

Projekt „Getreide für morgen“ startet: Potenziale für weniger CO₂-Emissionen und bessere Datenqualität im Fokus

Bindewald & Gutting Mühlengruppe, Vertragslandwirte und Harry-Brot arbeiten zusammen für mehr regenerative Maßnahmen im Getreideanbau

Schenefeld, Juli 2026: Ein großer Teil der Emissionen vieler Backwaren entsteht bereits ganz am Anfang der Lieferkette, beim Anbau der Rohstoffe¹. Aus diesem Grund hat Harry-Brot, gemeinsam mit der Bindewald & Gutting Mühlengruppe und ausgewählten Vertragslandwirten, ein Projekt zur Förderung regenerativer Praktiken im Getreideanbau ins Leben gerufen. Das Ziel des Projektes „Getreide für morgen“ ist es, die Datenqualität über die gesamte Lieferkette hinweg zu verbessern und so CO₂-Einsparpotenziale sichtbar und quantifizierbar zu machen.

Mit dem Weizen aus der Ernte von 2026 startet das Projekt. Ausgewählte landwirtschaftliche Partnerbetriebe bauen das Getreide nach regenerativen Methoden² an, darunter abwechslungsreiche Fruchtfolgen, der Einsatz von Zwischenfrüchten, schonende Bodenbearbeitung und eine bedarfsorientierte Düngung. Hinzu kommen regelmäßige Bodenanalysen, die für eine breite, validierte Datenbasis sorgen. Das Ziel: eine transparentere Lieferkette, in der Emissionstreiber sichtbar werden. Durch stetige Evaluation und Verbesserung der Maßnahmen soll der CO₂-Fußabdruck des angebauten Getreides gesenkt werden.

Michael Gutting, Gesellschafter der Bindewald & Gutting Mühlengruppe, erläutert die Motivation, an einem solchen Projekt teilzunehmen: „Die Bindewald & Gutting Mühlengruppe mit circa 750 Mitarbeitenden an zehn Standorten versteht sich als Innovationstreiber der mehlherstellenden Industrie. Es gehört für unsere Mühlen und Landwirte längst zum Selbstverständnis, Produktionsprozesse zu überprüfen und nach Nachhaltigkeitsgesichtspunkten zu verbessern.“ Die zuständige Projektleiterin für die Saalemühle, Miriam Stopper, ergänzt: „Für unsere Kunden zählen heute neben der Produktqualität zunehmend auch die Nachvollziehbarkeit der Anbaumethoden und

¹ Julia Grünberg, Hiltrud Nieberg und Thomas G. Schmidt, „Treibhausgasbilanzierung von Lebensmitteln (Carbon Footprints): Überblick und kritische Reflektion“, in: *Landbauforschung – vTI Agriculture and Forestry Research*, Bd. 60, Nr. 2 (2010), S. 53–72.

Jesko Hirschfeld, Julika Weiß, Marcin Preidl und Thomas Korbun, *Klimawirkungen der Landwirtschaft in Deutschland*, Schriftenreihe des Instituts für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW), Bd. 186/08 (2008).

Liam Goucher, Richard Bruce, Duncan D. Cameron u. a., „The environmental impact of fertilizer embodied in a wheat-to-bread supply chain“, in: *Nature Plants*, Bd. 3 (2017), Art. 17012, DOI: <https://doi.org/10.1038/nplants.2017.12>.

² Katharina Hey, Christian Antonius Menke und Rolf Rauber, „Mit Zwischenfrüchten Treibhausgase mindern“, in: *GetreideMagazin*, Nr. 3 (2023), S. 18–21.

Norbert Billen, *Bewertung von Strategien zur Vermeidung von CO₂-Emissionen aus der landwirtschaftlichen Nutzung in Baden-Württemberg*, Projektbericht – Abschlussbericht, Landesanstalt für Umwelt Baden-Württemberg (LUBW), PUDI Publikationen (2007), abrufbar unter: <https://pudi.lubw.de/detailseite/-/publication/99517>



belastbare Daten. Transparenz vom Acker bis zum Mehl ist damit ein entscheidender Wettbewerbsvorteil.“

Harry-Brot Geschäftsführer Arndt Rüsge, zuständig für Produktion und Technik, bestätigt dies aus der Perspektive des Mehlerarbeiters: „Wir setzen uns dafür ein, die Umweltauswirkungen des Anbaus von Rohstoffen gemeinsam mit unseren Partnern kontinuierlich zu verringern. Die Reduktion von Scope-3-Emissionen spielt für uns eine zentrale Rolle. Durch das Projekt ‚Getreide für Morgen‘ generieren wir gemeinsam mit unseren Projektpartnern eine breite Datenbasis. Diese erlaubt uns eine objektive Evaluation der Maßnahmen und führt damit zu einer Verbesserung der ökologischen Nachhaltigkeit in der Wertschöpfung.“

Ludger Zmijewski, Nachhaltigkeitsmanager bei Harry-Brot, fügt hinzu: „Die besondere Bedeutung dieses Projektes zeigt sich durch die Zusammensetzung unseres Corporate Carbon Footprint, kurz CCF. Derzeit entfallen rund 66 Prozent unseres CCF auf Scope-3-Emissionen. Etwa 40 Prozent unseres gesamten Corporate Carbon Footprint gehen dabei auf den Rohstoff Getreide zurück.“

