

Dahin, wo das Getreide wächst

Babenhauser Rotvesen – das Erbe des Allgäus



© Daniel Delang | Öko-Modellregionen Bayern

Wir wollen nicht dorthin, wo der Pfeffer wächst. Vielmehr möchten wir erleben, wofür unsere Region – das Allgäu – steht und es hautnah erleben. Das Unterallgäu ist mit Oberschwaben die Heimat für den Dinkel – das Schwabekorn. Dies darf man sich gerne auf der Zunge zergehen lassen und im Sinn behalten: Der Dinkel war einst die beherrschende Brotfrucht auf den Feldern. Hier wächst das Korn, das wir genauer unter die Lupe genommen haben und dessen Ruhm nun wieder erblüht. Der Babenhauser Rotvesen, zwar keine Ursorte, weil bereits aus einer Auslese herausgezüchtet, dennoch ein Urkorn, weil es vor hunderten von Jahren auf den Feldern rund um Babenhausen zu wachsen, gedeihen und reifen begann – um die Allgäuer und Schwaben zu ernähren.

**Nigel &
Rebecca**



„Der Babenhauser Rotvesen ist eine super kleine Nische, aber ein wichtiges Kulturgut für das Allgäu. Gerade um seinen Wert zu erhalten, die Vielfalt auf den Äckern und auf den Tellern zu fördern. Wir haben das Projekt aus der Initiative der Schatzbewahrer heraus und mit der ersten Ernte übernommen.“

Rebecca Petschke, Öko-Modellregion Günz

Ich bin heute zu Gast in der Rapunzel-Welt in Legau und freue mich auf das Treffen mit Rebecca Petschke, Projektmanagerin bei der Öko-Modellregion Günz, die mich an der heimischen Sortenvielfalt und deren Entwicklung teilhaben lässt. Im Zentrum steht, neben dem Verkosten von diversen Dinkelprodukten, die Geschichte des „Vesen“ – des Dinkels – und die Wiederentdeckung seiner ursprünglichen Kraft.

Vom Ursprung zum Ursprung

2010 war das Jahr der internationalen Biodiversität. Die Jahre 2011 bis 2020 wurden von den Vereinten Nationen zur Dekade der biologischen Vielfalt deklariert. Irgendwann dazwischen widmet sich das Bayerische Staatsministerium dem Rückgang der Biodiversität und Artenvielfalt. Weil es bayerisches Kulturgut und wichtig für die hiesige Kulturlandschaft im Hinblick auf die genetischen Ressourcen ist, wurde Getreide in Augenschein genommen. Seinen Wert zu erkennen und zu erhalten ist die zentrale Aufgabe. Besonders weil in etwa 90 Prozent der Getreidevielfalt einen Rückgang verzeichnete. Diesem genetischen Verlust wollte man Einhalt gebieten. Hinzu kommt das Potenzial, die Urkraft der Sorten in die heutige Züchtung zu integrieren. Die Staatsfrage lautete daher: Wie können wir Arten erhalten und die Getreidevielfalt fördern? Nach ursprünglichem Durchforsten von Saatearchiven wurden 23 Arten und über 700 Sorten (wieder)entdeckt. Darunter eine alte Schwabenkorn-Sorte – der Babenhauser Rotvesen.

Damals, im Jahr 1911 war er bereits eine erste Zuchtsorte. Man wollte das Korn robuster und widerstandsfähiger gegen Wetter gedeihen lassen. 1916 war er dann erstmals als Babenhauser Rotvesen im Handel zu finden und wurde zur verbreitetsten Sorte in der Region. Sein Korn als auch sein Stroh galten als wichtige Lebensgrundlage, die er sich über all die Jahrzehnte in der Dunkelheit der Archive bewahren konnte. Auch heute, nach der Wiederentdeckung, zeigt er seine Qualitäten. Und so findet der Vesen mit seiner ursprünglichen Bestimmung zurück zu seinem Ursprung: zum Anbau in der Region des Unterallgäus.

Keimende Ungewissheit

Die erneuten ersten Schritte des regionalen Urkorns waren dabei nicht einfach. Die Öko-Modellregion Günz nahm sich dem Projekt Babenhauser Rotvesen an und konnte in den ersten Jahren nicht davon ausgehen, überhaupt Ernte einzufahren. Oberstes Ziel war zu Beginn, das Saatgut zu vermehren, um die Anbaufläche auszuweiten.

Gemeinsam mit zwei Bio-Landwirten galt es, aus eineinhalb Kilogramm Saatgut, das als Ausgangsbasis von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) zur Verfügung gestellt wurde und die lediglich einige Quadratmeter ergeben, die Menge für eine bewirtschaftbare Fläche zu gewinnen. Das dritte Jahr bringt den Aufschwung.

„In den ersten Jahren konnten wir nicht absehen, ob die Sorte funktioniert. Wir mussten eher schauen, dass wir zunächst das Saatgut vermehren. Es war schwierig die Menge zu erreichen, um eine Verarbeitung in der Mühle zu ermöglichen.“

Rebecca Petschke, Öko-Modellregion Günz

Inzwischen ist Normalität eingekehrt und die Bio-Landwirte bearbeiten ihren Vesen gewohnt mit ihren Landmaschinen. Doch damit ist das Projekt noch längst nicht am Ende angelangt. Vielmehr beginnt an diesem Punkt die mühsame Arbeit.

Die Wertschöpfungskette

Es gilt die Wertschöpfungskette um den Babenhauser Rotvesen aufzubauen und zu erhalten. Dazu bedarf es der Kommunikation ebenso, wie dem Bestreben, das Urkorn auf die Rote Liste, die Liste der gefährdeten Arten, zu bekommen. Die alte Sorte zu erhalten bedeutet, die richtigen Partner zu gewinnen und eine dauerhafte, langfristige Zusammenarbeit zu ermöglichen. Dafür setzt sich die Öko-Modellregion Günz ein.

