

**Veranstaltungsprotokoll**  
**Traditionelle Sorten im Erwerbsanbau**  
**02.07.2019 LWL-Freilichtmuseum Detmold**

**veranstaltet von ProSpecieRara und der Arbeitsgemeinschaft  
bäuerliche Landwirtschaft Nordrhein-Westfalen**



**Programm**

- 11:00 - 12:30 Uhr Führung durch das LWL-Freilichtmuseum Detmold, das sich für die Erhaltung alter Gemüsesorten in der Region einsetzt (*Punkt 1*)
- 12:30 - 13:30 Uhr Pause mit Verkostung von Brot aus trad. Getreidesorten (*Punkt 2*)

**Präsentation von Vermarktungsbeispielen (*Punkt 3*)**

- 13:30 – 13:45 Uhr Begrüßung und Vorstellung des Projektes „Saatgut: Vielfalt in Bauern- und Gärtnerhand“ der AbL NRW - Svenja Holst
- 13:45 - 14:15 Uhr ProSpecieRara-Projekt: Vielfalt schmeckt!  
Vermarktung traditioneller Gemüsesorten gemeinsam mit einem Bio-Großhändler (Rinklin Naturkost). Gefördert vom BÖLN im Rahmen der Informations- und Absatzförderung - Iris Förster
- 14:15 – 14:45 Uhr Traditionelle Gemüsesorten in der Liefer-Gemüsekiste - Gärtnerhof vier Jahreszeiten, Gütersloh, Alexander Westerbarkey
- 14:45 – 15:15 Uhr Vermarktung von Emmer, Einkorn und alten Kartoffelsorten im Hofladen - Kerstin Maaß vom Hof Maaß in Werther
- 15:15 – 15:45 Uhr Vollkorn und Biobäckerei Meffert GmbH: Oberkulmer Dinkel und Hofsorten
- 15:45 - 16:15 Uhr Pause

**Workshops & Austausch (*Punkt 4*)**

- 16:15 – 16:45 Uhr Anbau traditioneller Sorten: Saatgutbezug, Eignung, Risiken...
- 16:45 – 17:15 Uhr Wie kommuniziere ich das Besondere der traditionellen Sorten?
- 17:15 – 17:45 Uhr Vermarktung (2 Gruppen: Gemüse und Getreide)
- 17:45 - 18:00 Uhr Abschluss, Feedback

## 1. Führung

Die Führung wurde organisiert von Agnes Sternschulte (Landschaftsökologie), Margret Blümel (Erhaltungsprojekt) und Elmar Zeileis (Gärtner). Neben dem Garten des Westmünsterländerhofs wurden auch die Getreideflächen sowie der Vermehrungsgarten besucht und erläutert.

Zum Hintergrund: Kulturlandschaft, Viehzucht und Ackerbau sind einem historischen Wandel unterworfen und haben damit ihre ganz eigene Geschichte. Die Abhängigkeiten und Wechselwirkungen von Mensch und Landschaft sind Teil der Präsentation im LWL-Freilichtmuseum Detmold. Seit 1985 hat das Museum eine eigene Abteilung für Landschaftsökologie. Ihr Wirken ist überall im Museumsgelände zu sehen. Feldgehölze und Hecken, Acker- und Waldflächen werden mit ihren regionalen Unterschieden gezeigt. Der Anbau besonderer Kulturpflanzen, die Vermehrung alter Sorten oder auch der Einsatz historischer Dünge- bzw. Bearbeitungstechniken gehören zur landschaftsökologischen Arbeit im Freilichtmuseum.

Die Erforschung ländlicher Gärten ist einer der Arbeitsschwerpunkte der Landschaftsökologie. Denn die Gärten unterscheiden sich sogar innerhalb Westfalens je nach Region in der dargestellten Zeit und der Sozialschicht. Das zeigt sich vor allem in der Pflanzenauswahl, in Wegebelag, Einfriedung und Zuschnitt. Diese historischen Fakten haben Einfluss auf die Gestaltung aller Museumsgärten.

### Modell- und Demonstrationsvorhaben "Förderung der Erhaltung regionaler Arten- und Sortenvielfalt von Kultur- und Zierpflanzen in ländlichen Gärten am Beispiel des LWL-Freilichtmuseums Detmold, Westfälisches Landesmuseum für Volkskunde



*Landschaftsökologin Agnes Sternschulte zeigt den Klappertopf, der im Freilichtmuseum zuerst begrüßt wurde, aber sich jetzt stark ausbreitet.*



*Saatguttechnikerin Margret Blümel zeigt die Saatgutvermehrung u.a. des Grünkohls Lippische Palme (ganz hinten)*

Seit jeher sind die ländlichen Gärten Orte der Arten- und Sortenvielfalt sowie Ergebnis der Fortentwicklung landwirtschaftlicher Formen und Methoden. So sind diese Nutzgärten zum sichtbaren Ausdruck unseres kulturellen Erbes geworden.

Durch die dramatischen Veränderungen in der Landwirtschaft in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts und der nahezu saisonunabhängigen Verfügbarkeit von Obst und Gemüse zu günstigen Preisen haben die Gärten im ländlichen Raum Ihre Bedeutung als Lieferant von frischen Nahrungsmitteln

weitgehend verloren. Auch Gewürz- und Heilkräuter werden kaum noch kultiviert. Vieles musste pflegeleichten Grünflächen weichen.

Um die Reste dieses kulturellen Erbes zu sichern, wurde in der Region Westfalen-Lippe ein Modellvorhaben durchgeführt. Bestände an kultivierten Nutz- und Zierpflanzen in ländlichen Gärten konnten inventarisiert und Daten zu ihrer regionalen und überregionalen Verwendung erhoben werden. In ihrem Bestand gefährdete Kulturpflanzen wurden gesammelt und durch die Anlage einer Ex-situ-Sammlung im Freilichtmuseum Detmold erhalten. Schließlich ist es durch die gezielte Öffentlichkeitsarbeit des Museums gelungen, Paten für diese gefährdeten Pflanzen einzuwerben. Letztere kultivieren und vermehren diesen Arten- und Sortenvielfalt auch im eigenen Garten und sammeln eigene Erkenntnisse, die sie dann weiterreichen.

Für die fortdauernde ex-situ Erhaltung der gesammelten Kulturpflanzen kooperiert das LWL-Freilichtmuseum mit ProSpecieRara.

