



BAUERNGOLD

DIE GETREIDE DER STILLE-NACHT-REGION

Margarita Kwich und Rainer Georg Zehentner
Mit Fotografien von Norbert Kopf



Altobersdorf mit Kirche St. Nikola, Aquarell von Franz Kulstrunk (1861–1944). Salzburg Museum

»Die Geschichte eines Nahrungsmittels ist genauso wichtig wie die einer barocken Kirche«

lautet ein Leitspruch des Slow-Food-Gründers Carlo Petrini. Auf die Mozartstadt Salzburg und ihre Umgebung übertragen, müsste es heißen: »Die Geschichte der Getreidelandsorten ist genauso wichtig wie die des berühmtesten Weihnachtsliedes der Welt«.

Wie sahen die erntereifen Getreidefelder im Sommer 1818 aus, in jenem Jahr, als in der Oberndorfer Kirche St. Nikola an Heiligabend zum ersten Mal »Stille Nacht! Heilige Nacht!« erklang? Wir wussten es lange nicht. Denn die Sorten, die damals angebaut wurden, sind sang- und klanglos verschwunden.

Felder wie anno dazumal

Doch in den letzten Jahren begann sich die Wissenschaft dafür zu interessieren, wovon sich die Generationen vor uns ernährt haben, und ob die damaligen Getreide heute womöglich mehr als nur einen Nostalgiewert für uns haben. Dem Landschaftsökologen Heinz Marschalek gelang es 1996, ein Feld anzulegen, das den Feldern von anno dazumal vermutlich sehr nahekam:

Die historischen Getreide wuchsen in ihre natürliche, oft beträchtliche Höhe und standen zusammen mit zahlreichen bunt blühenden Ackerwildkräutern auf dem Feld. Die Idee fiel auf fruchtbaren Boden. Auf beiden Seiten der Salzach begannen Biobauern, Müller, Bäcker, Brauereien und Konsumenten sich für die historischen Getreidesorten zu interessieren.

Am ausgeprägtesten geschah dies in der Stille-Nacht-Region: Flachgau, Rupertiwinkel, Lungau. Nirgendwo sonst erleben alte Sorten eine solche Renaissance: Der Laufener Landweizen, der Tauernroggen, der Binkel und drei wiederentdeckte Getreide vom Haunsberg zeugen davon, welche große Vielfalt es einst im Erzstift Salzburg gab. Man kann mit einiger Sicherheit davon ausgehen, dass die genannten Getreide zur Entstehungszeit des Stille-Nacht-Lieds in der Region kultiviert wurden.

Mit diesem Kalender wollen wir die Neugier auf alte Landsorten wecken und unsere Faszination auch anhand der wunderbaren Aufnahmen von Norbert Kopf teilen.

