**Pressekonferenz am Fachtag Einkorn, Emmer, Dinkel 2015**

**Die Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim lädt zusammen mit dem Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V. am 7. Juli 2015 zum Fachtag Einkorn, Emmer, Dinkel ein.**

Ort: Versuchsstation für Agrarwissenschaften der Universität Hohenheim, Teilstation Heidfeldhof

**Teilnehmer der Pressekonferenz:**

* Dr. Friedrich Longin, Leiter des Arbeitsgebietes Weizen der Landessaatzuchtanstalt an der Universität Hohenheim
* Reinhard Hecker, Landwirt der Erzeugergemeinschaft KraichgauKorn
* Andreas Kofler, Geschäftsführer des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk und des Baden-Württembergischen Müllerbundes
* Jochen Ziegler, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie an der Universität Hohenheim
* Karl Schmitz, SchapfenMühle Ulm

**Referenten / Feld-Demonstrationen:**

* Ines Schwabe, Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft: Einkorn, Emmer und Dinkel - Anbauempfehlungen (Ergebnisse aus den Anbauversuchen in Thüringen)
* Reinhard Hecker und Karl Schmitz (s.o.): Einkorn, Emmer, Dinkel aus Sicht des Praktikers
* Katrin Lehmann, Marktgesellschaft mbH der Naturland Betriebe: Marktchancen von Einkorn und Emmer – Vermarktung über Bäckereien
* Jochen Ziegler (s.o.): Ernährungsphysiologisch interessante Inhaltsstoffe in alten Weizenarten
* Dr. Friedrich Longin (s.o.): Wie sieht Einkorn, Emmer und Dinkel im Feld aus? – Besichtigung der Versuchsfelder der Universität Hohenheim
* Dipl.-Ing (FH) Mark Raith, Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim: Neues zum Waldstaudenroggen – Feldführung mit Vorstellung alternativer Anbaukonzepte

**Presse-Statements:**

**Dr. Friedrich Longin, Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim**

Alte Getreidearten sind beim Verbraucher in. Einkorn und Emmer gehören zu den ältesten Getreidearten, die Menschen nutzen. Sie waren die zwei wichtigen Arten in der neolithischen Revolution, als die Menschen vor gut 12.000 Jahren vom Jäger und Sammler zum sesshaften Landwirt wurden. Dinkel war das Getreide der Alemannen. Alle drei Arten sind wieder sehr im Kommen. Das liegt an den besonderen Geschmackserlebnissen in Brot, Pasta und Getränken, der Rückbesinnung auf Altes und an dem Interesse des Verbrauchers, gesunde, schmackhafte Spezialitäten möglichst aus regionalem Anbau zu konsumieren.

Einkorn hat deutlich mehr Mineralstoffe als die beiden anderen Arten und vor allem den höchsten Gehalt an Carotinoiden, insbesondere Lutein. Dieses spielt eine zentrale Rolle für die Sehkraft und das zentrale Nervensystem. Einkorn hat das Potenzial zum "Golden Wheat" und ist im Gegensatz zum "Golden Rice" natürlich ohne Gentechnik geschaffen.

Einkorn, Emmer und Dinkel enthalten alle Gluten und sind somit nicht verträglich für Zöliakiepatienten. Allerdings wird sehr häufig von vor allem jungen Verbrauchern berichtet, dass beim Konsum von Brotweizen Unverträglichkeiten wie Bauchgrimmen und Flatulenzen auftreten, die beim Verzehr von Dinkel ausbleiben.

Der Dinkelanbau wurde 2015 stark ausgebaut, somit ist eine große Ernte und eine gute Versorgung im konventionellen Landbau zu erwarten. Im Ökolandbau wird es dahingegen wieder knapp. Bei Emmer und Einkorn ist die Versorgungslage eher dünn. Hier gilt es, möglichst schnell stabile Produktionsketten zu schaffen - vom Landwirt über den Müller bis hin zum Endprodukthersteller.

Wichtig ist, dass Einkorn, Emmer und Dinkel nicht an der Börse gehandelt werden. Das heißt, wenn es in der Region keine Ware gibt, ist es sehr schwer bis unmöglich, woanders die Ware zu beschaffen. Umso mehr sind verlässliche Partnerschaften in der Produktionskette mit gezieltem Vertragsanbau notwendig. Und bei Knappheit gilt es, die Gründe dem Verbraucher zu erklären.

Auf dem Feld am Heidfeldhof sind verschiedene Sorten von Einkorn, Emmer und Dinkel zu besichtigen. Im Dinkel ist es der Landessaatzuchtanstalt gelungen, standfeste Sorten zu züchten wie Divimar, Zollernspelz, Badenstern und Filderstolz, die gut versorgt mit Dünger sehr hohe Erträge liefern. Beim Einkorn und Emmer gibt es bisher nur langstrohige Sorten, die bei Wind im Feld leicht umkippen. Die Züchter arbeiten daher gerade intensiv daran, die Standfestigkeit beim Emmer und Einkorn zu verbessern.

