



Kontrollleur nimmt den Weizen aufs Korn

■ Kraichgaukorn setzt die Qualitätsstandards für Landwirte besonders hoch.

■ 24-jähriger Steiner Bauer baut auf eine nachhaltige Bewirtschaftung.

BRUNO KNÖLLER

KÖNIGSBACH-STEIN / ENZKREIS

Wem läuft nicht bei herrlich duftenden Brötchen das Wasser im Mund zusammen? Doch vor den Genuss haben Bauern, Bäcker und Müller eine strenge Kontrolle gesetzt. Die PZ schaute sich bei einem Bauer in Stein um, der qualitativstes Kraichgaukorn liefert. Schließlich hat bei einem PZ-Wettbewerb, bei dem es um die beste Brezel ging, ein Bäcker siegt, der dieses Mehl verwendet.

Gerhard Risser beugt sich über das Weizenfeld von Jan Hottinger in Stein. Der öffentliche bestellte und vereidigte Sachverständige zückt einen viereckigen Zählrahmen, der genau einen Quadratmeter umfasst. „Um die 400 ährentragende Halme sind es hier pro Quadratmeter. Das ist gut so. Mehr als 500 sollten es nirgends sein.“ Bei zu vielen Halmen würde nämlich die Belüftung nicht stimmen und damit die Krankheitsanfälligkeit des Getreides steigen.

Dies ist nur eine von vielen Kontrollen, die die Marktgemeinschaft Kraichgaukorn anordnet und bezahlt. Viermal pro Jahr kreuzt Gerhard Risser aus Rheinland-Pfalz auf – zweimal angemeldet und zweimal völlig überraschend – um zu schauen, ob bei Bauern, in Bäckereien und in Mühlen alles richtig läuft. Schließlich setzt die Marktgemeinschaft die Messlatte hoch an.

„Dafür zahlen uns die Bäcker für unseren E-Weizen (E steht für Elite) einen 20 bis 25 Prozent höheren Preis als üblich“, berichtet Manfred Kern aus Sulzfeld, Vorstandsmitglied bei Kraichgaukorn. Dafür nehme man im Ge-



Die Anzahl der ährentragenden Halme auf einem Quadratmeter messen der Sachverständige Gerhard Risser (rechts) und der Steiner Landwirt Jan Hottinger. Das Ergebnis gibt Aufschlüsse über die Qualität und über Krankheitsrisiken. FOTOS: KETTERL

genzug eine geringere Ernte in Kauf. Die Qualitätssicherung beginnt schon damit, dass das Saatgut gemeinsam eingekauft werde. „Das meiste Z-Saatgut (Z bedeutet zertifiziert) ist ungebeizt“, fügt Risser hinzu. Der Kontrollleur hat eine lange Liste dabei, in die er fein säuberlich und gewissenhaft eine Menge von Daten und Fakten einträgt: Schadpflanzen, Pilzbefall, Ertragschätzung, Lager. Der Begriff Lager steht nicht dafür, wie viel ein Bauer, Bäcker oder Müller an Vor-

räten gehortet hat, sondern dafür, wie viel Ähren auf dem Ackerboden flach liegen. „Maximal 40 Prozent dürfen es sein“, klärt der Sachverständige auf.

Wenn Katzen die Kulturen auf den Feldern mit ihren Hinterlassenschaften beschmutzen, gibt es auch klare Anordnungen: „Dann müssen Absperrungen errichtet werden.“

Die Düngungstermine und -mengen sind genau festgelegt und sind penibel einzuhalten. Dass bei Kraichgaukorn weniger gedüngt wird als anderswo, ist

schon in einem im Jahre 1990 mit der Universität Hohenheim ausgetüftelten System vereinbart worden.

Alle Beanstandungen notiert Risser und nimmt notfalls Nachkontrollen vor. „Aber das ist höchstens einmal jährlich nötig“, versichert der Landwirtschaftsmeister. Auch der 24-jährige Jan Hottinger darf sich Landwirtschaftsmeister nennen. Der Steiner Bauer hat am Nußbaumer Weg eine Fläche von rund 100 Hektar – darunter 15 Hektar Grünland – zu bewirtschaften. Außerdem stehen bei ihm noch



Wo so hohes Unkraut wächst, wird nicht gespritzt. Nur zu viel darf es nicht sein.



