

Fortbildungsveranstaltung der Lebensmittelkontrolleure des Landes Niedersachsen am 15.09.2022 im Restaurant & Cafe Bullmühle in Visbek, Landkreis Vechta

Weinanbau in Südoldenburg und Beerenanbau heute

Weißer Burgunder, Grauer Burgunder und Savignon Blanc aus der Bauernschaft Hagstedt in der Gemeinde Visbek, also mitten in Niedersachsen – bis vor ein paar Jahren war dies rechtlich noch unmöglich. Mitte der 70er-Jahre hatte die Europäische Union (EU) die Neuanpflanzung von Weinreben verboten, um Übermengen bei der Weinproduktion abzubauen. Seit 2016 gilt jedoch ein neues Genehmigungsverfahren der EU für Rebplantagen, das auch den Weinanbau in Niedersachsen erlaubt. Seitdem ist die Zahl der Weinbauerinnen und Weinbauern von der Küste bis zum Harz kontinuierlich gestiegen.

2022 durften insgesamt 40 Personen in Niedersachsen professionellen Weinanbau betreiben. In Niedersachsen wird derzeit auf einer Fläche von rund 22 Hektar angepflanzt. Die Zahl der genehmigten Rebflächen ist seit 2016 auf rund 36 Hektar angewachsen.



Ulrich Osterloh, im Hintergrund der Weinberg

Das Weingut Osterloh, ursprünglich ein Erdbeerhof, war das erste Ziel der teilnehmenden Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure der Fortbildung. Erst vor wenigen Jahren hat Ulrich Osterloh mit seiner Familie und einigen Mitarbeitern auf zwei Hektar seinen „Weinberg“ angepflanzt. Im Herbst 2021 fand die erste Weinlese statt. Weißer Burgunder, Grauer Burgunder und Savignon Blanc, diese drei Exemplare sind das erste Ergebnis – und sehr gut gelungen.

Ausgewiesene „Weinanbaugebiete“ gibt es in Niedersachsen derzeit nicht. Dieser Begriff ist gesetzlich geschützt und für Niedersachsen sind bisher keine entsprechenden Gebiete festgelegt. Genau das wollen die Winzer in Niedersachsen aber erreichen, etwas Unverwechselbares, was es nur an diesem bestimmten Ort gibt. Boden, Klima sowie die Art, wie der Winzer es macht, gehören dazu und wie Familie Osterloh den Wein macht, das ist Terroir.



Herr Wohlers, Herr Steinkamp und Paul Rohenkohl (v.l.n.r)

Das zweite Ziel der Fortbildung war die Firma ELO, eines der führenden deutschen Unternehmen im Bereich der Frischvermarktung von Freilandgemüse, Beerenfrüchten und Champignons. Hier wurde der Tunnelanbau von Erdbeeren vorgestellt. Die Firma verkauft überregional und beliefert sowohl den Lebensmitteleinzelhandel als auch Großhändler im In- und Ausland (vornehmlich Skandinavien, Ost- und Südeuropa)



Teilnehmer der Veranstaltung

Im Tagungsort im Restaurant & Cafe Bullmühle in Visbek wurden im Anschluss der Exkursion noch zwei Fachvorträge gehalten.

Der erste Vortrag wurde von Michael Abend, Region Hannover/BALVI mobil XT-Projektgruppe Niedersachsen vorgetragen.

Thema war die Entwicklung von BALVI mobil XT. (Die Konzeption der Kontrollerfassung sowie die digitale Datenerfassung von Anfang an der Benutzung mit Vorbelegung der Verstöße für die Nachkontrolle für eine lückenlose Bearbeitung und eine nachvollziehbare Darstellung der geleisteten Arbeit.) Die mobile Datenerfassung bedeutet nicht, die Büroarbeit in den Betrieb zu verlagern. Durch die vermehrte Arbeit im Homeoffice, oder aber auch im Büro, kann man sich mit dem Verstoßkatalog und dem Erfassungsassistenten vertraut machen und für sich eine Routine beim Umgang mit BALVI mobil XT aufbauen.

In Niedersachsen gibt es zurzeit 86 % aller Lebensmittelkontrolleure die BALVI mobil XT nutzen. Leider ist eine Synchronisation im Außendienst in den meisten Fällen noch nicht möglich. Am meisten wird BALVI mobil XT für die Probenahmen genutzt. Die abschließende Bearbeitung der Kontrollen wird zu 83% noch im Büro oder Homeoffice erledigt. Als Handlungsempfehlungen für die Zukunft stehen noch viele Herausforderungen an.



Michael Abend und Klaus Kopischke (v.l.n.r.)

Der zweite Vortrag wurde von Oliver Schmidt vom Institut für Bedarfsgegenstände aus Lüneburg mit dem Thema Bedarfsgegenstände 4.0 Neue Trends bei Bedarfsgegenständen vorgetragen.

Das Problem ist bekannt: Wir haben Ressourcenprobleme und trotzdem werden die Ozeane mit Plastikmüll überschwemmt.

Kunststoffe sind aus unserem Alltag schwer wegzudenken. Verpackungen aus Kunststoff (FCM) stellen die Versorgung mit Lebensmittel sicher. Daher ist Nachhaltigkeit gefragt, das hat die herstellende Industrie auch erkannt und produziert Alternativen aus Papier oder Pappe, neue Materialmixe, Bienenwachstücher oder „BIO Kunststoffe“ Aber diese Alternativen sind noch rechtlich bedenklich. Ein großes Problem sind auch die kompostierbaren Materialien, die vermehrt angeboten werden. Die kommunalen Entsorger möchten keinen Kunststoff in der Biotonne haben. Selbst nach EN 13432 zertifizierte „kompostierbare“ Produkte bauen sich nicht signifikant ab. Auch bei Nachversuchen waren erhebliche sichtbare Teile im Kompost zu erkennen. Daher plant das Untersuchungsamt in Schwerpunkten Produkte als Proben anzufordern, die rechtlich bedenklich sind.



Oliver Schmidt und Klaus Kopischke (v.l.n.r.)

Die vollständigen Vorträge finden Sie auf der Homepage des Verbandes www.lmk-nds.de



Das Orga-Team vom Landkreis Vechta hatte das besondere Programm und das Tagungsort ausgewählt. Dafür bedankte sich Klaus Kopischke rechts im Bild bei Paul Rohenkohl, Pierre Engelmann, Katja Kröger und Dr.Schmidt (v.l.n.r)

Wilhelm Andrees
Schriftführer Landesverband Niedersachsen