



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Laufener Landweizen

Wiederentdeckte Regionalsorte im Rupertiwinkel

Arche-Passagier in Österreich seit 2017

Unterstützt von Slow Food Chiemgau-Rosenheimer Land

Beschreibung des Passagiers

Der Laufener Landweizen stellt in vielerlei Hinsicht eine Besonderheit dar. Salzburg und der bayerische Rupertiwinkel – das Herkunftsgebiet dieser alten Landsorte – sind durch eine wechselvolle gemeinsame Geschichte eng miteinander verknüpft. Es ist somit verständlich, dass dieser Passagier auf beiden Seiten der Grenze seine Unterstützer findet.

In einer Samenbank fand der Landschaftsökologe Heinz Marschalek 40 Körner des Laufener Landweizens und baute diese versuchsweise in einem Feldflorareservat der Bayerischen Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL) an. Zu seiner Überraschung entwickelte sich aus den Körnern ein bis zu zwei Meter hoher Weizen mit langen begrannnten Ähren (völlig untypisch für moderne Weizensorten!) und in der Reife mit einer goldroten Farbe.

Ausschließlich im biologischen Anbau produziert, beheimaten seine Felder eine bemerkenswerte Artenvielfalt von seltenen heimischen Ackerwildkräutern und davon abhängigen Tieren. Der Laufener Landweizen enthält ursprüngliche Inhaltsstoffe und ist wohl aktuell die einzige sich im Anbau befindliche originäre Landsorte der Region.

Der Laufener Landweizen führt uns den Wert und das Potential alter Weizensorten deutlich vor Augen. Entsprechend weist die Ernährungswissenschaftlerin Gabriele Pfeffer in ihrem Gutachten darauf hin, dass dieser Landweizen mehr als die 12fache Menge an Gesamtcarotinoiden als konventioneller Weizen aus dem Supermarkt hat.

Bäcker, welche die Handwerkskunst der längeren Teigführung beherrschen, schätzen die gute Backeigenschaft des Landweizens. Er wird außerdem für die Herstellung lokaler Biersorten eingesetzt.

Gefährdung des Passagiers

Der Laufener Landweizen ist keine Hochleistungssorte, sein Ertrag liegt bei etwas unter der Hälfte gegenüber anderen Weizenerträgen im biologischen Anbau. Er kann wirtschaftlich nicht konkurrieren, solange der Minderertrag nicht über den Preis der Produkte ausgeglichen werden kann.

Vermarktung des Passagiers

Heute arbeiten grenzübergreifend Landwirte, regionale Müller und Bäcker sowie Brauereien Hand-in-Hand, um den Anbau dieser extrem seltenen aber wertvollen Weizensorte in Bayern und Österreich wieder zu etablieren.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der Laufener Landweizen ist in seinem Erscheinungsbild eine sehr ursprüngliche Weizensorte, ein exaktes Alter konnte jedoch leider nicht ermittelt werden. Der Rupertiwinkel (früher Salzburg, heute Bayern), in welchem der Ursprungsort des Weizens „Laufen an der Salzach“ liegt, hat eine lange Weizenanbautradition mit einer Hochphase im späten Mittelalter, als Weizen das weiße Luxusmehl der Reichen war. 1976 archivierte die Genbank Braunschweig den Laufener Landweizen. Heinz Marschalek ist auf der Suche nach regional angepassten, heimischen Kulturpflanzen, die sich für ein Feldflorareservat im Gebiet des ehemaligen Salzachvorlandgletschers eignen, auf den Laufener Landweizen aufmerksam geworden. Schließlich fragte er das Saatgut gezielt in der Genbank Braunschweig nach. Seit 1981 baute das Freilichtmuseum Amerang die Sorte in einem Demonstrationsanbau an. Eine wirkliche Renaissance des Anbaus erfolgte erst in den letzten 20 Jahren, als zunehmend mehr Landwirte das Potenzial des Laufener Landweizens erkannten.

Die Wiederentdeckung und der erneute Anbau des Laufener Landweizens konnten bzw. können seine in Generationen gewachsenen positiven Eigenschaften deutlich machen. Aufgrund seiner Anpassungsfähigkeit an Boden und Klima ist er für die Landwirtschaft in Zeiten des Klimawandels von hoher Relevanz. Der hochwüchsige Grannenweizen überrascht außerdem durch seine guten Backeigenschaften und den ausgezeichneten Geschmack in weiterverarbeiteten Produkten.

Geschmack des Passagiers

Der Landweizen hat eine feine, nussige, mild süße Note im Geschmack. Besonders deutlich wird sie in Süßgebäck wie etwa in Keksen oder in Cantuccini. Der Landweizen wird aktuell vorwiegend als Vollkornbrot verarbeitet. Als reines Weizenbrot erhält es eine

überraschend feinkörnige Textur und bleibt je nach Machart erstaunlich lange frisch und „saftig“. Mischbroten mit Roggen verleiht er eine auffällig nussige Note. Mit Laufener Landweizen gebraute Biere haben eine dezente Süße, sie erinnern an leichte Sommerweizenbiere.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/laufener_landweizen

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