Solche Schilder stehen auf den Feldern von Bauern, die Kraichgaukorn liefern.

180 Mastbullen im Stall. Für den jungen Mann ist es selbstverständlich, Kraichgaukorn auch weiterhin die Treue zu halten: „Schließlich war mein Opa Leo vor über 20 Jahren ein Gründungsmitglied.“ Doch Tradition ist für Jan Hottinger nicht der wichtigste Grund: „Mir geht es um eine nachhaltige Bewirtschaftung.“ Selbst Kollege Manfred Kern muss neidlos anerkennen: „Der Weizen steht besser da als bei mir in Sulzfeld.“ Er beeilt sich jedoch hinzuzufügen: „In Stein hat es aber auch mehr geregnet als bei mir.“

Bauern, Bäcker und Müller Hand in Hand

In der Marktgemeinschaft Kraichgaukorn, die es seit 1990 gibt, sind rund 40 Bäckereien, etwa ebenso viele Landwirte sowie Mühlen zusammengeschlossen. Im Enzkreis und in Pforzheim haben sich die vier Landwirte Axel Hagmann in Kleinvillars, Jan Hottinger in Stein, Stefan Mack in Königsbach und Wolfgang Wöhr in Gräfenhausen verpflichtet, hohe Qualitätsstandards einzuhalten. Neun Bäckerbetriebe im Enzkreis und in Pforzheim beteiligen sich ebenfalls: Aisenbrey in Pforzheim, Bauser in Eutingen, Niefern und Öschelbronn, Bischoff in Göbrichen, Böss in mehreren Orten des Biets und Heckenhäus, Bräuer in Pforzheim, Braun in Ötisheim, Heidinger in Mühlacker, Kössler in Sterrenfels und Stanzel in Feldrennach. Zwei Mühlen im Enzkreis gehören dazu: die Störmmühle von Klaus Dobler in Knittlingen und die Mühle von Decker & Mönch in Mönshausen. Kraichgaukorn wird auf 1400 Hektar angebaut. Manfred Kern, Vorstandsmitglied der Marktgemeinschaft aus Sulzfeld, kündigte gegenüber der PZ an, auf weitere Bauern und Bäcker zuzugehen, „die bereit sind, ihre Produktion umzustellen.“ Bei allen Beteiligten herrsche der Grundsatz: „Jeder kennt jeden.“ Die Organisation erhält im kommenden Jahr Zuwachs im weiteren Umfeld. Drei Bäcker aus dem Rhein-Neckar-Raum und einer aus dem Elsaß kommen hinzu. kn

MEINE MEINUNG

BRUNO KNÖLLER
PZ-Redakteur



„Die Verbraucher können gestrot auf heimisches Getreide vertrauen, weil es gründlich kontrolliert wird: angefangen vom Feld, über die Mühle bis zur Backstube. Das hat aber auch seinen gerechten Preis.“

Tupperdose auf dem Herd

MÜHLACKER Mit vier Fahrzeugen und insgesamt 20 Mann musste die Mühlacker Feuerwehr am Samstag gegen 13 Uhr in die Bahnhofstraße ausrücken. Aus einem Fenster eines Hauses war Rauch emporgestiegen. Nachdem die Feuerwehrleute die Tür zu der Wohnung, in der sich keine Personen befanden, aufgebrochen hatten, fanden die Männer den Grund für die starke Rauchentwicklung: Auf einem eingeschalteten Herd schmorten die Plastikreste einer Tupperdose vor sich hin. pol

Sommerfest im Grünen

REMCHINGEN Drei Tage lang lädt der Obst- und Gartenbauverein Wilferdingen an der Verlängerung des Wilferdinger Eichwaldwegs zum Sommerfest auf seine Vereinsanlage. Fassanstich ist am Samstag, 25. Juni, um 17 Uhr. Zur gleichen Zeit beginnt eine Wildkräuterexpedition mit der Kräuterpädagogin Claudia Zwietasch. Am Sonntag ab 9.30 Uhr führen die Fachwarte des Vereins durch den Lehrgarten und halten am „Tag der offenen Gartentür“ Informationen bereit. Das gemütliche Beisammensein mit Bewirtung beginnt am Montagabend um 16.30 Uhr. pm

