Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

BÖL BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Wiederentdeckung regionaler Getreide-Landsorten zur nachhaltigen Herstellung von Bio-Lebensmittelspezialitäten (ReBIOscover)

Hintergrund, Ergebnisse und Empfehlungen für die Praxis

Abb. 1: Weihenstephaner Emmer auf dem Feld

Steckbrief

Ökologisch angebaute Landsorten von Weizen, Roggen und Gerste wurden im Vergleich zu modernen Sorten hinsichtlich ihres Eignungs-, Gesundheits- und Genusswerts charakterisiert. Das ReBIOscover-Projekt trug maßgeblich dazu bei, die Bekanntheit von Landsorten zu steigern und Landwirtschaft, Mühlen und Bäckereien zu vernetzen. Zudem hat es vielfältige strategische Ansätze für die Vermarktung und Kommunikation an Verbraucher und Verbraucherinnen entwickelt.

Projektlaufzeit: 01/2021 – 06/2024

Empfehlungen für die Praxis

Landsorten sind in der Region beliebt

Ökologisch erzeugte Lebensmittel sind in Deutschland ein starker Wachstumsmarkt mit einem Zuwachs von 5 % von 2022 bis 2023. Im Vorjahr hat die Bio-Branche ein Gesamtvolumen von über 16 Mrd. EUR erziehlt. Alte Getreidesorten passen gut zu den Prinzipien des Ökolandbaus. Eine beispielhafte Erfolgsgeschichte für die Nutzung von Landsorten für Bio-Lebensmittelspezialitäten ist die des Laufener Landweizens, der vor etwa zwanzig Jahren wiederentdeckt wurde und sich heute in der Region Berchtesgadener Land – Traunstein sehr großer Beliebtheit erfreut.

Vernetzung aller Stakeholder führt zum Erfolg

Der Austausch von

- Kontakten und Informationen,
- wissenschaftlichen Fortschritten bei Zucht und Ertrag,
- Erkenntnissen zu ernährungsphysiologischen sowie geschmacklichen Eigenschaften,
- ersten Erfolgsgeschichten aus der Praxis,

trägt am besten dazu bei, eine wachsende Vordenker- und Nachahmer-Community entstehen zu lassen. Durch enge Vernetzung entlang der Wertschöpfungskette und Marketingstrategien für verschiedene Zielgruppen haben die Getreide-Landsorten ein großes Potential für eine Wiederentdeckung.

„Wenn ich unser Brot aus regionalen Getreide-Landsorten aus dem Ofen hole, werden Kindheitserinnerungen wach. Es duftet und schmeckt nach Tradition, auf die beste Art.“

Elisabeth Schmeller

Abb. 2: Kostenfreie Werbemittel
https://www.kern.bayern.de/publikationen/352551/

Wissenstransfer / Vernetzung

© Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau
www.bundesprogramm.de / www.oekolandbau.de

Hintergrund

Landsorten sind traditionelle, züchterisch wenig oder nicht bearbeitete, genetisch oft heterogene Pflanzenpopulationen, die regional besonders gut an die natürliche und kulturelle landwirtschaftliche Umwelt angepasst sind.

Angesichts der in den Medien kontrovers geführten Debatte um industriell gefertigte Lebensmittel und der Zunahme von Allergien und Unverträglichkeiten gegenüber Weizen in der Bevölkerung, fragen Verbraucher und Verbraucherinnen vermehrt nach Getreideprodukten, die ökologisch, nachhaltig, regional und traditionell handwerklich, z.B. unter Verwendung von Sauerteig, gefertigt wurden. Diese assoziieren sie mit gutem Geschmack und wertvollen Inhaltsstoffen sowie mit einer bewussten und gesunden Ernährung.

Abb. 3: Weihenstephaner Wildeinkorn auf dem Feld

Ergebnisse

Zentrale Hypothese des Projektes war es, dass industriell gefertigte Getreideprodukte heutzutage mehr immunreaktive und weniger ernährungsphysiologisch positive Inhaltsstoffe enthalten als ökologisch-traditionell gefertigte Getreideprodukte, weil sich moderne Weizensorten durch die Züchtung im Vergleich zu ursprünglichen Landsorten in ihrer inhaltsstofflichen Zusammensetzung unterscheiden. Die während des Projekts durchgeführten Analysen haben diese Hypothese nicht bestätigt. Es waren keine nennenswerten Unterschiede im Proteingehalt, der Proteinzusammensetzung und beim Anteil der immunreaktiven Stoffe wie Amylase/Trypsin-Inhibitoren (ATI) bei den alten und modernen Sorten nachweisbar. Dies gilt auch für das Vorkommen an ernährungsphysiologisch positiven Inhaltsstoffen wie Vitaminen.

Die Landsorten eigneten sich sehr gut zur Verarbeitung zu Backwaren. Ein gesundheitlicher Mehrwert gegenüber modernen Zuchtsorten konnte hingegen nicht erwiesen werden.

Psychosoziale Vorteile wie Gesundheit und Natürlichkeit spielen eine wichtige Rolle beim Kauf von Brot aus alten Getreidesorten. Basierend auf den Ergebnissen einer quantitativen Erhebung wurden die Leiterketten „Unterstützung kleiner Betriebe – Erhaltung lokaler Arbeit – Universalismus“ und „Landsorte – Guter Geschmack – Genuss – Hedonismus“ für die Entwicklung von Werbematerialien ausgewählt. Chancen für die erfolgreiche Vermarktung alter Getreidesorten sehen die Stakeholder und Stakeholderinnen vorrangig in dem Alleinstellungsmerkmal gegenüber Mitbewerbern und Mitbewerberinnen, neuen Märkten/ Zielgruppen und der betrieblichen Zukunftsfähigkeit. Wichtig ist es hierfür, die Bekanntheit alter Landsorten zu fördern, sowohl in der Lebensmittelherstellung, als auch bei Verbrauchern und Verbraucherinnen. Um eine anhaltende, stabile Nachfrage entlang der gesamten Wertschöpfungskette bis hin zu den Endverbrauchern und Endverbraucherinnen langfristig aufzubauen, ist primär Voraussetzung, dass Erzeugerinnen und Erzeuger mit Verarbeitungsbetrieben vernetzt sind und die Verbraucher und Verbraucherinnen von den Vorteilen dieser Produkte wissen.

Abb. 4: Moderner Weichweizen auf dem Feld im Vergleich zu Landsorten

Die ausführlichen Ergebnisse des Projekts 2819OE021 finden Sie unter:
https://orgprints.org/id/eprint/39126/

Weitere Informationen:
https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/269259/index.php

Projektbeteiligte:

Prof. Dr. Katharina Scherf, Karlsruher Institut für Technologie
Dr. Klaus Fleißner, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Prof. Dr. Jutta Roosen, Technische Universität München
Dr. Martin Kussmann, Kompetenzzentrum für Ernährung

Kontakt:
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
Kaiserstraße 12, 76131 Karlsruhe
Prof. Dr. Katharina Scherf
katharina.scherf@tum.de/ Tel. +40 (0)8161 71-2719

Abb. 1, 3 und 4 © Katharina Scherf
Abb. 2 © TUM/KErn