

Natürliche Herstellung vom Getreideanbau bis zum Brotteig

Landwirte und Bäcker der MG Kraichgaukorn sprechen über ihren Entschluss, einen ganz neuen, nachhaltigen Weg einzuschlagen

Von unserem Redaktionsmitglied
Marie-Luise Schächtele

HEILBRONN Woher kommt eigentlich das Brot, das wir kaufen: Was wissen wir über den Anbau des Getreides und den Einsatz chemischer Unkrautvernichter auf dem Feld? Und über künstliche Zusätze bei der Produktion in der Bäckerei? „Unser täglich Brot – Schöpfungsverantwortung und Backtradition“ war das Thema eines Podiumsgesprächs im Buga-Kirchengarten mit Vertretern der Marktgemeinschaft (MG) Kraichgaukorn. Seit 1990 haben sich Bauern und Bäcker darin zusammengeschlossen. Sie verpflichten sich, völlig auf das Spritzen ihrer Pflanzen zu verzichten.

Alleinstellungsmerkmal „Wir wollten, dass unsere Brote anders schmecken“, sagt Steffen Eitel aus Leingarten, der in der sechsten Generation die Bäckerei führt, die inzwischen am Kiliansplatz in Heilbronn liegt. Der Marktgemeinschaft

beizutreten bedeutete für den Betrieb, ein Alleinstellungsmerkmal zu besitzen. Bäckermeister Markus Hönnige aus Weinsberg erinnert sich daran, wie Landwirt Manfred Kern ihn angesprochen hat. „Ich war schon immer für eine ehrliche Produktion“, sagt er. Die Bäckereien machen die Teige in Langzeitführung. Sie gären, wodurch ein natürlicher Zucker entsteht. „Die Brote sind besser bekömmlich“, sagt Hönnige. Der Weinsberger Bäcker nennt sich auch Slow-Baker. Die Bäcker verwenden Sorten wie die Urgetreide Einkorn und Emmer. Sie verzichten auf Backmittel, technische Enzyme und Zucker.

„Die Marktgemeinschaft wurde in einer Zeit der Aufbruchsstimmung nach dem Mauerfall gegründet“, sagt Landwirt Manfred Kern aus Sulzfeld. Kern war Mitglied des Arbeitskreises kritischer Landwirte und Winzer des Kirchlichen Dienstes auf dem Lande der evangelischen Landeskirche Baden, der sich mit Fragen der Gerechtigkeit, des



Bäcker Steffen Eitel (v. l.), Landwirt Manfred Kern, Citypfarrerin Alexandra Winter, Bäcker Markus Hönnige und Landwirt Jochen Harsch.
Foto: Christiana Kunz

Friedens und der Bewahrung der Schöpfung befasste. Bei einem Vortrag bei einer kirchlichen Tagung zum Thema „Vergiften uns die Bauern?“ kam es zu einer kontroversen Diskussion. „Wir sind bereit, etwas

anders zu machen“, entschieden die Bauern zum Schluss. Sie könnten nicht in der Massenproduktion bleiben. Zusammen mit Wissenschaftlern der Universität Hohenheim entwickelten sie ein Konzept. Dann

machten sich die Getreidebauern auf die Suche nach Bäckern. Bäckereien müssen die gesamte Produktionspalette umstellen. „Die Bäcker müssen auch 30 Prozent höhere Preise für das Mehl bezahlen“, sagt Manfred Kern. Aber die Marktgemeinschaft schützt sie dadurch vor Konkurrenz. Nachbarbäckereien dürfen nicht auf Kraichgaukorn umstellen. Für die Vermarktung ist die MG selbst zuständig.

Blühstreifen Blühstreifen werden entlang der Felder der Landwirte angelegt, die als Schutz vor konventionell bewirtschafteten Feldern dienen. Außerdem sind sie Nahrungsquelle für gefährdete Wildbienen. „Wir arbeiten mit der Natur, vielleicht intensiver als andere Landwirte“, sagt Landwirt Jochen Harsch. Die Bauern ernten 30 Prozent weniger. Trotzdem kommen immer neue Bauern und Bäcker hinzu. „Zurzeit läuft es bei uns gut, weil sich viele Bäcker absetzen wollen“, stellt Landwirt Manfred Kern fest.