

Altes Korn



Lecker in Gebäck, optimal als Versteck.

Alte Getreidesorten erleben eine Renaissance. Im Bioladen wächst das Sortiment an Körnern, Mehlen und Teigwaren jenseits von Weizen und Roggen. Auch in Bäckereien sind zunehmend Angebote mit Dinkel, Emmer und Einkorn zu finden. Urgetreide wird vollerer Geschmack und bessere Bekömmlichkeit zugesprochen. Mit der Erweiterung der Produktauswahl zielt der Markt auch auf ein wachsendes Bedürfnis der VerbraucherInnen nach Ursprünglichkeit ab. Aber warum verschwand altes Korn einst? Und wie steht altes Korn in puncto Nachhaltigkeit da? Ab ins Feld. Eine Studie.

Von Nina Stazol.





Das Wort Getreide stammt von dem Mittelhochdeutschen „getregede“ ab und bedeutet so viel wie „das Getragene“. Gemeint sind alle Pflanzen der Familie der Süßgräser. Die Getreide, aus denen sich die heute handelsüblichen Sorten herausgebildet haben, nennt man Urgetreide. Einkorn, Emmer und Dinkel gehören zu den ältesten kultivierten Getreidearten.

man meist Dinkel aus neuerer Züchtung mit hoher Einkreuzung von Weizen“, sagt Sieglinde Beck. Oberkulmer Rotkorn wird als reiner Dinkel bezeichnet. Fakt ist: Kaum eine Ur-Getreidesorte wird mehr in ihrer

„Dinkel ist mein absoluter Liebling.“

Es wird vermutet, dass Emmer bereits vor 10.000 Jahren angebaut wurde. In den Schweizer Alpen fand man in einer Jahrtausende alten Proviantdose Emmerkörner. Und etwas näher, im Nördlinger Ries, der Kornkammer Schwabens, wurde ein Brunnen aus der Römerzeit ausgebuddelt, in dem noch Dinkelsaat steckte. Dort, am Riesrand in Lohe, betreiben Sieglinde und Werner Beck den Holunderhof in ökologischem Landbau. Der Biobauer und die Kräuterpädagogin halten Galloway-Rinder in Mutterkuhhaltung, Esel, ein paar Schweine und Hühner, führen einen eigenen Hofladen und: Sie bauen altes Getreide an.

Ihren angebauten Emmer verkauften Becks in den letzten Jahren an eine Brauerei. Die fiel jetzt aufgrund der durch Corona eingebrochenen Absatzzahlen in der Bierbranche als Abnehmer erst einmal weg. Für den Verkauf im Hofladen allein rentiert sich der Anbau des speziellen Korns aber nicht. Deshalb steht in Lohe im Moment Dinkel auf den Feldern, Sieglinde Becks Lieblingsgetreide. Genauer gesagt Oberkulmer Rotkorn, eine besonders bei Allergikern beliebte alte Dinkelsorte. Denn auch Dinkel ist nicht gleich Dinkel. „Im Supermarkt findet

ursprünglichen Form angebaut, sondern für stabilere Erträge in gezüchteter Bearbeitung angeboten. Soweit zum Mythos „Ur-“ im Urgetreide.

Bis etwa 1900 waren Dinkel und Co. in Deutschland wichtige Kulturpflanzen. Danach wurde altes Getreide zunehmend von Weizen verdrängt. Warum? Ein Grund ist sicher, dass Weizen niedriger wächst und dichter angebaut werden kann, vermutet Sieglinde Beck. „Da Weizen dichter steht, holt man vom Feld schon mehr weg.“ Weizenähren sind zudem vierzeilig und nicht nur zweizeilig wie die von Emmer und Dinkel. Und altes Getreide macht mehr Arbeit. Sieglinde Beck erklärt warum: „Die meisten alten Getreidesorten sind Spelzgetreide.“ Um das Getreide ist eine Hülle, die die Feuchtigkeit des Saatkorns reguliert, vor Umwelteinflüssen und Krankheiten schützt. Bei Dinkel wurde nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl eine zehn Mal geringere radioaktive Belastung nachgewiesen als bei dem spelzlosen Weizen. Die Schutzhülle bleibt allerdings auch nach dem Dreschen am Korn und muss in Spezialmühlen extra entfernt werden. Und durch das Entspelzen verliert das Getreide zusätzlich an Gewicht.

Der Kern von altem Korn

Altes Korn wird für sein Aroma, den hohen Proteingehalt und viele Mineralstoffe geschätzt. Emmer und Dinkel enthalten auch Carotinoide: Farbstoffe, die Hautalterung, Krebs, Rheuma oder Alzheimer vorbeugen sollen. Wie nährstoffreich und bekömmlich ein Endprodukt aus altem Getreide ist, hängt nicht nur von der Sorte ab, sondern auch von Anbau-, Verarbeitungs- und Zubereitungsart des Korns. Bei Brot ist zum Beispiel für die Bekömmlichkeit entscheidend, dass der Teig lange ruhen darf.

Emmer ist aus einer zufälligen Kreuzung von Einkorn und einem Wildgras entstanden. Er soll sich zusammen mit Gerste und Einkorn von Griechenland aus über Bulgarien nach Mitteleuropa ausgebreitet haben. Nahezu alle heutigen Kulturweizensorten gehen auf Emmer zurück.

