

3600

THEMENSPEZIAL

Dienstag, 18. Oktober 2016

Ein Service Ihrer:



ALTE GETREIDESORTEN NEU ENTDECKT

Rekultivierung von Urgetreide Schwäbisches Kulturerbe neu erforscht

Welche Qualitätsmerkmale stecken in alten Getreidesorten, welche Arten sind des Anbaus würdig und wie kann die Landwirtschaft reagieren, wenn der Klimawandel kommt? Welches Getreide ist den veränderten Bedingungen gewachsen und kann auch zum Wohl von zukünftigen Generationen genutzt werden? Diese Gedanken stecken hinter der Erforschung und Rekultivierung alter Getreidesorten. Heute zeigt sich darin exemplarisch die Biodiversität in der Region.

Dickkopfwitzen

Angefangen hat das Forschungs- und Anbauprojekt mit der Wiederentdeckung des Dickkopfwitzens. Dieser Genotyp ist eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen. Vom Ende des 19. Jahrhunderts an prägten die Dickkopfwitzen neben dem Dinkel bis in die 50er-Jahre dieses Jahrhunderts die süddeutsche Landwirtschaft. In Konkurrenz mit den ertragreicheren Weizenhochzuchtarten verschwand der Dickkopfwitzen. In den vergangenen acht Jahren wurde hier in der Region ein seltener, qualitativ hochwertiger „Dickkopfgewinn“, genannt „Schwäbischer Dickkopf-Landweizen“ geprüft und rekultiviert.

Seit 2011 wird dieser in der „Roten Liste der vom Aussterben bedrohten, einheimischen Nutzpflanzen“ geführt (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung Bonn, Zentrum biologische Vielfalt). Eine besondere Auszeichnung gab es 2013,

denn seitdem ist der Schwäbische Dickkopf-Landweizen als Arche-Passagier bei Slow Food genannt. Im Frühjahr 2015 wurde der Dickkopfwitzen vom Bundessortenamt als Erhaltungsorte eingetragen. Das hier in der Region wiederbelebte Saatgut wurde in die Weltgenbank in Spitzbergen aufgenommen. Aus den Analysen, erstellt von der tschechischen Universität Zlín, geht hervor, dass die Proteingehalte und -qualität hoch bis sehr hoch sind. Mineralstoffgehalt, Mehlausbeute und Vollkornanteil sind nach den bisherigen Analysen gut bis sehr gut.

Besonders hervorzuheben ist der hohe Anteil an Carotinoiden im Vergleich mit den neueren Weizensorten. Die Dickkopfwitzen-Körner enthalten außerdem überdurchschnittlich viele Antioxidantien, die dazu beitragen können, die so genannten schädlichen Freien Radikale zu neutralisieren, die beim Stoffwechsel im Körper entstehen.

Die Rekultivierung des Dickkopfwitzens begann 2008, die erste Ernte ergab stolze 25 Gramm, 2016 waren es 25 Tonnen. Die Begeisterung zum Erhalt alter Getreidesorten war geweckt.

Rotkornweizen

Als nächstes Projekt folgte die Vermehrung eines alten, rotkörnigen Weizens. Obwohl es früher in Süddeutschland zahlreiche, lokale Sorten gab, war hier der Rotkornweizen kaum noch üblich. Diese Genotypen sind heute in Europa eine Seltenheit. Dementsprechend waren auch Backwaren mit Rotkornweizen in der Region nicht bekannt. Die rote Kornfarbe entsteht durch die Bildung von Anthozyanen, die zu den gesundheitlich wichtigen Antioxidantien gehören. Sie befinden sich in der farbigen Kornfrucht- und Samenschale, bleiben bei Vollkornprodukten überwiegend erhalten und neutralisieren die schädlichen Freien Radikale im Körper. Ein alter, vermutlich russischer, rotkörniger Weizen wurde mit einem hellkörnigen deutschen Weizen gekreuzt. Das Ergebnis, Richards Rotkornweizen, ist robust und für hiesige Ackerböden gut geeignet.

Versuchsanbau



Hirse, Lein und vieles mehr

Im Versuchsfeld werden noch viele andere alte Sorten auf ihre Anbauwürdigkeit getestet. In diesem Jahr wurden unter anderem alte Sorten von Hirse, Lein, Roggen, Gerste und Weizen wie beispielsweise der Binkel angebaut. Binkel ist eine alte Weizenart und wird wegen seines Aussehens auch Igelweizen genannt. Der längste und kürzeste Weizen der Welt war im Projektgarten ebenfalls zu bestaunen wie der mannshohe Waldstaudenroggen und auch schöne Chiapflanzen, die jedoch nicht zum Blühen kamen.

Neben der Bewertung auf Eignung für einen weiteren Anbau und dem Beitrag zur Erhaltung der alten Sorten stehen der geschmackliche Aspekt, die Inhaltsstoffe und die Verträglichkeit von alten Sorten im Fokus.

Nicht zuletzt ist die Art und Weise der Herstellung von Backwaren mit alten Getreidesorten entscheidend. Auch mit Blick auf die Verträglichkeit, wie eine neue Studie der Universität Stuttgart-Hohenheim zeigt. Mittels einer langsamen, behutsamen Teigbereitung und einer langen Teigruhe und -reife können sich die Aromen im Brot erst richtig entfalten.

