Abbildung 1
Der österreichische Bio-Landwirt Manfred Eisl in seinem Feld des Laufener Landweizens (Foto: Wolfram Adelmann, ANL).

Wolfram Adelmann, Selina Eschenbach, Leonie Freilinger, Andreas Schwaighofer und Peter Loreth

Laufener Landweizen: Eine Regionalsorte für eine naturgerechte Landwirtschaft und faire Wertschöpfung

Billige Lebensmittel – industrielle Agrarlandschaft – Insektensterben: der kausale Zusammenhang zwischen diesen Begriffen sollte bekannt sein. Zum Glück ist unsere Landwirtschaft wesentlich vielfältiger und setzt dem etwas entgegen! Dieser Artikel berichtet über das grenzüberschreitende Engagement von Landwirten, Verarbeitern und Vermarktern, eine alte Regionalsorte zu erhalten: den Laufener Landweizen. Es ist eine kleine Erfolgsgeschichte im Grenzgebiet des bayerischen Rupertiwinkels und des Salzburger Alpenvorlandes, die Biodiversität im biologischen Anbau fördert, faire Preise in der Wertschöpfungskette ermöglicht und sich durch enge regionale Kooperation zwischen Naturschutz, Landwirtschaft und Verarbeitern auszeichnet. Sie soll zum Nachdenken und Nachahmen anregen und sie zeigt, wie solche regionalen Initiativen durch die enge Zusammenarbeit einzelner Akteure zum Erfolg gebracht werden können. Die Bayerische Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL) leitete das gemeinsame Projekt mit der Biosphärenregion Berchtesgadener Land und Bio Austria.

Jede Idee braucht ihre Zeit

Weitgehend unbeachtet kümmerten sich das Freilichtmuseum Amerang und einzelne Landwirte seit mehreren Jahrzehnten um den Fortbestand des Laufener Landweizens. Unabhängig davon entdeckte 1996 der Landschaftsökologe Heinz Marschalek noch 40 Körner in der Genbank Braunschweig und kultivierte diese auf dem damaligen Feldflorareservat der ANL. Seine Idee war es, mit dem Wiederanbau dieser regionalen Sorte auch die reichhaltige Ackerkrautvielfalt zu fördern: Gut für die Natur, gut für die regionalen Produzenten. Aber er erntete nur Kopfschütteln: Seine Idee sei „rückwärtsgewandt". Wieso sollte sich ein Landwirt mit einer alten Sorte herumplagen, wenn die etablierten Weizensorten doch ertragreicher seien?

Abbildung 2
Der Laufener Landweizen ist ein Grannenweizen (Foto: Wolfram Adelmann, ANL).

Gut zwanzig Jahre später trifft dieselbe Idee auf fruchtbaren Boden. Was hat sich seitdem geändert? Die moderne konventionelle Landwirtschaft muss sich zunehmend mit ihren Folgeerscheinungen auseinandersetzen, wie dem Insektensterben, der Grundwasserbelastung durch Nährstoffüberschüsse und einer zunehmend pestizidbelasteten Natur. Aber auch die Abhängigkeit von marktdominierenden Agrarkonzernen, die das Saatgut, Anbaumethoden und Produktionsmittel scheinbar diktieren, bringen immer mehr Landwirte zum Nachdenken. Der Wunsch nach selbst produziertem Saatgut und mehr Unabhängigkeit beim Anbau ist groß. Die biologische Landwirtschaft wächst seitdem langsam, aber stetig. Eine zunehmend wichtige Rolle spielt dabei die regionale Vermarktung, mit kurzen Transportwegen, der Einbindung des regionalen Handwerks und mit möglichst wenigen Zwischenstufen beim Verkauf. Immer mehr Verbraucher hinterfragen, woher die Lebensmittel stammen – ein Trend weg vom anonymen Billigprodukt. Einkaufen in der eigenen Heimat entwickelt sich langsam zu einer Lebenseinstellung.

Abbildung 3 Der bayerische Bio-Landwirt Mathias Spiegelsberger ist einer der 34 engagierten Anbauer des Laufener Landweizens im Rupertiwinkel und Salzburger Alpenvorland (Foto: Familie Spiegelsberger).

