

Jetzt kommt der Binkel ins Visier

Professor Dr. Jan Sneyd erforscht in Kooperation mit dem Bäckerhaus Veit nun den Anbau einer weiteren alten Sorte

Alte Getreidesorten liegen Professor Dr. Jan Sneyd am Herzen. Der Pflanzenbauer erforscht, wie sie unter heutigen Bedingungen wieder angebaut und einige von ihnen auch zu Backwaren verarbeitet werden können. Er kooperiert dabei seit Jahren mit dem Bäckerhaus Veit in Bempflingen. Gemeinsam gelang sogar die Aufnahme von Dickkopfweizen als Slow-Food-Arche-Passagier.

VON UWE GOTTWALD

Seit seiner Pensionierung ist der agile 80-Jährige, der an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt in Nürtingen lehrte und forschte, umso mehr den alten und oft in Vergessenheit geratenen Getreidesorten auf der Spur. Er tut es nicht aus nostalgischen Beweggründen. Ihm ist es wichtig, die Vielfalt an Gengut von Getreidesorten und damit ein Kulturerbe zu bewahren. Viele dieser Sorten wurden als Kulturpflanzen ausgemustert, weil sie zu geringe Erträge brachten. Auch die Backfähigkeit mit Blick auf heutige Produktionsmethoden und Kundenwünsche spielt eine Rolle.

Sneyd konzentriert sich mit seiner Arbeit deshalb auf einige Sorten, denen er Chancen für eine Vermarktung einräumt, wie sie unter heutigen Bedingungen angebaut werden können. Ein weiterer Aspekt ist der Erhalt eines möglichst großen Genpools, was dann wiederum für Neuzüchtungen interessant wäre. So könnten zum Beispiel Eigenschaften alter Getreidesorten, die den Folgen des Klimawandels besser widerstehen, an Bedeutung gewinnen.

Oft hat Sneyd nur eine Handvoll Saatgut zur Verfügung, das er aus Genbanken oder einmal auch, per Zufall in einem Bioladen in seiner mährischen Heimat entdeckte. Die wenigen Körner vermehrt er geduldig Jahr für Jahr, bis schließlich ein kleines Feld daraus wird. Den Dickkopfweizen zum Beispiel erforschte Sneyd bereits in seiner Zeit an der Hochschule. Jedoch erst mit der Unterstützung des Bäckerhauses Veit gelang 2008 die Rekultivierung des Weizens, mit dem Beurener Landwirt Martin Schnerring als Kooperationspartner des Bäckerhauses ab 2011 dann der großflächige Anbau. Im selben Jahr wirkte Sneyd mit Unterstützung des Bäckerhauses die Aufnahme des Dickkopfweizens in die Rote Liste gefährdeter einheimischer Nutzpflanzen durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

Mit dem Bäckerhaus gelang auch die Marktfähigkeit. Susanne Erb-Weber, Marketingleiterin bei Veit, dazu: „Alte Sorten bereichern die Geschmacksvielfalt.“ Die Existenzbedrohung, die historische regionale Bedeutung, die käufliche Erwerbbarkeit und nicht zuletzt die Schmackhaftigkeit sind wichtige Kriterien für die Anerkennung als Slow-Food-Arche-Passagier, die 2013 folgte. Weitere Versuche schlossen sich an,



Im Beurener Projektgarten erklärt Professor Dr. Jan Sneyd, auf was es beim Anbau alter Getreidesorten ankommt.

ug

mittlerweile sind in den Filialen des Bäckerhauses zu bestimmten Zeiten neben den Produkten aus Dickkopfweizen auch welche aus Rotkornweizen zu haben, mit dessen Anbau Sneyd ebenfalls auf den Beurener Feldern experimentierte.