## 2. Pause mit Imbiss: Verkostung von Broten aus traditionellen Getreidesorten zum Mittag

Es wurden Brote aus traditionellen Getreidesorten und alten Getreidearten verkostet. Vielen Dank für das Backen der leckeren Brote und die mitgebrachten und teils verschenkten Brote! Vielen Dank auch an Alexander Westerbarkey für das geschenkte Gemüse. Folgende Brote wurden verkostet:



*Brote aus traditionellen Getreidesorten und -arten*

### Brote aus traditionellen Getreidesorten:

- 100 % „Champagnerroggen“ Brot (Bäckerei Tollkötter, Münster)
- „Blonder Nackthafer“ (Getreide vom Internetshop Biohof Walz, reines Haferflockenbrot, Sauerteig, 10 g Frischhefe; gebacken Svenja Holst)
- Rotkornweizen „Granat“ (Getreide von Drax-Mühle, sortenrein, Weizenvollkornsauerteig-Rezept; gebacken Svenja Holst)
- „Tschermaks Sommerweizen“ (Getreide vom Internetshop Biohof Walz, sortenrein, Weizenvollkornsauerteig-Rezept; gebacken Svenja Holst)
- „Waldstaudenroggen“ (Drax-Mühle, sortenrein, Sauerteig, gebacken Svenja Holst)

### Brote aus alten Getreidearten (Sorte nicht bekannt):

- Einkornbrot (84 % Einkorn, 16 % Dinkel; SteinofenBäcker, Landwirtin Kerstin Maaß)
- Emmerbrot (84 % Emmer, 16 % Dinkel; SteinofenBäcker, Landwirtin Kerstin Maaß)
- Emmerbrot „Tollkötter Emmermax“ (Vollkorn, geschroteter und feinvermahlener Emmer; Bäckerei Tollkötter, Münster)
- Holsteiner Dinkelbrot (Bäckerei Meffert)
- Feines Dinkelbrot (Bäckerei Meffert)

### Weitere Brote:

- Mefferts Hausbrot (80 % Roggen, 20 % Weizen, Fermentvorteig, Bäckerei Meffert)



### 3. Präsentation von Vermarktungsbeispielen

#### 3.1 Was sind traditionelle Sorten und welche Stärken haben sie? - Svenja Holst, Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft NRW (AbL NRW), Projekt „Saatgut: Vielfalt in Bauern- und Gärtnerhand

Internetseite des Projektes: [www.saatgut-vielfalt-in-bauern-und-gaertnerhand.de](http://www.saatgut-vielfalt-in-bauern-und-gaertnerhand.de)

Internetseite der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft NRW: [www.nrw.abl-ev.de](http://www.nrw.abl-ev.de)

Svenja Holst, [holst@abl-ev.de](mailto:holst@abl-ev.de), Tel. 02381-9053170



*Etagezwiebel*

Svenja Holst hatte die Veranstaltung zusammen mit Iris Förster von ProSpecieRara organisiert und begrüßte alle Teilnehmer zur Veranstaltung „Traditionelle Sorten im Erwerbsanbau“. Es ging bei der Tagung um traditionelle Sorten bei Getreide und Gemüse. Svenja Holst arbeitet bei dem Landesverband Nordrhein-Westfalen der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft NRW, die eine Interessensvertretung für kleine und mittlere landwirtschaftliche Betriebe ist. Sie arbeitet für das aktuelle Projekt „Saatgut: Vielfalt in Bauern- und Gärtnerhand“, das sich mit traditionellen Sorten, nachbaufähigen Sorten, konzernfreiem Saatgut und bäuerlicher Saatgutarbeit beschäftigt.

#### Was sind traditionelle Sorten?

Nach Definition der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung ist eine Traditionssorte: „In historischen Quellen erwähnt und aktuell in der EU-Sortenliste eingetragen. Einige dieser Traditionssorten sind in der EU-Sortenliste als Erhaltungs- oder Amateursorte eingetragen.“ Des Weiteren können sie auch als historische oder alte Sorten oder Landrassen bezeichnet werden. Die Veranstaltung bezog sich aber zusätzlich auch auf Sorten, die keine Sortenzulassung und Sortenschutz mehr haben und deren Saatgut in Genbanken oder Saatgutinitiativen verfügbar ist und teilweise selten bis gefährdet ist, sodass sie auf der Roten Liste der gefährdeten Nutzpflanzen stehen können.

Ein Hauptgrund für das Verschwinden vieler traditioneller Sorten ist, dass sie in der industriellen Landwirtschaft ersetzt werden von modernen Hochleistungssorten, die hohe Erträge liefern und gut industriell geerntet, verarbeitet und transportiert werden könnten. Traditionelle Sorten sollten nicht nur in Genbanken konserviert werden, wo die Sorten nicht stark gepflegt werden und sich nicht an die Umwelt anpassen können. Sie sollten auch angebaut werden, damit sie auch genutzt werden können.

#### Bedeutung und Stärken von traditionellen Sorten:

- Traditionelle Sorten tragen zur Nutzpflanzenvielfalt bei. Diese ist zentral für die Ernährungssicherheit jetzt und in Zukunft.
- Zur Anpassung an den Klimawandel brauchen wir eine große Vielfalt an Nutzpflanzen. Einige traditionelle Sorten besitzen außerdem Eigenschaften, die im Klimawandel wieder wichtig werden können (z.B. wurde beobachtet, dass einige alte Getreidesorten im Dürrejahr 2018) länger grün waren als moderne Sorten).

- Bei traditionellen Sorten variieren oftmals die einzelnen Pflanzen einer Sorte stärker als bei modernen Sorten (geringe Homogenität), sodass sie vielseitiger und genetisch breiter aufgestellt sind. Dadurch gibt es mehr Möglichkeiten für Anpassungen an den Standort und eine größere Widerstandsfähigkeit bei Wetterschwankungen.
- Gegenüber Pflanzenkrankheiten und Schädlingen widerstandsfähige Anbausysteme brauchen abwechslungsreiche Fruchtfolgen und eine Vielzahl an Sorten und Arten inklusive traditioneller Sorten. Viele modern gezüchtete Sorten besitzen einfache Krankheits-Resistenzen, die schnell von Krankheitserregern überwunden werden können, sodass die modernen Sorten nicht lange nachgebaut werden können. Einige traditionelle Sorten besitzen Krankheits-Resistenzen, die mehrere Eigenschaften oder Gene umfassen und stabiler sind. Es gibt aber auch krankheitsanfällige traditionelle Sorten.
- Traditionelle Sorten können auch als Allgemeingut verstanden werden und keine Züchter erheben mehr durch Sortenschutz Nachbaugebühren. Außerdem handelt es sich um Sorten, die nachbaufähig/samenfest sind und keine F1-Hybriden sind.
- Traditionelle Sorten erweitern das Sortenspektrum und ermöglichen somit eine gesunde, abwechslungsreiche und genussvolle Ernährung. Viele Menschen genießen z.B. die vielen Geschmäcker, Farben und Formen von traditionellen Tomatensorten. Kaum noch genutzte Getreidearten wie Emmer und Einkorn bringen auch andere Geschmacksrichtungen und hohe Mineralstoffgehalte mit.
- Traditionelle Sorten erweitern das Sortiment an Lebensmitteln und Produkten und führen somit auch zu einer Diversifizierung des Marktes. Es ermöglicht die Vermarktung von besonderen, qualitativen Produkten mit Wiedererkennungswert statt billige Massenprodukte, die auch mit Intensivierung der Landwirtschaft und Wachstum der Betriebe verbunden sind. Dies kann regionale Vermarktung fördern und Chancen auch für kleinere Betriebe bieten.