Unter den aktuellen Umständen wird auch eine ertragsschwächere regionale Weizensorte wie der Laufener Landweizen attraktiver. Die Zahlungsbereitschaft für Produkte mit regionaler Herkunft ist wesentlich größer – im biologischen Anbau erst recht. Immerhin 28 % der Verbraucher zeigen eine erhöhte Zahlungsbereitschaft für Produkte mit „ökologischem Mehrwert" (vergleiche Kwich 2017b). Das hat nichts mit einem Luxusdenken und -handeln einer finanziellen Oberschicht zu tun – im Gegenteil: Es ist eine stetig wachsende Bewegung, die erkannt hat, dass ein „immer-billiger" zu Lasten der Umwelt, des sozialen Gefüges zwischen Bauern und regionalem Handwerk und somit auch zu Lasten des lokalen Arbeitsmarktes geht.

Der Laufener Landweizen – eine urwüchsige Regionalsorte

Der Laufener Landweizen sieht urwüchsig aus: Charakteristisch sind die langen Grannen an den Ähren, welche den aktuellen Weizenzüchtungen fehlen. Er wächst mit bis zu 1,50 m bis 2,00 m Höhe markant hoch. Die Halme zeigen sich dabei erstaunlich windstabil, wenn der Landweizen nicht zu stark gedüngt wird und so langsamer aufwächst. Mit schwacher bis mäßiger Düngung (zum Beispiel Mistdüngung) und einer geringen Saatdichte von 130 bis 160 kg/ha (etwa 65 % der üblichen Einsaatmenge) können die besten Ergebnisse erzielt werden.

Seine Erträge lagen 2017 im Mittel bei 2,3 Tonnen pro Hektar, etwa 50 % weniger als bei vergleichbaren Bioweizen im Anbaugebiet. Auf guten Standorten können bis zu 3 Tonnen Ertrag erzielt werden. Der für den Bio-Anbau wichtige Strohertrag ist dabei mindestens doppelt so hoch. Das Mehl hat eine gute Qualität und gute Backeigenschaften.

Wesentliche Ergebnisse des Projektes

Alle Gutachten sind als Volltext auf der Homepage der ANL abrufbar: www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen.

Die Herkunft

Weizen wurde im Rupertiwinkel schon lange als besonders wertvolles Getreide geschätzt. Regional wurden dabei unterschiedliche Sorten angebaut, die durch bäuerliche Auslese entstanden sind. Was sich bewährte, wurde weiter vermehrt und über

Das Interreg-Kleinprojekt Laufener Landweizen – Entwicklung eines Markenkerns

In dem deutsch-österreichischen Interreg-Projekt arbeiteten Naturschützer, Bauern, Müller, Bäcker und Brauer eng zusammen, denn vom ökologischen Anbau des Laufener Landweizens profitieren auch selten gewordene Tiere und Pflanzen. Im Zentrum stehen eine naturgerechte Produktion, regionale und faire Wertschöpfung und eigenverantwortliches Handeln eines jeden Einzelnen.

Ziel des Projektes, war es

- den Laufener Landweizen als grenzüberschreitende regionale Marke zu etablieren,
- den ökologischen Anbau dieser gefährdeten Kultursorte dauerhaft zu sichern und
- ein grenzüberschreitendes Netzwerk von Naturschutz, Landwirtschaft und Vermarktung aufzubauen und so das einzigartige Natur- und Kulturerbe zu erhalten.

