

FOTOS: ELISABETH JAHRSTORFER



Die Slow-Food-Gruppe lauscht den Ausführungen von Stefan Schmutz (mit Spaten) im Weizenfeld vor dem Hof.

Raritäten im Anbau

Unter der Marke Chiemgaukorn vermarkten Stefan Schmutz und Julia Reimann ihre Urgetreide, Speiseöle, Linsen und andere Exoten direkt. Auf ihrem Betrieb im Chiemgau verwirklichen die Agraringenieure ihre Idee von Landwirtschaft.

Vielheit bewahren auf dem Feld und auf dem Teller“ heißt es auf der Hofbroschüre von Stefan Schmutz und Julia Reimann. Damit ist in wenigen Worten die Philosophie zusammengefasst, mit der die beiden ihren 70 ha Bioackerbaubetrieb in Weiding bei Trostberg nördlich des Chiemsees nach den Richtlinien von Naturland bewirtschaften. Auf dem Feld stehen neben Weizen und Roggen auch ackerbauliche Raritäten wie Einkorn, Emmer, Urdinkel, Braunhirse, Buchweizen, Lein, Leindotter, Hanf und nicht zuletzt Beluga-Linsen. „Alles, was gut schmeckt und Spaß macht, anzubauen“, sagt Stefan Schmutz. Im Ackerbau legt der Agraringenieur Wert darauf, dass der Boden immer bedeckt ist, um Humus aufzubauen. Dazu hat er naturnahe Anbausysteme mit ausgewogenen Fruchtfolgen entwickelt. Auf Klee gras folgt zwei Jahre Getreide und im vierten Jahr eine Leguminose.

„Sie funktionieren ähnlich, wie die natürlichen Pflanzenmischungen in Wiesen“, erklärt er. Er setzt dafür Mischkulturen, Zwischenfrüchte und Untersaaten im Getreide ein. So wird der Boden gut durchwurzelt. Nährstoffe und Wasser werden ide-

al ausgenutzt. Mit dem Wechsel von Gräsern und Kräutern wird außerdem ein ausgeglichenes Bodenleben gefördert. Wichtig ist den Biobauern auch, dass ihre Anbaumethode und die hohen und teils lichten Getreidebestände ein Gewinn für die Natur sind. Sie geben Feldhase, Feldlerche und Fasan Unterschlupf und den blütenbesuchenden Insekten Nahrung.

Mischkulturen als Teil des Anbausystems

Als Beispiel für eine Mischkultur stellt der Landwirt seinen Winterroggen vor, den er zusammen mit Weißklee und einem niedrig wachsenden Gras gesät hat. Jetzt im Winter ist das Feld auf den ersten Blick wirklich nicht von einer Wiese zu unterscheiden.

Nicht immer passt das Wetter für die Linsen

Auch Emmer, Buchweizen und Weißklee baut der Landwirt miteinander an. Ein anderes Beispiel sind die Linsen, die mit einem Sommergetreide als Stützfrucht wachsen, an dessen Halmen sich die schwache Pflanze anlehnt. Trotz Stütze ist der Anbau von Linsen hierzulande aber immer ein Risiko, weiß der Landwirt aus leidvoller Erfahrung. Denn eigentlich brauchen Linsen sommertrockene Klimata. In feuchten Jahren



tragen, können sie essen, wie sie von ihren Kunden weiß. In der Küche sind die Urgetreide gut zu verwerten. Einkorn und Emmer eignen sich gut für Plätzchen. Ein-

Die Produktpalette aus den vielen Getreidesorten und anderen Raritäten ist enorm.

Slow Food besucht Linsen-Produzent

Mit den produzierten Raritäten und den Nahrungsmitteln passt Chiemgaukorn in die Philosophie von Slow Food. Denn dem Verein geht es um den Erhalt der Esskultur, angefangen bei den Nutzpflanzen und -tieren bis zu den Rezepten. 2016, im internationalen UN-Jahr der Hülsenfrüchte, hat Slow Food die Linse, das ehemalige Arme-Leute-Essen, ins Zentrum der Aufmerksamkeit gerückt.

Um an einem Ort des Ursprungs mehr über die Linse zu erfahren, besuchten Mitglieder von Slow Food Deutschland am Slow-Food-Grün-

dungstag im Dezember in der Veranstaltungsreihe „Slow Food Wurzeltour“ den Hof von Julia Reimann und Stefan Schmutz.

„Die Linse passt wunderbar ins Slow-Food-Denken“, betonte Rupert Ebner, Mitglied im Vorstand von Slow Food Deutschland e. V. und Referent für Gesundheit, Klimaschutz und Umwelt der Stadt Ingolstadt. Die Linse wird weltweit angebaut und ist eine der ersten Ackerfrüchte der Menschheit. In Indien stellen Linsen (Dhal) mit Reis oder Weizenfladen die Hauptnahrung dar. Der größte Linsenpro-

duzent der Welt ist Kanada.

