

Erstinformationen Getreide und Getreideprodukte

Gute Gründe für Demeter-Getreide

Biodynamische Getreidezüchtung mit zertifizierten Sorten ist etwas Besonderes. Bei Demeter werden unabhängig vom konventionellen Saatgutmarkt eigene Getreidesorten gezüchtet. Es werden alte Hofsorten bewahrt. Sie sind frei von CMS-Technik. Sie sind nachbaufähig, weil keine Hybride eingesetzt werden. Hybridsorten sind im Getreideanbau nicht zugelassen. Fachkundige Verarbeitung von Getreide sorgt für charakteristischen Geschmack. Nudeln werden zum Beispiel schonend gewalzt. Qualität statt Wachstum eignet sich nur bedingt für den Großhandel. Viele Demeter-Erzeuger setzen auf direkte Beziehungen zwischen Bauern und Verarbeitern. Durch direkte Zusammenarbeit entstehen regionale Wertschöpfungsketten.

Ihre Vorteile

Wir helfen Ihnen bei der Suche von Demeter-Rohstoffen und vermitteln Ihnen Lieferanten. Im Dialog innerhalb der Wertschöpfungskette zwischen Erzeugern, Verarbeitern und Händlern werden Transparenz und Beziehungen hergestellt. Wir organisieren Plattformen, wie Fachgruppen, Fachbeiräte, Facharbeitsgruppen, in denen Sie über Qualitätsthemen und Rohstoffverfügbarkeit diskutieren können und die Entwicklung des Demeter e.V. aktiv mitgestalten.

Um Ihre Demeter-Produkte bei den Ladnern bekannt zu machen, schicken wir einmal im Jahr unseren Demeter-Aktiv-Partner-Läden Musterpakete zu. Auf verschiedenen Fach- und Verbrauchermessen haben Sie die Möglichkeit sich am Demeter-Gemeinschaftsstand zu präsentieren.

- [Demeter-Richtlinien für Demeter-Getreide, -Getreiderzeugnisse und -Teigwaren](#)
- [Beitragsordnung](#)

Ihre Ansprechpartnerin

Diana Mühlnickel

Referentin Getreide und Trockensortiment

Telefon 0049 (0) 61 55 84 69 51 | Email: [diana.muehlnickel\[at\]demeter.de](mailto:diana.muehlnickel[at]demeter.de)

Demeter e.V., Brandschneise 1, 64295 Darmstadt

