

Ein ganz besonderes Korn

Gesundheitsfördernd, regional, nachhaltig: Alte Getreidesorten erfüllen viele Wünsche der Biokunden. Nun müssen Emmer und Einkorn sich nur noch am Markt gegen Weizen und Co. durchsetzen. Wie das gelingen kann, hat eine Forschungsarbeit untersucht.

VON KATRIN LEHMANN UND BERNADETTE OEHEN

Europäische Felder werden von Weizen und Gerste dominiert. Dadurch verringert sich die genetische Vielfalt. Gleichzeitig erhöht sich die Vulnerabilität der Kulturen gegenüber biotischem und abiotischem Stress. Wenig genutzte Getreidearten wie Roggen, Hafer, Dinkel, Emmer und Einkorn haben Eigenschaften, die sie sowohl für den Anbau als auch für den Konsum interessant machen. Sie sind gut verträglich, haben einen besonderen Geschmack und wertvolle Inhaltsstoffe. In extensiven Anbausystemen wachsen sie gut und sind an verschiedene Klimabedingungen angepasst. Um den sich langsam entwickelnden Anbau speziell von Emmer und Einkorn für die Landwirte attraktiver zu machen, muss ein Absatzmarkt geschaffen werden. Bäckereien und Mühlen spielen durch ihre zentrale Stellung in der Wertschöpfungskette dabei eine wichtige Rolle. Um das Potenzial eines solchen Markteffekts abzuschätzen, wurden im Sommer 2014 in Deutschland und der Schweiz elf Bäckereien mit Biosortiment zufällig ausgewählt und zu ihren Erfahrungen aus der Vermarktung, der Nutzungsmotivation sowie der Marktsituation von alten Getreidearten wie Emmer und Einkorn befragt. Ergänzt wurden die Befragungen durch Gespräche mit sechs Marktexperten (Lehmann und Oehen, 2014). Die Interviews fanden im Rahmen einer Masterarbeit an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung (HNE) Eberswalde und dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Schweiz im EU-Projekt „Healthy-MinorCereals“¹ statt.

¹ Beteiligte aus zehn Ländern erforschen in diesem Projekt, wie aktuell wenig genutzte Getreidearten züchterisch bearbeitet und für den Anbau attraktiver gemacht werden können. Zudem werden die Markttrends und -chancen untersucht. Das Projekt wird von der EU im 7. Rahmenprogramm und dem Vertrag GA 613609 gefördert. Mehr Informationen unter www.healthyminorcereals.eu

Alte Sorten mit viel Potenzial

Bisher wurden Emmer und Einkorn züchterisch kaum bearbeitet, verschiedene regionale Sorten sind noch erhalten. Der Ertrag liegt eher auf einem niedrigen Niveau. Doch gerade diese alten Getreidearten bieten besondere Eigenschaften. Emmer ist beispielsweise proteinreicher als Weizen und hat einen höheren Gehalt an Carotinoiden, Eisen und Magnesium. Einkorn ist im Vergleich zu anderen Getreidesorten ein eher zierliches Getreide mit kleineren Ähren, es ist im Anbau sehr widerstandsfähig gegenüber verschiedensten Umweltbedingungen. Beide Arten vertragen keine hohen Düngemengen im Anbau (Miedaner und Longin, 2012). Daher scheinen die Kulturen günstige Eigenschaften für den ökologischen Anbau zu besitzen.

Ein Absatzmarkt für Emmer, Einkorn und vor allem Dinkel existiert bereits. Die Kulturen nehmen bisher jedoch nur zwischen ein und zwei Prozent der aktuellen Getreideanbaufläche ein und werden in deutschen Statistiken nicht getrennt erfasst, sondern dem Weizen zugeordnet. Angebot und Nachfrage sind steigend, schwanken aber von Jahr zu Jahr. Kleine Änderungen bringen diesen Nischenmarkt schnell durcheinander. Vor allem Dinkel war in den letzten Jahren stark nachgefragt, die Mengen von Emmer und Einkorn waren im Vergleich dazu gering. Obwohl die Abnahmepreise der beiden Getreidearten höher sind als beim gängigen Weizen, ist der Anbau finanziell noch zu unattraktiv. Die höheren Preise entstehen gegenwärtig durch geringere Erträge bei höheren Saatgutkosten. Darüber hinaus wird durch das Schälen des Korns, dem sogenannten Entspelzen, ein Mehraufwand bei der Verarbeitung in speziellen Schälmaschinen fällig. Gleichzeitig sind handelsübliche Maschinen und

