



Forschungsvorhaben:

**Speisemohn im Ökologischen
Landbau –
Entwicklung regionaler Anbau-
und Vermarktungskonzepte
REGIO-Mohn**

Gefördert von: Deutsche Bundesstiftung Umwelt



Mohn – Infobrief 5 – Januar 2019

Anbaumeldung 2018 nicht vergessen!

Die Meldung der Mohnanbauflächen für das Jahr 2018 muss bis 31.01.2019 bei der Bundesopiumstelle eigenreicht sein, inkl. Kopie der Saatgutrechnung.

Das entsprechende Formular befindet sich im Anhang.

Anbauerlaubnis Sommermohn!

Für alle Sommermohnanbauer: bitte an die Beantragung der Anbauerlaubnis denken! Wer nur die Erlaubnis für Wintermohn oder nur für die Sorte `Miesko´ hat, nun aber mal die neue Sorte `Viola´ testen möchte, muss das bei der Bundesopiumstelle entsprechend beantragen (Bearbeitungszeit bis zu 8 Wochen!). [BFARM](#)

Workshop „Produktspezifikation Mohnsamen und Mohnöl“

Im Oktober fand auf Einladung der AÖL der erste Projektworkshop zum Thema *Produktspezifikation Mohnsamen/Mohnöl* statt. Ziel war es die wichtigsten Qualitätsparameter rauszufiltern und die Umsetzbarkeit der Qualitätsziele in der Praxis zu diskutieren. Wir waren zu Gast bei der Biotask G, führendes Unternehmen in der Qualitätsanalyse von Mohn (sowie Getreide und Ölsaaten).

Im Folgenden stellen wir erste Ergebnisse zur äußeren Qualität vor, in Kürze erscheint eine Beispiel Spezifikation auf der Projekthomepage

Grundsätzlich müssen die Anforderungen an die Rohwaren an das Endprodukt angepasst werden.

Rohstoffspezifikation Bio Blaumohn, Teil 1

Sensorische Eigenschaften

Farbe/Aussehen	Kleine Samen von blau-grauer Farbe
Geruch	arttypisch, leicht nussig, kein Fremdgeruch (nicht alt, ranzig, muffig/modrig)
Geschmack	arttypisch, leicht nussig, kein Fremdgeschmack (nicht alt, ranzig, muffig/modrig, bitter)

Die sensorischen Eigenschaften sind die Visitenkarte der Rohware! Farblich sind für Streuware auf Brot/Brötchen meist stahlblaue oder dunkle Samen gewünscht.

Ranziger, muffig, modriger Geruch und Geschmack kann bei Beschädigungen der Samen bei der Ernte oder im Nacherntebereich oder falscher Lagerung auftreten.

Besatz/Reinheit

Reinheit	nach Stand der Technik, abhängig von der Verwendung
Fremdbestandteile	0,0 % Frei von giftigen Pflanzenteilen 0,0% Frei von tierischen und mineralischen Fremdbestandteilen $\leq 0,1$ %; frei von giftigen Pflanzenteilen (z.B. Samen des schwarzen Bilsenkrauts (<i>Hyoscyamus niger</i> L.))
Beschädigte Samen	Möglichst gering

Die Reinheit der Mohnsamen macht unser große Probleme, hier sehen wir, dass wir mit unseren Reinigungstechniken die gewünschten $\geq 99,9$ % nicht erreichen oder nur mit hohem Aufwand und großen Mengen an Ausputz.

Dies bezieht sich auch auf den Anteil an Fremdbestandteilen: $\leq 0,1\%$ können wir derzeit nicht umsetzen. Der Anteil beschädigter Samen ist schwer nachweisbar, sollte aber möglichst gering sein, um Ölaustritt aus den Samen zu verhindern (s. Geruch/Geschmack). Meist wird in Spezifikationen noch die Kategorie „andersfarbige Samen“ mit einem Anteil ≤ 5 % aufgeführt. Diese Kategorie halten wir aufgrund der natürlichen „Vielfarbigkeit“ der Mohnsamen für nicht sinnvoll.

Chemisch-Physikalische Parameter:

Feuchte	≤ 8 %
Säurezahl	≤ 6 mg KOH/g Fett
Peroxidzahl	≤ 10 mÄqu/kg Fett

Der Wassergehalt der Samen hat entscheidenden Einfluss auf die Qualität. Samen mit einer Restfeuchte über 8 % sind nicht Lagerstabil und mikrobiologisch gefährdet. Feuchtegehalte deutlich unter 8 % können, kann es zum Aufbrechen der Samen kommen und wieder Ölverderbnis zu ranzigem Geruch/Geschmack führen.

Mikrobiologie:

	Richtwert (KBE/g)*	Warnwert (KBE/g)*
Aerobe mesophile Koloniezahl:	1 x 10 ⁶	nicht definiert
Escherichia coli:	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Salmonella:	nicht definiert	n.n. in 125 g**
präsumtive Bacillus cereus:	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Schimmelpilze:	1 x 10 ⁴	nicht definiert

* Quelle: Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM); Richt- und Warnwerte für rohe, nicht gemahlene, ganze Ölsaaten, die zur Abgabe an den Verbraucher und zum Verzehr ohne weitere Erhitzung bestimmt sind (2010).

Hier haben wir es mit Richt- und Warnwerten zu tun und infolge dessen wenig Handlungsspielraum. Nasse Witterungsphasen während der Kapselausreife führen immer wieder zu hohen mikrobiologischen Ausgangsbelastungen der Samen, die sich dann im Lager potenzieren können.

Mohnanbau 2019

Verschiedene Verarbeiter suchen für 2019 noch nach ökologisch produziertem Speisemohn, bzw Betriebe, die Sommermohn anbauen möchten.

Bei Interesse bitte bei der Projektgruppe melden.

Projektgruppe Regio Mohn:

Universität Bonn, INRES Nachwachsende Rohstoffe / Arzneipflanzen am Campus Klein-Altendorf,
Hanna Blum (hblum@uni-bonn.de), Katharina Luhmer (kluhmer@uni-bonn.de)

Biolandhof Grenzmühle, Josef Schmidt (schmidt@steinwaldhoefe.de)

Assoziation der ökologischen Lebensmittehersteller e.V., Brunhard Kehl (brunhard.kehl@aoel.org)