



Hans-Jürgen Hölzmann, Joachim Pfannstiel-Wolf und Bäckermeister Norbert Büsch (v.l.) vor dem Emmerfeld in Vluyen.

FOTOS: ANDREAS WOHLEN

Bald gibt's leckeres Emmer-Brot

Bauern in der Region bauen dieses Jahr 30 Hektar Emmergetreide an. Bäckermeister Büsch hatte die Idee, die alte Sorte wieder bekannt zu machen

Von Klara Helmes

Neukirchen-Vluyen. Dass Verbraucher durchaus wissen, was gut ist, weiß auch Bäckermeister Norbert Büsch. Auf seine Initiative hin wächst nun auf einem großen Feld der Leyen Nesselrode GbR Schloss Bloemersheim nahe dem Tompshof in Vluyen das alte Getreide Emmer. „Das Brot schmeckt wirklich gut. Es hat eine herzhaft nussige Note und eine typische dunkle Farbe“, weiß der Brot-Sommelier.

Der Kamp-Lintforter Bäcker startete schon im letzten Jahr einen ersten Versuch, Emmer anzubauen. Ein kleiner Kreis von Ausgewählten hatte jetzt das Glück, den Prototyp des leckeren Emmerbrots (halb Emmer, halb Dinkel) zu kosten. Trost für alle anderen: Ab Oktober gibt es die Vollkornspezialität auch in den Bäckerläden zu kaufen. Denn zunächst muss das Getreide, das ein Vorläufer des heutigen Weizens ist, noch wachsen. Acht Landwirte beteiligen sich dieses Jahr am Anbau von insgesamt 30 Hektar Land in der



So sieht das Brot aus.



Emmer kommt wieder in Mode.

GESCHICHTE EINES ALTEN GETREIDES

■ Die Pflanze Emmer lässt sich bis 3000 v. Chr. zurückverfolgen. Seinen Ursprung hat Emmer im Nahen Osten, dort wird er seit über 10 000 Jahren angebaut.

■ Noch bei den Römern war Emmer der „Weizen von Rom“ und beliebtes Getreide. Emmer wurde später durch Züchtungen des heutigen Weizens verdrängt.

Region. Der Anbau sei, wie Bauer Joachim Pfannstiel-Wolf erläutert, nicht gerade einfach. Emmer sei empfindlich gegen Pilz, bringe deutlich weniger Ertrag (etwa ein Drittel) und brauche einen aufwändigen Arbeitsschritt mehr als Weizen: „Emmer trägt ähnlich wie

Dinkel Spelzen ums Korn. Die müssen in einer speziellen Anlage vor der Weiterverarbeitung entfernt werden“, schildert der Bauer.

Auch das Spritzen sei bei Emmer nicht in jedem Fall erlaubt. „Wir versuchen daher beispielsweise, durch das Walzen der jungen Pflan-

zen diese zu mehr verzweigtem Wuchs anzuregen. Was wiederum mehr Ähren bedeutet.“ Diese Methode sei alt und bewährt aber eben auch aufwändig. Zudem sei das Saatgut auch teurer als bei herkömmlichen Sorten.

Bei so viel benötigtem Spezialwissen war es gut, dass Norbert Büsch von Anfang an Fachleute der Landwirtschaftskammer mit ins Boot holte. Wie Hans-Jürgen Hölzmann: „Er ist der Dinkelpapst und weiß alles über altes Getreide“, erklärt Büsch.

Offene Türen eingearnt

Bei den Mitarbeitern der Kammer in Kleve rannte der Brot-Sommelier und Bäckermeister mit seiner Idee, Emmer wieder populär zu machen, offene Türen ein. Hölzmann: „Neben der Beratung der Landwirte wollen wir auch den geänderten Verbraucherwünschen entgegenkommen. Dabei freuen wir uns über fortschrittliche Ideen.“ Zumal bei dem aktuellen Projekt auch der regionale Anbau eine große Rolle spiele.