Methoden/Inhalt

- Vergabe einer wissenschaftlich fundierten Inhaltsstoffanalyse (SGS 2017) und ernährungsphysiologischen Auswertung (Pfeffer 2017), um mögliche Produktrichtungen unter dem Aspekt „Gesundheit" zu finden
- Vergabe einer Recherche zur Historie beziehungsweise regionalen Identität (Historienanalyse von Kwich 2017a)
- Ausarbeitung „Landschaftsästhetische und ökologische Mehrwerte" (Freilinger 2017)
- Entwicklung eines wertebasierten Markenkerns (Kwich 2017b) und einer darauf zugeschnittenen Öffentlichkeitsarbeit
- Pflege des Netzwerkes über Runde Tische und Zukunftswerkstätten
- Veröffentlichung aller Projektergebnisse

Die Bayerische Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL) leitete das Projekt und wurde von ihren Projektpartnern, der Biosphärenregion Berchtesgadener Land und Bio Austria, tatkräftig unterstützt. Finanziert wurde das Projekt im Rahmen des EFRE-Kleinprojektefonds (Interreg Österreich-Bayern 2014–2020) und fachlich begleitet durch die EUREGIO Salzburg – Berchtesgadener Land – Traunstein. Alle weiterführenden Informationen über das Projekt und dessen Ergebnisse sind erhältlich unter: www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen.

Abbildung 4 Logo des Interreg-Programms Österreich Bayern 2014–2020.

Generationen angebaut. Das exakte Alter einer Sorte lässt sich leider kaum feststellen; selbst namentliche Nennungen in historischen Schriften beweisen nicht, ob die vorliegende Sorte wirklich eine „originäre Sorte" ist. Das urwüchsige Erscheinungsbild und das Profil der Inhaltstoffe des heutigen Laufener Landweizens weisen jedoch darauf hin. Die Dokumentation des Anbaus konnte gesichert bis 1976 nachvollzogen werden. Davor finden sich nur wenige Nennungen in den gesichteten Quellen (Kwich 2017a).

Besondere Inhaltsstoffe

Eine Vielzahl von Inhaltsstoffen wurde lebensmitteltechnisch analysiert (SGS 2017). Bei beiden Ernten aus 2016 und 2017 wurden Proben eines konventionell produzierten Mehlweizens mit dem Laufener Landweizen des gleichen Standorts verglichen. Eine Ernährungsphysiologin interpretierte die Konzentrationen bestimmter Stoffe und ordnete die Ergebnisse ernährungsphysiologisch ein (Pfeffer 2017). Bestimmte Mineralstoffe wie Silizium liegen im Landweizen in sehr hoher Konzentration vor. Silizium ist beispielsweise für das Immunsystem und die Knochenbildung bedeutsam. Ebenso erstaunlich ist der hohe Gehalt an Carotinoiden (bis zum 12-Fachen gegenüber den Vergleichswerten eines konventionellen Standardmehlweizens). Diese sind wichtig für den Schutz der Haut vor Sonneneinstrahlung. Zudem konnte eine Vielzahl weiterer gesundheitsförderlicher Stoffe nachgewiesen werden. Das vollständige Potenzial konnte jedoch noch nicht abschließend ermittelt werden. Bei alten Sorten wird wiederholt eine erhöhte Bekömmlichkeit festgestellt (vergleiche Kwich 2017b). Speziell für den Laufener Landweizen ist diese Frage noch offen, wenngleich eine Vielzahl von Einzelberichten und Beobachtungen auf eine gute Bekömmlichkeit hindeuten.

Die Ökologie

Ob sich Felder des Laufener Landweizens hinsichtlich der Ackerwildkrautvielfalt von anderen Getreidesorten aus biologischem und konventionellem Anbau unterscheiden, war Kernfrage der ökologischen Analyse (Freilinger 2017). Die konventionell bewirtschafteten Vergleichsfelder wiesen eine stark verarmte Ackerwildkrautvielfalt auf. Auf den biologisch bewirtschafteten Untersuchungsflächen konnten viermal mehr Arten nachgewiesen werden.

Abbildung 5
Der Laufener Landweizen ist im Frühsommer ein echter „Hingucker" (Foto: Wolfram Adelmann, ANL).

