



Erzeugnisse aus alten Getreidesorten

Regionaler Genuss: Qualität und guter Geschmack

Die Landwirte liefern die gedroschenen Körner an die Mühle, welche Mehle unterschiedlicher Typen herstellt. Diese werden von den Bäckereien gekauft und zu verschiedenen Spezialbackwaren verarbeitet, z.B. Champagnerroggenbrot, Heidebrötchen, Heidesandtaler und Heidekastenbrot. Handwerkliches Geschick ist beim Backen mit Mehlen aus alten Sorten gefragt. Aufgrund der langen Teigruhe entstehen durch die ernährungsphysiologisch günstigen Inhaltsstoffe Backwaren, die bekömmlicher sind. Neben Backwaren werden auch Biere und Spirituosen aus alten Getreidesorten hergestellt. Die Projektbrauereien erzeugen aus alten Braugersten wie „Heines Goldthorpe“ und „Fränkische Landgerste“ u.a. das regionale Spezialbier „Oberlausitzer Heidebräu“. Trotz der umfangreichen Verarbeitung können alte Sorten als Produktionsnische in der Landwirtschaft dienen. Bei Bäckereien und Brauereien fungieren sie als zusätzliches Standbein und tragen zur regionalen Wertschöpfung bei.



Rückzugsort für Ackerwildkräuter

Durch den weitgehenden Verzicht auf mineralische Düngemittel und Pflanzenschutzmittel können sich Ackerwildkräuter wie die Kornrade (*Agrostemma githago*) entwickeln. Sie ist aufgrund des modernen Ackerbaus in Mitteleuropa nur noch selten anzutreffen.

Die Projektpartner

Die Biosphärenreservatsverwaltung arbeitet mit acht Landwirtschaftsbetrieben zusammen, um die Erhaltung und den Anbau alter Getreidesorten voranzutreiben. Zwei Beispiele:



Die Agrargenossenschaft Klitten e.G. baut den unbegranteten sowie begranteten „Roten Sächsischen Landweizen“, „Jägers Norddeutschen Champagnerroggen“ und „Heines Goldthorpe“ im Biosphärenreservat und dessen Umgebung an.



Der Landwirtschaftsbetrieb Steffen Ladusch aus Kreba-Neudorf baut „Jägers Norddeutschen Champagnerroggen“ auf einem Teil seiner Landwirtschaftsflächen im Biosphärenreservat an.

Die Verarbeitung des Getreides erfolgt in der Oberlausitz.



Die Rätze-Mühle GmbH & Co. KG aus Spittwitz vermahlt die alten Getreidesorten zu Mehl. Das Mehl wird inzwischen nicht nur von Bäckereien verarbeitet, sondern auch in Regionalregalen von Supermärkten vor Ort angeboten.

Die Biosphärenreservatsverwaltung arbeitet mit vielen Projekt-Bäckereien zusammen. Diese kommen nicht nur aus dem Biosphärenreservat, sondern aus der gesamten Oberlausitz bis hin zur Landeshauptstadt Dresden. Zwei Beispiele:



Die Landbäckerei Gerber aus Förstgen vermarktet das beliebte „Champagnerroggenbrot“ und „Heidebrötchen“.



Die Himmelsbäckerei Andreas Hultsch aus Neukirch/Lausitz produziert den überregional bekannten „Lausitzer Heidekasten“. Dieses Champagnerroggenbrot trägt mittlerweile 25 % zum Brotumsatz der Bäckerei bei.

Impressum:

Herausgeber | Staatsbetrieb Sachsenforst, Biosphärenreservatsverwaltung Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft, Warthaer Dorfstraße 29, D-02694 Malschwitz OT Wartha
Telefon | 035932-3650 **Fax** | 035932-36550
E-Mail | broht.poststelle@smekul.sachsen.de
Internet | www.biosphärenreservat-oberlausitz.de

Der Staatsbetrieb Sachsenforst ist eine nachgeordnete Behörde des Sächsischen Staatsministeriums für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft. Diese Veröffentlichung wird finanziert aus Steuermitteln auf Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushalts.

Redaktion | Biosphärenreservatsverwaltung
Gestaltung/Grafik | teichlandgrafik
Titelfoto | Blick ins Getreidefeld, Foto: Pixabay – Marco Bubbio
Fotos | S. 2 o.: Mario Trampenau; S. 2 u.: Steffen Krausche; S. 4 o., S. 5 u.: Bodo Hering; S. 4 u., S. 5 o.: Eva Lehmann
Druck | DRUCKZONE GmbH Co. KG, Cottbus; klimaneutraler Druck, FSC-zertifiziertes Papier © 2023 BR-Verwaltung, Wartha

Nationale Naturlandschaften



Das Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft ist Teil der Nationalen Naturlandschaften (NNL), dem Bündnis der deutschen Nationalparke, Naturparke, Biosphärenreservate und Wildnisgebiete.
www.nationale-naturlandschaften.de



Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft



Erhaltung und Nutzung alter Getreidesorten

Zachowanje a wužiwanje starych žitnych družin



STAATSBETRIEB SACHSENFORST





Fränkische Landgerste

Renaissance alter Getreidesorten

Schon in der Steinzeit wurde Getreide als wichtige Nahrungsquelle für Mensch und Tier geschätzt und angebaut. Über Jahrtausende entwickelten sich so regionaltypische Sorten. Durch den Wunsch nach höheren Erträgen und einer besseren Verarbeitbarkeit der Mehle sind heute in der Landwirtschaft meist Hochleistungs- und Hybridsorten im Anbau. In den letzten Jahren erleben alte Getreidesorten trotz ihres geringeren Ertragsvermögens eine Renaissance. Viele Sorten sind witterungsresistent, gedeihen auch auf nährstoffarmen Böden und sind toleranter gegenüber Schädlingen und Krankheiten. So kann der Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln verringert werden. Aufgrund des hohen Gehalts an Proteinen, essentiellen Aminosäuren und Ballaststoffen sind Mehle aus alten Sorten verträglicher und auch für Allergiker und Diabetiker geeignet. Zudem überzeugen die Backwaren mit einem feinen Aroma sowie einer intensiven Krumen- und Krustenfärbung. Nicht zuletzt bringt die Rückkehr alter Sorten Vielfalt in die Landwirtschaft und damit auch auf unsere Teller.

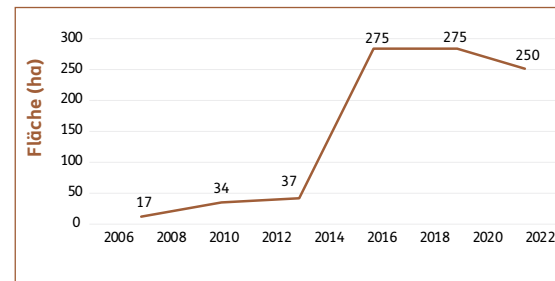


Dreifelderwirtschaft auf dem Modellacker Dubina

Vielfalt erhalten

2007 initiierte die Biosphärenreservatsverwaltung zusammen mit dem VERN e.V. (Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen) das Projekt „Alte Getreidesorten“, um den Anbau und die Nutzung von alten, regionaltypischen Getreidesorten im Biosphärenreservat voranzutreiben. Mit einem Nebenerwerbslandwirt als Projektpartner wurde auf 0,5 Hektar die erste alte Getreidesorte „Jägers Norddeutscher Champagnerroggen“ angebaut. Heute sind mehrere regionale Landwirtschaftsbetriebe und Bäckereien sowie eine Mühle Partner des Projektes. Derzeit werden im Biosphärenreservat auf ca. 250 Hektar zehn alte Getreidesorten angebaut. Alle davon sind in der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland aufgeführt.

Ackerfläche mit alten Getreidesorten im Biosphärenreservat



Als ein Ergebnis des Projekts fördert der Freistaat Sachsen innerhalb der Förderrichtlinie „Agrarumwelt- und Klimamaßnahmen“ 2023–2027 den Anbau gefährdeter heimischer Nutzpflanzen in der Landwirtschaft.

Alte Sorten neu erleben

Auf dem Modellacker „Dubina“ am Hof der Biosphärenreservatsverwaltung in Wartha werden seit 2017 u.a. alte Getreidesorten durch den Projektpartner Agrargenossenschaft Heidefarm Sdier e.G. angebaut.



Jägers Norddeutscher Champagnerroggen wird bis zu 2 Meter hoch.

Alte Sortenvielfalt mit Entwicklungsperspektiven

Jägers Norddeutscher Champagnerroggen

Nachdem Adolf Jäger im Jahr 1850 Champagnerroggen aus Frankreich nach Norddeutschland brachte und daraus „Jägers Norddeutscher Champagnerroggen“ entwickelte, wurde die Sorte zu einer der häufigsten bei Winterroggen. Er eignet sich zum Anbau auf sandigen und trockenen Böden.

Alter Pommerscher Dickkopfweizen

Der „Alte Pommersche Dickkopf“ löste ab 1900 den bis dahin noch weit verbreiteten Landweizen ab. Er zeichnet sich u.a. durch geringe Ansprüche an Boden und Klima, hohe Widerstandsfähigkeit gegen Rostpilze und eine gute Ertragsfähigkeit aus.

Heines Goldthorpe

Goldthorp-Gersten stammen ursprünglich aus der englischen Ortschaft Goldthorpe. Die deutsche Sorte „Heines Goldthorpe“ zählt zu den Braugersten und hatte um 1911 eine hohe Anbaubedeutung im Rheinland. Sie ist anspruchslos an Boden und Klima. Die Goldthorpe bietet ein volles Geschmackserlebnis durch vielfältige Aromen und einen hohen Eiweißgehalt.

Der goldgelbe „Alte Pommersche Dickkopfweizen“ ist reif für die Ernte.

