

Der Weg des Kraichgau-Korns

Lebensmittel aus der Region liegen im Trend. Das gilt auch für Produkte der Marktgemeinschaft Kraichgau-Korn.

BNN-Mitarbeiter Klaus Müller hat für die Redaktion „Aus der Region“ den Weg des Kraichgau-Korns Schritt für Schritt verfolgt – vom Landwirt über den Müller bis zum Bäcker. Von ihm stammen Texte und Bilder auf dieser Schwerpunktseite.

Hintergrund

Kraichgau-Korn

- Die Marktgemeinschaft garantiert, dass keine Pflanzenschutzmittel und Wachstumsregulatoren eingesetzt werden.
- Angebaut werden Dinkel, Weizen, Roggen, Emmer und Einkorn; die beiden Letztgenannten gehören zu den ältesten Getreidesorten der Menschheit.
- Erlaubt ist ausschließlich mechanische Beikrautregulierung. Mit entscheidend ist hierbei die Bodenbearbeitung.
- Lückenlose Kontrollkette durch öffentlich bestellte Sachverständige vom Landwirt über die Mühlen bis hin zum Bäcker.
- Wo Kraichgau-Korn draufsteht, muss Kraichgau-Korn drin sein. Die beteiligten Bäckereien dürfen kein anderes Mehl verwenden.
- Wer gegen diese Vorgaben verstößt – das jedenfalls geben die Statuten der Marktgemeinschaft wieder – wird aus der Gemeinschaft ausgeschlossen.
- www.kraichgaukorn.de

Bauer, Müller, Bäcker

Dass die Erntezeit voll im Gange ist, dass sie im Vergleich zum Vorjahr (und anderen Jahren) deutlich früher als sonst begonnen hat, wird bei einer Fahrt übers Land schnell deutlich. Mährescher, deren staubiger Schweif unübersehbar ist, Traktoren, die voll beladene Anhänger hinter sich herziehen, prägen derzeit das Bild auf den Feldern und den damit verbundenen Zu- und Abfahrtsstraßen. Keine Frage, es ist Erntezeit.

Dieses Jahr begleiten die BNN ein besonderes Korn auf seinen Weg ins Brötchen oder Brot – und zwar von der Ernte, über die Mühle, bis hinein in die Backstuben. Es geht um das „Kraichgau-Korn“, ein Produktname, der, vereinfacht ausgedrückt, für „ungespritztes Getreide“ steht. Kraichgau-Korn ist auch der Name der gleichnamigen

Die lückenlose Kette von Kraichgau-Korn

Marktgemeinschaft mit Sitz in Nussloch-Maisbach. 1990 schloss sich eine Gruppe von Bauern aus dem Kraichgau und der Kurpfalz zu besagter Gemeinschaft zusammen, mit der Zielsetzung, ein regionales Brotgetreide zu erzeugen und es gleichzeitig zu vermarkten.

Um allein ein „x-beliebiges“ Korn zu vermarkten, hätte es der „Gründung einer Marktgemeinschaft“ kaum bedurft. Ein Alleinstellungsmerkmal musste her. Neben der lückenlosen und jederzeit nachvollziehbaren Kette vom Feld zum Bäcker beschreibt das Kriterium, „garantiert kein Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Wachstumsregulatoren“, das wohl entscheidende Merkmal von Kraichgau-Korn. Derzeit wird das Korn von über 30 Landwirten auf einer Gesamtfläche von über 1 000 Hektar angebaut. Rund 100 Bäckereien (mit Filialen) nutzen ausschließlich das Mehl aus Kraichgau-Korn.



ERNTZEIT: Rudolf Müller ist derzeit häufig mit dem Mährescher auf dem Feld und erntet das Getreide. Auf etwa 70 Hektar baut er für Kraichgau-Korn an.

Keine Spritzmittel

Landwirt Müller aus Bretten produziert Getreide

Es ist immer wieder imposant, so ein Teil, so einen Mährescher, im Einsatz zu sehen – und das noch wenige Meter von ihm entfernt oder am besten gleich von der klimatisierten Fahrerkabine aus.