### **3.2 ProSpecieRara: Projekt „Vielfalt schmeckt!“**

#### **Vermarktung traditioneller Gemüsesorten gemeinsam mit einem Bio-Großhändler (Rinklin Naturkost).**

Das Projekt hat eine Laufzeit von drei Jahren (Ende 03/2020) und wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) sowie kofinanziert durch die Heidehof Stiftung.

Folgende Gemüsesorten wurden und werden im Rahmen des Projekts produziert und vermarktet:

- Salat 'Wunder von Stuttgart'
- Zwiebel 'Birnenförmige Zwiebel'
- Weißkohl 'Filder Spitzkraut'
- Buschbohne 'Saxa'
- Tomate 'Ochsenherz'
- Paprika 'Tomatenpaprika'
- Chinakohl 'Granat'
- Radieschen 'Eiszapfen'
- Kopfsalat 'Maikönig'
- Rote Bete 'Tonda di Chioggia'
- Aubergine 'Rotonda bianca sfumata di rosa'
- Zucchini 'Tondo di Piacenza'

Neu in 2019:

- Kohlrabi 'Blaro'
- Zichorie 'Roter von Verona'
- Haferwurzel
- Pastinake 'Halblange Turga'
- Federkohl 'Roter Krauser'



*Haferwurzel im Freilichtmuseum Detmold*

Ziel ist es, dass zu jeder Zeit mehr als eine Sorte im Großhandel verfügbar ist, so dass im Laden ein Aufbau mit den ProSpecieRara-Sorten gemacht werden kann. Während das von Januar bis März noch schwierig ist, funktioniert es von April bis Dezember gut.

#### Herausforderungen Sortenwahl

- genügend Saatgut muss vorhanden sein
- die Sorten sollten über eine Besonderheit verfügen/ sich von anderen Sorten abheben
- auf Anforderungen des Handels sollte Rücksicht genommen werden (Lagerfähigkeit etc.)

#### Herausforderungen bei der Produktion

- Unregelmäßiger Aufwuchs: Pflanzen zeigen „Individualität“
- Mehr Erntedurchgänge (unregelmäßige Abreife)
- Minderertrag: bis zu 30% je nach Sorte
- Anbau wird wieder mehr zur Kunst. Kein 100%-Rezept für eine erfolgreiche Kulturführung.
- Mehrere Durchgänge (mehrere Jahren) sind notwendig, um sich an eine optimale Kulturführung heranzutasten.
- Geschmack überzeugt die Mitarbeiter, allerdings die zusätzliche Schwierigkeiten im Anbau weniger ;)
- Info über Lagerung, sowie allg. Infos zu Sorten und Anbau sind nur bedingt verfügbar
- Wirtschaftlichkeit in Anbau noch nicht gesichert. Relevante Daten sind in der Produktion zu erheben.

#### Herausforderungen Vermarktung

- Kennzeichnung der Sorten und Informationsvermittlung im Fachhandel
- Präsentation sehr abhängig von der Ladenführung (aufwändiger Aufbau mit Thementisch, Flyerauslage und Rezeptpostkarten vs. ungekennzeichnete Ware neben anderem Gemüse)
- Gute Möglichkeit: Kisten-Banderolen (nehmen keinen zusätzlichen Platz weg, werden sowieso mit geliefert)
- Schulungsbedarf Personal
- Schwierig: Gastro-Aktionen
- Mittagstische: Weitergabe von Infos zu Sorten an Kunden schwierig
- Menüs: gut geeignet für Informationsvermittlung (zwischen den Gängen), aber oft nicht genügend Teilnehmer

## Erfolgsfaktoren

- Guter Geschmack der angebotenen Gemüsesorten!
- Viele Aktionen & Veranstaltungen durchführen (Verkostungen in Bioläden, Kurse mit der VHS wie Kochkurse und Fermentationskurse)
- Öffentlichkeitsarbeit auf vielen Kanälen um verschiedene Ziel- bzw. Altersgruppen anzusprechen (Internetseite, facebook, instagram, Rezeptpostkarten, Info & Bewerbung durch Rinklin an den Naturkostfachhandel)

### **3.3 Traditionelle Gemüsesorten in der Liefer-Gemüsekiste – Alexander Westerbarkey vom Biolandhof Westerbarkey, Gütersloh**

Der Hof Westerbarkey zählt mit über 400 Jahren Geschichte zu den ältesten Bauernhöfen der Region. Seit 1996 ist es offiziell ein Bioland Betrieb.

Zur Entwicklung: Es gab ursprünglich die Idee einer Erzeugergemeinschaft mit anderen Betrieben und einem größeren Liefergebiet, aber nachdem sich die Idee zerschlagen hatte fand eine Umorientierung statt auf Kunden in räumlicher Nähe, die mit eigenen Produkten beliefert werden. Es werden über 100 verschiedene Produkte angebaut, etwa 2/3 der Erzeugnisse werden an Bioläden geliefert und der Rest vor allem über eine Abokiste abgesetzt. Der Hof macht auch bei den Marktschwärmern mit und hat einen Hofladen.



*Gartenmelde: Verwendung für Salat oder als Spinat.*

Da man für eine Abokiste Vielfalt benötigt, um sie abwechslungsreich zu gestalten, wurde schon vor vielen Jahren begonnen mit alten Arten und Sorten zu experimentieren. Einige Arten wie die Gartenmelde wurden dann auch wieder aufgegeben, weil der hohe (Ernte-) Aufwand nicht im Verhältnis zum Ertrag / möglichen Verkaufspreis stand. Andere Sorten wie der Butterkohl von Dreschflegel behaupten sich seit fast 10 Jahren. Auch Blattzichorien, Puntarella und verschiedene Radicchio-Formen laufen ganz gut. Herr Westerbarkey probiert auch immer mal etwas

Neues aus, aber eine Schwierigkeit dabei sind die fehlenden Anbauhinweise (vor allem im Vergleich zu Hybridsorten, wo es detaillierte und einfach zu befolgende Anbauanleitungen gibt). Es werden viele Sorten von Bingenheim bezogen. Der Saatgut-Bezug von anderen Sorten/Raritäten ist oft schwierig, da es von Erhaltungsorganisationen nur kleine Mengen gibt.

Die Kunden schätzen das vielfältige Angebot, greifen dann aber doch zum Altbewährten. So wurde mal ein Aufbau mit 20-25 verschiedenen Kürbissorten im Hofladen gemacht, den die Kunden sehr schätzten – gekauft wurde dann aber doch meist der altbekannte Hokkaido-Kürbis. Auch in der Bestellliste für die Abokiste wird etwas Neues/Ungewöhnliches von den Kunden oft herausgelöscht. Es wurde auch mal versucht, viele alte Salatsorten anzubauen, wo dann das Problem auftrat, dass sich die Ernte sehr stark auseinanderzog, was nicht vorherzusehen war.

Nach Herrn Westerbarkeys Erfahrung funktioniert die Vermarktung alter Sorten am besten, wo man direkt mit den Kunden im Kontakt ist. Es fehlen aber auch geeignete Kommunikationsmittel, die grundsätzlich über das Thema aufklären.