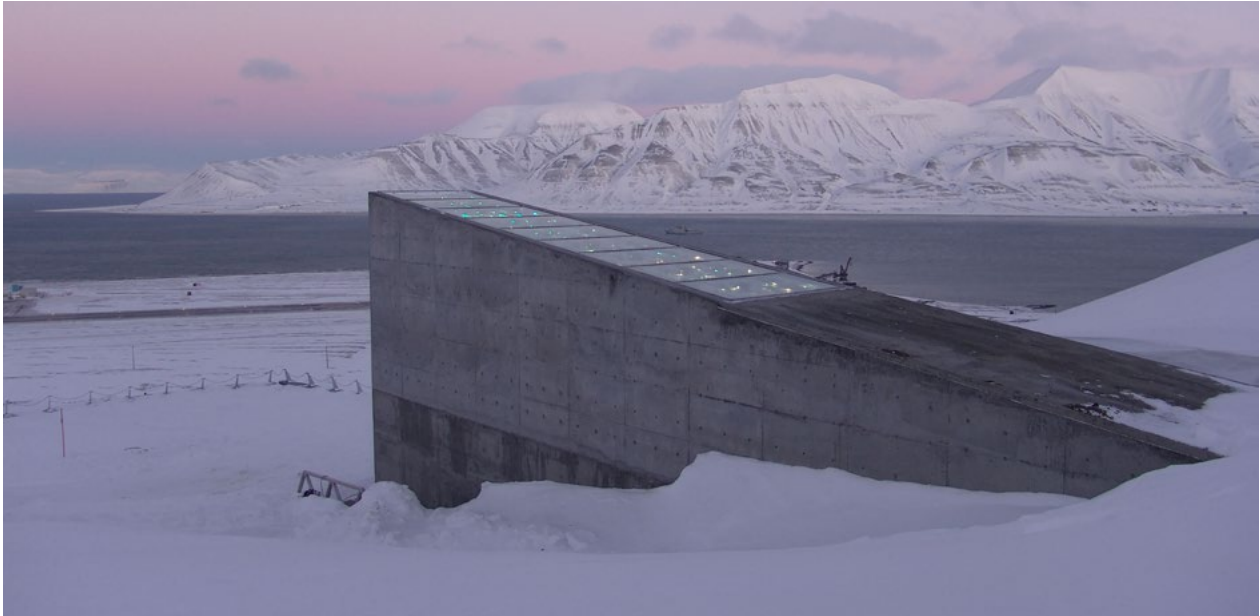
Margarita Kwich und Rainer Georg Zehentner



Der größte Schatz der Menschheit

Januar

01 So Neujahr	09 Mo 02	17 Di	25 Mi
02 Mo 01	10 Di	18 Mi	26 Do
03 Di	11 Mi	19 Do	27 Fr
04 Mi	12 Do	20 Fr	28 Sa
05 Do	13 Fr	21 Sa	29 So
06 Fr Heilige Drei Könige (AT)	14 Sa	22 So	30 Mo 05
07 Sa	15 So	23 Mo 04	31 Di
08 So	16 Mo 03	24 Di	



Samenbank auf Spitzbergen

Vielfalt als Lebensversicherung für die Zukunft

Vor unseren Augen tut sich ein Abgrund auf: Pro Tag sterben drei bis dreizehn Tier- und Pflanzenarten aus. Die schwindende Biodiversität ist eines der großen Probleme unserer Zeit. Die Vereinten Nationen für Umwelt und Entwicklung (UNCED) schätzen die Zukunft der Menschheit vor diesem Hintergrund als massiv bedroht ein.

Betroffen sind auch unsere Nutzpflanzen: Mehr als 90 Prozent ihrer Varietäten sind verschwunden. Ein viel-sagendes Beispiel liefert der Getreidebau: »Inzwischen sichern nur noch wenige Getreidesorten weltweit das Überleben der Menschheit«, fasst der Direktor des internationalen Forums für Gastrosophie, Prof. Dr. Harald Lemke, zusammen. Für ihn ist der Verlust an Agrobiodiversität eines der riskantesten Symptome der industriellen Landwirtschaft. Seit etwa zwölftausend Jahren betreibt die Menschheit Ackerbau. Das letzte Jahrhundert – das ist weniger als ein Prozent dieser Zeit – war von einer nie dagewesenen Entwicklung geprägt: Die Landwirtschaft legte sich fest, nur noch eine Handvoll Sorten anzubauen, die auf Höchsterträge gezüchtet waren. Die Folge davon: Auf unseren Feldern wachsen heute Milliarden und Abermilliarden völlig identischer Getreidepflanzen, deren genetische Anpassungsfähigkeiten in Folge intensiver Zuchtlinien eingeschränkt sind.

Solche Pflanzen sind höchst anfällig für Krankheiten oder die Folgen der Klimaerwärmung. Im Extremfall drohen Ernteausfälle biblischen Ausmaßes. Die beste Sicherung künftiger Ernten wäre deshalb eine möglichst große Vielfalt. Doch die einstige Biodiversität nimmt drastisch ab.

