

# Besinnung auf bodenständige Sorten und Rassen

„Wildshuter Feldgespräche“ – Wissensgewinn um Wert und Anspruch fast vergessener Züchtungen für Bauern und Verbraucher

**Wildshut/Laufen.** Beim ersten der „Wildshuter Feldgespräche“ – der neuen Gesprächsreihe am Stiegl-Gut Wildshut (auf österreichischer Seite der Salzach auf Höhe Fridolfing) widmete sich gestern eine hochkarätige Runde dem Thema „Vielfalt am Hof statt Monokultur im Kopf – Können Kreislaufwirtschaft und Artenvielfalt unserer Essen retten?“ Das Stiegl-Gut vereint nicht nur Gastronomie, Brauerei und Brennerei, sondern widmet sich in der Landwirtschaft vor allem dem Erhalt und der Vermehrung alter Nutzpflanzen und Nutztierassen.

Bereits seit 2006 experimentiert das Stiegl-Gut in Wildshut (seit 1994 als Bio-Landwirtschaft geführt) mit der Rekultivierung alter Getreidesorten und mit Mischfruchtanbau. Kultiviert werden unter anderem Emmer, Dinkel, Schwarze Nacktgerste, Alpine Pfluengerste, Schwarzer Hafer und Bordeaux Weizen. Geplant sei außerdem eine Versuchsreihe mit Purpur Weizen und mit Laufener Weizen, der noch vor Jahrzehnten in der Region um Laufen auf beiden Seiten der Salzach typisch war.

In engem Kontakt mit der Akademie für Naturschutz in Laufen hat Bio-Bauer Manfred Eisl aus St. Georgen bereits erste Erfahrungen mit dem einst regionaltypischen Getreide und setzt große Hoffnung in die Rekultivierung der fast vergessenen Sorte. Das Saatgut stammt übrigens aus dem landwirtschaftlichen Betrieb der Justiz-



**Nachhaltige Landwirtschaft** und Qualitätserzeugnisse mit unverwechselbarem Geschmack standen im Mittelpunkt der ersten „Wildshuter Feldgespräche“. Im Bild: Dokumentarfilmer Valentim Thurn (2. v.l.), Fachpublizist Severin Corti, Wildshut-Gutsverwalter Franz Zehentner und Gastro-Trendsetter Didi Maier jun. aus Salzburg im Gespräch, moderiert von Alexandra Picker (links).

– Fotos: ede



**Das Stieglgut** in Wildshut bot im April den für eine Urbier-Präsentation nach einem 5000 Jahre alten Rezept der Sumerer.

vollzugsanstalt in Laufen-Lebenuau. Der Laufener Weizen verspreche durch seinen hohen Wuchs eine bessere Anpassung an das feuchte Klima der Region sagt, der erfahrene Bio-Landwirt, der die Gastronomie in Wildshut außerdem mit frischem Bauernbrot beliefert.

„Die Pflanze ist in unserer Region heimisch und entspricht auch den Bedingungen dieser

Gegend, die nördlich des Alpenhauptkamms relativ viel Niederschläge bringt. Außerdem ist sie pilzresistent, und durch das hohe Wachstum von hohen Halmen können ihr auch Unkräuter relativ wenig anhaben. Die Halme werden mannshoch. Dadurch braucht auch nicht gespritzt zu werden. Das bewirkt wiederum eine Artenvielfalt an Blumen für die Bienen“, erklärt Eisl.

In den vergangenen Jahrzehnten sind viele der alten und regionaltypischen Sorten, die sich über Jahrhunderte an Böden und Klima angepasst hatten, von Standard- und Massen-Saatgut verdrängt worden.

Dabei versprechen gerade die regionaltypischen Sorten oft Lebensmittel, die auch von allergieempfindlichen Menschen gut vertragen werden. „Wir wollen außerdem gemeinsam her-



**Robuste Mangalitzta** Schweine, eine alte Haustierrasse, fühlen sich im weiten Auslaufgehege des Gutes Wildshut sawohl.

ausfinden, welche Getreidesorten aufgrund ihres jeweiligen Eiweiß-Gehalts und Charakters sich am besten fürs Brotbacken und welche am besten fürs Bierbrauen geeignet sind“, sagen Guts-Chef Franz Zehentner und Bauer Manfred Eisl.

Den gleichen Ansatz in der Rückbesinnung auf angestammte Sorten verfolgen auch Landwirte in der Ökomodell-Region

Waginger See. Hier gebe es bereits erste Kontakte zwischen Bio-Landwirten auf beiden Seiten der Salzach, bestätigen Bio-Landwirt Manfred Eisl und Dr. Wolfram Adelman von der Bayerischen Akademie für Naturschutz und Landespflege (ANL) in Laufen. Eine Kooperation der Ökomodell-Region mit dem Stiegl-Gut gebe es derzeit noch nicht, könne aber durchaus interessant werden, sagt Franz Zehentner.

Das Getreide aus Wildshut findet mittlerweile nicht nur in der Stiegl-Brauerei in Salzburg Verwendung, sondern wird aus der Mälzerei auch an andere Brauereien abgegeben. Auch Kleinbrauer aus Bayern zählen mittlerweile zu den Kunden.

Mittelfristig sei auch daran gedacht, die Getreidesorten als Saatgut zu verkaufen. Aktuell läuft das Zertifizierungsverfahren. Dass so was nicht von heute auf morgen geschehen könne, erklärt Gutsverwalter Zehentner mit dem Hinweis, dass man zum Beispiel bei der Alpinen Pfluengerste, die aktuell zum Brauen der Spezialität „Wildshuter Sortenspiel“ zum Einsatz komme, mit ein paar Hand voll Körnern begonnen habe. Außerdem fahndet das Gut stets nach weiteren „vergessenen“ Sorten, um sie wiederzubeleben.

Das wiedererlangte Wissen um die alten Sorten, ihr Potenzial und ihre Ansprüche behalten die Wildshuter nicht für sich, sondern geben es auch an die rund 300 Vertragsbauern, die die Stiegl-Brauerei beliefern, sowie an Verbraucher weiter. – ede