Ein guter Boden für alte Getreidesorten

Teil 1: Auftakt der Serie „Bauerngold“

Altoberndorf mit Kirche St. Nikola, Aquarell von Franz Kulstrunk (1861–1944). Salzburg Museum. – Prof. Mag. Josef Standl

Laufen. „Die Geschichte eines Nahrungsmittels ist genauso wichtig wie die einer barocken Kirche“, lautet ein Leitspruch des Gründers der Slow-Food-Bewegung 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.

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 Nostalgiewert innehaben.

Dem Landschaftsökologen Heinz Marschalek gelang es 1996, in Straß in der Stadtgemeinde Laufen 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, welch 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 dieser Serie will die Heimatzeitung das Interesse der Leser für alte Getreidesorten wecken. – kez

„BAUERNGOLD“

Mit der Serie „Bauerngold“ möchte die Heimatzeitung auf alte Getreidesorten hinweisen, die früher in der Region weit verbreitet waren und heute eine Renaissance in der Forschung, auf den Feldern und in Backstuben erleben. Fotos sind dem Monatskalender „Bauerngold“ und dem gleichnamigen Buch entnommen, die Artikel beruhen auf dem Kalender. Mit freundlicher Genehmigung der Autoren Margarita Kwich und Rainer Georg Zehentner (bauerngold.com), die den Verein „Getreidelandsorten neu beleben e.V.“ gründeten.