

Uraltes Korn wird wieder angebaut

Ein Landwirt aus Neukirchen-Vluyn zieht für die Bäckerei Büsch eine 10.000 Jahre alte Getreidesorte heran: den Emmer.

VON STEFAN GILSBACH

NEUKIRCHEN-VLUYN Auf einem Feld in der Nähe von Bloemersheim wächst seit dem vergangenen Jahr ein Stück Ernährungsgeschichte. Eine uralte Weizensorte, der Emmer, reift dort heran. Brote aus diesem Korn sollen demnächst in den Geschäften der Bäckerei Büsch erhältlich sein. Geschäftsführer Norbert Büsch und Landwirt Joachim Pfannstiel-Wolf präsentierten gestern am Rand des Feldes die ersten Backwaren aus dem Retro-Getreide. Das Mehl stammt aus der Probe-phase im vorigen Jahr, an der drei Landwirte teilnahmen.

Warum pflanzt jemand eine so alte Getreidesorte an? „Wir probieren gerne mal etwas aus“, sagt Pfannstiel-Wolf, der auf den Feldern der Leyen Nesselrode GbR sonst handelsübliches Getreide, Raps und Rüben heranzieht. Für ihn ist der Emmer eine Herausforderung. „Weizen anbauen kann jeder.“ Allerdings fallen bei der Verarbeitung der Emmer-Ähren mehr Arbeitsschritte an. „Das Korn wird gespelzt, das heißt, es wird von der Schutzhaut befreit“, erläutert Agraringenieur Hans-Jürgen Hölzmann von der Landwirtschaftskammer NRW, der ebenfalls aufs Feld gekommen ist.

Ein weiterer Punkt, der den Anbau von Emmer anspruchsvoll macht, ist die Tatsache, dass viele Pflanzenschutzmittel für diese Sorte nicht zugelassen sind. Für Brot-



Hans-Jürgen Hölzmann (links), Joachim Pfannstiel-Wolf (Mitte) und Norbert Büsch zeigen eine Emmer-Pflanze und die ersten Brote, die aus der Ernte des vergangenen Jahres gebacken wurden.

RP-FOTO: ARNULF STOFFEL

freunde, die gerne so naturbelassen wie möglich essen, dürfte das eher ein Kaufanreiz sein. Auf Fungizide, also Mittel gegen Pilze, kann der Landwirt allerdings nicht verzichten, denn für Pilze wie den Gelbrost ist Emmer anfällig. Im vergangenen Jahr habe er einen Ertrag von 60 Doppelzentnern erreicht, sagt Jo-

achim Pfannstiel-Wolf. Er hofft in diesem Jahr auf rund 90 Doppelzentner.

Abgesehen vom Reiz, auf den Spuren von Bäckerkollegen aus der Frühgeschichte zu wandeln, sieht Norbert Büsch ganz handfeste Gründe, warum Brot aus Emmer ein gutes Geschäft werden könnte: Die

Sorte gilt als bekömmlich für Allergiker und für solche Kunden, die Probleme mit Weizenbrot haben. Und es gibt natürlich seit Jahren einen Trend zu traditionellen Getreidearten, etwa dem Dinkel. In dem Emmerbrot, das Büsch aus der Ernte im Spätsommer dann im Herbst anbieten möchte, findet sich dann

INFO

Angebau seit 8000 vor Christi Geburt

Emmer zählt zu den ältesten kultivierten Getreidearten. Es gehört zur Gattung Weizen und entstand aus dessen Urform, dem Einkorn. Angebau wird der Emmer seit etwa 8000 v. Chr., anfangs im Nahen Osten, später auch in Europa. In der Römerzeit war er eine der gängigsten Getreidesorten. In vielen Ländern des Kontinents wird der Emmer seit einiger Zeit wiederentdeckt, etwa in Italien.

auch ein Anteil Dinkel. „Ein reines Spelzbrot“, sagt Fachmann Hans-Jürgen Hölzmann. Es wird freilich ein wenig mehr kosten als ein gängiges Brot aus modernem Weizen, meint Büsch. Acht Landwirte im Rheinland pflanzen zurzeit für die Bäckerei aus Kamp-Lintfort den Emmer an. Es sei ratsam, die Felder nicht alle in einem Landstrich zu haben, sonst könne schlechtes Wetter über einer Region die ganze Ernte gefährden, so der Bäckerei-Chef.

Für die Anwesenden gab es gestern auch eine Kostprobe des Emmer-Brottes mit etwas Butter drauf. Der Geschmack ist angenehm, nicht streng oder säuerlich. Norbert Büsch hofft, dass die Emmer-Brote ab Oktober den Kunden angeboten werden können.