

Interesse am Nibelungenkorn wächst

Bäckereien sowie Betriebe aus Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung wollen das Odenwälder Urgetreide mehr einsetzen

Von Julia Kühnert

ODENWALDKREIS. Auf Regionalität achten viele Menschen nicht nur beim Kauf von Fleisch und Gemüse. Auch im Backhandwerk legen Kunden immer mehr Wert auf den regionalen Ursprung der Produkte. Deshalb startete vor einer Woche eine Informationskampagne der Ökomodell-Region Süd in Reichelsheim. Das Ziel: Das unter dem Namen „Nibelungenkorn“ angebaute Urgetreide wie Emmer, Dinkel und Einkorn bekannter zu machen und eine regionale Wertschöpfungskette mit entsprechenden Backwaren auf beziehungsweise auszubauen. Dazu trafen sich rund 25 Vertreter aus Bäckereien und Betrieben aus Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung mit mehreren Fachreferenten zu einem ersten Meinungsaustausch.

„Dinkel wird schon seit zehn, 20 Jahren immer bekannter. Aber Emmer und Einkorn sind stark in Vergessenheit geraten.“

Reiner Feick,
Betriebschef der Herrnmühle

„Die Bäckereien haben den offenen Austausch gut genutzt, um sich untereinander zu vernetzen und auch das Gespräch zu anderen Akteuren aus der Wertschöpfungskette zu suchen“, resümieren Sylvia Barreiro-Stadler und Alexandra Hilzinger vom Projektteam der Ökomodell-Region. Die Informationskampagne wird durch das hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat mit Geld aus dem Ökoaktionsplan finanziert. Ein weiteres Ziel des Abends war es, das Know-how der Teilnehmer in die angedachte Informationskampagne einfließen zu lassen. „Wir können von den Erfahrungen und dem Austausch untereinander sowie mit der uns be-



Die Herrnmühle in Reichelsheim hat das Nibelungenkorn bereits im Sortiment.

Foto: Dirk Zengel

gleitenden Medienagentur viel in diese Kampagne mitnehmen“, so die beiden Vertreterinnen der Ökomodell-Region.

Das Projekt „Nibelungenkorn“ startete bereits im Jahr 2015. Die Wasserschutzberatung AGGL (Arbeitsgemeinschaft Grundwasser und Landwirtschaft), Landwirte und Reiner Feick von der Herrnmühle diskutierten über Düngung und Qualitäten von Backweizen auf Grenzertragsstandorten. Inwiefern könnten diese Standortnachteile zu einem Mehrwert führen? Gibt es alternative Kulturen, die mit den Standortbedingungen in den Mittelgebirgsregionen des Odenwalds gut zu recht kommen? Feick berichtete,

dass in seinem Mühlenladen die Nachfrage nach Alternativen zu Weizenmehl steige und so entstand die Idee, „Ursprüngliches und Unverfälschtes“ auf die Felder zurückzubringen und in der Region zu verarbeiten.

„Dinkel wird schon seit zehn, 20 Jahren immer bekannter“, sagt Feick. „Aber Emmer und Einkorn sind stark in Vergessenheit geraten.“ Diese Sorten wachsen recht groß und können bei starkem Wind umfallen. Auch der Ertrag sei nicht so hoch wie bei Weizen oder Roggen. Emmer und Einkorn punkten allerdings durch mehr Mineralien und Spurenelemente als die modernen Getreidesorten. Außerdem können sich Bäcker-

reien mit diesen Produkten von größeren Ketten abheben. „Natürlich ist das ein großer Aufwand, solche neuen Getreidesorten in den täglichen Arbeitsablauf einzubauen“, weiß Feick. „Wir haben aber mit einigen Bäckern gesprochen, Erfahrungen gesammelt und wollen unser Wissen gerne weitergeben.“ Wenn das Urgetreide ausgereift auf den Feldern steht, wird es geerntet und zunächst in der Herrnmühle entspelzt. Erst danach erfolgt die Vermahlung der Getreidekörner.

Der Anbau von Nibelungenkorn selbst verbindet die Anforderungen von Wasser- und Bodenschutz. Dazu fördert der Verzicht auf chemischen Pflan-

zenschutz die Vielfalt im Feld. „Kornblume und Klatschmohn, aber auch seltenere Beikräuter wie Ackergauchheil finden auf Flächen mit Nibelungenkorn Verbreitungsmöglichkeiten“, heißt es in der Projektbeschreibung auf www.nibelungenkorn.de. „Eine reduzierte Stickstoffdüngung trägt maßgeblich zur Minimierung von Nitratreinträgen in das Grundwasser bei.“ Darüber hinaus werden für die Arbeitsgänge in der Mühle keine fossilen Energieträger benötigt, weil die Herrnmühle mit Wasserkraft betrieben wird. Kurze Transportwege zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung verringern ebenfalls die CO₂-Emissionen.

Einige der am Montag anwesenden Bäckereibetriebe nutzen Nibelungenkorn bereits, die überwiegende Mehrheit habe Interesse, entsprechende Produkte bei sich im Sortiment aufzunehmen. Silke Reimund von der ALLG und Reiner Feick von der Herrnmühle freuen sich über weitere Partnerbetriebe, die sich gerne bei ihnen melden können, um dazu beizutragen, die Herstellung und den Verkauf von regional erzeugten Produkten zu stärken. Interessierte Bäckereibetriebe können sich direkt bei der Herrnmühle unter der Telefonnummer 06164-515253 oder der E-Mail-Adresse info@nibelungenkorn.de melden.