

Ein Brot für freies Saatgut

“Ein Brot für freies Saatgut” ist eine Aktion von *OpenSourceSeeds*. Diese Initiative schützt Saatgut vor Privatisierung. Am Beispiel des Open-Source Weizens *Convento C* demonstriert die Aktion, wie Beteiligte der gesamten Wertschöpfungskette, aus Pflanzenzüchtung, Landwirtschaft, Müllerei und Bäckerei ihre Kräfte bündeln, um Saatgut als Gemeingut zu erhalten und zu verbreiten.

Über Jahrtausende war Saatgut ein Gemeingut. Doch heute wird es immer weiter privatisiert, indem Patente und Sortenschutz geltend gemacht werden. Dies hat zu Monopolbildung geführt, denn inzwischen kontrollieren drei internationale Chemie-Konzerne mehr als 60% des kommerziellen Saatgutmarktes. Dadurch wird der freie Zugang zu Zuchtmaterial immer weiter eingeschränkt und die Landwirtschaft wird zunehmend einheitlicher. Die Vielfalt von Kulturpflanzen und ihren Sorten geht mehr und mehr verloren. Dieser Prozess bedroht unsere Zukunft, denn Saatgutvielfalt ist die Grundlage...

... für die Anpassung der Landwirtschaft an den Klimawandel,
... für weniger chemischen Pflanzenschutz und Mineraldünger auf dem Acker,
... für die Ernährung von erwarteten 11 Milliarden Menschen.

Um noch vorhandene Vielfalt zu erhalten und neue zu schaffen muss Saatgut wieder für alle frei zugänglich sein. Mit der Open-Source Lizenz für Saatgut zeigt *OpenSourceSeeds* einen neuen Weg auf, Saatgut vor Privatisierung zu schützen. Ein neuer, gemeinnütziger Saatgutsektor soll entstehen.

Die Lizenz basiert auf den Open-Source Regeln der freien Software Bewegung:

- Alle dürfen das Saatgut nutzen
- Niemand darf das Saatgut oder seine Weiterentwicklungen privatisieren
- Zukünftigen Empfängern werden die gleichen Rechte und Pflichten übertragen.

Damit verhindert die Lizenz die Privatisierung von Saatgut durch Patente und Sortenschutz und schützt es langfristig als Gemeingut. Vielfalt kann wieder neu entstehen - in der Pflanzenzüchtung, auf dem Acker und dem Teller.





Wie uns ein Brot dabei helfen kann

„Engagiere Dich gegen Saatgut-Multis, einfach indem Du ein Brot kaufst!“

In Kooperation mit 5 Berliner Bio-Bäckereien führen wir ab Oktober die Aktion „Ein Brot für freies Saatgut“ durch. Über einige Monate wird hier ein besonderes Brot verkauft. BäckerInnen verarbeiten hochwertiges Mehl des Open-Source Weizens *Convento C*. Das ist eine besondere Weizensorte, genauer gesagt eine Population. Anders als eine gewöhnliche Liniensorte ist sie genetisch vielfältiger. Im Ergebnis ist der Weizenbestand im Feld robuster gegenüber Krankheiten und extremen Wetterlagen. Darüber hinaus besitzt *Convento C* hervorragende Backeigenschaften.

Eine die Vielfalt fördernde Pflanzenzüchtung kann sich nicht über Patente oder Sortenschutzgebühren finanzieren. Hier ist die Gesellschaft als Ganzes gefragt.

Mit der Abschöpfung eines “Züchter-Cents” erproben wir eine Möglichkeit, diese Lücke nach und nach zu schließen. Mit dem Kauf eines Open-Source Brotes kann der Verbraucher dazu beitragen. Pro Kilo Open-Source Mehl fließen 2 Cent in eigenschaftsfreie Züchtungsprojekte.

