



## Anbau von Gluten- und allergenfreien Druschfrüchten



### Das müssen Sie für glutenfreien Anbau beachten:

Als Landwirt\*in müssen Sie extrem darauf achten, sehr sauber zu arbeiten. Getreide wie Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Triticale, Grünkern, Kamut und Einkorn enthalten Gluten. Allergene sind z. B. in Soja, Lupinen, Senf, Sellerie, Nüsse und Sesam enthalten. Die Aufzählung ist nur ein Beispiel und nicht vollständig. Nun zum Grenzwert für Gluten: Ein Produkt darf höchstens 20 ppm Gluten enthalten, das entspricht 20 mg Gluten pro kg.

Als Landwirt\*innen haben Sie viele Stellschrauben selbst in der Hand, um glutenfreie Produkte zu erzeugen. Das beginnt schon vor der Aussaat und endet bei der Verladung des Produkts.

- 1. Vorfrucht** Wenn man glutenhaltiges Getreide als Vorfrucht angebaut hatte, kann Durchwuchs möglicherweise zu einer Verunreinigung führen.
- 2. Saatgut** In der Regel ist im Saatgut ein gewisser Prozentsatz an Fremdgetreide erlaubt. Daher hier bitte möglichst Z-Saatgut verwenden. Bitte kontrollieren Sie das Saatgut auch stichprobenartig. Sie können auch Saatgut aus sicherem eigenem Nachbau verwenden. Lassen Sie hier bitte die nötigen Analysen auf Keimfähigkeit, Krankheiten, Pilze etc. machen.
- 3. Mähdrescher** Habe ich einen eigenen Mähdrescher oder kommt ein Lohndrescher? Lohndrescher haben es in der Regel sehr eilig und achten nicht immer unbedingt auf Verunreinigungen mit anderem Getreide, das vorher geerntet wurde. Bei glutenfreiem Anbau müssen Sie unbedingt darauf achten, dass der Mähdrescher komplett bis zur Kornkammer gereinigt wurde. Spülchargen helfen und erhöhen die Sicherheit!
- 4. Anhänger** Auch auf Anhängern können durch mangelnde Achtsamkeit Verunreinigungen entstehen. Daher bitte immer vor dem Verladen von glutenfreiem Getreide Anhänger auf Sauberkeit inspizieren und vorher reinigen.
- 5. Gosse, Förderwege, Trocknung, Reinigung, Lager** Hier besteht das größte Potenzial einer Verunreinigung. Jede\*r Betriebsleiter\*in kennt die eigene Anlage am besten. Gehen Sie mit großer Umsicht und offenen Augen durch Ihre Anlage. Betrachten und beurteilen Sie genau, ob eine glutenfreie Aufbereitung überhaupt möglich ist. Wenn Sie Vereinbarungen mit Lohnlägern haben, lassen Sie sich glutenfreies Handling bestätigen. Auch hier schaffen Spülchargen mehr Sicherheit.
- 6. Transport** Viele Kunden verlangen bereits aufgrund der Verunreinigungs-Problematik eine Lieferung in Big Bags. Hierdurch wird eine mögliche Kontamination durch den LKW zu 100 % ausgeschlossen. Bei loser Verladung auf LKWs werden die Spediteure angewiesen zu waschen und müssen ein entsprechendes Waschzertifikat beim Empfänger vorlegen. Hier haben Sie die Pflicht, den LKW auf Sauberkeit zu prüfen und sich die Reinigungsbestätigung vorlegen zu lassen. Bei Zweifeln halten Sie vor der Verladung unbedingt Rücksprache!

Bei Fragen zum Thema und zur Aussaat sowie zur möglichen Vermarktung von Öko-Ölsaaten, Speisehülsenfrüchten oder Spezialgetreiden stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:



**Liane Regner**

Tel: 09523 9523-20

[l.regner@naturland-markt.de](mailto:l.regner@naturland-markt.de)