



Slow Food Arche des Geschmacks

Aufs Korn genommen

Den Weg in die Backindustrie werden sie wohl nie schaffen: zu klein sind die Mengen, zu gering der Ertrag im Vergleich mit den Hochleistungssorten, zu wenig standardisierbar die Backeigenschaften. Doch die Getreidesorten, die Passagiere in der Arche des Geschmacks sind, haben dafür andere Qualitäten, weiß **Gerhard Schneider-Rose**.

Sie waren fast verloren: Abgesehen vom Grünkern sind alle Getreidesorten in der Arche des Geschmacks aus kleinsten Beständen, die aus Genbanken stammen, wieder vermehrt worden. Die Anstrengung hat sich nicht nur wegen der geschmacklichen Qualität und Aromenvielfalt gelohnt, die bei entsprechendem handwerklichem Wissen und einer langsamen Teigführung zur Geltung kommt. Die alten Sorten sind auch eine wichtige Genreserve für die Züchtung neuer Sorten, die nicht nur auf Höchstleistungen ausgerichtet werden sollen, sondern auch mit Hitze, Trockenheit und Krankheitsdruck durch Viren und Pilze gut klar kommen müssen. Sie sind gut für

die biologische Landwirtschaft geeignet, weil zum Zeitpunkt ihrer Züchtung Kunstdünger und Pestizide keine Rolle spielten. Sie bilden schnell viel bodennahe Blattmasse und lassen deshalb weniger Raum für konkurrierende Wildkräuter. Die hohen Halme schützen die Körner vor vom Boden ausgehenden Pilzbefall.

Fünf Brotgetreide-Sorten sind derzeit Arche-Passagiere. Ganz neu dabei ist der Westerwälder Fuchsweizen, der deshalb den Anfang in der Vorstellungsrunde macht. Der Rest folgt in der Reihenfolge der Aufnahme. Voraussichtlich bekommen sie bald noch Gesellschaft vom Marienroggen, der kurz davor steht, in die Passagierliste aufgenommen zu werden.



**WESTERWÄLDER
FUCHSWEIZEN**

Die alte eigenständige Winterweizen-Sorte wurde vermutlich zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch ertragreichere Weizensorten verdrängt und geriet in Vergessenheit. Der Anbau der Sorte im Südwesten Deutschlands ist bereits für das Jahr 1820 beschrieben. Hauptanbaugebiete waren zu dieser Zeit der Westerwald und die Wetterau.

Westerwälder Fuchsweizen

ist langstrohig mit einer Wuchshöhe von 1,20 Meter, die begrannnte Ähre färbt sich zum Zeitpunkt der Reife rotbraun. Er bildet ein großes Korn mit einem schönen Mehlkörper aus. Charakteristisch für die Sorte ist auch die Widerstandsfähigkeit gegenüber Steinbrand und anderen Pilzkrankheiten. Nachdem der Westerwälder Fuchsweizen für etwa 100 Jahre von den Feldern verschwunden war, wurde er ab 2012 durch Andreas Esch aus Salmtal wie-

der aus wenigen Gramm vermehrt, die aus der Genbank Gatersleben stammten. Mittlerweile wird er wieder auf Feldgröße angebaut. Der Fuchsweizen ist in die »Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen« aufgenommen und wurde im Jahr 2020 beim Bundessortenamt als Erhaltungssorte angemeldet. Unter dieser Voraussetzung kann Saatgut an interessierte landwirtschaftliche Betriebe abgegeben werden. Im Jahr 2023 bauten insgesamt 24 Höfe auf etwa 30 Hektar Westerwälder Fuchsweizen an. Die Anbauflächen befinden sich verteilt in Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg.

Laboranalysen zeigen eine gute Backfähigkeit: Das Mehl lässt sich gut als Hefeteig, aber auch zusammen mit Roggen als Sauerteig verarbeiten. Brot aus Westerwälder Fuchsweizen hat eine schöne rösche und gleichzeitig lockere Krume, es ist saftig und der Geschmack nussig-kraftig.

Die Kruskopp-Mühle in Windesheim hat 2 Tonnen Getreide vermahlen, die interessierten Bäckereien für Backversuche zur Verfügung gestellt wurden. Für eine erfolgreiche Vermarktung und größere Wiedererkennung wurde ein Fuchsweizen-Logo geschaffen (Fuchs/Ährenemblem mit dem Schriftzug Fuchsweizen), das für Produkte aus Westerwälder Fuchsweizen verwendet werden soll. Seit 2022 werden die Körner auch in Hofläden vermarktet.



Slow Food®

Arche des Geschmacks



GRÜNKERN DER SORTE BAULÄNDER SPELZ

In der Heimat der Dinkelsorte **Bauländer Spelz** zwischen Tauber, Jagst und Odenwald mit Höhenlagen zwischen 300 und 400 Metern wurde das Getreide in schlechten Jahren nicht reif. Dies brachte die Bauern auf die Idee, die Körner grün zu ernten und über Feuer zu trocknen. Dafür wurden Darren eingesetzt, die den getrockneten Körnern einen ausgeprägten Rauchgeschmack mitgaben. Wie so oft entstand aus der Not ein für die regionale Küche typisches und beliebtes Lebensmittel. Grünkern eignet sich nicht als alleiniges Brotgetreide, als kleinerer Anteil kommt er aber in Vollkornbrot zum Einsatz. Hauptverwendung findet er heute als Risotto, Bratling, Brotaufstrich oder Suppengrundlage. Durch die Vollwertküche hat er in den letzten Jahrzehnten einen neuen Aufschwung und überregionale Verbreitung erfahren.