Zwischen biologisch bewirtschafteten Wintergetreiden und biologisch produziertem Laufener Landweizen, zeigten sich keine signifikanten Unterschiede, lediglich die Deckung der Wildkräuter war im Landweizen erhöht. Der Laufener Landweizen ist aus naturschutzfachlicher Sicht dennoch besonders geeignet für den biologischen Anbau. Durch geringe Saatdichte und hohen Wuchs bietet er Raum für diverse Ackerwildkräuter: Auf seinen Feldern wurden 74 Ackerwildkräuter nachgewiesen, darunter sehr seltene Arten, wie Kornrade (*Agrostemma githago*), Ackerrittersporn (*Consolida regalis*), Frauenspiegel (*Legousia speculum-veneris*), Lämmersalat (*Arnoseris minima*) und Ackerröte (*Sherardia arvensis*). Daneben treten auch häufige, jedoch landschaftsästhetisch sehr schöne und auffällige Arten auf, wie Mohn, Kornblume und Kamille.

Wichtig ist festzustellen, dass der Laufener Landweizen ausschließlich im biologischen Anbau den vorhandenen Ackerwildkräutern entsprechenden Lebensraum bietet. Die eigentliche Ursache für die Artenvielfalt liegt in der überdurchschnittlich langen Tradition des Biolandbaus in der Region: Der bayerische Rupertiwinkel ist eine Wiege der ökologischen Landwirtschaft mit einzelnen Pionieren, die seit über 40 Jahren aktiv sind. Auch auf der Salzburger Seite haben wir es mit einer Ausnahmelandschaft zu tun: Hier liegt der Anteil des biologischen Anbaus bei über 50 % der landwirtschaftlichen Fläche und ist somit europäischer Spitzenreiter. Artenreichtum auf den Ackerflächen ist hier in Verbindung mit biologischer Landwirtschaft unmittelbar erlebbar.

Der Markenkern

Die Synthese eines wertebasierten Markenkerns (Kwich 2017b) fasst alle Ergebnisse zusammen und stellt die Beziehung zum regionalen Markt her. Wertebasiert bedeutet, soziale, ökologische und ökonomische Werte in die Entwicklung einer Dachmarke „Laufener Landweizen" miteinfließen zu lassen. Eine enge Einbindung aller Akteure war daher ein zentrales Element. In einer dreistufigen „Zukunftswerkstatt Laufener Landweizen" wurden Interessierte aus Politik, Naturschutz, Landwirtschaft, Handwerk, Handel und Regionalförderung eingebunden, um die Leitsätze zum Laufener Landweizen zu entwickeln. Ein Tipp für alle Nachahmer: Der Einsatz eines professionellen Moderators ist hier eine absolut zu empfehlende Investition!

Der Markenkern beinhaltet auch mögliche Marketingstrategien, die den Bekanntheitsgrad des Laufener Landweizens erhöhen können. Er ist somit eine zentrale Richtschnur für eine dauerhafte Etablierung des Laufener Landweizens (Kwich 2017b). Für Nachahmer von Regionalinitiativen lohnt sich ein tieferer Blick in die Synthese zum Markenkern: Er bewertet Nachfrage und Markt, identifiziert Alleinstellungsmerkmale und bietet weitere Produktempfehlungen. Eine wertvolle Basis, um den Anbau des Landweizens über das Projekt hinaus zu fördern.

Abbildung 6 Bauer, Handwerker, Naturschützer und Lokalpolitiker entwickeln gemeinsam: Die Zukunftswerkstatt zum Laufener Landweizen war eine wahre Ideenschmiede.

Vielfalt in der Landschaft, Vielfalt bei Produkten durch eine faire Wertschöpfung

Der Laufener Landweizen wird mittlerweile von vier bayerischen und sieben österreichischen Bäckern verarbeitet. Bemerkenswert ist der offene und grenzüberschreitende Austausch unter den Bäckern, die ihre Erfahrungen zum Beispiel mit der aufwendigeren Teigführung und Verarbeitung austauschen. Der Laufener Landweizen ist kein Weizen einer Standardbrotbackmischung, sondern braucht handwerkliches Geschick und echtes Können. Die Vielfalt der Produkte mit Laufener Landweizen wächst stetig, seien es verschiedene Brote oder Süßgebäck. In Österreich haben sich die Bäcker mit Unterstützung von Bio Austria unter dem Namen „BioBrot Salzburg" zusammengeschlossen und eine eigene Werbekampagne und Probeverkostung („Schnupperwochen") von Laufener Landweizen durchgeführt. Das zeigt, dass der einzelne Bäcker nicht alleine handeln muss und durch regionale Zusammenschlüsse eine tatkräftige Gemeinschaft entstehen kann. Konkurrenz befürchten die lokalen Bäcker untereinander nicht, da der klassische „Bäcker vor Ort" seine eigene lokale Stammkundschaft hat.