Retten, was zu retten ist

Höchste Zeit also, zu retten, was zu retten ist. Denn »wenn die meisten Arten und Sorten erst einmal verschwunden sind, wird der Verlust irreversibel«, warnt Prof. Dr. Josef Settele, Co-Vorsitzender des Weltbiodiversitätsrats der Vereinten Nationen.

Auf der Insel Spitzbergen lagert der vielleicht größte Schatz der Menschheit, das »Samengedächtnis der Welt«. Im ewigen Eis sind etwa sechs Millionen Samenmuster aus der ganzen Welt eingelagert. Im Katastrophenfall können die Saatgutproben ausgeliefert und nachgezüchtet werden.



Geheimnisvoller Haunsberg

März

01 Mi	09 Do	17 Fr	25 Sa
02 Do	10 Fr	18 Sa	26 So
03 Fr	11 Sa	19 So	27 Mo 13
04 Sa	12 So	20 Mo 12	28 Di
05 So	13 Mo 11	21 Di	29 Mi
06 Mo 10	14 Di	22 Mi	30 Do
07 Di	15 Mi	23 Do	31 Fr
08 Mi	16 Do	24 Fr	



Gottfried Weilbuchner

Der Hüter vom Haunsberg

Es ist eine kleine Sensation: In Anthering bei Salzburg haben drei Schätze die Zeit überdauert. Auf den Feldern von Gottfried Weilbuchner wachsen der Haunsberger Weizen, der Haunsberger Roggen und eine alte Hafer-sorten. Diese botanischen Raritäten dürften nach Meinung der Experten höchstens noch in Genbanken zu finden sein.

Der deutsche Getreideforscher Rudolf Vögel weist darauf hin, *dass der kontinuierliche Anbau alter Getreidelandsorten für Deutschland und Österreich sehr ungewöhnlich sei. Auf den Haunsberger Weizen trifft dies zu. In den 1970er-Jahren war er die letzte in Salzburg verbreitete Landsorte.* Schon damals war die Zeit der Landsorten lange vorbei.

Was früher in der Gegend gewachsen ist, soll nicht in Vergessenheit geraten

Ein halbes Jahrhundert später meldete sich Gottfried Weilbuchner auf unseren Aufruf zum Thema alte Sorten. Er kultiviert die oben genannten Getreide, die schon sein Vater und sein Großvater angebaut haben: *»Weil ich mich dem Getreide verbunden fühle. Was früher in der Gegend gewachsen ist, soll nicht in Vergessenheit geraten.«* Die »drei Haunsberger« Weilbuchners scheinen in der Fachliteratur mehrfach auf.

Auch das ist ungewöhnlich, denn die meisten der früher verbreiteten Land- und Hofsorten sind sang- und klanglos verschwunden.

Das Saatgut des Haunsberger Roggens wurde früher bis *tief hinein in das Bergland Salzburgs, Tirols und Bayerns gehandelt*, berichtet der österreichische Getreideforscher Rudolf Schachl.

Weilbuchners Hafer wurde 1922 von dem Salzburger Getreidepionier Erwin Mayr gelobt, er zeichne sich *»durch ein besonders volles, gleichmäßiges, hellgelb gefärbtes Korn sowie durch hohes Tausendkorn- und Hektolitergewicht«* aus. Mit dem Haunsberger Weizen hat es eine besondere Bewandnis: Die letzte Salzburger Landsorte, die *»ungezüchtet und unberührt«* ist, gibt einer großen Weizengruppe ihren Namen, dem Alpenen Bartweizen. Aufgrund ihrer hohen Backqualität war diese Gruppe bekannt und geschätzt

Der Schatz, den Gottfried Weilbuchner hütet, war im Sommer 2021 Thema in den regionalen Medien in Salzburg und Oberbayern. Das blieb in Fachkreisen nicht unbemerkt: Die Sorten werden nun in die Arche Noah, den botanischen Garten in Salzburg und in die Roten Listen gefährdeter heimischer Nutzpflanzen in Deutschland aufgenommen.

