



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Echter Binkelweizen

Seltene und sehr alte Brotweizenart

Arche Passagier seit 2021

Unterstützt von Slow Food Stuttgart

Beschreibung des Passagiers

Binkelweizen (*Triticum aestivum* ssp. *compactum*) ist eine eigenständige, alte Weizenart aus der Gattung „Triticum“. Sie wird auch Zwerg-, Berg- oder Pfahlbauweizen genannt. Die Echten Binkelweizen sind mittellang, winterfest, die Ähre mit kleinen Körnern ist kurz und kompakt.

Die formenreiche Gruppe der früher in Europa weitverbreiteten Binkelweizen ist charakteristisch durch begrannte und unbegrannte Genotypen. In der agronomischen Systematik werden sie auch als eine Unterart der Gattung Weizen geführt. Es gibt verschiedene erhaltene Varietäten (Genbank Gatersleben). Zum Beispiel ist der Samtrot Binkelweizen mittellang, unbegrannt, und mit „nackten“ kleinen Körnern. Er besitzt hohe Stroh- und Wurzelrückstände. Der Ertrag liegt bei ca. 20-25 dt/ha (Hochzuchtweizen ist zwei- bis dreimal ertragreicher). Die Mähdruscheignung ist gut, er drischt „nackt“ (ohne Spelzen).

Alte Sorten wie der Binkelweizen haben Eigenschaften, die in Zeiten des Klimawandels wieder gefragt sind. Bei Anbau von weniger Pflanzen pro Quadratmeter kann sich der Bestand besser bestocken und bewurzeln. Das längere Stroh speichert dadurch mehr Wasser für evtl. Dürreperioden und die gute Beschattung des Bodens durch reiche Belüftung unterdrückt Konkurrenzkräuter wie Winden, Ackerfuchsschwanz, Klettenlabkraut relativ gut.

Die Ansprüche der Binkelweizen an Klima und Anbau sind insgesamt niedriger als bei heutigen Sorten. Er benötigt nur mäßige Düngergaben um optimale Proteingehalte für die Brotherstellung zu erreichen.

Gefährdung des Passagiers

Binkelweizen ist in Europa bis ins Neolithicum nachverfolgbar. Im alpinen und voralpinen Raum ist der Anbau bis zum 20. Jahrhundert noch sporadisch erfolgt. Anspruchslose

Binkelweizen galten vor allem als eine Brotgetreideart bis in die Grenzgebiete des getreidemöglichen Anbaus (1200m ü.M.). Das Stroh wurde bevorzugt für Flechtwaren verwendet. Der Ablösungsprozess der alten Landsorten durch Zuchtsorten fand vor allem im Zeitraum 1870 bis 1930 statt. Nachdem man zuerst ausländische Sorten erprobte, führten die systematischen Kreuzungs- und Anbauversuche der neugegründeten Landwirtschaftsschulen zu erheblichen Ertragssteigerungen. Mit den durch Auslesezucht gewonnenen Sorten blieben die heimischen Erzeuger*innen wettbewerbsfähig mit Importware aus dem bereits damals weltweiten Getreidehandel. Die lokalen Weizen- Landsorten wurden in kurzer Zeit bedeutungslos.

Auch der Binkelweizen wurde durch Hochzuchtsorten verdrängt. Heute wird er kaum noch angebaut. Zahlreiche seiner Varietäten (Akkzessionen) finden sich nur noch in verschiedenen Genbanken sowie in Museumsgärten und staatlichen Erhaltungsprojekten. Die verfügbaren Mengen an Saatgut sind klein und machen Wiederaanbauversuche zu einer langwierigen Aufgabe. Die Vermehrung erfolgt auf Kleinstparzellen, gefolgt von immer größer werdenden Flächen, um schließlich eine Saatgutmenge zu erreichen, die den Anbau von wenigstens einem Hektar erlaubt. Darüber vergehen mindestens fünf Jahre und es gibt immer wieder Rückschläge. Denn auch das Wissen um den Anbau der alten Landsorten ist größtenteils verloren gegangen. Die heutigen landwirtschaftlichen Maschinen sind viel zu groß für die Miniflächen; hinzu kommt das Wetter.

In Nordrhein-Westfalen wird „Gelber Igel“ im Erhaltungsanbau der Landwirtschaftskammer auf 1 ha angebaut, dazu kommt für das Jahr 2021 ein bayrisch-tiroler Versuchsanbau mit „Begranneten Tiroler Binkel“ auf ebenfalls kleiner Fläche.

Das Rekultivierungsprojekt des Bäckerhauses Veit in Kooperation mit Prof. Dr. Jan Sneyd unterstützt die Rettung der Binkelweizen-Varietät „Samtrot“; der verarbeitete Binkelweizen wird den Verbraucher*innen als Backware wieder verfügbar gemacht (erstes Binkelbrot im Oktober 2020). Der Samtrot Binkelweizen wird bei zwei Vertragslandwirt*innen in Beuren und Bempflingen sowie im Freilichtmuseum Beuren angebaut, .

Der Samtrot Binkelweizen und der gelbe Igel wurden 2020 in die „Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen“ aufgenommen.

Vermarktung des Passagiers

Die erste vermarktbare Ernte eines Binkelweizen (Samtrot) fand in 2020 statt. Von den zwei Tonnen wird der Großteil zum Verbacken verwendet. Das erste Binkelbrot seit 100 Jahren, das „s´Kleine B ... wie Binkel“, wurde im Oktober 2020 erstmals vom Bäckerhaus Veit im Raum Stuttgart angeboten, und seither in Aktionswochen regional verkauft. Sobald größere Erntemengen vorliegen wird das Angebot auf andere Backwaren ausgedehnt.

Weitere Erzeuger*innen planen den Anbau von Binkelsorten als Getreide für Müsli sowie als Mehl für Hobbybäcker*innen.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Binkelweizen wurden bereits vor ca. 3.000 Jahren in Süddeutschland, Schweiz, Österreich (Tirol) und Norditalien angebaut. Anspruchslose Binkelweizen galten vor allem als eine Brotgetreideart bis in die Grenzgebiete des getreidemöglichen Anbaus. Auch das Stroh fand vielerlei Verwendung und wird heute noch in der Schweiz für traditionelles Flechtwerk eingesetzt. Aufgrund seiner relativen Anspruchslosigkeit und Standfestigkeit sind Binkelweizen heutzutage nicht mehr regional gebunden, sondern allgemein eine gute Alternative für wenig ertragreiche Böden und Schutzgebiete.

Geschmack des Passagiers

Das Binkelbrot „s´Kleine B ... wie Binkel“ wird mit einem Anteil von 40 % Binkelschrot und 60 % Dinkelmehl sowie mit Goldlein aus eigenem Vertragsanbau hergestellt. Aufgrund der noch geringen Verfügbarkeit des Binkelweizen wird die Rezeptur vorläufig auf Basis von Binkelschrot umgesetzt. Später ist auch ein Einsatz von Binkelmehl geplant. Das Binkelbrot hat eine rösche, aber nicht harte Kruste, die Krume ist sehr locker und saftig, der Geschmack ist nussig-kräftig. Es ist reich an Ballaststoffen und stellt dadurch für gesundheitsorientierte Konsumenten eine Alternative zu Vollkornbrot dar.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/echter_binkelweizen

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de