Die Bio-Bäckereien liefern mit ihren jeweils eigenen Rezepturen eine Auswahl von schmackhaften Backwaren, vom reinen Weizenbaguette, über diverse Brötchen bis hin zum Weizen-Mischbrot. In einer Veranstaltung am 11. November um 18:30 im Refugio (Lenastr. 3-4, Berlin-Neukölln) stellen wir unsere Strategie zur Diskussion und laden ein zur Verkostung von Open-Source Backwaren.

Die Aktion Im Web: www.opensourceseeds.org/bread
Kontakt: Adrien Labaeye, adrien@opensourceseeds.org

Die Menschen im Projekt

Gemeingüter, auch Commons genannt, werden von Gemeinschaften geschaffen und erhalten.

Vom Züchter....

Dr. Hartmut Spieß, Dottenfelderhof

„Saatgut trägt den Charakter des Gemeingutes und muss vor Patentierung und Genmanipulierung geschützt werden.“ Dr. Hartmut Spieß und sein Team arbeiten in der Forschung und Züchtung des Dottenfelderhofes, ein bekannter Demeter Betrieb bei Frankfurt. Sie haben sich auf Getreidezüchtung spezialisiert und züchten Sorten, die in ihren Eigenschaften besonders an die Bedürfnisse des Bio-Landbaus angepasst sind. Dabei setzen sie einen Schwerpunkt auf die Entwicklung von genetisch vielfältigen Populationen. Angesichts der Witterungsextreme der letzten Jahre erwies sich die Population *Convento C* als sehr geeignet.



*Dr. Hartmut Spieß
Foto: Michael Fischer*

Gerhard Moser, Krumbecker Hof

Gerhard Moser leitet den 200 ha und 3 Mitarbeiter umfassenden Krumbecker Hof bei Lübeck, den er 1991 auf biologische Bewirtschaftung und 2004 auf Demeter Landwirtschaft umstellte. Nach Jahrzehnten des Klee gras-Anbaus konnten die schweren Ton-Böden zu fruchtbaren, humusreichen und gut bearbeitbaren Äckern verwandelt werden. Im Betrieb wird vor allem Brotgetreide hergestellt. Eine Biogas-Anlage verwertet das Klee gras, liefert wertvollen organischen Dünger und schließt damit den biologischen Nährstoffkreislauf. Seit vielen Jahren beschäftigt sich Gerhard Moser intensiv mit der Saatgutfrage. Die Entwicklung des Saatgutmarktes empfindet er als große Bedrohung für eine nachhaltige Landwirtschaft - Insbesondere die Monopolbildung der großen Saatguthersteller, die kleinere Saatguterzeuger die Existenz zunehmend erschweren. Dies veranlasste ihn, *Convento C* anzubauen und sich an der Open-Source Brot Aktion zu beteiligen.

... Zum Landwirt.



*Projektverantwortlicher Adrien Labaeye mit Landwirt Gerhard Moser .
Foto: OpenSourceSeeds*

Vom Müller....

Dirk Paulick

Die Wassermühle Müschen ist ein Handwerksbetrieb mit 170-jähriger Tradition. Dort verarbeiten die Paulicks, Vater und Sohn, Getreide aus ökologischem Landbau aus Brandenburg. Jährlich zum Deutschen Mühlentag am Pfingstmontag, zeigen Sie Interessierten ihre moderne Technik. Seit 2016 ist Paulicks Mühle Mitglied im Märkischen Wirtschaftsverbund „Fair und Regional“ und setzt sich für regionale Rohstoffe ein. Im Open-Source Prinzip sehen sie einen Weg, diese Werte weiter umzusetzen. Die Mühle beliefert alle teilnehmenden Bäckereien in Berlin mit dem Mehl des Open-Source Weizens vom Krumbecker Hof.

