

Eglfinger Zimbern

Alte Weizensorte aus der Münchener Schotterebene

Arche-Passagier seit 2026

Unterstützt von Slow Food München

Beschreibung des Passagiers

Der Eglfinger Zimbern wurde etwa 1910 von der Bayerischen Landessaatzuchtanstalt Weißenstephan in Zusammenarbeit mit dem Kreisgut Eglfing aus oberbayerischem Landsommerweizen gezüchtet. Getreidesaatzeit erfolgte zu dieser Zeit überwiegend durch private Gutsbesitzer in den einzelnen Regionen und war auf die vorherrschenden klimatischen und geologischen Bedingungen abgestimmt. Zwischen der Landeszuchtanstalt und den einzelnen Züchtern gab es einen regen Austausch insbesondere zur Weiterentwicklung von Züchtungsmethoden. Zwischen Weißenstephan und Eglfing ist dieser Austausch auch für Braugerste belegt.

In der Literatur wird die Sorte zuerst als Weißenstephaner Zimbern geführt. Mit der Anerkennung als eigenständige Sorte durch die Getreidesorten-Registerkommission im Jahr 1931 hat sich der Name Eglfinger Zimbern etabliert. Die genauen Hintergründe der Verlagerung des Zuchtstandortes sind nicht bekannt. Eglfing war für die oberbayerischen diluvialen Kiesebenen mit geringer Bodenaufgabe sicher besser geeignet. Eglfing ist ein Ortsteil der heutigen Stadt Haar vor den Toren Münchens. Die alte Landsorte ist perfekt an die kargen Bedingungen der Münchner Schotterebene angepasst. Beim Anbau fällt auf, dass die Sorte gerade bei Trockenheit und Hitzeperioden resilienter als moderne Zuchtsorten ist. Krankheiten der modernen Weizensorten wie beispielsweise *Septoria tritici* und Roste konnten bisher nicht festgestellt werden. Beim Anbau kann daher auf Pflanzenschutzmittel verzichtet werden. Das Ertragsniveau ist mit 15 bis 18 dt/ha in der Münchner Schotterebene bescheiden, aber sehr konstant. Die Wuchshöhe beträgt je nach Jahr 90 bis 120 cm. Die unbegrannten Ähren bilden 14-16 Spindelstufen aus. Das Tausendkorngewicht liegt bei 30 bis 35 g. Halme und Ähren sind zur Abreife leicht rötlich gefärbt.

Untersuchungen zeigen, dass der Gehalt an Vitamin E bei der Sorte Eglfinger Zimbern deutlich höher ist als bei den anderen Sommerweizensorten. Durch den hohen Gehalt an Vitamin E kann ein wertvoller Beitrag zu einer gesunden Ernährung geleistet werden.

Gefährdung des Passagiers

Obwohl 1931 von der Registerkommission als eigenständige Sorte eingestuft, wird die Sorte kurze Zeit später nicht im Standardwerk von J. Voss zur Morphologie und Gruppierung der deutschen Weizensorten aus dem Jahr 1933 erwähnt, ebenso nicht in der Reichssortenliste von 1938 aufgeführt. Es steht zu vermuten, dass die Verbreitung auf die Münchner Schotterebene beschränkt blieb und daher keine übergeordnete Beachtung fand. Auch dürfte der niedrige Ertrag in der aufkommenden Kriegswirtschaft eine Rolle gespielt haben. Eglfinger Zimbern geriet in der Nachkriegszeit gänzlich in Vergessenheit. Von der LfL Bayern wurden einige Körner aus der Genbank in Gatersleben ausgesät und wieder vermehrt. Eglfinger Zimbern wird jetzt wieder in seinem ursprünglichen Verbreitungsgebiet in der Münchner Schotterebene auf den Feldern des Habeker Hofes auf 3 bis 4 ha angebaut. Darüber hinaus ist nur ein Parzellenanbau im Natur- und Bauernhofmuseum Jexhof und auf Versuchspartellen der LfL Bayern bekannt. Für weiteren Anbau kommen eher Landwirte mit Standort Schotterebene in Frage, innerhalb der „bayerischen Schatzbewahrer“ gibt es Bestrebungen die Sorte bei weiteren Erzeugern zu platzieren. Außerhalb des „Münchner Speckgürtels“ sind höhere Preise für Produkte aus alten Sorten schwieriger

durchzusetzen. Ohne ungefähren finanziellen Ausgleich für den deutlichen Minderertrag der Ackerfläche sind Landwirte schwer zu einem Wechsel zu bewegen.

Vermarktung des Passagiers

Eglfinger Zimbern wird auf rund 4 ha Fläche in Haar, Gronsdorf und Eglfing angebaut. Das Mehl wird im Habeker Hof Hofladen vermarktet. Zusätzlich wird aus dem Eglfinger Zimbern 1x pro Woche, immer freitags, Natursauerteigbrot in Langzeitführung im Habeker Hof gebacken. Ein weiterer Ausbau der Vermarktung in der Region sowie im Onlineshop des Habeker Hofes ist geplant.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Für die oberbayerische Schotterebene war der Eglfinger Zimbern agrarisch bedeutsam, da er auf den Standort bestens angepasst war. Die Ablösung durch ertragreichere Sorten war wahrscheinlich versorgungspolitisch erzwungen.

Geschmack des Passagiers

Bei der Verkostung fällt ein nussiger Geschmack von Korn und Mehl auf. Während heutige helle Mehle kaum mehr Eigengeschmack haben, zeichnet sich das Mehl des Eglfinger Zimberns durch einen intensiven Geschmack aus, der gerade einfachen Gerichten wie Pfannkuchen, Dampfnudeln oder dem Natursauerteigbrot eine besondere Geschmacksnote verleiht. Bei Natursauerteigbrot kann deshalb auf Brotgewürze verzichtet werden.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Das Korn wird in der nahegelegenen Mühle, der „Hofbräuhaus Kunstmühle“ hinter dem Münchner Hofbräuhaus in der Münchner Innenstadt auf historischen Walzenstühlen gemahlen. Als Besonderheit im Vergleich zu anderen alten Getreidesorten ist hervorzuheben, dass vom Eglfinger Zimbern sowohl Vollkornmehl als auch helles Mehl hergestellt wird. Dadurch ist der Eglfinger Zimbern noch vielseitiger in der gesunden Küche einsetzbar.

Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Habeker Hof - Familie Habeker
Gronsdorfer Str. 22
85540 Haar
Tel. (0 89) 46 71 77
info@habeker-hof.de
www.habeker-hof.de

Verwendete Quellen bei der Antragerstellung

Dr. Wendler, Landwirtschaftslehre 2. Teil, 3. Auflage 1927 Ulmer, Stuttgart

Erwin Baur, Der Züchter 1932, Vol. 4, S. 245-254, Springer, Berlin

K. Snell, Angewandte Botanik, 1934, Bd. 16, Gebr. Borntraeger, Berlin

Voss, J. (1933): Morphologie und Gruppierung der deutschen Weizensorten. Paul Parey, Berlin. (doi 10.5073/20210617-114327), zugänglich unter https://www.openagrar.de/rsc/viewer/openagrar_derivate_00040017/Mitt-BBA-045.pdf?page=85



Slow Food®

Deutschland e.V.

BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) und BÖL (Bundesprogramm Ökologischer Landbau): Schlussbericht zum Thema Wiederentdeckung regionaler Getreide-Landsorten zur nachhaltigen Herstellung von Bio-Lebensmittelspezialitäten, 2024, S. 37 und Tabelle S. 40