Größer, lauter, besser

„Fest20zehn“ auf dem Ziegelei-Gelände in Mühlacker ein voller Erfolg – Sicherheitskonzept sorgt für reibungslosen Ablauf

CARSTEN CIERNIAK | MÜHLACKER

Bereits im vergangenen Jahr hat das „Fest20zehn“ bewiesen, dass Mühlacker eine Party-Stadt ist. Angespornt von dem Überraschungserfolg des 2010 zum ersten Mal veranstalteten Fests entschieden sich die Veranstalter um Manuel Selinger und Manuel Hanslian von der Jugendinitiative Enzkreis dazu, auch in diesem Jahr eine große Party auszurichten.

2000 Jugendliche feiern

Auf dem Gelände der ehemaligen Ziegelei in Mühlacker fanden sich daher am Samstagabend rund 2000 Jugendliche und Junggebliebene zum ausgelassenen Feiern zusammen. Eine der größten Veränderungen im Vergleich zum Vorjahr war der Ort der Veranstaltung: Der Umzug vom Benzenhöfer-Areal zum Ziegelei-Gelände wurde von den Gästen größtenteils positiv aufgenommen. Der Außenbereich mit Essen und Getränken lud zum gemütlichen Verweilen ein, während in dem 500 Quadratmeter großen Innenbereich einer Halle die Partywütigen mit Discomusik auf ihre Kosten kamen.

DJ Tim Eberhard, bekannt von Radio NRJ, heizte den Besuchern mit House, Chart-Hits und Rock ordentlich ein. Die Einteilung von



Sorge für gute Stimmung beim „Fest20zehn“: DJ Tim Eberhard heizte dem Mühlacker Partyvolk mächtig ein. FOTOS: REINHARDT

Indoor-Disco in der atmosphärischen Ziegelei und dem Outdoor-Biergarten erwies sich als gelungen. Auch das Sicherheitskonzept wurde überarbeitet. Durch drei

MEINE MEINUNG

CARSTEN CIERNIAK
PZ-Mitarbeiter

„In Mühlacker ist nichts los? Pustekuchen! Was das Organisations-Team der Jugendinitiative Enzkreis auf die Beine gestellt hat, ist beachtlich und hat eine Fortsetzung im Jahr 2012 verdient.“



Feierten ausgiebig: die Partygäste auf dem ehemaligen Ziegelei-Gelände.

verschiedenfarbige Armbänder war dem Sicherheitsdienst jederzeit ersichtlich, wer über oder unter 18 Jahre alt ist.

Alles etwas größer

Insgesamt habe man sich in diesem Jahr auf eine größere Dimensionierung der Party eingerichtet, so Manuel Hanslian, Pressesprecher und Schriftführer der Jugendinitiative Enzkreis: „Alles ist etwas größer geworden als noch im vergangenen Jahr: der Veranstaltungsort, die Menge an Getränken, die gesamte Technik und auch die Besucherzahl.“

Aus diesem Grund sei man auch auf die rund 60 Helfer angewiesen gewesen, die das Team der Jugendinitiative unterstützt hätten. „Ohne diese Hilfe und auch die unserer Sponsoren hätte das Fest nicht stattfinden können“, erklärte Hanslian.

Die Party-Gäste wie Fabian Kraus und Asil Buruncayir, beide aus Mühlacker, waren von der Veranstaltung begeistert. „Es ist besser als im letzten Jahr“, stimmen sie beide überein. „Außer dem Straßenfest ist ja sonst nicht viel los.“

Bis um 1 Uhr wurde in Mühlacker auf dem Ziegelei-Gelände ausgiebig gefeiert. Für die Veranstalter ist daher klar, dass man auch im nächsten Jahr erneut ein „Fest20zehn“ veranstalten möchte.