...in die 5 Backstuben

Bäcker-Kollektiv „Die Backstube“

Die Backstube wurde 1981 gegründet und arbeitet seitdem als Kollektiv zusammen. Das bedeutet, dass die Verantwortung für den Betrieb in den Händen der Menschen liegt, die hier backen, ausfahren und verkaufen. Es bedeutet auch selbstbestimmtes und eigenverantwortliches Arbeiten. In der Backstube arbeiten Sie mit handwerklichen Methoden und ausschließlich mit ausgewählten Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau. Seit ein paar Jahren bieten sie ein Biodiversitäts-Brot aus einer alten Roggensorte an. Mit diesem Hintergrund war es für das Kollektiv nur natürlich, mitzumachen und auch ein Open-Source Brot in das Sortiment zu integrieren.

Jan Schmieder-Balladur, „Le Brot“

Vor zwei Jahren merkten Jan Schmieder-Balladur und seine französische Frau, dass in ihrem Berliner Kiez kaum gutes Bio Brot zu finden war. So nutzte er seine Elternzeit in der französischen Bretagne, um Brotbacken zu lernen. Nach der Rückkehr gründete er die Bäckerei und Weinstube Le Brot in der Fuldastraße in Neukölln. Mit inzwischen über 10 Angestellten und dem neu aus Frankreich hinzugekommenen Backmeister Thomas bietet Le Brot tolle Croissants und Baguettes. Schmieder-Balladur: „Wenn nicht die kleinen Bäcker den ersten Schritt tun, passiert es nie“. Saatgut ist für ihn zentral für diese Transformation. Er backt ein Baguette mit 100% Open-Source Mehl.

Le Brot: Schaubäckerei (links) und Inhaber Jan Schmieder-Balladur (rechts). Foto: Stephanie Hanna





Bei Mehlwurm: Sesam-Sonnenblumenkern Brot (links) und Daniel Bäcker mit Open-Source Rote Bete & Walnuss Brot (rechts).
Foto: Stephanie Hanna

Mattis Harpening, „Die Backpfeife“

Die Backpfeife versteht sich als offene Backstube, die zum Reinkommen einlädt. Hier kann man sich von einer warmen Atmosphäre und traditionellem Handwerk verzaubern lassen. Der Dorfbäcker Mattis Harpening bietet ein Rundum-Sorglos-Paket für jede Tageszeit: Unter anderem stehen verschieden Brotvariationen, belegte Stullen und unglaublich saftige Apfel-Zimt-Schnecken zur Auswahl. Mattis Harpening findet Engagement wichtig: Beim letzten Klimastreik hatte auch Die Backpfeife geschlossen und mit dem Open-Source Brot möchte er den Weg zu einer resilienteren Landwirtschaft unterstützen.

Bäckerei „Albatross“

Ursprünglich arbeitete das internationale Team von Albatross als Catering Unternehmen. Dann entdeckten sie ihre Liebe für das Brotbacken. Heute bieten sie ein modernes und rustikales Sauerteigbrot und feine Hefestückchen an, und ihre Croissants gehören wohl zu den Besten in Berlin. Dem Team von Albatross legt großen Wert darauf, biologische und regionale Zutaten zu verwenden und ihre Produktion Schritt für Schritt nachhaltiger zu gestalten. Den Schritt zum Open-Source Weizenmehl sind sie gerne mitgegangen.

... zu Uns!

Bäcker Kollektiv „Mehlworm“

Mehlworm wurde im Februar 1983 von acht Bäckerinnen und Bäckern als selbstverwalteter Betrieb gegründet. Am Anspruch, die handwerkliche Produktion von Bio-Backwaren mit alternativen Betriebsstrukturen zu kombinieren, hat sich seither nichts geändert. Bis heute wird Mehlworm gemeinschaftlich geführt. Mittlerweile arbeiten bei Mehlworm etwa 30 BäckerInnen, VerkäuferInnen und FahrerInnen. Ihnen ist es wichtig, dass auch das Saatgut frei bleibt und Abhängigkeit von großen Konzernen vermieden wird. Ihr Open-Source Brot enthält 80% Open-Source Weizenmehl und 20% Roggenvollkorn.

Projektverantwortlicher Adrien Labaeye probiert das erste Open-Source Brot. Foto: Adrien Labaeye

