannte Kontrollfirmen.
Dr. Wolfgang Pfeil
Landwirtschaftskammer