Wichtig ist auch hier der kurze Weg zwischen Landwirt, Mühle und Bäcker, um eine faire Wertschöpfung zu erschwinglichen Preisen für den Verbraucher zu ermöglichen. Landweizenprodukte kosten mehr: Aktuell liegt ein Bio-Landweizenbrot im Schnitt bei plus 15–20 % gegenüber anderen Biobroten. Der Grund liegt am höheren Einkaufspreis beim Landwirt, an den kleineren und dadurch arbeitsintensiveren Verarbeitungsmengen beim Müller und an der aufwendigeren Verarbeitung beim Bäcker. Neben dem von Haus aus geringeren Ertrag, trägt der Landwirt zusätzlich ein höheres Risiko im Anbau. Hier müssen noch Erfahrungen gesammelt werden, wie der Landweizen optimiert angebaut werden kann, ohne Inhaltsstoffe oder Naturschutzaspekte zu vernachlässigen. Letztendlich entscheiden jedoch die Qualität und der Geschmack des jeweiligen Produktes über dessen langfristige Etablierung. Hier wird die Zukunft zeigen, wo der Laufener Landweizen seine Nische findet.

Der wichtigste Motor: Engagierte Menschen!

Ein großes Dankeschön gilt den vielen engagierten Beteiligten, die es alle verdient hätten, in diesem Artikel namentlich genannt zu werden – eine Übersicht der engagierten Landwirte, handwerklichen Verarbeitern und unterstützenden Organisationen gibt es auf der Projekt-Homepage. Lesen Sie dort auch die Statements einzelner Akteure, warum sie sich für den Landweizen einsetzen: www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen.

Abbildung 7 Vielfalt der Brote aus und mit Laufener Landweizen, hier aus der Initiative „BioBrot-Salzburg" (Foto: Markus Danner, Bio Austria).

Trotz eines vergleichsweise geringen Budgets von 25.000 Euro, wurde mit diesem Interreg-Kleinprojekt ein Impuls für die Region ausgelöst. Die Netzwerkarbeit, Analysen und Ergebnisse im Rahmen des Projektes haben wesentlich dazu beigetragen. Hier sei besonders den beiden Auftragnehmerinnen Gabrielle Pfeffer und Margarita Kwich gedankt: Ihr Engagement und Einsatz ging weit über ihren Auftrag hinaus! Sarah Scheidler und Stefan Rubach von der EuRegio Salzburg – Berchtesgadener Land – Traunstein gilt unser besonderer Dank für die Unterstützung bei der Projektfinanzierung und -durchführung.

Das Projekt hat sich im Wesentlichen jedoch durch das ehrenamtliche Engagement der vielen einzelnen Beteiligten getragen und ist somit ein wunderbares Beispiel dafür, dass nicht nur die großen und finanzstarken Projekte Ergebnisse liefern. Alleine dieses Netzwerk von gut 70 engagierten Personen und 17 Organisationen, quer über alle Interessensgruppen hinweg, ist für sich der größte Erfolg. Ihnen allen sei hiermit herzlich gedankt!

Ausblick: Biodiversität durch Regionalität

Die Erhaltung der biologischen Vielfalt unser Agrarlandschaft, kurz Agrobiodiversität, umfasst nicht nur die Vielfalt der Arten und Lebensräume, sondern auch ihre genetische Vielfalt, wie die der Kultursorten. Bayern hat dabei einiges zu bieten: Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

(LfL) evaluiert gerade in einem Projekt eine Liste mit über 700 Getreidesorten mit regionalem Bezug. Ein wahrer Fundus für alle Regionen!

