

Gestern Feldbegehung in Ungetsheim: Verein „Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt“ fördert den Anbau von Emmer

Urgetreide soll nicht vergessen werden

Elf Monate auf dem Feld – Vielfältige Möglichkeiten der Verarbeitung – Bei Weizenunverträglichkeit: gute Alternative

UNGETSHEIM (cz) – Um die biologische Vielfalt zu erhalten, hat der Verein „Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt“ zusammen mit sechs Landwirten in Mittelfranken den Anbau des Urgetreides Emmer gefördert. Bei einer Feldbegehung auf einem Emmeracker in Ungetsheim (Stadt Feuchtwangen) wurden gestern Erfolge gezeigt.

Der Verein „Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt“ bemüht sich, im Rahmen des Jahres der biologischen Vielfalt das Urgetreide Emmer wieder bekannter zu machen und vor dem Aussterben zu retten. „Vor einigen Jahren war das Urgetreide fast ausgestorben“, erklärte Landwirt Gerhard Binder bei einer Feldbegehung. Er baut seit 2001 Emmer an. Emmer ist eine der ältesten Getreidearten. Aus ihm wurde der Weizen gezüchtet.

Der Verein stelle eine Art Netzwerk für die Landwirte dar, so Heiner Sindel, Vorsitzender vom „Artenreichen Land“. „Neben dem Erhalt des Getreides ist der Emmeranbau auch eine Möglichkeit, um der heimischen Tierwelt eine Lebensgrundlage zu geben“, sagte Sindel. „Da das Getreide rund elf Monate auf dem Feld steht, können sich in dieser Zeit kleinere Tiere dort ohne Gefahr aufhalten. Dabei hilft, dass das Getreide nicht so eng angepflanzt wird wie andere Sorten.“

„Um das Ziel einer biologischen Vielfalt zu erreichen, müssen wir so viele regionale Produkte wie möglich im Markt etablieren“, sagte Sindel. Nur über regionale Produkte, in einem weltweiten Netzwerk vertrieben, sei Artenvielfalt möglich.

Auf dem zwei Hektar großen Feld in Ungetsheim wird Winteremmer im September angepflanzt. Im August



Bei einer Feldbegehung wurden das Urgetreide Emmer und mögliche Produkte daraus vorgestellt (von links): Landwirt Gerhard Binder, Martin Schneider vom Landwirtschaftsamt, Heiner Sindel vom Verein „Artenreiches Land“, Bezirkstagspräsident Richard Bartsch und Josef Göppel, Vorsitzender des Deutschen Verbands für Landschaftspflege. Foto: Ziegler

wird er geerntet. Nicht nur im Anbau, sondern auch in der Verarbeitung mussten die Landwirte in den ersten Jahren einige Experimente wagen, um mit dem Urgetreide zurechtzukommen, erzählte Binder. „Nachdem wir uns vor ungefähr drei Jahren für den Winteremmer entschieden haben, machen wir nur noch gute Erfahrungen.“ Nachdem die Experimente beim An-

bau erfolgreich waren, ging es an die Produktentwicklung. Auch hier waren einige Experimente nötig. Aus dem Mehl des Emmers können eine Vielzahl an Produkten hergestellt werden, unter anderem Nudeln und Brötchen. Das Getreide eignet sich aber auch für Bier und Schnaps.

„Gerade für Leute, die eine Weizenunverträglichkeit haben, ist Emmer

gut geeignet“, sagte Binder. Auch bei der Verarbeitung passe der Emmer gut in die heutige Zeit: Die meisten Emmerprodukte haben nur eine sehr kurze Verarbeitungszeit. Am „Tag der Regionen“ in Bad Windsheim am 9. und 10. Oktober werde das Getreide Emmer vorgestellt und zum Schwerpunkt gemacht, kündigte Bezirkstagspräsident Richard Bartsch an.