Der »Hüter vom Haunsberg« ist zuversichtlich, dass die von ihm bewahrten Sorten weitere hundert Jahre und mehr überleben. Erste Bauern haben das von ihm erhaltene Saatgut ausgesät, erste Bäcker führen Backversuche durch. Gute Voraussetzungen also, dass wir die historischen Sorten wieder auf den Feldern sehen und wir bald Haunsberger Schmankerl kaufen können.



Getreide anbauen, das zum Menschen passt

April

01 Sa	09 So Ostersonntag	17 Mo	16	25 Di
02 So	10 Mo Ostermontag	18 Di	15	26 Mi
03 Mo	11 Di	19 Mi	14	27 Do
04 Di	12 Mi	20 Do		28 Fr
05 Mi	13 Do	21 Fr		29 Sa
06 Do	14 Fr	22 Sa		30 So
07 Fr Karfreitag	15 Sa	23 So		
08 Sa	16 So	24 Mo	17	



»The wheat you can eat«, der Weizen, den du essen kannst, lautet ein eingängiger Werbeslogan für Einkorn aus den USA.

Was ist drin im alten Korn?

Es ist spannend, Körner aus ihrem Kälteschlaf in den Genbanken aufzutauen, wieder auf die Äcker zu bringen und Getreide zu essen, das in unserer Zeit noch nie jemand gegessen hat. Darüber hinaus rücken historische Sorten zusehends auch in den Blickpunkt wissenschaftlicher Forschung: Was ist drin im unverzuchteten Korn? Was wissen wir über seine Bekömmlichkeit? Sind alte Sorten »functional food«, also Lebensmittel mit gesundheitlichem Mehrwert?

Alte Sorten sind gesund

Untersuchungen lassen aufhorchen: Alte Sorten sind gesund. Die Körner sind meist kleiner und weisen einen größeren Schalenanteil auf als moderne Hochleistungssorten. Dadurch zeichnen sie sich durch einen besonders hohen Gehalt an Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzeninhaltsstoffen aus. Im Detail zeigt sich eine Fülle an wertgebenden Inhaltsstoffen, die gut für den Körper sind, denn sie wirken zahlreichen, meist ernährungsbedingten Gesundheitsrisiken entgegen. Geht man noch mehr ins Detail, findet man in den alten Getreiden Spitzenwerte bei gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen: Profile, die jede Sorte einzigartig machen. Häufig ist ein hoher Anteil an einzelnen antioxidativ wirkenden Polyphenolen und Carotinoiden zu finden. So enthält Einkorn, der älteste Weizen der Welt, zehnmal mehr »Augenschutzstoff« Lutein als moderner

Hochleistungsweizen. Auch beim Laufener Landweizen wurde ein ursprüngliches Profil an Pflanzeninhaltsstoffen nachgewiesen: Spitzenwerte wurden bei Carotinoiden, Vitamin E und Silicium gemessen. Eindrucksvoll sind die Ergebnisse der bisher größten Interventionsstudie aus dem Jahr 2016. Die Studie verglich die Wirkung von Brot aus alten und Brot aus modernen Getreidesorten auf die Blutwerte und kam zum Ergebnis, dass der Verzehr von Brot aus alten Getreidesorten den Cholesterinspiegel und die Blutzuckerwerte – wichtige Risikofaktoren für Herzinfarkt und Schlaganfall – wirksam reduzieren kann.

Das »Image« von Weizen und glutenhaltigen Getreidearten hat sich massiv gewandelt. Brotgetreide gerät zusehends in Verruf. Bauern, Bäcker und Verarbeiter sehen sich mit einer regelrechten »Antiweizenwelle« konfrontiert. Beschwerdebilder im Zusammenhang mit Getreideverzehr werden erforscht. Erfreuliches gibt es über alte Sorten zu berichten: bisherige Ergebnisse deuten auf eine allgemein gute Bekömmlichkeit von Getreideerzeugnissen und Brot hin – vor allem in Kombination mit traditionell langen Teigführungszeiten.