### **3.4 Vermarktung von Emmer, Einkorn und alten Kartoffelsorten im Hofladen – Kerstin Maaß vom Hof Maaß in Werther**

Kerstin Maaß stellte ihren Familienbetrieb „Hof Maaß“ in Werther vor, wo sie selbst bis vor kurzem mitgearbeitet hat. Der Betrieb wird von ihren Eltern Barbara und Gerhard Maaß zusammen mit zwei ihrer Geschwister und Mitarbeitern bewirtschaftet und ist Bioland zertifiziert. Auf dem Betrieb werden verschiedenste Tiere gehalten und es gibt eine weite Fruchtfolge, so dass in dem eigenen Hofladen viele selbst hergestellte Lebensmittel verkauft werden. Die Tierhaltung umfasst 48 Sauen, 80 Mastscheine, etwa 100 Legehennen und aktuell fünf Glanrinder, die auf der Roten Liste der gefährdeten Nutzpflanzen stehen. Die 7-jährige Fruchtfolge umfasst Klee gras, Hafer, Kartoffeln, Dinkel, Ackerbohnen, Lupinen, Weizen, Triticale, Einkorn, Emmer und Öllein. Als Zwischenfrüchte dienen Senf, Phacelia und Hafer.

Es werden neun verschiedene Kartoffelsorten angebaut, sodass ein großes Sortiment für den Hofladen existiert. Darunter finden sich auch zwei alte Kartoffelsorten: Rosa Tannenzapfen und Blauer Schwede. Diese alten Kartoffelsorten werden nur im geringen Umfang verkauft. Es findet Erhaltungszucht statt und es ist eher ein Hobby. Die alten Kartoffelhorden werden selbst nachgebaut, während die anderen Pflanzkartoffeln zugekauft werden.

Öllein ist sehr hochwertig und kann finanziell lukrativ sein, aber das Erreichen der Qualität ist nicht einfach. Er wird mit dem Mähdrescher geerntet, der aber teilweise mit den starken Fasern kämpft, sodass der Öllein manchmal auf Schwad gelegt werden musste. Öllein verkaufen sie an einen Zwischenhändler weiter, der eine Mühle beliefert.

Einkorn ist eine der ältesten domestizierten Getreidearten und wurde bereits vor etwa 10.000 Jahren als Nahrungsmittel angebaut. Der Name Einkorn bezieht sich darauf, dass aus jedem Absatz der Ährenspindel nur ein Korn wächst. Heute wächst in Deutschland wieder das Interesse an Einkorn. Auch die geringen Getreidepreise 2007-2009 waren ein Grund für Familie Maaß Emmer und Einkorn anzubauen, da diese wegen des noch kleinen Marktes aktuell zufriedenstellende Erzeugerpreise ermöglichen. Sie säen Einkorn im Oktober mit einer Aussaatstärke von 200 kg/ha aus. Der Kornertrag mit Spelz beträgt rund 23 dt/ha. Die Körner von Einkorn sind goldgelb, da sie sehr viele Carotinoide enthalten – der Gehalt an Lutein ist 6-10 Mal höher als bei Weichweizen. Die Einkorn- und Emmer-Ernte wird an einen Landwirt weiterverkauft, der das Reinigen und Entspelzen übernimmt. Viel Emmer und Einkorn wird an den Steinofen-Bäcker weiterverkauft. Von der Bäckerei kauft Familie Maaß wiederum einige Produkte für den Hofladen, sodass sie ein Brot verkaufen können, das zum großen Teil aus eigenem Getreide besteht. Einkorn besticht auf dem Feld mit seinem satten Grün und den sehr filigranen Pflanzen. Es fällt dadurch sehr wenig Stroh an und viel Unkraut kann durchkommen. Unkrautregulierung findet nur durch Striegel statt. Einkorn entwickelt häufig eine rötliche Farbe, die aber kein Phosphor-Mangel ist. Einkorn scheint empfindlich auf Bodenverdichtungen zu reagieren.

Familie Maaß baut auch etwa 5 ha Emmer an (Tendenz steigend). Ähnlich wie Einkorn ist Emmer einer der ältesten angebauten Getreidearten. Emmer gehört zur Gattung des Weizens (Triticum) und wird auch Zweikorn genannt, da es zwei Körner pro Ährchen hat. Die Aussaat wird im März/April gemacht. Emmer hat mehr Körner pro Ähre als Einkorn und auch einen



höheren Kornertrag mit Spelz von etwa 27 dt/ha. Auch der Bestand ist dichter als beim Einkorn. Im Hofladen verkaufen sie Emmerbrötchen, die sie „Schlemmerlinge“ nennen. Emmer und Einkorn haben keine dichten Bestände, sodass viel Unkraut durchkommt und viel gestriegelt werden muss. Blindstriegeln machen sie normalerweise nicht.

### **3.5 Vollkorn und Biobäckerei Meffert GmbH: Oberkulmer Rotdinkel und Hofsorten – Jörg Meffert**

Unser Referent Jörg Meffert ist gemeinsam mit seinem Bruder Alfred Meffert Geschäftsführer der Vollkorn und Bio Bäckerei Meffert, die zehn Geschäfte hat in Bad Salzuflen, Bielefeld, Detmold und Lemgo. Die Bäckerei wird in der 7. Generation geführt und hat 95 Mitarbeiter. Es ist eine BIO-Bäckerei, die ohne Zusatzstoffe arbeitet. Insgesamt werden etwa 280 t Getreide jährlich verbacken.

Bäckerei Meffert ist Mitglied bei „Die Freien Bäcker“, die sich für die Souveränität und Glaubwürdigkeit von Handwerksbäckereien einsetzen. Nach Meffert gibt es die Tendenz, dass etwa Zweidrittel der Bäckereiprodukte industriell hergestellt werden. Es fehlt die Wertschätzung für das Backhandwerk und es fehlen auch die Nachfolger. Der Preisdruck ist sehr groß. 1960 hatte Brot noch so viel wie ein Herrenhaarschnitt gekostet. Bäcker feilschen um 50 Cent pro Doppelzentner Getreide. Der Großteil der Verbraucher ist beim Einkaufen „faul“ und nimmt das, was gerade verfügbar ist, ohne auf die Qualität zu achten. Zu Bäckereien gibt es allerdings noch eine gewisse Bindung mit Kunden.

Auch die Anzahl der Mühlen hat in Deutschland stark abgenommen - heute gibt es nur noch etwa 250. Die Bäckerei Meffert setzt hier auf regionale Strukturen. Sie mahlt jährlich 190 t Getreide in einer eigenen Mühle und der andere Anteil kommt aus der Umgebung von der Eickernmühle. Im Umkreis von 40 km mahlen nur vier Bäcker selbst. Es wird nur Getreide von der Regionalmarke Lippequalität verwendet, das in der Region angebaut wird. Für den Aufbau von regionalen Wertschöpfungsketten hat Meffert die Erfahrung gemacht, dass es am besten funktioniert, wenn Bäcker die Initiative ergreifen und Bauern und Mühlen ansprechen.

