

Spezialitäten der Schwäbischen Alb genießen

Fernsehen „Genuss mit Zukunft“: Ute Werner hat Ablamm, Binkelweizen und Knorpelkirsche neu entdeckt.

Region. Alte Obst- und Gemüsesorten, handgefertigte Lebensmittel ohne industrielle Zusätze, traditionelle Rezepte, die längst in Vergessenheit geraten sind, in Zukunft aber wieder wertvoll werden können. Immer mehr Menschen besinnen sich auf das, was vor der Haustür wächst. Die Filmreihe „Genuss mit Zukunft“ stellt solche Menschen vor – und ihre Produkte. Diesmal geht es um Spezialitäten von der Schwäbischen Alb.

Das Besondere hier: Viele Nahrungsmittelproduzenten sind eng mit der Pflege der Landschaft verbunden, vor allem der Wacholderheiden und Streuobstwiesen.

Teile der Mittleren Schwäbischen Alb und des Vorlandes wurden von der UNESCO zum Biosphärenreservat erklärt. Schäferin Johanna von Mackensen zieht auf den Wacholderheiden mit ihren Tieren von Weide zu Weide – während einer Saison zirka 150

Genuss mit Zukunft: Am Samstag im SWR

Ute Werners Film wird an diesem Samstag, 19. Februar, 17 Uhr im SWR und Saarländischen Rundfunk gezeigt. Nach der Ausstrahlung ist der Film in der ARD-Mediathek zu sehen.

Kilometer. Die Trockenwiesen und Trockenhänge sind ein Biotop mit großer Artenvielfalt. Durch Schafe werden die Wacholderheiden bis heute erhalten. So versteht die Schäferin ihre Arbeit als wichtigen Beitrag im Rahmen der Landschaftspflege auf der Alb. Die viele Bewegung und das gute Futter garantieren die besondere Fleischqualität.

Auch die Bewirtschaftung der alten Streuobstwiesen gehört auf der Alb zur Landschaftspflege. Charakteristisch für die Streuobstwiesen rund um Dettingen sind die vielen Kirschbäume. Die Lieblingssorte von Roland Lieb ist die Ermstaler Knorpelkirsche,

eine alte Zuchtform der Süßkirsche. Die Früchte sind fest und dunkelrot, haben ein intensiveres Aroma und enthalten mehr Vitamine als Kirschen aus dem Supermarkt. Entsprechend schmackhaft sind Produkte wie Kirschecco oder Chutney. Aber die Kirschen sind relativ klein und entsprechen nicht der EU-Norm. Deshalb dürfen sie nur auf Wochenmärkten angeboten werden, nicht im Supermarkt. Das ist ein Nachteil. Ebenso die Höhe der Bäume. Deshalb ist der Bestand an Knorpelkirschbäumen gefährdet. Ihr Überleben hängt von Leuten wie Roland Lieb ab.

In der Nähe von Beuren im

Vorland der Schwäbischen Alb wird eine rund 3000 Jahre alte Getreideart rekultiviert: Binkelweizen. Nach vielleicht 100 Jahren des Vergessens wieder Binkelbrot backen, das war und ist das Ziel des regionalen Bäckerhauses Veit in Bempflingen. Zunächst hat Pflanzenzüchter Prof. Jan Sneyd erforscht, welche der Binkelsorten sich am besten zum Brotbacken eignen. Die Wahl fiel auf den Samtrot Ur-Binkel. Mit einer Handvoll Körnern begannen dann der Anbau und deren sechs Jahre währende Vermehrung. Inzwischen können zwei Binkelfelder mit einem Mähdrescher geerntet werden. swp