In Deutschland wurde der Linsenanbau aus klimatischen Gründen in 1950er-Jahren eingestellt. Mit Samen aus der Samenbank in St. Petersburg begannen Landwirte in der schwäbischen Alb vor rund 15 Jahren wieder mit dem Anbau der Alb-Leisa. Die fast ausgestorbene Linsensorte ist Passagier der Arche des Geschmacks von Slow Food und soll so wieder bekannter werden. Damit die Besucher mit allen Sinnen erfahren konnten, wie vielfältig die Linse in der Küche verwendet werden kann, hatte Julia Reimann Salate, Eintopf und Brot-aufstrich aus ihren Beluga-Linsen zum Verkosten zubereitet. **Eja**



Beluga-Linsen sind klein und dunkelgrün und lassen sich schnell zubereiten.

korn lasse sich super verbacken, da es mehr Gluten als Weizen enthält, informiert die experimentierfreudige Köchin. Aus dem Vollkornmehl lasse sich sogar dünner Strudelteig herstellen. Ein tolles Lebensmittel sei auch der Buchweizen. „Er macht satt und warm“, sagt die Landwirtin. Braunhirse ist dagegen eher ein Nahrungsergänzungsmittel, das sich durch einen hohen Gehalt an Kieselsäure und Mineralstoffen auszeichnet.

Bis auf die ausgemahlene Mehle, die in einer regionalen Mühle vermahlen werden, werden alle Produkte auf dem Hof hergestellt. Dazu haben die beiden mit viel tüfteln und ausprobieren mit gebrauchten Geräten eine hofeigene Getreideaufbereitung eingerichtet. Auch eine kleine Nudelmanufaktur gibt es, mit der Julia Reimann aus dem Urgetreide 13 verschiedene Nudelspezialitäten herstellt.

Nach der Erprobung verschiedener Linsensorten hat sich der Betrieb für den Anbau der Beluga-Linse entschieden. Die kleinen dunklen Körner sind kräftig im Geschmack, können ohne Einweichen gekocht werden und zerfallen nicht.

Gesunde Convenience-Produkte entwickelt

Damit die gesunden Getreide einfacher verkocht werden und so vermehrt in die Küchen Einzug halten können, hat Julia Reimann den „Bayerischen Reis“ aus einer Mischung von



Julia Reimann kümmert sich um die Vermarktung der Produkte.

Linsensalat

ZUTATEN (als Beilage für vier Personen):

1 große Tasse Beluga-Linsen,
2 Tassen Gemüsebrühe,
etwas Butter oder Öl,
evtl. Salz,
1 Knoblauchzehe, gepresst,
2 Mohrrüben, gerieben,
1/4 kleingeschnittene, gedünstete Lauch,
3 EL Leindotteröl,
2 EL Balsamico-Essig,
Pfeffer,
Salz.

ZUBEREITUNG:

Linsen und Gemüsebrühe aufkochen, dann bei geringer Hitze mit Deckel 20 Minuten köcheln lassen. Butter oder Öl hinzugeben, nach Bedarf evtl. salzen, gut durchmischen und weitere 5 Minuten zie-

FOTO: ELISABETH JAHRSTORFER



Der Linsensalat schmeckt sehr gut und ist schnell zubereitet.

hen lassen. Abkühlen lassen. Dann die gepresste Knoblauchzehe, die Mohrrüben und den Lauch verrühren und mit dem Leindotteröl, dem Balsamico-Essig sowie Pfeffer und Salz abschmecken. Fein sind noch geröstete Sonnenblumenkerne oder geröstete, gehackte Nüsse oder frische Kräuter dazu.

Julia Reimann

Einkorn-, Emmer- und Dinkelkörnern entwickelt. „Er lässt sich wie normaler Reis verwenden, als Beilage, Risotto, als Füllung für Gemüse oder süß als Milchreis“, sagt die Bäuerin. Damit die Getreidekörner in 20 – 25 Minuten fertig gekocht sind, wird die Schale angeraut. So kann das Wasser leichter in das Korn eindringen. Zwar geht dabei ein Teil der Ballaststoffe verloren, dafür hat der Verbraucher nun eine regionale Alternative zu Reis.



Stefan Schmutz probiert im Ackerbau viele Systeme aus.

Julia Reimann hat nun auch angefangen, aus ihren Rohstoffen gesunde Convenience-Produkte herzustellen: Backmischungen für Brote und Kuchen sowie Kochmischungen für die schnelle Küche. Ein Beispiel dafür ist das Bayerische Curry mit Beluga-Linsen, Urgetreide und Buchweizen sowie entsprechenden Gewürzen. Gekocht mit Kokosmilch und Wasser ist das Gericht in 25 Minuten fertig und kann nach Belieben mit gebratenem Gemüse verfeinert werden. Ein anderes sind die Chiemgauer-Emmer-Brownies mit wunderbar schokoladigem Geschmack.

