



25 Jahre Erzeuger für Getreide Erding – II

Beitrag

Die Erzeugergemeinschaft für Qualitätsgetreide in Erding und Umgebung (EZG) hat zur Jubiläumsfeier „25 Jahre EZG Erding und Umgebung“ am Donnerstagabend, 14. September ins Gasthaus Rauch eingeladen. Nach der Begrüßung durch den Vorsitzenden Franz Bauschmid brachte anschließend die Beirätin Caroline Brielmair einen interessanten Rückblick in Wort und Bild über 25 Jahre, von der „Entstehung bis heute der EZG Erding und Umgebung“. Nach einem gemeinsamen Abendessen erfolgten die Grußwortansprachen.

Landrat Martin Bayerstorfer gratulierte den Mitgliedern der EZG für ihr 25-jähriges Jubiläum und sagte: „Ein bäuerliches Erfolgsmodell“. Man könne es selber beeinflussen, zum Beispiel in der Vermarktung, dass man mit den Partnern partnerschaftlich gut zusammenarbeitet. Das dies gut gelingen kann, das hat uns die EZG in den Jahren vorgelebt und aufgebaut, federführend durch den damaligen Gründungsgeschäftsführer Franz Brandmayer. „Das sei schon beeindruckend“, meinte der Landrat und führte weiter aus „Wir haben die Vermarktung selbst in die Hand genommen, dazu braucht es Mut, Überzeugungsarbeit, Schlagfertigkeit, Verhandlungsgeschick. Das geht nur in einer Gemeinschaft, denn in einer Gemeinschaft ist man stark. Dazu braucht es ein Miteinander und das gegenseitige Vertrauen und jeder braucht den bekanntlich Anderen. Daher bin ich so begeistert über die engagierte Arbeit und erbrachte Leistung der Mitglieder und der gesamten Vorstandschaft der EZG Erding und Umgebung in den zurückliegenden 25 Jahren.“

Geschäftsführer Dr. Stefan Kreis, der für Technik, Logistik, Einkauf und Personal beim Erdinger Weißbräu zuständig ist, gratuliere ebenfalls der örtlichen EZG und sagte einleitend: „Bier von hier: Festweiße mit Getreide aus dem Erdinger Land. Besser geht es nicht!“ Der Erdinger Weißbräu hält viel auf seine Heimat. Das Wasser kommt aus einem Brunnen auf dem Betriebsgelände, und jeder Schluck Bier, der weltweit getrunken wird, ist auch in Erding gebraut worden. Nun wird Erdinger noch lokaler. Für das am Herbstfest 2023 ausgeschenkte Festbier kam ausschließlich Weizen und Gerste aus der Region Erding und Umgebung zum Einsatz. Geerntet wurde es bereits voriges Jahr. Es soll nun erst der Anfang einer noch engeren Zusammenarbeit mit den örtlichen Landwirtinnen und Landwirten sein. „Wir verarbeiten pro Jahr zur Herstellung unseres Bieres rund 20.000 Tonnen Malz und suchen nun auch Erzeuger aus der Region für unser Produkt“, schilderte Weißbräu-Geschäftsführer Kreis die aktuelle Situation. Für ein gemeinsames Projekt zum Thema Nachhaltigkeit

auch im Brauwesen halte er lokale Zulieferanten für notwendig und attraktiv: „5.000 Tonnen Getreide aus dem Landkreis Erding, je 2.500 Tonnen Weizen und Gerste, wären durchaus erstrebenswert. Zusammen mit dem Wasser aus unserem Brunnen in Erding könnten wir damit eine besondere Signalwirkung erzielen – wenn wir etwa daraus das Festbier zum Herbstfest brauen.“ Durch das gemeinsam entworfene Schild „Hier wächst unsere Festbier-Gerste“ konnte der Biertrinker schon am Feldrand erkennen, wo das Getreide für das Erdinger Festbier herkommt.

„Die Qualität hat unsere Ansprüche vollauf erfüllt“, betonte Kreis. Das regionale Erdinger Festbier sei bei der Bevölkerung und den Verbrauchern voll angekommen. Kreis wünschte sich weiterhin eine fruchtbare partnerschaftliche Zusammenarbeit in den nächsten Jahrzehnten mit der EZG für Qualitätsgetreide Erding u. U.. Anita Scheller von der Scheller Mühle in Reisgang bei Pfaffenhofen/Ilm berichtete über die aktuelle Marktlage bei Hartweizen. Die weltweiten Lagerbestände sinken das dritte Jahr in Folge aufgrund niedriger Erntemengen in den Hauptanbaugebieten Canada und Europa. Die Nachfrage nach regional erzeugten Durum steigt kontinuierlich. Die Lieferungen der EZG Erding waren durchwegs von guter Qualität. Qualitätsanalysen aus den Sortenversuchen zeigten, dass alle Versuchssorten für den Anbau in der Region Erding geeignet sind.