Auch andere alte Getreidesorten hat der Professor im Ruhestand im Blick. So weist er zum Beispiel auf eine Gerstensorte aus dem Tiroler Bergland hin. „Die reift früher, was die Chance eröffnet, noch vor den zunehmend trockenen Sommermonaten geerntet werden zu können“, so Sneyd. Vielleicht könnte es künftig ja für die Landwirte wichtig werden, auf mehrere Sorten mit verschiedenen Eigenschaften zu setzen, um bei witterungsbedingten Ausfällen nicht ganz mit leeren Händen dazustehen, so eine Überlegung.

Plädoyer für Vielfalt an Sorten

Um alte Sorten heutzutage wieder anbauen zu können, sät Sneyd zum Beispiel hochwüchsige Sorten in größeren Abständen aus. „Die Pflanzen streben dann weniger stark dem Licht zu und bleiben niedriger.“ Der Vorteil: weniger Halmmaterial erleichtert die Ernte mit modernen Mähdreschern, deren Funkti-

onsweise nicht auf langstieliges Getreide ausgelegt ist. Eine weniger dichte Aussaat kann auch den Befall mit Schädlingen verringern, was ermöglicht, auf Pflanzenschutzmittel zu verzichten.

Nach dem Dickkopfweizen und dem Rotkornweizen hat sich Sneyd in den letzten vier Jahren dem Binkel gewidmet, einer alten Urweizen-Art. „Er hat einen hohen Anteil an Kleber und damit gute Backeigenschaften“, so Sneyd. Binkel sei zwar wegen seiner kleineren Körner weniger ertragreich, verlange aber auch weniger Stickstoffgaben. Das sei heutzutage ökologisch ein Vorteil, hat doch in den letzten Jahrzehnten die Stickstoffdüngung zu einem erhöhten Nitratgehalt im Grundwasser geführt. Auch ist der Anteil an Mineralstoffen, die sich in der Schale um den Mehlkörper befinden, höher. Wegen der kleineren Körner fällt das Verhältnis der Schalen gegenüber dem Mehlkörper günstiger aus. Im Vollkornbrot führt das auch zu mehr Ballaststoffen.

„Auf den drei Millionen Hektar Anbaufläche für Winterweizen in Deutschland sollten doch einige Prozent für alte Sorten übrig sein“, meint Sneyd. Mittlerweile ist so viel Binkel zusammengekommen, das man bei Veit ein Produkt entwickeln kann, das man möglichst im nächsten Jahr schon mal auf der Slow-Food-Messe in Stuttgart vorstellen will,

so Susanne Erb-Weber. Für größere Verkaufsmengen reiche es aber noch nicht.

Auch wenn Sneyd weniger die Züchtung im Auge hat, so kann er doch auf eine neue Sorte verweisen. So fand sein geübtes Auge eine sogenannte Spontanzüchtung, die von der Natur selbst hervorgebracht wurde. An der Grenze zwischen einem Dickkopf- und einem Rotkorn-Weizenfeld entdeckte er Ähren, die Merkmale beider Sorten aufweisen. Erste Test sind für Sneyd vielversprechend.

Und wenn kein Produkt für die Ladentheke daraus wird, dann findet der Dickkopf-Rotkornweizen, wie er ihn vorläufig nennt, doch einen Platz im Schaugarten auf den Beurener Feldern, der vom Bäckerhaus unterstützt wird. „Dort sind noch viele weitere alte Sorten zu sehen“, sagt Susanne Erb-Weber, die bedauert, dass man in Corona-Zeiten die öffentlichen Führungen vorerst einstellen musste. Auch den geplanten Bauern- und Biosphärenmarkt habe man aus dem Terminkalender streichen müssen, weil unklar sei, ob und unter welchen Umständen die Veranstaltung am 20. September hätte stattfinden können.

Sneyds Arbeit der letzten Jahre ist mittlerweile jedoch auch in einer Ausstellung im Beurener Freilichtmuseum dokumentiert, wo es außerdem Schaufelder mit Dickkopf- und Rotkornweizen gibt.