



BÄCKER UND KUNDEN BEGEISTERT

→ Populationsweizen überzeugt im Ofen

Das Krustenbrot aus heterogenem Populationsweizen ist ein Gemeinschaftswerk von Wissenschaft, Landwirtschaft, Müller- und Backhandwerk.

AUTORINNEN, AUTOREN:

Torsten Siegmeier und Odette Weedon, Uni Kassel, Anke Kähler, Berufsverband Die Freien Bäcker, Annette Haak, Kompetenzzentrum Ökolandbau Baden-Württemberg

DARUM GEHT'S:

Heterogene Weizenpopulationen sorgen für Klimaresilienz und mehr Vielfalt auf dem Acker und in der Bäckerei. Im BAKWERT-Projekt testen Bäcker heterogene Getreide für hochwertige Backwaren.

Extremwetter und Ernteaussfälle machen Landwirt:innen immer mehr zu schaffen. Ein vielversprechender Ansatz zum Umgang mit den Folgen des Klimawandels ist der Anbau heterogener Weizenpopulationen. Dabei handelt es sich um „moderne Landrassen“, die mittels gezielter Durchkreuzung aus modernen Winterweizensorten oder -linien hergestellt werden. Die große genetische Vielfalt solcher heterogenen Weizenpopulationen puffert schwankende Umweltbedingungen und Stress auf dem Acker ab. Langjährige Forschungsergebnisse der Universität Kassel sowie die Landessortenversuche in Baden-Württemberg haben gezeigt, dass sich so im ökologischen Weizenanbau tendenziell eine höhere

Stabilität bei Erntemengen und besonders deutlich bei Qualitäten (Protein-, Klebergehalt, Sedimentationswert) erreichen lässt. Gerade Stabilität wird angesichts schwankender Anbaubedingungen, eines sich dynamisch wandelnden Spektrums an Krankheitsregenern und häufiger Wetterextreme immer wichtiger. Das gilt nicht nur für die Erzeuger:innen, die vom Verkauf der Ernte leben, sondern auch für die regionalen Partner:innen, die auf eine verlässliche Rohstoffversorgung und gleichbleibende Backqualität angewiesen sind.

Um den Anbau klimarobuster Pflanzen zu unterstützen, hat die Bundesregierung in ihrem Koalitionsvertrag die Förderung von Populationsorten vereinbart. Mit der neuen EU-Ökoverordnung gibt es jetzt einen rechtlichen Rahmen für Saatguterzeugung, Anbau und Vermarktung von „heterogenem ökologischen Material“ und damit auch für Populationen.

Wertschöpfung in der Kette

Im BÖLN-Projekt BAKWERT „Bewertung und Akzeptanz heterogener Weizenpopulationen in ökologischen Wertschöpfungsketten“ haben sich seit Sommer 2020 Praktiker:innen, die Universität Kassel, das Kompetenzzentrum Ökolandbau Baden-Württemberg (LTZ-Augustenberg) sowie der Berufsverband Die Freien Bäcker e. V. zusammengesunden, um Anbau,

Verarbeitung und Vermarktung heterogener Weizenpopulationen voranzubringen. Zehn ökologische Partnerbetriebe, davon fünf Bioland-Betriebe, bauen in drei Regionen die Weizenpopulation Brandes von der Forschung & Züchtung Dottenfelderhof und die OpenSource-Population EQuality von der Universität Kassel an. Anschließend vermahlen drei Mühlen das heterogene Getreide regional und beliefern 14 am Projekt beteiligte Bäckereien. Von Januar bis März 2022 fand die erste von zwei Backkampagnen unter dem Motto „POP.Kruste“ statt.

Überzeugende Backqualitäten

Aus dem Populationsweizen der Ernte 2021 stellten die Partnermühlen unterschiedliche Mahlergebnisse her: Auszugsmehle (Type 550/1050), Ruch- sowie Vollkornmehl. Die Qualitätsparameter der heterogenen Populationen waren insgesamt mit den Standard-Öko-Weizenmehlen der beteiligten Mühlen vergleichbar. Bei Fallzahl und Feuchtklebergehalt schnitten die Populationen etwas besser, beim Proteingehalt etwas schlechter ab als die Vergleichsmehle. Signifikante Qualitätsunterschiede zeigten sich jedoch nicht.

Trotz lokal ungünstiger Anbaubedingungen in der Saison 2020/21 sowie der teils relativ niedrigen Proteingehalte waren alle Bäckereien mit den Mehleigenschaften zufrieden. „Das Ruchmehl hat eine spannende Textur. Auch die anderen Mehle lassen sich so gut verarbeiten, dass wir aktuell für unser gesamtes Weizensortiment den POP-Weizen verwenden“, so Jörg Meffert von der Bio-Bäckerei Meffert in Lemgo.