Rudolf Müller, Landwirt aus Bretten, blickt über das Feld, das jetzt abgeerntet wird. Mit dem, was er sieht, ist er zufrieden. Das Getreide steht gut da. „Die Qualität ist gut. Die Menge könnte etwas besser sein“, sinniert er kurz.

Müller und seine Frau Sabine gehören zu den Kraichgau-Korn-Pionieren. „Ja“, erzählt er lachend, „ein bisschen Pioniergeist, da mitzumachen, war am Anfang schon dabei.“ Idealismus, gepaart mit Neugierde und Ehrgeiz, die Umstellung zu schaffen, spornten den

Landwirt an. Sicher, der Arbeitsaufwand beim Kraichgau-Korn sei größer. Der Anbau erfordere mehr Bodenbearbeitung, mehr Pflege (Stichwort: Unkräuter). Und ab und zu müsse man Rückschläge in Kauf nehmen.

Dass er mit seiner Arbeit Geld verdienen will und muss, stellt Landwirt Müller gar nicht in Abrede. Auf 70 Hektar baut er auf seinem Hof – da gibt's auch Milchviehwirtschaft – Kraichgau-Korn an. Komplette ohne Spritzmittel, versteht sich. Das bringt übrigens nicht nur bemerkenswerte Vorteile für die Natur mit sich, obendrein lässt sich dadurch Geld sparen: Spritzmittel sind teuer. Dafür geht es halt öfters aufs Feld.

Und dann gibt es für Landwirt Müller noch einen gewichtigen Grund, warum

er das Korn anbaut: Selbstvermarktung. „Das können wir von der Marktgemeinschaft aus schon steuern. Abgesehen davon ist es ein gutes Gefühl, über die gesamte Produktionskette Bescheid zu wissen.“

Und die Ernte? Regnen sollte es nicht. Feuchtigkeit im Korn wirkt sich direkt und negativ auf die Preise aus. Ansonsten wird Kraichgau-Korn geerntet wie jedes andere Getreide. Arbeitszeiten bis gegen 23 Uhr sind für den Brettener Landwirt Müller und seine Helfer keine Ausnahme, eher die Regel, so denn das Wetter mitspielt.

Weiter geht es. Die nächste Fuhre muss zur Mühle, die Wegstrecke ist überschaubar. Sie führt von Bretten nach Knittlingen.

Gleichbleibende Qualität

Bäcker Stefan Reinmuth arbeitet seit Jahren mit Mehl aus Kraichgau-Korn

Für Bäcker Stefan Reinmuth ist Mehl aus Kraichgau-Korn eine echte Alternative zu „Bio“. Und was für ihn noch ganz wichtig ist: die Zusammenarbeit – „die ist wirklich super“ – mit allen Beteiligten, mit den Bauern und den Müllern.

„Ich kenne die Leute und ich kenne die Produktionskette.“ Wie für alle anderen Kraichgau-Korn-Bäcker gilt auch für Reinmuth, der etliche Bäckereifilialen betreibt, der Grundsatz, dass in den Backstuben ausschließlich Kraichgau-Korn, eben das Mehl daraus, der elementare Grundstoff für vielerlei Backwaren sein muss. Allein schon deswegen dürften „andere“ Backfermismischungen erst gar nicht zum Einsatz kommen; zumal in den Mischungen oftmals „konventionelles Mehl“ enthalten sei.

Seit rund zehn Jahren setzt Bäckermeister Reinmuth aus Karlsruhe auf Kraichgau-Korn. Das Mehl habe eine gute gleichbleibende und verlässliche Qualität. Gleiches gelte für die Bäckereigenschaften. „Für uns Bäcker ist das von großer Bedeutung.“ Zudem

verfüge das Mehl über einen stabil hohen Klebergehalt (Gluten), wichtig für die Backfähigkeit, und über gute Wasseraufnahmequalität, was für mehr Feuchtigkeit in der Backware und längere Frische Sorge.

