

Ein Allgäuer Kulturgut – alte Dinkelsorte neu entdeckt

# *Der Babenhauser Rotvesen*



*Saatgut in den Händen.*  
Bild: © Daniel Delang/Öko-Modellregionen Bayern



Es begann mit einer Handvoll Getreidekörner. Heute sind neun Hektar Felder im Unterallgäu mit dem fast ausgestorbenen Saatgut bestellt. Die Donath-Mühle in Bad Wörishofen mahlt die geernteten Körner zu Mehl. Zwei regionale Bäckereien verarbeiten es zu Bio-Backwaren. Ein Vorzeigeprojekt im Allgäuer Ökolandbau, das weiter ausgebaut werden soll und hoffentlich noch viele Freunde und Mitmacher gewinnt. Im Gespräch mit Rebecca Petschke von der Öko-Modellregion Günztal erfahren wir mehr.



**D**er Wiederaufbau von heimischen, fast verschwundenen Getreidesorten soll nicht nur ein Wunschgedanke bleiben. Das dachte sich auch Michael Königberger, Landwirt vom Demeterhof in Westerheim. In Zusammenarbeit mit der Stiftung Kulturlandschaft Günztal und den Mitarbeitern der Öko-Modellregion Günztal startete er 2018 mit viel Engagement den Anbau des „Fuggers Babenhauser Zuchtvesen“, später umbenannt in „Babenhauser Rotvesen“ (Übrigens: Vesen ist ein alter Name für Dinkel). Seither vermehrt er das alte Korn auf seinen Feldern, erst als kostba-

*Die Öko-Modellregion Günztal will mit ihren Projekten die bäuerlichen Strukturen in der Region stärken und den Anteil an ökologisch bewirtschafteter Anbaufläche steigern.  
Bild: © Öko-Modellregion Günztal*

res Saatgut, dann als Getreide zur Mehlproduktion. „Er kümmert sich um den Erhalt in der Ursprungsregion und ist somit Teil der „SchatzBewahrer“-Initiative“, berichtet Rebecca Petschke. Sie ist Projektmanagerin bei der Öko-Modellregion Günztal und engagiert sich intensiv für das Wiederaufleben der alten Allgäuer Getreidesorten.

## Alte Sorten erhalten die genetische Vielfalt

Durch die Rekultivierung alter Sorten kann ein wichtiger Teil unserer traditionellen Nahrungsgrundlage gesichert werden, der sonst für immer verloren zu gehen droht. Schließlich geht es nicht nur um den Erhalt eines landwirtschaftlichen Kulturguts, sondern um ein sehr aktuelles Thema: Der genetischen Vielfalt von Nutzpflanzen, die ohne Herbizide und Pestizide natürlich heranwachsen dürfen. Hochleistungspflanzen vermehren sich immer mehr auf unseren Äckern und bedrohen so die Vielfalt der angebauten Getreidearten.



Bilder: © Öko-Modellregion Günztal

## Die staatlich anerkannte Öko-Modellregion Günztal

### Regionale Vielfalt mit regionalem Engagement

Sie ist ein Zusammenschluss von 15 Kommunen aus den Landkreisen Ostallgäu und Unterallgäu. Das Bachsystem der Günz bildet die Verbindungsachse der beteiligten Gemeinden. Charakteristisch für die Region ist die Milchwirtschaft und der hohe Grünlandanteil, der sich in Richtung Norden vermehrt mit Ackerbau vermischt. Hier im Günztal werden verschiedene Lebensmittel in Bio-Qualität produziert: Milch, Joghurt, Käse, Fleisch, Gemüse, Speisegetreide, Leinöl, Tempeh. Das übergeordnete Ziel ist, sowohl die Wertschöpfung als auch die Wertschätzung heimischer Bio-Produkte in der Region zu fördern und zu steigern.