Es erfordert allerdings handwerkliches Können, um regionale Rohstoffe so zu verarbeiten, dass die Kund:innen mit dem Gebäck wirklich zufrieden sind. „Die Zufriedenheit der Kundschaft mit der Qualität unseres Produktes steht immer im Fokus. Egal, welche großartigen Ziele im Hintergrund stehen“, so Jürgen Fink, Bäckermeister aus Steinau an der StraÙe. Dank ihres großen handwerklichen Know-hows konnten sich die Bäcker:innen in wenig Zeit auf den neuen Rohstoff einstellen und daraus nach kurzer Testphase

„Die Mehle lassen sich so gut verarbeiten, dass wir für unser gesamtes Weizensortiment den POP-Weizen verwenden“

Jörg Meffert, Bio-Bäckerei Meffert

hochwertige Backwaren herstellen. Anpassungen waren vor allem bei den Knetzeiten, der Zugabe der Wassermenge und der Dauer der Teigruhe nötig.

Von klassischen Brezen der Bäckerei Königsbäck in Stuttgart bis zu Schokobrioche der Bäckerei Fink in Steinau – die Qualität der Backwaren überzeugte durchweg. Bereits jetzt haben alle Bäckereien die

nächste Lieferung von Mehl aus heterogenen Populationen angefragt. „Unser Aktionsbrot, die POP-Kruste aus Ruchmehl mit Schwarzkümmel und Walnüssen, ist schnell zum neuen Lieblingsbrot unserer Kunden avanciert. Wir haben viel positives Feedback bekommen“, freut sich Christian Lecht von der Bio-Bäckerei Backwerk in Hannover. Nach Erfahrung der Bäckereien ist es allerdings herausfordernd, der Kundschaft die komplexen Zusammenhänge von Pflanzenzüchtung, ressourcenschonendem Anbau und Klimawandel näherzubringen.

Im Schulterschluss mit Erzeugern

Die am BAKWERT-Projekt beteiligten Bäcker:innen wollen aktiv an Lösungen für den Anbau von Getreide unter den Bedingungen des Klimawandels mitarbeiten. Sie alle sind in kurze, regionale Wertschöpfungsketten eingebunden und abhängig von regionalen Rohstoffangeboten. Dieser unmittelbare Bezug zur Landwirtschaft hat ihr Interesse an den heterogenen Populationen geweckt. Praktikable zukunftsfähige Lösungen lassen sich aus Sicht der Bäcker:innen nur im Schulterschluss mit den landwirtschaftlichen Partnerbetrieben, den regionalen Mühlen und – in diesem Fall – gemeinsam mit der Forschung entwickeln. „Wir tauschen uns intensiv mit den Erzeugern aus, von denen wir unsere Rohstoffe beziehen. Wir haben schon über das Projekt hinaus POP-Weizen bei unseren Partnern bestellt“, erklärt Klaus Späth von der Bioland-Bäckerei Weber in Winnenden. „Besonders angesichts der aktuellen Lage müssen wir Ertragssicherheit in Verbindung mit einer umfassend nachhaltigen Wirtschaftsweise und langfristig verbindlichen, fairen, regionalen Beziehungen in den Fokus unseres Handelns rücken“, ist sich der engagierte Bäcker sicher. Das Potenzial regionaler Absatzmärkte für Landwirt:innen, die sich mit Innovationen wie dem POP-Weizen beschäftigen, wird hier deutlich.

Resilienz durch Diversität

„Unsere Partnerschaften beruhen auf gegenseitigem Vertrauen“, bekräftigt Weizenzüchter Johannes Müller vom Biolandhof Müller-Oelbke. „Denn wir wissen einfach nicht, was kommen wird.“ Die letzten Jahre hätten gezeigt, dass es verstärkt auf die Selbstregulation von Ackerbausystemen ankommt, um den ökologischen und wirtschaftlichen Erfolg besonders in regionalen Wertschöpfungsketten sicherzustellen. Diversität sei hier ein wichtiger Lösungsansatz und die heterogenen Weizenpopulationen eine Möglichkeit der Anpassung. Den Ansatz, Resilienz durch Diversität auf dem Weizenacker zu schaffen, sehen die Projekt-Beteiligten auf das gesamte Ernährungssystem übertragbar. Vielfältige Wertschöpfungsketten und (Handwerks-)Betriebe sowie Menschen mit ihren individuellen Fertigkeiten und Kenntnissen sind die Grundlage für Anpassungsfähigkeit und damit Ernährungssicherheit. ←

Mehr Infos: www.weizenvielfalt.de, www.pop-kruste.de