Allerdings – es gibt halt nichts ohne einen Haken – ist durch den Produktionsprozess spritzfreier Anbau und schonendes Mahlverfahren das Mehl etwas teurer als herkömmliches. An die Kun-

den kann man das nicht weitergeben. Irrendwann, und das wissen die Kraichgau-Korn-Bäcker, ist deren Schmerzgrenze erreicht. Den Preisbogen dann zu überspannen, wäre fatal. „Wir nehmen unsere Mehrkosten in Kauf“, so Reinmuth. Im Gegenzug, im Wissen, um das ungespritzte Korn in den Backwaren, halten viele Stammkunden den Kraichgau-Korn-Bäckern die Treue. Und neue Kundschaft kommt regelmäßig dazu.



IN KNITTLINGEN betreibt Klaus Dobler die „Störmühle“ und mahlt dort das Mehl für die Bäcker von Kraichgau-Korn.

Richtig mahlen ist richtig aufwendig

Das Kraichgau-Korn kommt in die „Störmühle“

Der Geruch, hier oben im Mahlherzen der Mühle, ist unverkennbar: Es ist eine Mischung aus Feld, Getreide und Mehl. Transmissionsriemen sind zu hören, ebenso wie Rüttler und Mahlwerke. „Wir mahlen jeden Tag“, erzählt Klaus Dobler, Müllermeister und Geschäftsführer der „Störmühle“ bei Knittlingen. Er öffnet eines der Mahlwerke und betrachtet das, was er da sieht, sehr genau. Es ist eine Vorstufe von Mehl. Um es gleich vorweg zu sagen: Beim Mahlen ist es nicht einfach damit getan, die Brotgetreide-Körner in ein Mahlwerk zu werfen, und dann mal kurz zu warten, bis am anderen Ende Mehl herauskommt. Nein, Mahlen ist ein richtig aufwendiger Vorgang. 14 bis 16 unterschiedliche Vorgänge seien dafür notwendig, erklärt Dobler.

Und der Müller hat durchaus Einfluss auf die Qualität seines Produktes. Bevor eine neue Korncharge überhaupt in den Verarbeitungsprozess gelangt, werden Stichproben gezogen, um unter anderem die Feuchtigkeit des Korns, den Eiweißgehalt oder die Enzymaktivität genau zu messen.

Die daraus gewonnenen Daten sind für den Müller ganz wichtig. Ähnlich wie der Winzer, der sein Ausgangsprodukt Trauben im wahrsten Sinne des Wortes innen wie außen kennen muss, kreierte der Müller daraus später die „optimale Mischung“ für das Mahlgut. Das entscheidende dabei, und das gilt insbesondere für Kraichgau-Korn: „Das Mehl muss eine gleichbleibende Qualität haben. Darauf verlassen sich unsere Bäcker.“

Nein, das gedrochene und unmittelbar nach der Ernte in der Mühle angelieferte Kraichgau-Korn wird zumeist nicht sofort gemahlen, sondern – nach der Beprobung – eingelagert. Etliche, streng sortierte Lagerboxen stehen dafür zur Verfügung. Je nach Bedarf werde dann das Getreide gemahlen, sagt Müller Dobler.

Um die 10 000 Tonnen Mehl produziert die Knittlinger „Störmühle“ jährlich. 3 000 Tonnen davon ist Mehl aus Kraichgau-Korn, das getrennt vom „herkömmlichen Korn“ gemahlen und eingelagert wird, bereit von den Kraichgau-Korn-Bäckern geordert und verarbeitet zu werden.



UNGESPRITZTES KORN wird für das Kraichgau-Korn-Mehl verwandt, das Stefan Reinmuth verarbeitet. Dass dieses etwas mehr kostet, trägt er mit.

Einkorn als Brot und Schnaps

Emmer oder Dinkelbrot mit Kürbiskerne. Sämtliche Sorten vom Weizen über den Dinkel und Roggen bis hin

zum Einkorn bietet die Marktgemeinschaft auch in haushaltsüblichen Portionen an. Entsprechende Rezepte für die unterschiedlichsten Backwaren gibt es dazu. Und wer es besonders exotisch mag, sollte mal den gleichnamigen Schnaps aus Einkorn probieren.