

„Wer die Regeln bricht, muss gehen“

Informationsveranstaltung der Marktgemeinschaft Kraichgaukorn in Linkenheim

Von unserem Redaktionsmitglied
Martina Schorn

Linkenheim-Hochstetten. „Die Ernte verspricht einen vernünftigen Ertrag und eine vernünftige Qualität, trotz der Trockenheit“. Gerhard Risser muss es wissen, er ist Experte in Sachen Getreide. Gemeinsam mit Mitgliedsbauern der Marktgemeinschaft Kraichgaukorn aus dem Kraichgau und der Kurpfalz war er zu einem Informations- und Erfahrungsaustausch in die Feldhalle der Familie Heuser in Linkenheim gekommen. Bei einer Feldbegehung wurde eingehend der Stand des Getreides begutachtet.

Qualität zu produzieren, das ist das Credo der Marktgemeinschaft. „Dafür haben wir durchgängig stattfindende Kontrollen vom Saatgut bis zum Mehl“, informiert der ehemalige Vorsitzende der Marktgemeinschaft, Manfred Kern. „Unsere Äcker werden zwei- bis dreimal im Jahr angeschaut, dabei werden auch Bodenproben genommen.“

Wichtig ist, dass die Kontrollen immer unangemeldet stattfinden.“ Und damit niemand der Marktgemeinschaft vorwerfen kann, sie würde ihre eigenen hohen Ansprüche unterlaufen, gibt es mit Gerhard Risser einen öffentlich bestellten Sachverständigen aus dem Nachbarland Rheinland-Pfalz.

Aber nicht nur die Landwirte unterliegen einer strengen Beobachtung. Auch die Mühlen, die das Getreide zu Mehl verarbeiten, werden immer wieder unter die Lupe genommen. „Wer unsere Ansprüche nicht erfüllt oder missachtet, der wird aus der Gemeinschaft ausgeschlossen“, sagt Vorsitzender Roland Waldi. „Ich habe schon manchen raus-



EINE GUTE ERNTE mit vernünftiger Qualität sagte der Getreidesachverständige Gerhard Risser (links im Bild) den Mitgliedern der Marktgemeinschaft Kraichgaukorn bei einer Informationsveranstaltung in Linkenheim voraus.
Foto: Stieb

geschmissen, der sich nicht an unsere Regeln gehalten hat. Das geht ganz schnell.“ Das könnte auch jedem der 41 Bäckereibetriebe blühen, die sich der Marktgemeinschaft angeschlossen haben. Wenn sie ihre Backwaren nicht ausschließlich mit dem Mehl der Marktgemeinschaft herstellen, wird ihnen das Zertifikat als Kraichgaukorn-Bäckerei entzogen. Die Marktgemeinschaft

Kraichgaukorn schloss sich 1990 zusammen. Ziel ist die regionale Erzeugung und Vermarktung von Brotgetreide, der nachhaltige Schutz von Grundwasser und Boden sowie die Vertrauenssicherung und Stärkung der Bauern und Bäcker gegenüber den Verbrauchern in ihrem regionalen Umfeld.

Dafür nehmen die 32 Mitglieder der Marktgemeinschaft auch Auflagen in

Kauf. Dazu gehört, dass der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Wachstumsregulatoren grundsätzlich verboten ist und die Beikrautregulierung ausschließlich mechanisch erfolgt. Gedüngt wird nur nach den Wasserschutzgebietsauflagen des Landes Baden-Württemberg. Angebaut werden ausschließlich E-Sorten. Die Äcker sind durch naturbelassene Feldränder begrenzt.