Die Getreidequalitäten und Backeigenschaften werden unter anderem stark durch das Wetter beeinflusst und schwanken jedes Jahr. Industrielle Bäckereien sind wegen der einheitlichen Großproduktion und Maschinen angewiesen auf gleichbleibende Getreidequalitäten, sodass Mühlen Mehle so mischen, dass am Ende gleiche Qualitäten rauskommen. Handwerkliche Bäckereien haben die Möglichkeit mit handwerklichen Methoden mit verschiedenen Getreidequalitäten zurechtzukommen und ihre Rezepte abzuwandeln. Bäckerei Meffert muss jedes Jahr nach der neuen Ernte wieder die Getreidequalitäten analysieren und sich daran anpassen. Einige Kunden merken, dass einige Jahre die Brote saurer oder trockener sein könnten. Bei den Rezepten kann mit Quellstücken und Brühstücken reguliert werden.

Nach Jörg Meffert helfen alte Sorten sich abzuheben. Die Backeigenschaften von alten Sorten sind oft herausfordernd, aber damit kommen handwerkliche Bäcker klar. Nur die Backindustrie braucht hohe Glutenanteile - Gute Bäcker brauchen keine hochgezüchteten Sorten. Industriebäcker mischen aktuell nur kleine Mengen Emmer und Einkorn ein.

#### Oberkulmer Rotdinkel:

Getreideanbau für die Bäckerei Meffert findet auf dem Gut Wendlinghausen in Dörentrup statt. Dort wird unter anderem die alte Dinkelsorte Oberkulmer Rotdinkel angebaut, die in der Bäckerei Meffert verwendet wird.

(Ergänzung von Svenja Holst: Bei Oberkulmer Rotdinkel handelt es sich um eine Selektion aus einer alten Schweizer Landsorte. Die Sorte des Züchters Dr. Hans Rolf Späth wurde 1998 vom Bundessortenamt zugelassen. Die Sorte hat geringe bis mittlere Erträge und ist auch teils herausfordernd durch seine Langstrohigkeit. Die Sorte hat einen sehr hohen

Feuchtklebergehalt und eignet sich für raue und flachgründige Grenzlagen. Einige Dinkelsorten wurden mit Saat-Weizen gekreuzt, um bessere Anbaueigenschaften zu züchten. Oberkulmer Rotdinkel wurde nicht mit Saat-Weizen gekreuzt und wird als „Urkorndinkel“ oder „reiner“ Dinkel vermarktet und nachgefragt. Auch Menschen mit einer Weizen-Unverträglichkeit fragen Sorten nach, die nicht mit Saat-Weizen gekreuzt wurden.) Auf dem Gut Wendlinghausen wird Oberkulmer Rotdinkel gemeinsam mit einer neuen Dinkelsorte „Zollernspelz“ auf einem Feld angebaut, sodass sich die Sorten zusammen entwickeln und beeinflussen und eine Population bilden. Diese Dinkelpopulation wird seit vielen Jahren nachgebaut. Die Sorte Zollernspelz liefert einen sehr hohen Ertrag und wurde 2006 von dem Züchter Südwestdeutsche Saatzucht Restatt angemeldet und wird durch die Saaten-Union vertrieben. Oberkulmer Rotdinkel wird jedoch auch sortenrein in der Bäckerei verbacken. In der Bäckerei Meffert sind ein Drittel der Produkte aus Dinkel.

Die Bäckerei Meffert beschäftigt sich auch mit den alten Getreidearten Emmer und Einkorn, jedoch haben sie aktuell keine Produkte. Die Arten haben geringe Erträge und nach dem Entspelzen bleibt wenig Korn übrig. Diese hohen Rohstoffpreise müssen an die Konsumenten weitergegeben werden. In Industriebäckereien werden nur kleine Mengen Emmer und Einkorn zugemischt zur Verkaufsförderung.

Die Bäckerei Meffert ist auch in Kontakt mit der Universität Kassel, um so genannte Populationen auszuprobieren. Dabei geht es darum, eine Vielzahl an Sorten gemeinsam auf dem Feld anzubauen und sich untereinander kreuzen zu lassen und über einen längeren Zeitraum sich entwickeln und an den Standort anpassen lassen zu können. Dadurch können so genannte „Hofsorten“ entstehen, die von ihren Eigenschaften einzigartig für den Hof sein können. Das Gut Wendlinghausen baut auch drei Roggensorten gemeinsam als Population an.

## **4. Diskussionsrunde**

### **4.1 Anbau traditioneller Sorten**

- Auch hier gilt, dass man sich nicht zu viel vornehmen sondern auf bestimmte Sorten konzentrieren sollte.
- Die Erhaltung von traditionellen Sorten wird nur in wenigen Bundesländern gefördert. In Brandenburg erhalten Landwirte über das Kulturlandschaftsprogramm (KULAP) Fördergelder für Anbauflächen mit traditionellen Getreidesorten. Sortenerhalter sollten gefördert werden ähnlich wie Maßnahmen für Insektenschutz.
- Es können nicht alle traditionellen Sorten wieder in den Anbau genommen werden, da sie teilweise keine guten Anbaueigenschaften oder Geschmack haben und es so viele Sorten gibt.



Gelbe Himbeere im Freilichtmuseum

- Das Wissen über die Anbaumethoden von den einzelnen traditionellen Sorten verschwindet mehr und mehr.
- Saatgut-Gesetze: Traditionelle Sorten werden meist als Erhaltungssorten oder Amateursorten verkauft. Auch Sorten ohne Sortenzulassung werden in Netzwerken weitergegeben und es wird derzeit nicht verfolgt.
- Da besonders bei traditionellen Getreidesorten keine großen Mengen Saatgut gekauft werden können, muss selbst vermehrt werden, was lange dauern und teuer sein kann.

#### Saatgut traditioneller Gemüsesorten:

- Bingenheimer Saatgut: [www.bingenheimersaatgut.de](http://www.bingenheimersaatgut.de)
- Sativa: <https://www.sativa-biosaatgut.de/> (traditionelle Sorten gekennzeichnet mit ProSpecieRara Logo, Saatgutvermehrung auf großen Flächen und mit guter Qualität)
- ProSpecieRara-Netzwerk: <http://www.prospecierara.de/de/home> (i.d.R. nicht BIO-zertifiziert und in kleineren Mengen - Hochvermehrung nötig.)
- Samenbau Nordost Kooperative: <https://samenbau-nordost.de/>

#### Saatgut traditioneller Getreidesorten:

- Landesinitiative "Pflanzengenetische Ressourcen in NRW", Landwirtschaftskammer NRW, Ullrich Schulze, Telefon: 0251 2376 840, [ullrich.schulze@lwk.nrw.de](mailto:ullrich.schulze@lwk.nrw.de)  
[www.landwirtschaftskammer.de/Landwirtschaft/ackerbau/pgr/index.htm](http://www.landwirtschaftskammer.de/Landwirtschaft/ackerbau/pgr/index.htm)
- Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Klaus Fleißner, Alte bayerische Kultursorten, [klaus.fleissner@lfl.bayern.de](mailto:klaus.fleissner@lfl.bayern.de), Ruhstorf, 08534-313982481