Beim **Schwäbischen Dickkopf-Landweizen** handelt es sich um eine Dickkopfweizen-Dinkel-Kreuzung. Während Dinkel eine hervorragende Backfähigkeit hat, bringt der Dickkopfweizen einen besseren Ertrag. Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen verbindet beides und besitzt zudem einen hohen Proteingehalt und einen eigenständigen Geschmack. Durch seine dem Dinkel ähnlichen Wurzelsysteme ist er relativ anspruchslos, robust und sehr winterfest. Dickkopfsorten prägten ab den 1880er Jahren für Jahrzehnte das schwäbische Landschaftsbild, galten aber später nicht mehr als rentabel. Seit 1950 sind sie praktisch ausgestorben. Nur noch eine Handvoll Körner hat Professor Jan Sneyd von der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen 2008 in einer Saatgutbank entdeckt. Mit der Unterstützung des Bäckerhauses Veit aus Bempflingen wurde die Sorte über mehrere Jahre vermehrt. Heute wird sie wieder in der Region angebaut, gemahlen und verbacken.



SCHWÄBISCHER DICKKOPF-LANDWEIZEN

Unser Tip!
**HÄUSSLER
NOVA**
Die kompakte
Profiknetmaschine
für Zuhause



DasHerdhaus

Ihr Spezialist für exklusive Hausgeräte

Lieben Sie den Duft von frisch gebackenem Brot? Möchten Sie gerne selbst für Ihre Familie backen? Dann sind Sie bei uns in den richtigen Händen. Wir führen ein breites Sortiment an hochwertigen Geräten rund um das Brotbacken.

**Holzbacköfen - Elektrobacköfen als Standgerät
oder Einbauvariante - Knetmaschinen -
Gärschränke - Getreidemöhlen**

Das Herdhaus ist Fachhandelpartner für folgende Marken in Norddeutschland:





Der Laufener Landweizen

ist im österreichisch-deutschen Grenzgebiet zuhause, genauer im Salzburger Land und im bayerischen Rupertiwinkel. In die Arche aufgenommen wurde er in Österreich, beworben wird der Passagier aber auch von Slow Food Deutschland.

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 an. Aus den Körnern entwickelte sich ein bis zu zwei Meter hoher Weizen mit langen begrannnten Ähren in goldroter Farbe. Der Laufener Landweizen enthält ursprüngliche Inhaltsstoffe, z.B. einen hohen Gehalt an Carotinoiden.



LAUFENER LANDWEIZEN

Bäcker, die die Handwerkskunst der längeren Teigführung beherrschen, schätzen die gute Backeigenschaft des Landweizens. Er wird außerdem für die Herstellung lokaler Biersorten eingesetzt. Heute arbeiten grenzübergreifend landwirtschaftliche Betriebe, regionale Mühlen und Backstuben sowie Brauereien Hand in Hand, um den Anbau dieser wertvollen Weizensorte wieder zu etablieren.

Der Landweizen hat eine feine nussige, mild-süße Note im Geschmack.

Besonders deutlich wird sie in Süßgebäck wie etwa in Keksen oder Cantuccini. Der Landweizen wird vorwiegend als Vollkornbrot verarbeitet.

Als reines Weizenbrot erhält es eine außerordentlich feinkörnige Textur und bleibt je nach Machart erstaunlich lange frisch und »saftig«.

Fotos: Slow Food Archiv (Wolfram Adelmann, K. Fleißner)



ECHTER BINKELWEIZEN

Binkelweizen ist eine eigenständige, alte Weizenart. Sie wird auch Zwerg-, Berg- oder Pfahlbauweizen genannt. Binkelweizen wurde bereits vor ca. 3 000 Jahren in Süddeutschland, Österreich, Norditalien und der Schweiz angebaut. Der anspruchslose Binkelweizen gedieh sogar in Gebieten, in denen sonst kaum Getreideanbau möglich war. Die Halme sind mittellang. Die Ähre mit kleinen Körnern ist kurz und kompakt. Es gibt begrannnte und unbegrannnte Genotypen.

Wie beim Dickkopf-Landweizen ist auch hier durch die Zusammenarbeit von Prof. Sneyd und dem Backhaus Veit aus einer Handvoll Körnern der Sorte

Samtrot Binkelweizen nach etlichen Jahren der mühsamen Vermehrung eine verarbeitbare Menge entstanden. Im Jahr 2020

wurden erstmals vom Backhaus Veit 1,6 Tonnen Binkelmehl zu Brot verbacken und verkauft. Mit dem Mehl wird weiter experimentiert, neue Märkte für die wiederentdeckte Getreidesorte sollen erschlossen werden. Das Binkelbrot hat eine rösche, aber nicht harte Kruste, die Krume ist sehr locker und saftig, der Geschmack nussig-kräftig. Es ist reich an Ballaststoffen und stellt dadurch für gesundheitsorientierte Menschen eine Alternative zu Vollkornbrot dar.