



Erhaltung alter Getreidesorten (seit 1997)

Projektziel: Förderung gefährdeter Ackerwildkrautarten, Erhalt und Verarbeitung alter, regionaltypischer Getreidesorten

Auf einer Gesamtfläche von 15 ha werden alte, regionaltypische Getreidesorten (Norddeutscher Champagnerroggen, Jägers Pommerscher Dickkopfweizen) auf wechselnden Standorten angebaut. Durch den weitgehenden Verzicht auf den Einsatz mineralischer Dünger und Pflanzenschutzmittel können sich Ackerwildkräuter entwickeln, die auf herkömmlichen Getreideäckern nicht zu sehen sind, z.B. die Kornrade (*Agrostemma githago*), eine einjährige, krautige Pflanze, die wegen des modernen Ackerbaus in Mitteleuropa nur noch selten anzutreffen ist.

Das Mehl des geernteten Getreides wird zu Weizenvollkornbrötchen (Heidebrötchen) und zu Champagnerbrot verarbeitet. Die Nahrungsmittel aus den alten Sorten sind aufgrund ihrer ursprünglich zusammengesetzten Inhaltsstoffe ernährungsphysiologisch günstig, besonders gehaltvoll und geschmacklich hochwertig. Durch ihren hohen Ballaststoffanteil, den Gehalt an Mineralstoffen und ihre natürlich zusammengesetzten Proteinmuster sind diese Spezialbackwaren für viele Menschen besser verträglich und können besonders für Allergiker mit bestimmten Lebensmittelallergien eine Alternative darstellen.

Projektpartner:

Agrarproduktion und Landschaftspflege Mönau-Uhyst e.G.; Forstbetrieb Christian Lissina „Sächsische Heiden“ Kaschel; Landwirte Steffen Ladusch, Kreba-Neudorf, und Stefan Bachmann, Bärwalde; Rätze-Mühle Spittwitz; Bäckereien Gerber in Förstgen, Schwerdtner in Löbau, Hultsch in Neukirch (Himmelsbäckerei) und Göhlers Feinbäckerei in Stolpen