Dinkel entstand aus einer Kreuzung aus Emmer und Wildgras. Er wurde seit der jüngeren Steinzeit in Europa angebaut. Dinkel gilt als besonders bekömmlich, da die Inhaltsstoffe schon bei niedrigen Temperaturen für die Verdauung aufgeschlossen werden können. Hildegard von Bingen erklärte Urndinkel sogar zum „Universal-Arzneimittel“.

„Getreide aus konventionellem Anbau steht so fett auf dem Feld, das kann gar nicht mehr im Wind wiegen.“

„Gegenüber dem Weizen liegt der Ertrag von Emmer bei ungefähr einem Drittel“, sagt Sieglinde Beck. Der zusätzliche Aufwand und der geringere Ertrag ließ altes Getreide für konventionellen Anbau unattraktiver werden. Weizen wurde im „Höher – Schneller – Weiter“ unserer vorrangig auf Wirtschaftswachstum ausgerichteten Gesellschaft zum unangefochtenen Star auf dem Feld.

Für Bioanbau besonders geeignet

Erst mit der aufkommenden Biobewegung in den 1980er-Jahren wurde altes Korn wiederentdeckt, Agrarwirte, die organischen Anbau betrieben, suchten nach Nischenprodukten. So auch Sieglinde und Werner Beck. Für Becks war der Umstieg auf ökologischen Landbau eine Entscheidung für den Artenschutz, das Saatgut, Kräuter und Blumen bis hin zur Tierwelt. Konventionell angebauter Weizen, der mit niedrigem Halmwuchs und festem Stand dicht angebaut werden kann, ist aber anfällig für Pilzkrankungen, weshalb öfter zum Spritzmittel gegriffen werden muss. Werner Beck hatte keine Lust mehr, mit der Spritze durchs Feld zu fahren und stieg auf organische Landwirtschaft um. Bei ihnen passt nun die Anbaufläche mit der Anzahl der Tiere und die Menge des gemähten Grases mit dem Bedarf an Futter zusammen. Und auch der Ernteertrag wird nicht mehr zu Lasten der Natur erzielt.

Als Becks auf ökologischen Landbau umstellten, wussten sie, der gefragte Dinkel wird gut gehen. Mit dem Anbau von Emmer wagten sie sich auf einem kleinen Acker von 0,5 ha an Neuland heran. Der Anbau von altem Getreide ist riskant, die Nachfrage für altes Korn sehr schwankend und jedes Getreide hat seine Besonderheiten. So haben Emmer und Dinkel beispielsweise einen erstaunlich hohen Wuchs. Höheres Gras kann sich schneller umlegen, was das Abernten erschwert, aber auch mehr Stroh gibt. Emmer kommt schon mit geringem Nährstoffangebot der Erde gut aus, wächst

auch an schwierigen Standorten und ist insgesamt robuster in Bezug auf Witterungsverhältnisse. Für den Anbau im Biosektor ist das optimal.

Rückzugsort für Hase und Rebhuhn

In puncto Nachhaltigkeit bringt der ökologische Anbau von altem Getreide einen ganz entscheidenden Faktor mit sich. Felder werden lange sich selbst überlassen. Gespritzt wird nicht. Um Krankheiten der Pflanze zu minimieren und Unkrautdruck niedrig zu halten, achtet man auf ein gesundes Bodenleben durch die sogenannte Fruchtfolge, einen bestimmten Wechsel im Anbau der Nutzpflanzen auf einem Feld. Becks fahren nur einmal im Frühjahr ins Feld, um zu „striegeln“. Hier kämten Eisenstäbe an einer Maschine zwischen den Saatzeilen den Boden, um die Erde aufzulockern und gegen Unkrautwuchs. Danach wird das Feld bis zur Ernte im Sommer nicht mehr befahren. Das Korn wächst. Und wird sich überlassen. Es wachsen Beikräuter wie Ackerrittersporn und Wicke am Feldrand. Vögel und Niederwild können sich in den Feldern der hohen, luftig wachsenden alten Getreidesorten geschützt zurückziehen. Das Korn bietet ruhige Verstecke und schenkt Tieren wieder einen Lebensraum. Altes Getreide aus biologischem Anbau ist ein gesundes Urgewächs und leistet einen essenziellen Beitrag für den Erhalt der Artenvielfalt.

Aus Liebe und Achtung zur Natur

Becks leben ihre Haltung „aus Liebe und Achtung zur Natur“ – ganzheitlich mit allen Sinnen, vom Anbau bis zur Verköstigung. Sieglinde Beck bietet Kräuter- und Feldführungen an, teilt Rezepte, lässt Selbstgebackenes probieren. Die Agrarwirte geben Erfahrungen weiter und probieren unentwegt Neues aus. Seit Kurzem bauen sie Leindotter für regionales Öl an und haben ein „neues“ altes Getreide für sich entdeckt, das auch für den Anbau infrage kommt: Waldstaudenroggen.



Holunderhof

Sieglinde und Werner Beck
Lohe 2, 86732 Oettingen
Tel.: 09082/47 17
info@holunderhof-lohe.de
www.holunderhof-lohe.de

Hofladen:

Do: 16–19 Uhr, Fr: 14–19 Uhr,
Sa: 9–12 Uhr