Backstraßen für die Herstellung und Konsistenz des Teigs weniger geeignet. Weil Emmer und Einkorn beim Endverbraucher kaum bekannt sind, ist die Vermarktung aufwendiger. Dabei können viele der aktuellen Konsumentennachfragen nach gesunden und natürlichen Lebensmitteln von den alten Getreidesorten durchaus bedient werden. Die „Konsumententrends“ und der „Nutzen für den Kunden“ wurden in der Untersuchung neben der „Motivation am Verkaufspunkt“ als wichtigste Erfolgsfaktoren der Markteinführung alter Getreidearten in (Bio-)Bäckereien identifiziert. Besonders für kleine handwerkliche Bäckereien bieten sich die alten Getreidearten bei steigendem Konkurrenzdruck an, um sich von Großverteilern, Discountern und anderen Bäckereien abzuheben. In Deutschland wird ein großer Teil der Biobackwaren aber nicht direkt über die Bäckereien, sondern über Einzelhändler wie Naturkostgeschäfte abgesetzt, die in die Kommunikation zu den alten Getreidearten innerhalb der Wertschöpfungskette unbedingt miteinbezogen werden sollten. Gerade das Verkaufspersonal muss über die Vorzüge der Getreidearten informiert sein.



Die Nachfrage nach natürlichen, gesunden Backwaren steigt – ein Trend, der mit Emmer und Einkorn gut bedient werden kann.

Alleinstellungsmerkmal als Argument

Bei der Vermarktung kann es sinnvoll sein, auf regionale Kooperationen, Netzwerke und Lieferketten zu setzen. Ein Austausch mit Bäckerkollegen und dem Verkaufspersonal kann die Verarbeitungs- und Vermarktungsschwierigkeiten senken. Die befragten Bäckereien werben bei der Vermarktung eher mit Argumenten wie Gesundheit und Geschmack als mit Regionalität, Nachhaltigkeit oder Biodiversität. Besonders für Biobäckereien könnten diese Argumente sowie das Angebot von alten Getreidearten als Alleinstellungsmerkmal fungieren. Durch stärkere finanzielle Förderung, die Ertragssteigerung einzelner Sorten und die Verbesserung der Backeignung durch Züchtung wäre es ebenfalls möglich, das Marktpotenzial von Emmer und Einkorn zu steigern. Für Landwirte kann durch Vertragsanbau und geeignete Beratung das Abnahme- und Anbaurisiko verringert werden. Sowohl in der Schweiz als auch in Deutschland bescheinigten die Befragten diesen

Nischenprodukten ein gutes Marktpotenzial, vor allem bei den aktuellen Trends hin zu mehr Natürlichkeit, gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen, Genuss, Regionalität und ökologischen Produkten (De Gregorio und Oehen, 2014). □

Literatur

- » De Gregorio, J., B. Oehen (2014): **Market potential of minor cereal: An analysis of consumer trends**. Deliverable 8.1.2015 of the EU Project HealthyMinorCereals. Abrufbar unter www.healthyminorcereals.eu
- » Lehmann, K., B. Oehen (2014): **Marktchancen für unternutzte Getreidearten in Bio-Bäckereien: Das Beispiel von Emmer, Einkorn und Dinkel**. Beitrag für die 13. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau. Abrufbar unter <http://kurzlink.de/Marktchancen>
- » Miedaner, T., F. Longin (2012): **Unterschätzte Getreidearten. Einkorn, Emmer, Dinkel & Co.** Agrimedia, Clenze



KATRIN LEHMANN,
Marktgesellschaft



der Naturland Bauern AG, k.lehmann@naturland-markt.de
BERNADETTE OEHEN, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Department für Sozioökonomie, bernadette.oehen@fibl.org