Chiapflanzen im Versuchsanbau



Fotos: Kunde

Tipp

Unter dem Motto „Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt“ informiert Professor Dr. Jan Sneyd in vier Vorträgen über Neues von den Veit-Anbauprojekten und der diesjährigen Ernte sowie dem erstmaligen Versuchsanbau von Chia, Binkel, Sommergerste, Waldstaudenroggen und anderen „alten Schätzen“.



Termine sind :

7. November, 16 bis 17.30 Uhr,
CaféHaus Wendlingen, Unterboihinger Straße 26

8. November, 16 bis 17.30 Uhr
CaféHaus Neckartenzlingen, Planstraße 8

9. November, 16 bis 17.30 Uhr
CaféHaus Reutlingen, Wilhelmstraße 88

10. November, 16 bis 17.30 Uhr
CaféHaus Nürtingen, Nagelhaus, Kirchstraße 61

Gegen eine Teilnahmegebühr ist die Anmeldung in den CaféHäusern möglich. Diese beinhaltet die Verkostung, sowie eine gefüllte Backwarentüte.

ANZEIGE

„ursprünglich & ländlich“ – Aktionswochen

Bis 29. Oktober im Bäckerhaus Veit: Spezialitäten aus alten Getreidesorten – eigener Anbau



Professor Dr. Jan Sneyd und Susanne Erb-Weber

Knusprig, knackig, frisch und mit intensivem Aroma – das Bäckerhaus Veit seit 89 Jahren. Gegründet wurde es von Albert Veit. Mittlerweile wird das Familienunternehmen in der dritten Generation von den Enkelinnen Cornelia Veit, Angelika Immendorfer und Erdmute Veit-Murray als Gesellschafterinnen sowie Johannes Klümpers als Geschäftsführer geführt. „Wir sind mit unseren Bäckereifachgeschäften, Cafés und CaféHäusern im Raum Metzingen, Reutlingen, Nürtingen, Kirchheim und Stuttgart zwar eine große Bäckerei, aber kein Großbäcker, darauf legen wir besonderen Wert“, so Johannes Klümpers. Jedes Fachgeschäft lebt die ortsverbundene Firmenphilosophie des Unternehmens und setzt dabei individuelle Akzente.

Ein Alleinstellungsmerkmal des Bäckerhauses Veit in der Region ist der Einsatz für alte Getreidesorten, deren Erhaltung und Nutzung. Professor Dr. Jan Sneyd aus Beuren, seit 2005 pensionierter Hochschulprofessor, widmet sich mit großem Einsatz der Züchtung und Prüfung der optimalen Anbau- und Qualitätseigenschaften alter Getreidesorten in Zusammenarbeit mit dem Unternehmen.

Der feldmäßige Anbau erfolgt in Kooperation mit lokalen Landwirten, darunter dem Haldenhof in Beuren-Balzholz. Hier gibt es seit einem Jahr auch einen Projektgarten, in dem unter anderem die Eigenschaften von

Chia, sogenanntes Superfood aus Südamerika und botanisch gesehen ein Riesensalbei, getestet werden. Der längste und kürzeste Weizen der Welt war ebenfalls zu bestaunen wie der mannshohe Waldstaudenroggen. Termine für Führungen am Versuchsfeld, beispielsweise auch für Schulklassen, können über das Bäckerhaus Veit vereinbart werden. Nach einem Versuchsanbau im letzten Jahr wurden außerdem dieses Jahr erstmals Hirse und Öllein auf einem Hektar Fläche auf dem Hof von Reinhold Schnizer in Mundingen auf der Schwäbischen Alb angebaut. Hirse und Leinsamen aus eigenem Anbau werden während den „ursprünglich & ländlich“-Wochen in den Veit-Backwaren verwendet.

Vor acht Jahren startete das Rekultivierungsprojekt mit dem „Schwäbischen Dickkopf-Landweizen“, vor sechs Jahren mit „Richards Rotkornweizen“. Sozusagen eine Keimzelle für diese Pionierleistung waren die Äcker im Freilichtmuseum Beuren.



Wie die selbst angebauten, alten Sorten und die Urgetreide Emmer und Dinkel verarbeitet schmecken, kann man während den „ursprünglich & ländlich“-Wochen, die in allen Veit-Filialen noch bis 29. Oktober laufen, probieren. Ein Novum: zum ersten Mal gibt es alle Veit-Backwaren mit alten Sorten parallel zu probieren.

Im Verkauf sind während der Aktionswochen – natürlich zusätzlich zum üblichen Veit-Brotangebot – die Besonderheiten Ur-Emmerle, Dickköpfe-Vollkornbrot, als Neuheit der „Helle Dickkopf“, ein 750-g-Brot, „Kleiner Dickkopf“, ein helles Brötchen mit Dickkopfwitzen, Dickköpfe Walnuss-Krusti, Rotkörne-Vollkornbrot mit Hirse, Rotkörne-Vollkornbrötchen mit Hirse aus eigenem Anbau, Fünfkornbrot mit Leinsamen und die Dinkelbackwaren, u. a. Dinkel-Zwiebelkuchen, Genetzter Dinkellaib, Dinkel Hafer Weckle, Dinkel-Zwetschgenschmitte und Dinkel-Streusel mit Johannisbeeren.

BÄCKERHAUS
veit

Bäckerhaus Veit GmbH

Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen

Telefon (0 71 23) 93 99-0

E-Mail info@baeckerhaus-veit.de

www.baeckerhaus-veit.de