Schlüssel für einen regional verankerten Naturschutz sind eigenverantwortlich handelnde Landwirte, die naturgerecht und ökonomisch wirtschaften können, und die Stärkung des lokalen Handwerks. Diese Idee ist nicht neu, sie ist ein Grundprinzip der Entwicklung nachhaltigen Wirtschaftens, wie sie etwa in den Zielen der Biosphärenregion verankert sind. Jedoch erst wenn Produkte mit einer sichtbaren Identität zur Natur und Region entstehen, steigt auch die Zahlungsbereitschaft beim Verbraucher. Wenn sie dabei dem Motto des Trägers des Alternativen Nobelpreises Leopold Kohr „Small is beautiful!" folgt, dann läuft sie auch nicht Gefahr, von großen „Playern" wieder vereinnahmt zu werden.

Der Laufener Landweizen steht aktuell an einem wichtigen Wendepunkt. Die kommenden Jahre werden zeigen, ob sich diese wiederentdeckte Urweizensorte am Markt etablieren kann. Das Projekt hat wichtige Bausteine geschaffen: Die Grundlagen für ein Marketing und die grundsätzliche Ausrichtung für die Weiterentwicklung von Produkten. Letztlich liegt die Entscheidung bei den Engagierten in der Region sowie denen, die zukünftig mitmachen wollen. Eine regionale Wertschöpfung kombiniert mit in einer naturgerechten ökologischen Landwirtschaft: Das ist eigentlich ein Erfolgsrezept, das wir überall gebrauchen können!

Literatur

Freilinger, L. (2017): Die Ackerwildkrautflora des Laufener Landweizens im Vergleich zu Wintergetreiden im konventionellen und im biologischem Anbau. – www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen/doc/ackerwildkrauflora_des_laufener_landweizens_im_vergleich.pdf.

Kwich, M. (2017a): Herkunft und regionale Identität des Laufener Landweizens. – www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen/doc/laufener_landweizen_endbericht.pdf.

Kwich, M. (2017b): Laufener Landweizen – Synthese eines Markenkerns. – www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen/doc/laufener_landweizen_markenkernsynthese_endbericht.pdf.

Pfeffer, G. (2017): Interpretation der Inhaltsstoffe des Laufener Landweizens. – www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen/doc/interpretation_inhaltsstoffe_pfeffer_2016.pdf.

SGS (2017): SGS Germany GmbH – Ergebnisse der Kornprobenanalysen. Ernte 2017. – Prüfbericht 3550787; www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen/doc/kornanalyse_ernte_2017_veroeffentlicht.pdf.

Autoren und Autorinnen

Wolfram Adelmann,
Jahrgang 1974.
Studium der Biologie und Geografie in Düsseldorf und Marburg, Promotion und Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Technischen Universität München von 2001 bis 2009. Im Anschluss Wissenschaftler an der Bayerischen Landesanstalt für Wald und Forstwirtschaft und seit 2012 an der ANL im Fachbereich Angewandte Forschung und Internationale Zusammenarbeit beschäftigt.

Bayerische Akademie für Naturschutz
und Landschaftspflege (ANL)
+49 8682 8963-55
wolfram.adelmann@anl.bayern.de

Selina Eschenbach
+49 8682 8963-52
Selina.eschenbach@anl.bayern.de

Leonie Freilinger
leonie.freilinger@hotmail.com

DI Andreas Schwaighofer
+43 662 870571-313
andreas.schwaighofer@bio-austria.at

Dr. Peter Loreth
+49 8651 773-540
Peter.Loreth@reg-ob.bayern.de

Zitiervorschlag

Adelmann, W., Eschenbach, S., Freilinger, L., Schwaighofer, A. & Loreth, P. (2018): Laufener Landweizen: Eine Regionalsorte für eine naturgerechte Landwirtschaft und faire Wertschöpfung. – ANLiegen Natur 40(1): 89–94, Laufen; www.anl.bayern.de/publikationen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Anliegen Natur

Jahr/Year: 2018

Band/Volume: 40_1_2018

Autor(en)/Author(s): Adelmann Wolfram, Eschenbach Selina, Freilinger Leonie, Schwaighofer Andreas, Loreth Peter

Artikel/Article: Laufener Landweizen: Eine Regionalsorte für eine naturgerechte Landwirtschaft und faire Wertschöpfung 89-94