Beirätin Caroline Brielmair gab einen Überblick über die Arbeit in den letzten 25 Jahren:

Startschuss der EZG war 1998 mit 125 Mitgliedern und 1.000 Hektar Vertragsfläche. Die Vorsitzenden waren damals ihr Vater Georg Brielmair, Clemens Mayr und Fritz Müller. Als Beiräte fungierten Josef Wenhart, Anton Maier, Lorenz Mayr und Max Ernst. Als Geschäftsführer konnte der damalige Betriebsleiter des Raiffeisenlagerhauses Erding Franz Brandmayer gewonnen werden. Im Jahr 1999 ging dann die erste Ernte der EZG-Mitglieder an das Raiffeisenlagerhaus in Erding: 6.000 to. Qualitätsweizen und 800 to. Qualitätsgerste. Da der Bedarf in der Region sehr groß war, wurde in den Jahren 2000 und 2001 durch die Raiffeisen-Waren GmbH ein neues Lagerhaus in Unterstrogg/Gde. Bockhorn errichtet. Das heutige BayWa-Lagerhaus wurde im Jahr 2004 durch die BayWa AG komplett von der Raiffeisenbank Erding übernommen.

Im Jahr 2005 verzeichnete man ein Rekordtief beim Weizenpreis. Italien fiel als größter Abnehmer für Qualitätsweizen aus, da sich der Markt dort mit Billigware aus Tschechien versorgte. Der Preis für Qualitätsweizen fiel bis auf 10 Euro je Dezitonne. Im Jahr 2009 passte dann der Preis mit 25 Euro je Dezitonne Qualitätsweizen für die Erzeuger wieder. Länder wie China und Indien kauften die Märkte regelrecht leer. Der Preis am Getreidemarkt wird mittlerweile zunehmend durch Spekulanten an den Börsen bestimmt. Es fanden regelmäßige Exkursionen zu den Abnehmern wie Mühlen, Mälzereien, Kraftfutterwerken, Düngerherstellern oder auch zum Erdinger Weißbräu statt. 2020 gab es einen Generationenwechsel in der Geschäftsführung. Daniel Gschlößl übernahm den Posten des Gründungsgeschäftsführers Franz Brandmayer, der sich in den Verdienten EZG-Ruhestand verabschiedete. Der Geschäftsführer Daniel Gschlößl gab einen ausführlichen Erntebericht 2023 und Ausblick 2024: Aktuell ist die EZG auf 210 Mitglieder und 1.800 Hektar Vertragsfläche angewachsen und in diesem Jahr konnte der erste Durum-Feldtag der EZG durchgeführt werden. Die Sortenversuche beim Hartweizen auf dem Betrieb Bauschmid umfassten die 6 Sorten Wintersonne, Sambadur, Diadur, Winterstern, Wintergold und Limbodur. Zum Feldtag kamen fast 100 Besucher. Gschlößl stellte das neue Preismodell für den Brauweizenkontrakt vor sowie den Versuch mit Trockenreis, der bereits im 2. Jahr durchgeführt wurde mit 36 Parzellen, 3 Aussaatterminen und 6 Sorten. Die nächsten Termine der EZG sind bereits geplant. Im November möchte man eine Nudelfabrik besuchen im Februar wird die alljährliche Jahreshauptversammlung stattfinden und im

Sommer möchte man wieder Feldtage besuchen. Die Jubiläumsfeier klang bei bester geselliger Unterhaltung an den Tischen bis spät in den Abendstunden bei musikalischer Unterhaltung aus.

Bildunterschrift (v.l.n.r.): Caroline Brielmair (Beirätin EZG), Dr. Stefan Kreisz (Geschäftsführer Erdinger Weißbräu), Martin Bayerstorfer (Landrat), Daniel Gschlößl (Geschäftsführer EZG), Florian Burgholzer (2. Vorsitzender EZG), Anita Scheller (Geschäftsführende Gesellschafterin Scheller Mühle), Andreas Huber (Beirat EZG), Franz Bauschmid (1. Vorstand EZG), Franz Brandmayer (Gründungsgeschäftsführer EZG)

Foto: Hans Kronseder – Text: Michael Hamburger (Beirat Erzeugergemeinschaft für Qualitätsgetreide Erding u.U.)



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Bayern
2. Erding
3. Getreide
4. München-Oberbayern