



Slow Food®

Arche des Geschmacks

Gezüchtet wurde der Eglfinger Zimbern ab 1910 von der Bayerischen Landessaatzuchtanstalt Weihestephan aus oberbayerischem Sommerweizen. Sein Name geht auf das Kreisgut Eglfing zurück, das bis 1953 zum Kreis Oberbayern gehörte und als Zuchtstandort diente. In der Literatur tauchte die Getreidesorte zunächst noch als »Weihestephaner Zimbern« auf, ehe sie 1931 offiziell als eigenständige Sorte anerkannt wurde. Damit setzte sich auch der Name durch, unter dem sie heute bekannt und wieder zu finden ist: Eglfinger Zimbern.

Es ist nicht bekannt, warum der Zuchtstandort verlagert wurde. Es ist zu vermuten, dass der Eglfinger Zimbern für die oberbayerischen Kiesebenen mit geringer Bodenaufgabe besser geeignet war. Die alte Landsorte ist perfekt an die kargen Bedingungen der Münchner Schotterebene angepasst, die durch Ablagerungen entstanden ist.

Trotz seiner offiziellen Anerkennung verschwand der Eglfinger Zimbern jedoch schon wenige Jahre später aus den Sortenlisten. Weder in der Reichssortenliste von 1938 noch in späteren Übersichten taucht er auf. Es ist 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. Und so geriet der Eglfinger Zimbern in der Nachkriegszeit gänzlich in Vergessenheit.

Neuer Passagier an Bord

DER EGLFINGER ZIMBERN

In der Nachkriegszeit geriet die Getreidesorte Eglfinger Zimbern in Vergessenheit. Doch dann wurde sie mit Saatgut aus der Genbank in Gatersleben wieder ausgebracht und kehrt heute als siebte Getreidesorte der Arche des Geschmacks zurück. Vom Habeker Hof im bayerischen Haar wird sie inzwischen angebaut und vermarktet. **Sandra Klement** stellt den 96. Arche-Passagier vor, der vom Slow Food Convivium München unterstützt wird.

Wiederentdeckter Schatz

Doch später wurden wieder einige Körner von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) aus der Genbank in Gatersleben ausgesät und vermehrt. Heute wächst der Eglfinger Zimbern auf den Feldern des Habeker Hofes in Haar, Gronsdorf und Eglfing auf etwa vier Hektar. Weitere kleine Anbauflächen gibt es im Natur- und Bauernhofmuseum Jexhof sowie auf Versuchspartzellen der LfL. Der Sommerweizen wird 90 bis 120 Zentimeter groß und bildet unbegrannte Ähren mit 14 bis 16 Spindelstufen aus. Das Tausendkorngewicht liegt bei 30 bis 35 Gramm. Zur Abreife färben sich Halme und Ähren leicht.

Innerhalb der »bayerischen Schatzbewahrer« gibt es Bestrebungen, die Sorte bei weiteren Erzeugern zu platzieren. Für den Anbau kommen vor allem Landwirte mit Standort Schotterebene in Frage. Ein Problem könnte möglicherweise der Preis sein. Außerhalb des »Münchner Speckgürtels« sind höhere Preise für Produkte aus alten Getreidesorten vermutlich nicht so einfach durchzusetzen. Und ohne den finanziellen Ausgleich für den deutlichen Minderertrag sind Landwirt*innen wiederum in der Regel schwerer zu einem Wechsel zu bewegen.

Robust und aromatisch

Dabei bietet der Eglfinger Zimbern viele Vorzüge. Gerade in Trockenjahren ist der Anbau mit modernen Weizensorten am Grenzstandort Münchner Schotterebene schwierig. Erträge und vor



allein die Qualitätsanforderungen werden für Brotgetreide oft nicht mehr erreicht. Hier bietet die alte robuste Landsorte die Chance, eine außerordentlich gute Qualität zu erzielen und so eine Zukunftsperspektive als regionale Spezialität zu schaffen. Denn sie liefert auch in trockenen Jahren stabile Erträge. Typische Probleme moderner Weizensorten mit Blattkrankheiten wie etwa »Septoria tritici« oder Rostkrankheiten traten bislang nicht auf. Ein Anbau ohne Pflanzenschutzmittel ist also möglich.

Die Erträge sind mit 15 bis 18 Dezitonnen pro Hektar zwar niedrig, dafür aber bemerkenswert stabil. Moderne Brotweizen erzielen in Deutschland je nach Standort 70 bis 90 Dezitonnen pro Hektar, Dinkel bringt meist 40 bis 60 Dezitonnen je Hektar. Der alte Sommerweizen erreicht damit nur rund ein Fünftel des Ertrags moderner Weizensorten.

Regionale Zukunft

Doch geschmacklich hat er viel zu bieten. Während helle Mehle heute oftmals kaum noch Eigengeschmack haben, fällt das Mehl des Eglfingener Zimbern durch ein intensiv nussiges Aroma auf, das gerade einfachen Gerichten eine besondere Geschmacksnote verleiht. Insbesondere in Pfannkuchen und Dampfnudeln kommt es gut zur Geltung und ein Natursauerteigbrot kann ohne



Sandra Klement von der Arche-Kommission bäckt mit Eglfingener Zimbern und bietet die Brötchen in ihrer Manufaktur »mon petit restaurant« an.

Brotgewürze einen intensiven Geschmack entfalten.

Der Eglfingener Zimbern wird als Vollkornmehl und helles Mehl vermahlen. Das ist bei »alten« Getreidesorten keine Selbstverständlichkeit. Doch damit ist er in der Küche auch breiter einsetzbar. Auch das kann betont werden: Durch einen hohen Vitamin E Gehalt leistet der Eglfingener Zimbern einen wertvollen Beitrag zur Gesundheit.

Erzeugung und Weiterverarbeitung

Das Korn wird heute in der »Hofbräuhaus Kunstmühle« hinter dem Münchner Hofbräuhaus in der Münchner Innenstadt auf

historischen Walzenstühlen gemahlen. Im Hofladen des Habeker Hofs ist das Mehl erhältlich. Dort wird auch einmal wöchentlich, immer freitags, ein Natursauerteigbrot in Langzeitführung gebacken. ●

Hier gibt's den leckeren Sommerweizen:

➔ www.habeker-hof-shop.de

natürlich oekom!

Mit dieser Zeitschrift halten Sie ein echtes Stück Nachhaltigkeit in den Händen. Durch Ihren Kauf unterstützen Sie eine Produktion mit hohen ökologischen Ansprüchen.

Wir...

- verwenden 100 % Recyclingpapier und mineralölfreie Druckfarben
- drucken in Deutschland – und sorgen damit für kurze Transportwege
- verzichten auf Plastikfolie
- erfüllen die strengsten Kriterien für ein umweltschonendes Druckerzeugnis

Das Slow Food Magazin ist mit dem Blauen Engel Druckerzeugnisse (RAL-UZ 195) zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie unter www.natürlich-oekom.de und #natürlicheoekom.

