

Alte Sorten bringen Vielfalt und Geschmack

Professor Dr. Jan Sneyd stellte unseren Lesern Getreidesorten seines Projektgartens bei Balzholz vor

In Beuren-Balzholz führte am Donnerstag Professor Dr. Jan Sneyd eine Lesergruppe der Nürtinger Zeitung/Wendlinger Zeitung und andere Interessenten durch seinen Projektgarten bei Balzholz.

VON TIM TICHY

BEUREN-BALZHOLZ. „Besondere Fähigkeiten einer Getreideart erkennt man erst unter extremen Wettereinflüssen.“ Deshalb beschäftigt sich Professor Dr. Jan Sneyd seit Jahren mit alten Getreidesorten, um zu verhindern, dass sie neben den herangezüchteten Ertragssorten in Vergessenheit geraten. Besonders, weil durch die zunehmende Verbreitung von Allergien die Verbraucher immer mehr darauf achten, was im Brot verarbeitet wird.

Bei einer Führung am Donnerstag durch den Projektgarten in Beuren-Balzholz stellten Sneyd und Susanne Erb-Weber, Marketingleiterin beim Bempflinger Bäckerhaus Veit, ihre Gemeinschaftsaktion vor und antworteten auf verschiedene Fragen der Teilnehmer.

Einleitend erklärte Sneyd Grundprinzipien des Getreideanbaus. Er führte der Gruppe vor, wie Bauern anhand von Geruch, Aussehen und Widerstandsfähigkeit der Körner grob bestimmen können, wie geeignet das Getreide für die Ernte ist und ob sich durch das feuchte Wetter der vergangenen Wochen Pilze auf den Ähren ausgebreitet haben. Dabei zeigte er anhand der umliegenden Felder, dass Getreidesorten unterschiedlich auf Witterung reagieren.

„Früher hatte man oftmals nicht die Möglichkeit, Getreide auf Inhaltsstoffe und Qualität zu untersuchen, so wie wir

es heute können. Deshalb wurden viele Sorten durch ertragsreichere Arten ersetzt. Dabei bergen manche dieser alten Sorten ein genetisches Potenzial“, so Sneyd. Einige der Sorten, die er beobachtet, sind beispielsweise resistenter gegen Witterung, Pilzbefall oder Austrieb als die herkömmlichen Arten. Ein weiterer Vorteil ist, dass man nicht mehr von einzelnen Sorten abhängig ist, wenn man mehr Variation auf die Felder bringt. „Mehr Vielfalt an Getreide bringt gleichzeitig eine größere Vielfalt an Inhaltsstoffen und Geschmächen mit sich.“

Er gibt jedoch zu, dass das Projekt einige Risiken mit sich bringt. Wenn eine Sorte möglicherweise geeignet für den Großanbau ist, wird viel Zeit und Geld allein für die Vermehrung investiert. Ob sich der großflächige Anbau jedoch lohnt, lässt sich vorher schwer bestimmen. „Am Anfang konnten wir noch nicht das finanzielle Risiko abschätzen, das unsere Bäckerei eingehen würde. Wir wussten nicht wirklich, welche Kosten, wie viel Ertrag und wie viel Gewinn uns das Projekt einbringen würde“, so Erb-Weber. Mittlerweile sei man jedoch froh das Risiko eingegangen zu sein. Man habe in der Firma einen völlig neuen Bezug zum Rohstoff Getreide bekommen und stehe vollständig hinter dem Projekt.

Feldführungen für jedermann

Auch verschiedene Bauernhöfe wie der Biolandhof Mammel, der Haldenhof und der Tannenhof unterstützen das Projekt. So werden mittlerweile verschiedene Backwaren wie das „Dickköpfe-Vollkornbrot“ an bestimmten Tagen beim Bäckerhaus Veit angeboten.



Während der Führung erklärt Jan Sneyd (links) sein Vorhaben, aus einzelnen Körnern alte Sorten wiederzubeleben

Bild: Tichy

Anschließend präsentierte Sneyd die unterschiedlichen Sorten, die er momentan testet und erklärte gleichzeitig, welche Vor- und Nachteile Getreidearten beispielsweise der Khorasan-Wei-

zen hat, der zu Zeiten Kleopatras angebaut wurde und warum auch solche Sorten heutzutage interessant sein können. Dazu bekam jeder der wollte einige Halme von jeder erwähnten Sorte in die

Hand gedrückt. Zum Abschluss der Führung gab es verschiedene Brot-Kostproben für alle Teilnehmer, die aus dem Getreide des Gartens hergestellt wurden.