Das für ein solches Projekt notwendige Vertrauen zwischen Mehlerstellern und Mehlerarbeitern ist bei den Projektpartnern bereits vorhanden, wie die zuständige Projektleiterin auf Seiten der Dresdener Mühle, Konstanze Fritsch, hervorhebt: „Aus der erfolgreichen Zusammenarbeit mit Harry-Brot und Yara Deutschland im in der Branche viel beachteten sogenannten ‚Green Ammonia‘-Pilotprojekt von 2022 bis 2024 haben wir viel gelernt. Dieses Wissen und diese Erfahrungen fließen heute direkt in neue Kooperationen und Projekte ein.“ Das Pilotprojekt untersuchte den Einsatz von Stickstoffdünger auf Basis erneuerbarer Energien, um die CO₂-Emissionen im Weizenanbau zu senken und neue Produktionswege in der Landwirtschaft zu erproben.

Erste Ergebnisse des Projektes „Getreide für morgen“ werden Ende 2026 erwartet.

Die Harry-Brot Group SE & Co. KG mit Sitz in Schenefeld bei Hamburg ist Marktführer bei Brot- und Backwaren. Mehr als 5.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter backen an derzeit elf Standorten. Harry-Brot richtet sich strategisch weiter in Richtung Süddeutschland aus. Das Unternehmen hat den bestehenden Standort Troisdorf bei Köln 2024 erweitert. Im November 2025 hat Harry-Brot den Produktionsstandort der Glockenbrot-Bäckerei in Bergkirchen bei München übernommen. Zudem plant Harry-Brot, voraussichtlich bis zum Jahr 2028 eine neue Großbäckerei in Erlensee bei Hanau zu errichten. Das Sortiment umfasst sowohl Prebake- als auch SB-verpackte Produkte. Zum Prebake-Sortiment für Backstationen zählen vorgebackene Laibbrote, TK-Brötchen und TK-Baguettes. Verpackt im SB erhältlich sind frische Schnittbrote, Toast, Sandwichbrot, Süßes und Snacks, Premium Burger Buns sowie Brötchen und Baguettes zum Fertigbacken. Der Harry-Frischdienst, das Alleinstellungsmerkmal des Großbäckers, liefert diese Backwaren tagesfrisch aus der nächstgelegenen Harry-Großbäckerei über die zugehörigen Vertriebsstellen in den Lebensmittelhandel. Gemäß dem Unternehmensclaim „Frisch wie Harry“ gelangen die Produkte so innerhalb weniger Stunden in die Verkaufsregale. Das 1688 gegründete Familienunternehmen ist damit die größte deutsche Lieferbäckerei. Weitere Informationen gibt es unter www.harry-brot.de.



Kontakt:

Kathrin Krützfeldt, Leiterin Kommunikation & PR

HARRY-BROT GROUP SE & Co. KG

Kiebitzweg 15-19 · 22869 Schenefeld

T +49-40-380780-10363

M +49-173-5619507

@ kathrin.krueztfeldt@harry.de

Die Bindewald & Gutting Mühlengruppe zählt mit mehr als 750 Mitarbeitenden an zehn Standorten in Deutschland sowie einem weiteren Standort in Brüssel zu den führenden Mehlherstellern Europas. Die Unternehmensgruppe verbindet traditionelle Werte mit Innovationskraft und nachhaltigem Wachstum. Die Wurzeln reichen bis ins Jahr 1871 zurück, als die Familie Bindewald in Bischheim mit der Mülerei begann. Die Familie Gutting ist seit 1923 in Neustadt an der Weinstraße tätig. Beide Unternehmerfamilien eint bis heute die Fähigkeit, Marktveränderungen frühzeitig zu erkennen und ihre Betriebe konsequent weiterzuentwickeln. Jeder Mühlenstandort verfügt über ein spezialisiertes Produktportfolio. Das Sortiment umfasst Weizen, Hartweizen (Durum), Dinkel, Roggen und Mais sowie thermisch veredelte Produkte, Malze und Flocken. Qualität steht entlang der gesamten Wertschöpfungskette im Mittelpunkt – vom Rohstoffanbau über Beschaffung, Verarbeitung und Produktion bis hin zu Lagerung, kundenspezifischer Verpackung und Logistik. Dabei setzt die Unternehmensgruppe auf moderne Technologien, effiziente Prozesse und enge Partnerschaften mit Vertrags- und Erzeugerbetrieben. Nachhaltigkeit, Innovationsbereitschaft und Kundenorientierung prägen das Handeln der Bindewald & Gutting Mühlengruppe. Ziel ist es, Kundenanforderungen zuverlässig, flexibel und lösungsorientiert zu erfüllen und damit langfristig Mehrwert für Kunden, Partner und Verbraucher zu schaffen.

Kontakt:

Nico Thurian, Geschäftsführung

Saalemühle Alsleben GmbH

Bernburger Straße 35 b, 06425 Alsleben

T +49 34692 26372

M +49 173 3796326

@ nthurian@saalemuehle.de