Vielleicht sollten wir künftig mehr Getreide anbauen, die zum Menschen passen, und sie so verarbeiten, dass sie bekömmlich werden. Gabriele Pfeffer



Kulturdenkmal Acker

Mai

01 Mo ¹⁸ Tag der Arbeit / Staatsfeiertag (AT)	09 Di	17 Mi	25 Do
02 Di	10 Mi	18 Do Christi Himmelfahrt	26 Fr
03 Mi	11 Do	19 Fr	27 Sa
04 Do	12 Fr	20 Sa	28 So Pfingstsonntag
05 Fr	13 Sa	21 So	29 Mo ²² Pfingstmontag
06 Sa	14 So	22 Mo ²¹	30 Di
07 So	15 Mo ²⁰	23 Di	31 Mi
08 Mo ¹⁹	16 Di	24 Mi	

Oasen des Lebens

Ein Getreidefeld war früher weitaus mehr als ein Feld, in dem Getreide wächst. Jahrtausende hindurch gedieh das Getreide Seite an Seite mit einer reichhaltigen Begleitflora, und die Felder waren Lebensräume von Insekten, Vögeln und anderen Tieren.

Als sich der Getreidebau nach der letzten Eiszeit vom Vorderen Orient und Vorderasien Richtung Europa ausbreitete, trat das Getreide seine Reise nach Norden nicht alleine an: Im Gepäck der Bauern, im Fell ihrer Tiere, in den Säcken der Getreidehändler reisten die Samen der Wildkräuter mit, sodass sich die angestammten Lebensgemeinschaften in den neuen Anbaubereichen von neuem bilden konnten.

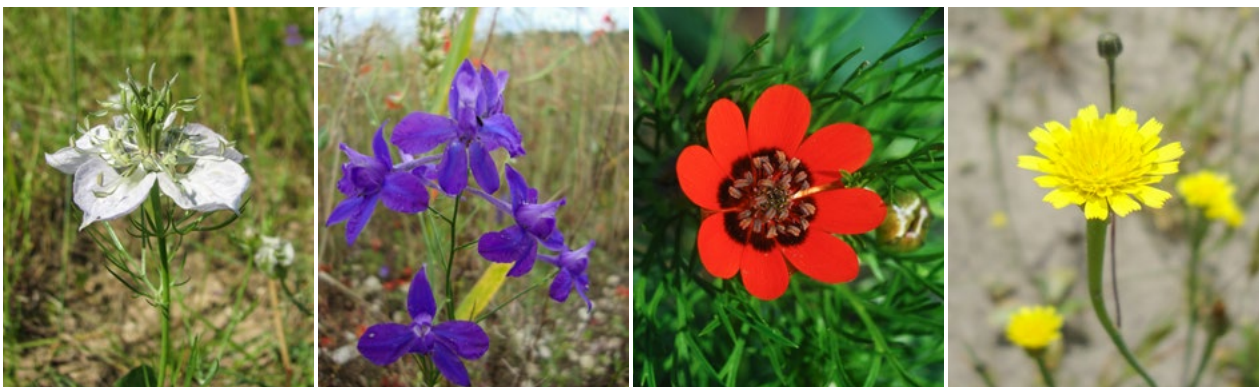
»100 Äcker für die Vielfalt«

Die Schaffung solcher komplexer Ökosysteme hatten die Bauern gar nicht beabsichtigt; trotzdem profitierten sie davon in einem hohen Maß: Blühende Ackerwildkräuter boten nach der Obstblüte ein reichhaltiges Futterangebot für Bienen, Schwebfliegen und Falter und unterstützten damit die Bestäubung von Beerensträuchern und Obstbäumen. Darüber hinaus verhinderten sie das Austrocknen von Böden, Winderosion und die Auswaschung von Nährstoffen. Schließlich lenkten sie Schädlinge ab, weil sie deren Fressfeinde förderten, und brachten blühende Landschaften hervor.