#### Saatgut traditioneller Gemüse- und Getreidesorten:

- Dreschflegel: <https://www.dreschflegel-shop.de/> (Zielgruppe sind v.a. Hausgärtner, einige Sorten als Amateursorten angemeldet, andere nicht registriert)
- Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN): <https://vern.de/> Ansprechpartner für Getreide ist Rudolf Vögel, [rudolf.voegel@lfu.brandenburg.de](mailto:rudolf.voegel@lfu.brandenburg.de)

#### Erfahrungen von Alain Basson aus Frankreich

- Der Landwirt Alain Basson aus der Champagne aus Frankreich hat viele Erfahrungen mit dem Anbau von traditionellen Sorten und stellte seine Erfahrungen vor.
- In Frankreich gibt es seit 2004 das Netzwerk „Réseau Semences Paysannes“, in dem viele Initiativen aus Frankreich vernetzt sind, die sich für die Erhaltung und Nutzung traditioneller Sorten einsetzen. Im Netzwerk sind auch viele Bauern und Bäcker. Es gibt viele Quereinsteiger, z.B. Informatiker, die Bäcker werden.
- Alain baut unter anderem 50 alte Getreidesorten an, die er Landrassen nennt. Er hat nach langer Beobachtung der Landrassen auch mehrere Weizen-Landrassen gemischt und baut sie seit vielen Jahren gemeinsam an. Er beliefert zwei Bäcker in Paris. Emmer eignet sich auch gut für Nudeln.

- Seiner Meinung nach ist eine große Homogenität aller Pflanzen einer Sorte nur wichtig für die Industrie. Pflanzen müssen sich weiterentwickeln können und Stillstand ist nicht gut.
- Die Kornerträge der Landrassen sind gering (etwa 2-4 t/ha), aber die hohen Stroherträge (10 t/ha) und die tiefen Wurzeln für die Wasseraufnahme und Bodenfruchtbarkeit müssen mitgezählt werden.



*Führung in den Gärten des Freilichtmuseums.*

#### 4.2 Kommunikation traditioneller Sorten

- Es lagen viele Werbe- und Informations-Broschüren über traditionelle Sorten als Anregung aus, um zu besprechen wie traditionelle Sorten dem Kunden nähergebracht werden können.
- Geschichten erzählen (z.B. Rettung der Sorte)! Bildhaft, emotional, berührend, spannend (weniger Faktenwissen)
- auf Emotionen und Schönheit setzen; durch Nähe berühren (Verbindung zum Alltag herstellen)
- Biologische Vielfalt ist auch ein geeigneter Begriff. Der Begriff „Agrobiodiversität“ ist nicht für die Verbraucherkommunikation geeignet zeigte eine Studie von Hamm und Bantle.
- Die Kommunikation sollte sich zudem auf positive Botschaften konzentrieren, anstatt das Risiko des weiteren Verlusts zu betonen
- Viele werben mit den besonderen Eigenschaften der Sorten, z.B. Geschmack, Nährstoffe, Gesundheit
- Es wurde diskutiert, ob mit dem Aspekt „samenfest“ für traditionelle Sorten geworben werden kann. Die Eigenschaft ist für Kunden persönlich vielleicht weniger wichtig als für Gärtner und Bauern.
- Das Thema Vielfalt ist schwer zu kommunizieren. Verbraucher wollen manchmal einfach EINE tolle Sorte. Auf einer Wiese wird teilweise nicht die Vielfalt gesehen.
- Label: Wird ein Label für traditionelle Sorten benötigt? Es gibt zwar bereits viele Nahrungsmittel-Label, aber viele Verbraucher orientieren sich anhand von Labels. Das „ProSpecieRara“-Gütesiegel ist in der Schweiz sehr bekannt und die Menschen schätzen es. Die Verkaufspreise für traditionelle Sorten steigen. In Brandenburg entwickeln aktuell VERN und mit ihm Zusammenarbeitende ein Logo. Die Bodensee-Stiftung führt das Projekt „Biodiversitätskriterien in Standards und Labels der Lebensmittelbranche“ durch in dem 54 Standard und Unternehmensanforderungen hinsichtlich ihrer Kriterien für Biodiversität analysiert sowie auf über 50 Pilotprojekten Maßnahmen umgesetzt wurden (Laufzeit bis 02/2020). Die Kontrollstelle ABCert hat den Biodiversitäts-Standard „Vielfalt erhalten und fördern“ entwickelt. Diese Zertifizierung soll Leistungen, welche von Betrieben zum Wohle der Biodiversität erbracht werden, honorieren, sowie diese gegenüber dem Einzelhandel und



Endverbraucher sichtbar und quantifizierbar machen. Grundlage ist ein Maßnahmenkatalog mit Auswahlmöglichkeiten für den Produzenten.

- Um das Bewusstsein von Verbrauchern für Sortenvielfalt zu ermöglichen, sollten beim Verkauf der Produkte immer die Sortennamen ausgeschildert werden.
- Sortenmischungen oder Populationen (z.B. bei Getreide) eignen sich gut für den Anbau, aber wie bezeichnet man dann die Sortenmischung?

#### 4.3 Vermarktung traditioneller Sorten

- Beim Projekt „Vielfalt schmeckt“ von ProSpecieRara hat der Großhändler Rinklin den höheren Preis der traditionellen Gemüsesorten nicht komplett an die Konsumenten weitergegeben, da er die Konsumenten für zu preissensibel empfindet und hat daher die Preise querfinanziert.
- Kleineren regionalen Erzeugern wird der Verkauf an Supermärkte sehr schwer gemacht. Es gibt einen großen Preisdruck. Sie müssen oftmals selbst zu den verschiedenen Filialen fahren und fehlende Produkte nachliefern und Regale bestücken.
- Bei einer Messe des BIO-Großhändlers Weiling vermittelten Brauereien ein grundsätzliches Interesse an traditionellen Getreidesorten. Pinkus aus Münster experimentiert damit schon.
- Es sind vor allem Höfe mit vielen Arbeitskräften, die es zeitlich schaffen können, ihr Getreide zu Brot zu verbacken.
- Projekte/Stellen, die Erzeuger und Verarbeiter von traditionellen Sorten vernetzen, sind sehr wichtig (z.B. Landwirtschaftskammer NRW: Ullrich Schulze; Dienstleistungszentrum ländlicher Raum Rheinland-Pfalz: Bettina Orthmann; Landschaftsstation im Kreis Höxter mit Erntedankfest)

#### Beispiel Grünkohl „Lippische Palme“:

- Die traditionelle Grünkohlsorte sieht wie eine Palme aus mit ihrer Höhe bis zu 1,80 m und hat einen violetten Stiel. Sie wird auch Braunkohl genannt oder auch Ziegenkohl, da früher auch die unteren Blätter als Viehfutter genutzt wurden.
- Das Freilichtmuseum Detmold erhält die Lippische Palme, die sie von verschiedenen Orten und Menschen erhalten hat.
- Der Bio-Landwirt Jan Fleischfresser aus Kalletal baut die Sorte an und der Grünkohl in Gläsern kann bei etwa 42 Geschäften bezogen werden (Supermärkte, Fleischerei, Bioläden, Bio-Supermärkte, Hofläden, Raiffeisen-Märkte). Insbesondere Bio-Läden und Gastronomen waren sehr interessiert und haben auch die hohen Preise geschluckt.
- Das Interesse in der Region ist groß, da es eine regionale Sorte ist, die viele auch noch aus früheren Zeiten kennen und gute Erlebnisse damit verbinden. Dies zeigt auch, dass man nicht so lange warten sollte bis niemand mehr die Sorte kennt.