...

„Es braucht viele Beteiligte, die sich Zeit nehmen und sich mit dem Urkorn beschäftigen. Bäcker, die sich mit dem Korn, und was sich daraus herstellen lässt, befassen. Dazu braucht es ebenso den Müller, der sich in die Thematik einarbeitet und bereit ist, Kleinstmengen zu verarbeiten.“

Rebecca Petschke, Öko-Modellregion Günstal

Gewinnen konnten Rebecca und ihr Team neben den ersten Bio-Landwirten Michael Königsberger und Siegfried Kolb, die Rapunzel Bäckerei und die Donath-Mühle in Bad Wörishofen, die älteste Bio-Mühle Deutschlands. Gemeinsam erfüllen sie nun ihren wertschöpfenden Auftrag, den Urvesen vom Feld auf den Teller zu bekommen. Neben dem Babenhauser Rotvesen arbeitet die Projektgemeinschaft auch mit weiteren Sorten, wie dem Allgäuer Land, eine alte Landweizensorte oder Sommergersten. Wobei sich der Dinkel von allen am besten etabliert. Gerne würde Rebecca auch den Weizen wieder mehr im positiven Licht sehen.

„Der Weizen hat mittlerweile leider keinen so guten Ruf mehr wegen seiner Verträglichkeit. Daher tut er sich noch etwas schwer. Ich sehe es allerdings als nicht gerechtfertigt. Die Bekömmlichkeit hat viel mit der Verarbeitung zu tun.“

Rebecca Petschke, Öko-Modellregion Günstal

Echter Ursprung braucht echtes Handwerk

Das weiß auch Nigel Siedel, einer der Bio-Bäcker in der Rapunzel-Welt, der sich inzwischen für eine kleine Kaffeepause zu uns gesellen konnte. Sauerteige, wenig Hefe und eine sehr lange Teigführung lassen auch Gebäcke aus Weizenmehl bekömmlich werden. Doch die steigende Nachfrage nach Dinkel-Produkten lässt ihn mit dem Vesen arbeiten. Was er gerne tut, wenn auch der Anspruch deutlich höher ist.

„Jede Ernte kann anders sein, weil jedes Jahr im Hinblick auf das Klima anders ist. Daher ist nicht jedes Mehl gleich. Als Bäcker muss man darauf eingehen. Ich muss beobachten, wie sich der Teig verhält und mich immer wieder herantasten. Das verlangt Erfahrung und Zeit, die ich mir nehmen muss.“

Nigel Siedel, Rapunzel-Welt

Und es braucht auch die Bereitschaft, als Bäcker einmal mit aufs Feld zu gehen oder mit dem Müller zu sprechen, weiß Rebecca. Es braucht die Offenheit, sich miteinander auszutauschen und an diesem wertvollen Projekt mitwirken zu wollen. Auch, dass man sich immer wieder überraschen lassen muss, welche Aufgaben in Form von Menge, Beschaffenheit und Möglichkeiten auf einen zukommen.

„Es ist eine Herausforderung, weil es echtes Handwerk ist. Jeden Tag braucht es Motivation und Aufmerksamkeit. Doch das ist auch das Schöne und der Grund, warum wir das machen. Weil es eben kein Massenprodukt ist.“

Nigel Siedel, Rapunzel-Welt

Potenzial für Heimatverbundenheit

Eine „super kleine Nische“, „kein Massenprodukt“, das sind die Gründe, weshalb der Genuss für die Allgemeinheit noch ein klein wenig mehr Zeit braucht. Auch wenn das das erklärte Ziel ist: „Von der Nische in den Alltag.“ Dabei sind nicht die Landwirte das Problem, sondern die Verarbeiter. Eben jene, die sich Zeit nehmen können und wollen. Woraus wiederum die Mengennachfrage resultiert, die es braucht, um eben Mengen produzieren zu können.



© Daniel Delang | Öko-Modellregionen Bayern

„Es braucht mehr Bäcker, die uns unterstützen und die Freude an einer Zusammenarbeit auf Augenhöhe haben.“

Rebecca Petschke, Öko-Modellregion Günstal

Das fördert vor allem das Gefühl der Heimatverbundenheit und das Wissen, echten Mehrwert entstehen zu lassen. Denn perfekter könnte die Beteiligung an der Verwirklichung der Vision kaum sein. Das Handwerk in seiner reinsten Form, gepaart mit dem Erhalt alter, heimischer Sorten – im Allgäu. Davon profitiert die gesamte Wertschöpfungskette, von der Landwirtschaft bis zum Genuss.

Genussvoller Abgang

Zum Ende des sehr sympathischen Gesprächs mit Rebecca und Nigel geht es nun zum ersehnten Geschmackstest über. Ein Dinkel-Franzbrötchen, ein Dinkel-Vollkornbrötchen, eine Dinkel-Seele und das Dinkel-Vollkornbrot. Nussig. Mild. Nicht zu stark und dennoch kräftig. Ein schönes, rundes Aroma – alles aus dem Babenhauser Rotvesen gewonnen.

„Es braucht das Verständnis aller und den Stolz, dass wir etwas haben, dass es nur bei uns im Allgäu gibt.“

Rebecca Petschke, Öko-Modellregion Günstal

Die Öko-Modellregion Günstal ist ein Zusammenschluss von 15 Kommunen aus den Landkreisen Ostallgäu und Unterallgäu, die sich für eine wertschätzende und wertschöpfende Steigerung heimischer Bio-Produkte in der Region einsetzt.

Autorin: Anja Buntz

www.allgaeuer-landsorten.de