Das ist alles Vergangenheit. Das Getreide steht heute weitgehend allein auf dem Feld. Abgesehen davon, dass die Landschaften öder und langweiliger werden, setzt dies Verlustkaskaden an Biodiversität in Gang. Dem will die Initiative »100 Äcker für die Vielfalt« entgegenwirken. Ihr Ziel ist es, die uralten Lebensgemeinschaften auf den Feldern zu erhalten oder neu zu beleben.

In keinem anderen Großlebensraum der mitteleuropäischen Kulturlandschaft habe die Vielfalt in den letzten Jahrzehnten dermaßen stark abgenommen wie im Ackerland, sagt Projektkoordinator Dr. Stefan Meyer von der Universität Göttingen. In keiner anderen Gruppe stünden mehr Arten auf der Roten Liste als bei den Ackerwildkräutern. Um gegenzusteuern, sollen Schutzäcker angelegt werden, auf denen vom Aussterben bedrohte Arten wachsen dürfen. Die Arbeit der 2009 ins Leben gerufene Initiative erinnert an das Schwimmen gegen den Strom. Und doch kann sie auf erste Erfolge verweisen.

In Deutschland gibt es bereits ein bundesweites Netz mit 112 Schutzäckern zum Erhalt bedrohter Ackerwildkräuter. Nun plant die Initiative, das Projekt auf andere europäische Länder auszuweiten.



Von links: Acker-Schwarzkümmel, Feld-Rittersporn, Sommer Adonisröschen in rot, Lämmersalat



Mythos Tauernroggen

Juni

01 Do	09 Fr	17 Sa	25 So
02 Fr	10 Sa	18 So	26 Mo 26
03 Sa	11 So	19 Mo 25	27 Di
04 So	12 Mo 24	20 Di	28 Mi
05 Mo 23	13 Di	21 Mi	29 Do
06 Di	14 Mi	22 Do	30 Fr
07 Mi	15 Do	23 Fr	
08 Do	16 Fr	24 Sa	



Es begann mit 40 Körnern

Juli

01 Sa	09 So	17 Mo	29	25 Di
02 So	10 Mo	28	18 Di	26 Mi
03 Mo	27	11 Di	19 Mi	27 Do
04 Di	12 Mi	20 Do	28 Fr	
05 Mi	13 Do	21 Fr		29 Sa
06 Do	14 Fr	22 Sa		30 So
07 Fr	15 Sa	23 So		31 Mo
08 Sa	16 So	24 Mo	30	31

»Mein Weizen ist ein Glücksfall«

»Er heißt Laufener Landweizen. Es handelt sich um eine typische Landsorte, die bis zu zwei Metern hoch wird.« So beschreibt der Biopionier Matthias Kreuzeder aus Eham den Laufener Landweizen und zeigt sich zuversichtlich: »Dieser Weizen wird seinen Weg machen.«

Tatsächlich hat der Laufener Landweizen seinen Weg längst gemacht. Dass er heute wieder auf den Feldern steht, ist dem Landschaftsökologen Heinz Marschalek zu verdanken. Er sollte im Auftrag der Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege Laufen (ANL) die letzten Reste der Ackerwildflora im Bereich des ehemaligen Salzachvorlandgletschers aufspüren und sichern. Dazu legte er 1996 ein Feldflorareservat an und sammelte im weiten Umfeld Ackerwildkräuter. Darüberhinaus recherchierte er, welche Kulturpflanzen es früher in der Region gegeben hatte, und gelangte zur Überzeugung: Der – verschwundene – Laufener Landweizen war die optimale Sorte für sein Projekt. Aus der Genbank Braunschweig erhielt er 40 Körner und säte sie an. Die robuste Sorte fühlte sich wohl in ihrer namensgebenden Region: Sie wuchs problemlos und ließ sich vermehren. Nach zehn für die Wiederansiedelung erfolgreichen Jahren löste die ANL das Feldflorareservat auf.

Marschalek rettete das Saatgut, vermehrte es und übergab der Akademie acht Zentner davon. Sie verteilte es an interessierte Biobauern auf beiden Seiten der Salzach.

