



Auf neuen Pfaden
mit altem Brotgetreide

Alte Getreidearten- und sorten sind im Trend, sie versprechen ansprechende Erträge in Grenzlagen und erweitern die Sortenvielfalt.

In den letzten Jahrzehnten sind sie fast ganz in Vergessenheit geraten: die alten Getreidearten und -sorten. Die grüne Revolution hatte in den Fünfzigerjahren moderne Weizenkulturen auf unsere Felder gebracht. Mit diesen neuen Sorten liess sich zusammen mit Ammonsalpeter und Pflanzenschutzmitteln wesentlich mehr Ertrag erwirtschaften. Nur sehr wenige leidenschaftliche Landwirte bauten weiterhin alte Getreidearten an wie etwa Einkorn und Emmer. Schweizweit beträgt die konventionelle und die Bioanbaufläche dieser beiden alten Brotgetreide noch 134 Hektaren. Einzig Dinkel wird seit Jahren auf 3000 bis 4000 Hektaren angebaut, dank der gut organisierten Interessengemeinschaft IG Dinkel.

Die trendigen Alten

Der im Januar 2017 in der Romandie angelaufene Dokumentarfilm «Révolution silencieuse» macht ein breiteres Publikum auf die weitgehend unbekanntesten Kostbarkeiten der alten Getreidesorten aufmerksam. Die Schweizer Filmemacherin Lila Ribic setzt die Geschichte von Cédric Chezeaux in Szene, Biobauer in Juriens VD und Präsident von Bio Vaud. Chezeaux hat die Milchproduktion aufgegeben und widmet sich ganz dem Erhalt, der Pflege und der Wertschöpfung alter Brotgetreidesorten, die als Quelle gesunder und schmackhafter Ernährung gelten. Bereits viele Landwirte und Bäcker in der Westschweiz haben einen ähnlichen Weg eingeschlagen.

Standortgerechte Kulturen

«Nach dem heutigen Bezahlsystem hätten 2010 bis 2014 im Durchschnitt 37 Prozent des Weizens Abzüge wegen zu tiefer Proteingehalte erhalten müssen. Im schlechten Jahr 2014 wären es gar 60 Prozent gewesen», berichtet Raphaël Charles, Leiter der FiBL-Zweigstelle in der Romandie und Koordinator des Projekts CerQual (siehe Infobox). Seit 2016 gibt es bei Proteingehalten unter 12 Prozent Abzüge beim Preis für Brotweizen. Liegt dieser gar unter 10 Prozent, kommt der Weizen in den Futterkanal. Die Backwarenindustrie schätzt hohe Protein- und insbesondere Glutengehalte, weil diese die automatisierte Teigfabrikation vereinfachen und den Teig zudem elastischer machen, woraus leichtere und luftigere Brote entstehen. «Vor allem bei mageren, leichten, flachgründigen oder humusarmen Böden kann es je nach Jahr sehr schwer sein, den verlangten Proteingehalt zu erzielen. Dann fährt man mit gewissen Weizen- oder alten Getreidesorten besser, denn diese gedeihen auch auf deutlich weniger fruchtbaren Böden als die meisten modernen Weizen», erklärt Raphaël Charles.

Forschungsprojekte unterstützen

Alte Getreide sind der genetischen Vielfalt und der Fruchtfolge förderlich. Interessant ist ihr Anbau besonders an Grenzlagen, an denen die Qualität mit Standardsorten nicht erreicht werden kann. Wer sich für Kulturen wie Einkorn, Emmer und alte Weizensorten interessiert, muss aber auch mit Hürden rechnen: Saatgut ist schwer zu finden, es sind keine offiziellen Absatzkanäle vorhanden, es fehlt an technischen Hinweisen für die Kulturführung und das Risiko ist gross, dass das Getreide lagert oder dass das Vermehrungssaatgut von Stinkbrand befallen ist. Wer alte Getreidearten oder -sorten anbaut, verlässt gewohnte Pfade. Landwirtschaft, Konsumenten und Züchter dürfen aber Empfehlungen zu Anbau und Verarbeitung von weniger genutzten Getreidearten erwarten, da per Ende 2018 die Resultate des Projekts Healthy Minor Cereals (siehe Infobox) veröffentlicht werden sollen. Zudem verspricht das Projekt CerQual per Ende 2020 neue Informationen zu Anbautechniken und Sorteneigenschaften. *Christian Hirschi; Übersetzung Sabine Lubow*



Konsumenten schätzen Spezialbrote aus alten Getreidesorten. Bild: Christian Hirschi



CerQual

Dieses Projekt fördert qualitativ hochwertigen Getreideanbau auf Parzellen mit geringer Fruchtbarkeit. Es unterstützt Bauern beim Anbau und Bäcker in der Verarbeitung von seltenen Sorten. Das Projekt wird vom Bundesamt für Landwirtschaft gefördert und vom FiBL geleitet. Agroscope und Agridea sind Partner.

www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Ackerbau > Getreide > Sorten > Jedem Boden sein Getreide

Healthy Minor Cereals

Dieses EU-Projekt fördert die Getreidevielfalt. Roggen, Hafer, Dinkel, Einkorn und Emmer werden züchterisch bearbeitet und die agronomischen, qualitativen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften bestimmt. Der Weg von der Züchtung auf den Markt ist aber weit. Das FiBL leitet das Arbeitspaket zur Marktförderung.

healthyminorcereals.eu

Interessengemeinschaft Dinkel

Die IG Dinkel bietet Vertragskulturen für den Urdinkel (traditionelle Sorten) in den entsprechenden Regionen an.

urdinkel.ch

Fleischige Ähren an einem welligen Stiel: Ästhetik ist ein eigenständiger Aspekt bei der Suche nach alten Sorten, in diesem Fall Zwergweizen der Sorte Sugiez bei Cédric Chezeaux. Bild: Marlène Rézenne