

Zurück zu den Wurzeln des Getreides

Marktgemeinschaft setzt auf das urige Einkorn und will bald Discounter beliefern

Von unserer Mitarbeiterin
Susanne Walter

EPINGEN Auf der Fahrt des Einkorns, jenes uralten Getreidetyps, der vor rund 8000 Jahren domestiziert wurde, bewegt sich die Marktgemeinschaft Kraichgau Korn weiter. Mit der Renaissance des Ein-



„Produktionskosten steigen, aber die Preise stagnieren.“

Roland Waldi

korns, das nahezu ausgestorben war, wollen die 35 Erzeuger der Marktgemeinschaft ihren rund 40 Bäckern „etwas Besonderes an die Hand geben, mit dem sie sich von der Konkurrenz abheben können“, machte der Vorsitzende Roland Waldi am Dienstag bei der Hauptversammlung in der Talschenke klar.

Besonders nussig soll das Einkornbrot schmecken, vor allem dann, wenn es zu 100 Prozent aus Einkornmehl besteht, so die Überzeugung bei Kraichgau Korn. Bereits ab einem Einkorn-Anteil von 20 Prozent dürfe sich das Backwerk Einkornbrot nennen, weiß Roland Waldi. Um so mehr setzen er und sein Kollegenkreis auf den Erfolg des reinen Einkornbrotes. Roland Waldi: „Ein Premiumprodukt“. Deshalb überarbeitet die Marktgemeinschaft jetzt ihre Werbematerialien und gestaltet ihr Logo so, dass der Name besser lesbar ist.

Stabile Lage Wirtschaftlich sei die Marktgemeinschaft so stabil, dass sie sich Wege wie diesen erlauben kann. Die steigenden Preise für Düngemittel und Düngemittel machen Kraichgau Korn allerdings ebenso zu schaffen wie anderen landwirtschaftlichen Erzeugern, zumal „bei steigenden Produktionskosten von

fünf bis zehn Prozent die Erzeugerpreise stagnieren“, so Waldi.

Kraichgau Korn will die Einkorn-Schiene weiterentwickeln. Der momentan noch erhebliche Nachteil, dass der Ertrag viel geringer ist als

vergleichsweise bei Weizen, soll mit Hilfe von qualifizierten Fachkräften einmal der Vergangenheit angehören. Zu ihrer Hauptversammlung haben die Mitglieder von Kraichgau Korn daher Getreidezüchter Fried-Vergleich zum Weizen“, beschrieb Roland Waldi. Es bleibt noch ein langer Weg, um aus dem alten Einkorn eine Getreidesorte zu machen, die wirtschaftlich rentabel im heutigen Sinn ist.

Absatzwege Ein zweites Standbein will sich Kraichgau Korn außerdem schaffen: „Ab dem Frühsommer sollen neben unseren Bäckern auch zwei Discounterketten mit unseren Produkten beliefert werden“, umriss der Vorsitzende die zusätzliche Vermarktungs-idee. Dann wird das Mehl von Kraichgau Korn auch in kleinen Gebinden in den Supermarkt-Regalen zu haben sein. „Es werden auch Backmischungen angeboten“, verrät Roland Waldi.



Landwirt Reinhard Hecker kultiviert das Einkorn (rechts, im Vergleich zu modernem Weizen) und gilt als Pionier der Marktgemeinschaft. Fotos: Walter, Archiv/Hettlich