Eine alte Sorte neu beleben

Doch es dauerte ein weiteres Jahrzehnt, ehe das Engagement dieser Pioniere in der Öffentlichkeit Beachtung fand. Und das passierte nicht von selbst: »Wie kann man eine alte Sorte neu beleben?«, dieser Frage ging die Salzburger Ernährungswissenschaftlerin Margarita Kwich im Rahmen ihrer gastrosophischen Masterarbeit nach: Ihr länderübergreifendes Forschungs- und Erhaltungskonzept wurde 2016 in einem Projekt der Euregio umgesetzt. Sie sorgte dafür, dass der »Laufener« in die Slow-Food-Arche des Geschmacks, in die Rote Liste und in die Arche Noah aufgenommen wurde. Analysen zeigten eine Fülle an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen. Der rechtliche Rahmen rund um Anbau und Vermarktung wurde hergestellt, als Manfred Eisl aus St. Georgen den »Laufener« als Erhaltungssorte anmeldete. Anhand agrarhistorischer Recherchen wurde eine Biographie der alten Sorte nachgezeichnet.

Erstmals überhaupt wurde eine regionale Landsorte so umfassend beschrieben. Ein seltener Glücksfall: Forschung und Praxis trafen sich. Als Ergebnis ist der »Laufener« die am besten erforschte Landsorte im deutschen Kulturraum. 2020 wurde er vom deutschen Nova Institut als »Leuchtturmprojekt« zum Erhalt der Artenvielfalt ausgezeichnet.



Vordenker für die Wiederansiedelung des Laufener Landweizens (von links): Heinz Marschalek, er reaktiverte den Laufener Landweizen, Erhaltungszüchter Manfred Eisl aus St. Georgen, Marlene Berger-Stöckl, Managerin der Ökomodellregion Waginer See-Rupertwinkel, Simon Angerpointner aus Taching am See, der die alte Sorte seit den 1970er-Jahren anbaut, Matthias Kreuzeder, Biopionier Freilassing.



Wo das Brot herkommt

September

01 Fr	09 Sa	17 So	25 Mo 39
02 Sa	10 So	18 Mo 38	26 Di
03 So	11 Mo 37	19 Di	27 Mi
04 Mo 36	12 Di	20 Mi	28 Do
05 Di	13 Mi	21 Do	29 Fr
06 Mi	14 Do	22 Fr	30 Sa
07 Do	15 Fr	23 Sa	
08 Fr	16 Sa	24 So	

Ein Plädoyer für die Vielfalt



»Wo herkömmliche Arten aussterben, verlieren die Menschen etwas von ihrer Geschichte und Kultur.«

Pat Mooney, kanadischer Biodiversitäts- und Technologie-Experte; Alternativer Nobelpreis 1985

»Vielfalt ist eine Art Lebensversicherung für die Zukunft.«

Prof. Dr. Josef Settele, Co-Vorsitzender des UN-Weltbiodiversitätsrates

»Jede unserer heutigen Arten, Sorten und Rassen hat ihre ureigene Geschichte. Diese Geschichte zeugt von einem vielfältigen und je nach Kulturraum unterschiedlichen Austausch von Mensch und Natur.«

Prof. Dr. Veronika Bennholdt-Thomsen

»Vielleicht sollten wir künftig mehr Feldfrüchte anbauen, die zum Menschen passen, und sie so verarbeiten, dass sie bekömmlich werden.«

Mag.^a Gabriele Pfeffer, Ernährungswissenschaftlerin

»Besonders am Herzen liegt uns eine zeitgemäße Erneuerung einer verloren gegangenen Agrarkultur.«

Karl Ludwig Schweisfurth, Biopionier und Stifter

»Die Rekultivierung bedrohter historischer Arten ist eine kulinarische Bereicherung und stärkt eine zukunftsfähige Landwirtschaft.«

Sarah Wiener, Köchin, Autorin, Politikerin