#### Die engagierten Projekte der Organisation sind vielfältig:

- Regionale Kooperationen sollen Produzenten, Verarbeiter und Vermarkter sowie die Konsumenten zusammenbringen
- Weiterentwicklung von Streuobstkulturen für mehr Artenvielfalt
- Vermehrter Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Kitas, Schulen und Kantinen
- Kultivierung der schwarzen Bohne zu der Spezialität Tempeh im Allgäu
- Mit Hofführungen, Feldbegehungen und weiteren Aktionen die Wertschätzung der heimischen Bio-Produkte zu steigern
- Vergessene, heimische Getreidesorten wieder anzubauen und mit innovativen Bäckern als regionale Spezialität in die Ladentheke zurückzubringen, wie beispielsweise den Babenhauser Vesen

Die Öko-Modellregion Günztal ist eine von 35 Bayerischen Öko-Modellregionen, davon 3 im Allgäu (noch Ostallgäu und Oberallgäu/Kempton). Sie sind ein Baustein des Landesprogramms BioRegio Bayern 2020 des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und werden in BioRegio 2030 weitergeführt. Das Ziel ist bis zum Jahr 2030 einen Anteil von 30% ökologisch bewirtschafteter Fläche in Bayern zu erreichen.

Öko-Modellregion Günztal  
Bahnhofstraße 38  
87724 Ottobeuren

[www.oekomodellregion-guenztal.de](http://www.oekomodellregion-guenztal.de)  
[oekomodellregion@oberguenzburg.de](mailto:oekomodellregion@oberguenzburg.de)

Ansprechpartnerinnen:  
Miriam Marihart / mobil 0170 – 917 035 6  
Rebecca Petschke / mobil 0152 – 095 113 49

Aktuelle Termine und Veranstaltungen finden Sie auf der Homepage.



Und noch ein Aspekt sollte beachtet werden: Angesichts der Klimakrise ist der Erhalt alter Sorten besonders wichtig, denn sie sind meist genügsam, widerstandsfähig, gut an die regionalen Gegebenheiten angepasst und bergen genetisches Potenzial für die heutige Züchtung.

## Ein Kilo altes Saatgut ist ein Schatz

Aber lassen Sie uns von Anfang an berichten. Wie so vieles startete auch Michael Königsberger klein, nämlich mit einer Handvoll altem, aufbewahrtem Saatgut. Es wird ihm von der Landesanstalt für Landwirtschaft in Freising zur Verfügung gestellt.

Da in den letzten 100 Jahren auch in Bayern die Sortenvielfalt bei Kulturpflanzenarten stark abgenommen hat, wird in mehreren Projekten der Schutz der sogenannten alten Sorten gefördert. In einem Forschungsprojekt im Jahr 2015 wurden in einer Datenbank über 750 alte bayerische Sorten registriert. Einige davon wurden vor über 100 Jahren kultiviert und konnten sich gut an die jeweilige Region anpassen. Deren Anbau ist meist Mitte des 20. Jahrhunderts eingestellt worden.

Neue Züchtungen mit höherem Ertrag haben die alten Getreidesorten verdrängt. Fünf vielversprechende Sorten werden nun im Allgäu reaktiviert: Babenhauser Rotvesen (Dinkel), Lichtis Astra (Sommergerste), Lechfelder (Landweizen), Allgäuer Land (Landweizen) und Kaufbeurener Vierzeilige (Sommergerste). Landwirt Königsberger hat sich mit viel Herzblut in den Anbau der alten Getreidesorten gestürzt, schließlich wurden ihm die ersten Portionen Saatgut wie ein Schatz überreicht.

## Das Ur-„Schwabenkorn“, der Dinkel

Der Anbau von Dinkel war in Schwaben einst so verbreitet, dass man ihn auch das „Schwabenkorn“





nannte. Man geht davon aus, dass der Babenhauser Rotvesen Anfang des 20. Jahrhunderts die am meisten verbreitete Dinkelsorte in Bayerisch-Schwaben war. In alten Dokumenten der Gräflich Fuggerschen Gutsverwaltung Babenhausen fand man Aufzeichnungen, dass in Babenhausen 1911 die Sorte mit folgenden Merkmalen gezüchtet wurde: winter- und lagerfester Spelz mit hohem Ertrag und aufrechtstehender Ähre. Sie wird nun als kulturelles Erbe wiederbelebt und eignet sich bestens für den Ökolandbau.