Zweimal einen Preis für beste Bioprodukte

Dass die Produkte nicht nur gesund sind, sondern auch wirklich gut schmecken, zeigt ihr Erfolg im Wettbewerb „Bayerns beste Bioprodukte“ 2015: Der Bayerische Reis wurde mit Gold ausgezeichnet, das Leindotteröl mit Silber.

Weil nicht jeder Verbraucher weiß, wie er die „exotischen Produkte“ in der Küche verwendet, hat die Agraringenieurin professionell bebilderte Faltblätter erstellt. Darin werden zum Beispiel Linsen, Buchweizen, Urgetreide und Leindotteröl mit ihren besonderen Eigenschaften vorgestellt. Rezepte zeigen, wie man mit ihnen kocht. Die Convenience-Produkte sind mit ihren Zutaten beschrieben, wie man sie zubereitet und was als Beilage dazu passt.

„Das alles macht sehr viel Arbeit“, sagt Julia Reimann. Doch sie ist überzeugt, dass es die Mühe wert ist. Die in kleinen Mengen immer frisch hergestellten Lebensmittel sind von hervorragender Qualität. „Es macht einfach Spaß, tolle Produkte herzustellen, die wir ja auch selbst konsumieren.“

Elisabeth Jahrstorfer

Solidarische Landwirtschaft

Solidarische Landwirtschaft (Solawi) bietet Vorteile für Landwirte und Verbraucher. Die neue aid-Broschüre stellt das Konzept vor: Höfe oder Gärtnereien versorgen eine Gruppe von Verbrauchern mit Lebensmitteln. Diese wiederum finanzieren durch einen festgelegten Betrag die landwirtschaftliche Produktion.

Die Broschüre ist gedacht für Landwirte und Gärtner. Sie erfahren, wie eine Solawi funktioniert, welche Optionen diese Wirtschaftsform bietet und worauf sie bei einer Solawi-Gründung achten müssen. Anwerbung von Mitgliedern, Kommunikation, Finanzierungsmöglichkeiten sowie rechtliche und steuerliche Fragen sind weitere Aspekte, die dieser Leitfaden erläutert.

Aber auch Verbraucher, die hochwertige und regionale Lebensmittel

schätzen und sich einer Solawi anschließen möchten, finden in der Broschüre hilfreiche Informationen: Welche Kosten kommen auf mich zu, wenn

ich mich einer Verbrauchergemeinschaft anschließe? Wie bekomme ich meine Lebensmittel? Ist der Zeitaufwand für gemeinsame Arbeitseinsätze für mich leistbar? Zahlreiche Praxistipps greifen die wichtigsten Aspekte auf und geben allen, die sich mit der Gründung einer Solawi beschäftigen, konkrete Hilfestellung.

Drei Best-Practice-Beispiele zeigen, wie Solidarhöfe erfolgreich arbeiten. Einen ganz persönlichen Einblick in den Alltag einer Solawi vermitteln die Statements von Erzeugern und Mitgliedern.

aid-Broschüre „Solidarische Landwirtschaft – Gemeinschaftlich Lebensmittel produzieren“, 88 Seiten, Erstausgabe 2016, Bestell-Nr.: 1618, ISBN: 978-3-8308-1223-4, 5 € zzgl. 3 € Versand, aid infodienst e. V., Heilsbachstraße 16, 53123 Bonn, Tel. 038204-66544, Fax: 0228-8499-200, E-Mail: Bestellung@aid.de, Internet: www.aid-medienshop.de.



Wer studiert das Etikett?

In Deutschland scheint das Vertrauen in die Lebensmittelindustrie hoch zu sein. Nur 42 % gehen davon aus, dass zu Hause zubereitete Speisen sicherer sind als industriell gefertigte Produkte. Das ist ein Fazit einer Studie zu Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, an der mehr als 30 000 Verbraucher in 61 Ländern teilnahmen. Weltweit verzichten 64 % der Konsumenten bewusst auf Lebensmittel mit bestimmten Inhaltsstoffen – im Vergleich zu 44 % im europäischen Durchschnitt und 42 % der Deutschen. Nur ein Drittel der Deutschen möchte genau über die Zutaten der Produkte informiert

sein. In anderen europäischen Ländern studieren die Menschen häufiger das Etikett.

Über die Hälfte der deutschen Verbraucher ist bereit, für Produkte ohne unerwünschte Zusatzstoffe einen höheren Preis zu zahlen. Generell stehen sie Zusatzstoffen, die mit E-Nummern gekennzeichnet sind, aber weniger kritisch gegenüber als andere Europäer. Hierzulande versuchen 52 % der Befragten künstliche Farbstoffe, 53 % Konservierungsstoffe und 54 % Aromen zu vermeiden. Im EU-Durchschnitt sind es jeweils 60 % der Bürger, in der besonders skeptischen Ukraine sind es 80 %.

aid