

## Dickkopf und Champagnerroggen

Auf zwölf Hektar Land in der Lausitz wachsen alte, fast schon vergessene Getreidesorten. Dass sie erhalten bleiben, ist das Anliegen mehrerer Partner.

Von Tilo Berger  
BERGER.TILO@DD-V.DE

Nein, das Champagnerbrot enthält keinen Alkohol. Bäckermeister Claus Gerber aus Förstgen bei Niesky erklärt, wie der Name des Brotes zustande kommt: Es wird mit „Jägers Norddeutschem Champagnerroggen“ gebacken. „Der kommt ursprünglich aus Frankreich, aus der Landschaft namens Champagne.“ In der DDR-Landwirtschaft wurde er noch bis etwa 1954/55 angebaut. „Aber die Erträge waren gering, deshalb verschwand der Champagnerroggen von den Feldern“, weiß der Meister.

Seit zwei Jahren wachsen die alten Getreidesorten „Alter Pommerischer Dickkopf“, „Ostpreußischer Eppweizen“ und eben „Jägers Norddeutscher Champagnerroggen“ wieder in der Lausitz. Dahinter steckt ein Projekt des Biosphärenreservates Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft. Es will nicht nur alte Sorten vor dem Vergessen bewahren, sondern auch ein ursprüngliches, schmackhaftes Nahrungsmittel auf den Speiseplan der Oberlausitzer bringen. „Moderne Sorten sollen damit nicht ersetzt werden, aber sinnvoll ergänzt“, erklärt Referatsleiterin Astrid Mrosko von der Verwaltung des Biosphärenreservats.

### Mineralien und Ballaststoffe

Fünf Landwirtschaftsbetriebe in der Region bauen seit 2007 auf insgesamt zwölf Hektar Fläche diese drei Sorten an, die wenig Ansprüche an Boden und Klima stellen. „Eigentlich sind diese Sorten für unsere schlechten Böden genau richtig“, berichtet Landwirt Steffen Ladusch aus Kreba-Neudorf. Auf fünfeinhalb seiner insgesamt 270 Hektar Nutzfläche wächst Champagnerroggen. „Klar, er bringt nicht die hohen Erträge wie gezüchtete Sorten“, sagt Bauer Ladusch. „Aber er bietet eben auch eine Kornreinheit, die nicht von Züchtung beeinflusst ist.“



Ökobauer Steffen Ladusch aus Kreba-Neudorf steht inmitten eines Champagnerroggen-Feldes nahe Horsch. Der Landwirt baut dieses alte Getreide auf 5,5 Hektar an.

Foto: Rolf Ullmann

Das ist nicht der einzige Unterschied zu modernen Sorten, ergänzt Astrid Mrosko vom Biosphärenreservat. Die Körner von „Dickkopf“ und Co. enthielten mehr Mineralien und Ballaststoffe. Mit diesem Mehl gebackene Lebensmittel seien gut verträglich und auch für Allergiker geeignet. Beim Anbau dürfen keine Herbizide oder andere Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen.

Für das Mehl sorgt die Rätze-Mühle in Spittwitz bei Bautzen. Sie mahlt die Erträge aus dem Anbau der alten Sorten. „Sie werden von den anderen Sorten getrennt gemahlen und gelagert“, berichtet Rita Unger von der Rätze-Mühle. Der Mahlvorgang selbst unterscheidet sich nicht von anderem Getreide. „Wir produzieren daraus ein kräftiges Vollkornmehl“, erklärt Rita Unger. Verglichen mit den Mengen,

die in Spittwitz gemahlen werden, machen die alten Getreidesorten nur einen geringen Teil aus.

Allzu viele Backwaren können die am Projekt beteiligten Bäcker aus dem Mehl nicht herstellen, dazu ist es schlichtweg zu wenig. Meister Gerber aus Förstgen hat das letzte Mehl von 2008 beim Warthaer Hof fest in diesem Frühjahr verbacken. „Die Heidebrötchen waren sehr gefragt“, erinnert sich der Bäcker, der jetzt auf die neue Ernte im September wartet. Die Heidebrötchen bäckt er aus „Dickkopf“-Mehl. „Sie sind dunkler und herzhafter als herkömmliche Brötchen“, beschreibt er den Unterschied.

### Anbaufläche wird wachsen

„Es gibt mittlerweile weitere Landwirtschaftsbetriebe in der Region, die sich für die alten Sorten interessieren“, sagt Astrid Mrosko. „Die Anbaufläche wird sicher größer, aber nicht zu groß.“ Schließlich sollen Backwaren aus „Dickkopf“ und Co. etwas Besonderes bleiben.

### Drei alte Getreidesorten erleben ihre Renaissance

■ **„Alter Pommerischer Dickkopf“:** löste ab etwa 1900 die bis dahin noch weit verbreiteten Landweizen ab. Sehr widerstandsfähig gegen Frost. Ertrag 2008: etwa 180 Dezitonnen.

■ **„Ostpreußischer Eppweizen“:** wird den osteuropäischen Winter-

weizensorten zugeordnet. Er ist eine sehr frühe Zuchtsorte aus dem 19. Jahrhundert und verträgt viel Trockenheit. Ertrag 2008: etwa 135 Dezitonnen.

■ **„Jägers Norddeutscher Champagnerroggen“:** kam ursprünglich im 18. oder An-

fang des 19. Jahrhunderts aus Frankreich. Ertrag 2008: etwa 20 Dezitonnen.

■ **Allen Sorten** ist laut Biosphärenreservatsverwaltung gemeinsam, dass sie wenig Ansprüche an Boden und Klima stellen.

● [www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de](http://www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de)