Doch aller Anfang ist schwer. „Wir wussten 2018 nicht, wo die Reise hingeht. Im ersten Jahr wurde mit der Sense geerntet, im Bauernhofmuseum in Illerbeuren gedroschen, da es sehr kleine Mengen waren und wir erst einmal zur Saatgutgewinnung anbauen“, erinnert sich Petschke. Ab 2021 reichte dann die Ernte, um Mehl zu

mahlen. Und siehe da, die Ergebnisse erfreuen alle Beteiligten: Der als gefährdet eingestufte Babenhauser Vesen lässt sich gut verarbeiten, überzeugt geschmacklich durch eine besondere nussige Note, kann für alles verwendet werden (von Spätzle über Hefeteig bis hin zu Backwaren aller Art) und ergänzt so perfekt die regionale Produktpalette.

### **Boden und Saatkorn passen zusammen**

Ähnliches wird über den Allgäuer Landweizen berichtet. Aus den fünf ausgewählten alten Sorten haben sich diese beiden am besten bewährt. „In einem noch laufenden Forschungsprojekt werden die ernährungsphysiologischen und immunreaktiven Inhaltsstoffe untersucht. Von empfindlichen

*SchatzBewahrer  
Michael Königsberger  
vom Demeterhof in Westerheim:*

***„Ich war neugierig,  
wie und ob der Anbau  
der alten Sorte  
funktioniert.  
Und es funktioniert.  
Die alten Sorten kommen  
gut zurecht und  
unterscheiden sich  
nicht im Anbau.“***





Die fünf alten Getreidesorten: Babenhauser Rotvesen (Dinkel), Lichtis Astra (Sommergerste), Lechfelder (Landweizen), Allgäuer Land (Landweizen) und Kaufbeurener Vierzeilige (Sommergerste); Bild oben); so sieht die Verkaufspackung des Babenhauser Rotvesen vom Demeterhof Königsberger aus (Bild unten); Bilder: Edith Reithmann

Verbrauchern hören wir, dass sie das Getreide gut vertragen und das Brot sättigender ist“, so die Öko-Modellregion Günztal-Mitarbeiterin. Dass sich der Babenhauser Vesen im Unterallgäuer Boden wieder wohl fühlt, bestätigt Landwirt Königsberger: „Die Saatkörner erkennen, dass sie hier schon einmal waren.“ So kehrt eine ursprüngliche, bewährte Getreidesorte zurück ins Allgäu.

## Anbau der schwarzen Bohne

Jetzt geht es darum, die wiederbelebten Sorten sichtbar zu machen, die Vermarktung und Verbreitung zu fördern. Genauso wie die schwarze Bohne, ein weiteres aktuelles Projekt der Öko-Modellregion Günztal. Denn Hülsenfrüchte als pflanzliche Proteinlieferanten sind ein großes Thema in der deutschen Ernährungsstrategie. Die klimatischen Veränderungen ermöglichen der ursprünglich aus Mittelamerika stammenden schwarzen Bohne, im Allgäu eine neue Anbauheimat zu finden.

Seit drei Jahren ist sie fester kultivierter Bestandteil im Günztal. Die letzte Ernte konnte erstmals durch den regionalen Abnehmer Tempehmanufaktur probeweise erfolgreich verarbeitet werden. Auch ein Beitrag zur Diversität und zugleich

Pionierarbeit der örtlichen Landwirte.

## Wiederbelebung der alten Getreidesorten

„Unsere Arbeit besteht darin, Netzwerke aufzubauen, Öffentlichkeitsarbeit zu betreiben und die neuen, alten Produkte gut am Markt zu platzieren. Die Wiederbelebung der alten Getreidesorten ist ein Leuchtturmprojekt, das im Allgäu eine Nische finden und als Spezialität bekannt werden soll“, freut sich Rebecca Petschke.

Das Mehl des Babenhauser Vesen ist aktuell beim Demeterhof in Westerheim oder auf dem Wochenmarkt in Westerheim erhältlich. Weitere Verkaufsstellen sollen in diesem Jahr noch dazu kommen. Die daraus produzierten Backwaren gibt es derzeit bei Rapunzel in Legau und bei der Bäckerei Fässler in Mindelheim im Angebot. Wer selbst Interesse hat das Mehl zu vermarkten oder zu verarbeiten, kann sich gerne mit der Öko-Modellregion Günztal in Verbindung setzen.

Text: Edith Reithmann