*Gärtner Elmar Zeileis und Samenstände des Grünkohls Lippische Palme*

- Der Landwirt hat ein großes Risiko auf sich genommen. Ob es sich finanziell für den Landwirt lohnt, wird sich aber erst in den nächsten Jahren zeigen. Er will sie weiter anbauen.
- Das Projekt wurde auch ermöglicht, da der Konservenhersteller sehr aufgeschlossen und flexibel war, denn bei dieser Grünkohlsorte wird die Blatt-Mittelrippe nicht entfernt, sodass die Maschinen umgestellt werden mussten.
- Die Lippische Palme wurde in die „Arche des Geschmacks“ von Slow Food aufgenommen. Das Projekt soll regionale Lebensmittel und traditionelle Zubereitungsarten vor dem Verschwinden schützen.
- Für die Kunden ist sicherlich auch das Palmen-Aussehen interessant. In vielen Läden wurde neben den Grünkohlgläsern eine Lebendpflanze ausgestellt.
- Website von Landwirt Jan Fleischfresser zur Lippischen Palme: [www.lippische-palme.de](http://www.lippische-palme.de)

#### Beispiel Solina – Vermarktung einer Getreide-Landrasse über eine Genossenschaft in Italien

- Das „Consortio Produttori Solina D’Abruzzo“ hatte sich beim “European Diversity Cereal Festival – Let’s cultivate diversity” vorgestellt. (<https://www.tilmeld.dk/cereal2019>)
- 10 Bauern aus den Bergen Abruzzens in Italien vermarkten gemeinsam als Genossenschaft die aus der Region stammende Landrasse „Solina“
- Neben dem Mehl werden auch Kekse, Brot, Bier, Pasta und Cracker verkauft.
- Kunden sind viele Bäckereien in Städten außerhalb der Region
- Problematisch für die Genossenschaft ist aktuell, dass nun auch fünf weitere Bauern die Sorte verkaufen, die nicht in der Genossenschaft sind. Einige Bauern bauen die Sorte nun auch im Flachland und nicht in den Abruzzens an, wo sie zu günstigeren Preisen produzieren können. Es reicht also nicht nur die Nachfrage und der Markt, sondern man muss auch mit Wettbewerb umgehen und auswählen an welche Partner man die Produkte verkauft. Die eigenen Qualitäten kommunizieren, die Leute müssen einen kennen und sich nicht auswechselbar machen.
- Internetseite der Genossenschaft (auch englisch): <http://www.consorziogranosolina.it/>

## Anhang: Rezepte der Brote von Svenja bei der Verkostung ([www.ploetzblog.de](http://www.ploetzblog.de))

### Alm-Rezepte: Weizenvollkornsauerteigbrot

<https://www.ploetzblog.de/2015/08/01/alm-rezepte-weizenvollkornsauerteigbrot/>

Ein reines Sauerteigbrot, das nur derart mild und triebig funktioniert, wenn das Anstellgut vorher einige Male bei ca. 27°C aufgefrischt wird. Ich habe einen etwas festeren Weizensauerteig verwendet, um den Teig stabiler zu machen. Weicher Weizensauerteig tendiert dazu, den Teig zu erweichen, also weicher und klebriger zu machen. Der junge (noch nicht vollreife) Sauerteig wird bis zu 12 Stunden kalt gestellt und dann für den Hauptteig verwendet. So bleibt Zeit zum Nachquellen und Aromenentwickeln, ohne dass er zu stark nachsäuert.

Das Brot wird mit sehr knapper Gare gebacken, um bei dem eher weichen Teig den Trieb nach oben und eine wilde Porung zu fördern.

Das Rezept ist ohne Knetmaschine konzipiert.

#### **Sauerteig**

- 82 g Weizenvollkornmehl
- 66 g Wasser (50°C)
- 55 g Anstellgut
- 1,7 g Salz

#### **Autolyseteig**

- 440 g Weizenvollkornmehl
- 330 g Wasser (50°C)

#### **Hauptteig**

- Sauerteig
- Autolyseteig
- 70 g Wasser (50°C)
- 10 g Salz

Die Sauerteigzutaten zu einem mittelfesten Teig verkneten und ca. 3-4 Stunden bei 27°C reifen lassen und anschließend 10-12 Stunden bei 5°C lagern.

Mehl und Wasser für die Autolyse mischen und 60 Minuten quellen lassen (Teigtemperatur ca. 35°C).

Die Hauptteigzutaten vermischen (vorher das Salz im Wasser lösen). Teigtemperatur ca. 28°C.

3 Stunden Gare bei ca. 26-27°C. In den ersten 2 Stunden alle 30 Minuten intensiv dehnen und falten.

Den Teig schonend rundwirken und 60 Minuten mit Schluss nach unten im Gärkorb bei ca. 26-27°C gehen lassen.

Bei 250°C fallend auf 220°C mit Schluss nach oben ca. 45 Minuten backen. Nach 2 Minuten kräftig schwaden. Schwaden nach 10 Minuten wieder ablassen.

**Zubereitungszeit am Backtag:** ca. 6 Stunden

**Zubereitungszeit gesamt:** ca. 22 Stunden

## Reines Haferflockenbrot

<https://www.ploetzblog.de/2015/09/19/reines-haferflockenbrot/>

Ein gewagtes Experiment: Ein Brot, das nur aus Haferflocken besteht. Der besondere Reiz besteht darin, dass das Brot Aroma und Triebkraft aus einem Haferflockensauerteig bekommt. Der Teig schluckt Unmengen Wasser, das Brot bleibt bei passender Lagerung ohne Probleme 7-14 Tage frisch, saftig und schmackhaft. Am besten beim Backen die Kerntemperatur messen (98°C braucht es). Für den Sauerteig kann als Anstellgut Weizen- oder Roggensauerteig oder (umgezüchteter) Haferflocken-Sauerteig (Auffrischung mit 50 g Haferflocken Kleinblatt und 100 g Wasser) verwendet werden. Es wäre eine Alternative für Glutenallergiker oder zumindest für Menschen mit Glutenunverträglichkeit, weil Hafer erstens sehr wenig Gluten enthält und es zweitens bereits glutenfreien Hafer zu kaufen gibt (meines Wissens momentan nur von Bauck). Das Rezept ist für zwei 750 g-Kastenformen ausgelegt.

