



Slow Food®
Deutschland e.V.

Echter Binkelweizen „wächst“ ab sofort in der Arche des Geschmacks

28.05.2021 – Binkelweizen ist eine ca. 3.000 Jahre alte Weizenart, die in Süddeutschland, der Schweiz, Österreich (Tirol) und Norditalien angebaut wurde, bevor moderne, ertragreichere Sorten ihn im 20. Jahrhundert fast vollständig verdrängten. Durch wertvolle Eigenschaften wie Genügsamkeit und Robustheit gewinnt er in Zeiten des Klimawandels an Relevanz. Verschiedene Rekultivierungsprojekte setzen sich für seine Wiederentdeckung ein. Das erste Binkelbrot seit 100 Jahren gibt es im Raum Stuttgart.

Echter Binkelweizen ist eine sehr alte Weizenart, die früher in Europa vor allem zum Brotbacken genutzt wurde; ihr Stroh für Flechtwaren. Der Zusatz „Echt“ verweist darauf, dass er weder mit anderen Getreidearten vermischt noch eingekreuzt wurde. Die verschiedenen Varietäten des Binkelweizen sind mittellang und winterfest. Die Ähre, ob begrannt oder unbegrannt, hat kleine Körner und ist kurz und kompakt. Anfang des 20. Jahrhunderts verdrängten Hochzuchtsorten mit teils dreifachem Ertrag alte Landsorten wie den Binkelweizen. Heimische Erzeuger*innen blieben dadurch mit Importware aus dem weltweiten Getreidehandel wettbewerbsfähig. Auch der Binkelweizen wurde so in kurzer Zeit bedeutungslos. Heute wird er kaum noch angebaut, einige seiner Varietäten stehen auf der „Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen“. Es gibt sie nur noch in Genbanken, Museumsgärten und staatlichen Erhaltungsprojekten. Die verfügbare Menge an Saatgut ist klein, Wiederanbauversuche langwierig. Das Wissen um den Anbau fehlt größtenteils.

Auslöser für ein erstarkendes Interesse an den Eigenschaften alter Sorten wie dem Binkelweizen sind u. a. die Folgen des Klimawandels. Die längeren Halme des Binkelweizen etwa speichern im Vergleich zu Hochleistungssorten mehr Wasser. Das ist für eventuelle Dürreperioden von Bedeutung. Auch seine Ansprüche an Klima und Anbau sind insgesamt niedriger. Er ist damit attraktiv für wenig ertragreiche Böden und Schutzgebiete. Er benötigt zudem nur mäßige Düngergaben, um optimale Proteingehalte für die Brotherstellung zu erreichen.

Slow Food Deutschland (SFD) zählt zu den „Schatzbewahrern“, die Menschen entlang der Wertschöpfung miteinander vernetzen, um die Nachfrage nach dem Binkelweizen zu steigern. Mit Erfolg: Das Bäckerhaus Veit bietet im Raum Stuttgart, erstmals seit 100 Jahren, ein Binkelbrot an. Es ist nussig-kräftig im Geschmack. Sobald größere Erntemengen verfügbar sind, soll das Angebot ausgedehnt werden. Weitere Erzeuger*innen planen den Anbau von Binkelsorten als Getreide für Müsli sowie als Mehl für Hobbybäcker*innen. Das Engagement und die Ausdauer derer, die zum Überleben alter Sorten beitragen, beeindruckt und motiviert auch Herbert Steiner in seiner Arbeit. Er ist Mitglied in der Arche-Kommission von SFD: „Es dauert teils Jahre, bis Landwirt*innen überhaupt vermarktungsfähige Erntemengen erreichen. Ich bin sicher, dass sie die nötige Geduld aufbringen, weil sie verstanden haben, dass wir die Vielfalt in der Natur brauchen und, weil sie wissen, dass sie schmeckt.“

» Zum Binkelweizen inkl. Links zu Rekultivierungsprojekten » Position Biokulturelle Vielfalt Mit der Arche des Geschmacks rettet Slow Food alte Nutzierrassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel vor dem Vergessen.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeugerinnen und Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. Slow Food Deutschland e. V. wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de, V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13;

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin