

Natürlich genießen!

Artikel aus der Zeitung „DRUCKSCHRIFT“
Frühjahr 2015



Regionale Lebensmittel

Weniger CO₂ Belastung, denn das Gute liegt so nah!

Unabhängig von der Bio-Branche hat sich in Deutschland seit Ende der 90er Jahre eine immer stärker werdende Regionalbewegung entwickelt. Über 70 Prozent der Initiativen haben laut reginet.de ihren Schwerpunkt in der biologischen und konventionellen bäuerlichen Landwirtschaft und Vermarktung. Die Initiativen sind Netzwerke von unterschiedlichen gesellschaftlichen Gruppen und Akteuren, die sich gemeinsam für eine Region als klar definierten Raum stark machen, auch als Gegengewicht zur zunehmend globalisierten Welt. Regional bedeutet, durch bevorzugten Kauf frischer und saisonaler Lebensmittel dazu beizutragen, die Umweltbelastungen durch Lebensmittel zu vermindern und die vertraute Umgebung zu stärken.

Auf die Herkunft achten

Es muss nicht immer jedes Lebensmittel zu jeder Zeit verfügbar sein. Weite Transportmittel belasten die Umwelt. Mehr Kohlendioxid (CO₂) entsteht und verstärkt die Klimaerwärmung. Auch viele Bio-Produkte stammen aus entfernten Gegenden der Welt. Wenn beispielsweise Äpfel, Erdbeeren, Kartoffeln, Möhren oder Tomaten rund um die Erde transportiert werden, obwohl sie auch in der Region wachsen, trägt dies zum Wandel des Weltklimas bei. Bio-Lebensmittel aus Übersee helfen zwar, das Ausmaß der Pestizidbelastungen und die Zahl der Pestizidopfer weltweit zu senken, doch Äpfel aus Argentinien oder Trauben und Erdbeeren aus Chile sind nicht unbedingt klimafreundlich. Deshalb empfiehlt der BUND, außer auf das Biosiegel auch auf die regionale und saisonale Erzeugung der Ware zu achten.

Die Marktgemeinschaft „KraichgauKorn“

„KraichgauKorn“ ist eine Gruppe von Bauern aus den Regionen Kraichgau und Kurpfalz, die sich 1990 zu einer Marktgemeinschaft zusammengeschlossen haben. Die Initiative von Bauern, Müllern, Bäckern und Verbrauchern, haben sich zum Ziel gesetzt, Lebensmittel im Getreidebereich zu erzeugen und zu vermarkten, mit dem Credo der absoluten Kontrolle, Nachvollziehbarkeit und Naturbelassenheit in allen Stufen bis hin zu den Verbrauchern. Die 34 Landwirte, die sich KraichgauKorn angeschlossen haben, sind dazu verpflichtet, ausschließlich ausgewählte und speziell festgelegte Getreidesorten anzubauen. Außerdem dürfen keine chemischen Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen, nicht genmanipuliert und nur moderat gedüngt werden. Zwei Mühlen vermahlen das Kraichgau Korn besonders schonend. All diese strengen Richtlinien werden von öffentlichen Sachverständigen regelmäßig kontrolliert. Bei den beteiligten 40 Bäckereien wird neben dem altherkömmlichen Sauerteigbackverfahren im Brotbereich auf die ausschließliche Verwendung von Kraichgau Korn-Mehl geachtet.

Die Rettung des Einkorn

Angefangen mit 20 Hektar setzt KraichgauKorn mittlerweile Getreide im Wert von etwa 1,6 Millionen Euro pro Jahr um. Das regionale Anbaugelände dehnt sich zwischen Zabergäu, Leintal, Enzkreis, Kraichgau, Kurpfalz und Hardt auf 1.500 Hektar aus. Dort werden Weizen, Roggen und Dinkel kultiviert und seit sechs Jahren das seltene Einkorn angebaut.

Das Einkorn ist die älteste Getreidesorte und somit das Urgetreide schlechthin. Im Gebiet zwischen Euphrat und Tigris ernährten sich die Menschen bereits ca. 8.000 v.Chr. von Einkorn. Es gilt als relativ anspruchslos in Bezug auf die Bodenqualität, ist resistent gegen viele Schädlinge wie Wurzelfäule, Spelzenbräune oder den Mutterkorn-Pilz und kann sich besser gegen Ackerunkräuter durchsetzen. Es gilt als Vorläufer des Dinkel und Saatweizen und wäre im 20. Jahrhundert beinahe ausgestorben. Nur durch ein Projekt, bei dem die verbliebenen Samen in der Schweiz, Österreich und Deutschland erfolgreich angebaut wurden, konnte die Getreidesorte gerettet werden. Bei KraichgauKorn bauen fünf Landwirte auf 30 Hektar das Einkorn an, das aufgrund des deutlich geringeren Ertrags im Vergleich zu modernen Weizensorten kein Massenprodukt ist.

In Karlsruhe gibt es zwei Bäckereien, die zu 100% auf KraichgauKorn umgestellt haben und keine Zusatzstoffe in den Teigen verwenden. Eine davon ist die Bäckerei Reinmuth, ein Familienbetrieb, der 1898 in Karlsruhe-Mühlburg gegründet wurde und heute mit 7 Filialen in den Stadtteilen vertreten ist. Regelmäßig veranstaltet die Bäckerei ihre „Backstube zum Anfassen und Mitmachen“, in der sich Groß und Klein im Backhandwerk üben können. Beim Besuch in der Backstube in Bulach informiert Bäckermeister Stefan Reinmuth gerne u.a. über seine Brotvielfalt, die teilweise auch mit seinem Urgetreidebrot aus dem wiederentdeckten Einkorn angeboten wird. (ih)