### **Sauerteig**

- 200 g Haferflocken Kleinblatt
- 250 g Wasser (50°C)
- 40 g Anstellgut
- 4 g Salz

### **Brühstück**

- 200 g Haferflocken Großblatt
- 400 g Wasser (siedend)
- 17 g Salz

### **Hauptteig**

- Sauerteig
- Brühstück
- 600 g Haferflocken Großblatt
- 400 g Wasser I (40°C)
- 200 g Wasser II (40°C)
- 10 g Frischhefe

Die Sauerteigzutaten mischen und 12-16 Stunden bei 20-22°C reifen lassen.

Die Haferflocken und das Salz mit siedendem Wasser verrühren und 4-12 Stunden bei 5-6°C lagern.

Die Hauptteigzutaten mit Wasser I 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen Teig verarbeiten. Anschließend das Wasser II portionsweise 5 Minuten auf niedrigster Stufe zugeben bis ein homogener, feuchter und bindiger Teig entstanden ist (Teigtemperatur ca. 27°C). Den Teig halbieren und in je eine gefettete und mit Haferflocken ausgekleidete 750 g-Kastenform geben. Mit Wasser glattstreichen und Haferflocken aufstreuen.

Ca. 60 Minuten Gare bei 24°C (fast Vollgare).

Bei 250°C fallend auf 200°C 65-75 Minuten mit viel Schwaden backen (Kerntemperatur 98°C). Direkt nach dem Backen aus der Form nehmen.

**Zubereitungszeit am Backtag:** ca. 3 Stunden

**Zubereitungszeit gesamt:** ca. 19 Stunden



## Waldstaudenbrot

<https://www.ploetzblog.de/2019/03/02/waldstaudenbrot/>

Ein ganz besonderes Brot mit kräftiger, dunkler Kruste. Im Almkurs haben wir es mit selbstgemahlenem Waldstaudenroggen gebacken. Es ist ein kleines Korn, mit entsprechend hohem Schalenanteil, der im Teig viel Wasser bindet. Herkömmliche Roggenmehle könnten unter Umständen weniger Wasser aufnehmen. Deshalb sollte man beim Nachbacken etwas vorsichtiger mit der Wassermenge im Hauptteig umgehen.

Das Besondere neben der Roggensorte ist die Teigführung. Der Teig bekommt keine Stückgare. Vom reifen Teig wird mit nassen Händen oder nassen Teigkarten der Teigling ausgehoben und sofort in den Ofen gesetzt.

Ein geschmacklich hervorragendes Brot mit zweistufiger Sauerteigführung und extrem langer Frischhaltung.

### **Sauerteig Stufe 1**

- 90 g Roggenvollkornmehl
- 120 g Wasser (45°C)
- 9 g Anstellgut

### **Sauerteig Stufe 2**

- Sauerteig Stufe 1
- 215 g Roggenvollkornmehl
- 240 g Wasser (50°C)

### **Hauptteig**

- Sauerteig Stufe 2
- 290 g Roggenvollkornmehl
- 180 g Wasser (50°C)
- 13 g Salz

Die Sauerteigzutaten der ersten Stufe mischen und 12 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°C) reifen lassen.

Die Sauerteigzutaten der zweiten Stufe mischen und 2,5 Stunden bei 30°C reifen lassen (bzw. die Sauerteigschüssel gut isolieren, damit der Sauerteig nicht auskühlt).

Sämtliche Zutaten zu einem klebrig-weichen Teig mischen (Teigtemperatur ca. 29°C).

Den Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Mit nassen Händen oder Teigkarten unter der Teig gehen, ihn ausheben und auf ein Backpapier oder gut bemehlten Brotschießer setzen. Sofort bei 250°C (besser 280°C) fallend auf 220°C 50-55 Minuten dunkelbraun backen. Nach dem Backen mit Wasser abstreichen (für den Glanz).

**Zubereitungszeit am Backtag:** ca. 6 Stunden

**Zubereitungszeit gesamt:** ca. 18 Stunden

## [Plötziade-Brot Nr. 2 \(Einkornvollkornbrot\)](https://www.ploetzblog.de/2014/05/24/ploetziade-brot-nr-2-einkornvollkornbrot/)

<https://www.ploetzblog.de/2014/05/24/ploetziade-brot-nr-2-einkornvollkornbrot/>

Ich habe mich an einem reinen Einkornvollkornbrot versucht, ohne Knetmaschine und ohne Hefe, nur mit Sauerteig. Das Mehlkochstück kommt zum Einsatz, um trotz des festen Teiges viel Wasser ins Brot zu bringen und so unter anderem seine Frischhaltung zu verbessern. Die Herausforderung lag weniger im Einkorn selbst, sondern darin, das Brot freigeschoben, also ohne Form zu backen. Einkornsteige sind durch ihr ungünstiges Verhältnis von Klebereiweißen durchaus anspruchsvoll beim Wirken (weich, klebrig, ohne Elastizität). Ich kann hier dieses lockere, mindestens 4-6 Tage frisch haltende und mild-säuerlich schmeckende Brot präsentieren.

### **Sauerteig**

- 205 g Einkornvollkornmehl
- 170 g Wasser
- 20 g Anstellgut (alternativ vom Weizensauer)

### **Mehlkochstück**

- 35 g Einkornvollkornmehl
- 135 g Wasser
- 14 g Salz

### **Hauptteig**

- Sauerteig
- Mehlkochstück
- 440 g Einkornvollkornmehl
- 100 g Wasser (40°C)

Die Sauerteigzutaten vermengen und 20 Stunden bei ca. 20°C reifen lassen. Für einen milderen Sauerteig ca. 6 Stunden bei 30°C reifen lassen.

Die Kochstückzutaten mit einem Schneebesen verrühren und unter Rühren aufkochen lassen bis sich ein dicker Brei bildet. Zugedeckt mindestens 3-4 Stunden auf Raumtemperatur (20°C) auskühlen lassen.

Alle Zutaten mit einem Löffel oder von Hand vermischen (Teigtemperatur ca. 26°C).

2 Stunden Gare bei 24°C. Nach 30, 60 und 90 Minuten kräftig durchkneten/zusammenstoßen. In der letzten halben Stunde sollte sich der Teig sichtbar vergrößern.

Den Teig rundwirken und mit Schluss nach oben in ein gut bemehltes Gärkörbchen setzen. 30 Minuten bei 24°C reifen lassen.

Mit Schluss nach unten auf einen Backschieber oder auf Backpapier setzen, mit den Zeigefingern seitlich eindrücken und zwischen den eingedrückten Stellen mit geraden Schnitten verbinden.

Bei 280°C (250°C) fallend auf 200°C 60 Minuten mit Dampf backen.

**Zubereitungszeit am Backtag:** ca. 4 Stunden

**Zubereitungszeit gesamt:** ca. 24 bzw. 10 Stunden

**Material- und Energiekosten:** 5,00 €