Derzeit empfehlen sie bei Emmer die Sorten Ramses und Heuholzer Kolben und bei Einkorn die Sorten Tifi und Svenskaja. Landwirte sollten unbedingt eine gute Saatgutqualität nur von diesen Sorten einkaufen. Andere Landsorten oder Hofsorten sind zwar im Internet oder bei manch einem Landwirt zu haben, doch sie sind im Anbau schwierig, meistens von schlechter Qualität und nicht vom Saatgutprofi vermehrt. Daher machen sie im Anbau und der Verarbeitung große Probleme.

**Reinhard Hecker, Landwirt der Erzeugergemeinschaft KraichgauKorn**

Emmer und Einkorn lassen sich im Feld erfolgreich produzieren. Allerdings ist landwirtschaftliches Geschick und Wissen nötig. So sind aktuelle Emmer- und Einkornsorten sehr langstrohig und kippen gerne bei stärkerem Wind um – Landwirte reden dabei von Lager. Oberste Priorität hat deswegen im Anbau von Emmer und Einkorn die Standfestigkeit – also wenig düngen und ggf. chemische Halmverkürzer nehmen.

Der Anbau ist vergleichbar mit dem Anbau der beliebten alten Dinkelsorte Oberkulmer Rotkorn. Natürlich haben Emmer und Einkorn geringere Erträge als Brotweizen oder moderne Dinkelsorten. Deshalb ist der Anbau für den Landwirt nur rentabel, wenn er einen Preisaufschlag erhält. Einkorn, Emmer und Dinkel eignen sich gleichermaßen für den Anbau im konventionellen wie ökologischem Landbau und lockern die Fruchtfolgen auf.

**Andreas Kofler, Geschäftsführer des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk und des Baden-Württembergischen Müllerbundes**

In der Verarbeitung zu Brot und Gebäck sind Einkorn, Emmer und Dinkel anders als moderner Brotweizen. Sie geben klebrig-fließende Teige, aber mit handwerklichem Können wie lange Teigführung, Sauerteig, reduzierte Knetdauer und Knettemperatur lassen sich unvergleichlich gute Produkte schaffen.

Das ist eine große Chance für das Bäckerhandwerk, sich in dem hart umkämpften Bäckermarkt mit einzigartigen Spezialitäten zu behaupten. Ein weiterer interessanter Punkt ist die Möglichkeit, mit Einkorn, Emmer und Dinkel eine regionale Produktionskette aufzubauen, worauf der Verbraucher berechtigterweise immer mehr besteht.

**Jochen Ziegler, Lehrstuhl Technologie und Analytik pflanzlicher Lebensmittel, Universität Hohenheim**

Die alten Weizenarten Einkorn, Emmer und Dinkel weisen ein interessantes Spektrum an gesundheitsförderlichen Inhaltsstoffen auf. Vollkornmehle dieser Arten können wichtige Ernährungsquellen für die Vitamine B1, B3, B6 und E sein. Im Vergleich mit Weichweizen enthält Einkorn zudem die 6 bis 10-fache Menge an Lutein, welches im menschlichen Auge als UV-Filter und Antioxidans wirkt. Auf diese Weise schützt es die Funktionsweise der Netzhaut. Da der Körper Lutein selbst nicht bilden kann und es deshalb mit der Nahrung aufgenommen werden muss, stellen Einkorn und daraus hergestellte Produkte eine wertvolle Ergänzung in der Ernährung dar.

**Karl Schmitz, SchapfenMühle Ulm**

Ernährungsbewusste Verbraucher suchen zunehmend nach Produktalternativen zum klassischen Weizen. Dinkel hat sich hier schon fest etabliert. Die SchapfenMühle aus Ulm gilt als Dinkelspezialist und lässt nun schon seit über 20 Jahren Dinkel im Vertragsanbau anbauen. Sie verarbeitet das Spelzgetreide zu Mehlen, Schroten, Grieß, Flocken und Mühlen-Vormischungen, die zur Herstellung von Broten, Brötchen und Feingebäcken verwendet werden.

Neu im Trend sind Emmer und Einkorn als weitere Urgetreidesorten. Die SchapfenMühle hat mit Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn eine neue deklarationsfreundliche Mühlen-Vormischung auf der Grundlage natürlicher Getreiderohstoffe entwickelt. Wesentliche Bestandteile sind entspelzte und mit Hilfe von Wasserdampf und Druck weiterverarbeitete Emmerkörner (gepuffter Emmer) und Dinkel. Der dafür eingesetzte Emmer stammt aus Vertragsanbau mit der regionalen Landwirtschaft.

**Katrin Lehmann, Marktgesellschaft mbH der Naturland Betriebe**

Emmer, Einkorn und vor allem Dinkel haben Marktpotenzial. Die aktuellen Trends nach Ursprünglichkeit, Regionalität und gesundheitsfördernden und -erhaltenden Inhaltsstoffen unterstützen die Vermarktung von den Produkten aus Emmer, Einkorn oder Dinkel.

Zurzeit schwanken Angebot und Nachfrage noch von Jahr zu Jahr. In Deutschland und der Schweiz gibt es Bäcker, die Produkte aus diesen Kulturen im Sortiment führen und erfolgreich verkaufen. Landwirte sind immer wieder auch an dem Anbau von für sie neuen Kulturen interessiert, wenn Vermarktungschancen bestehen.

Nach einer Untersuchung am Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) im EU-Projekt HealthyMinorCereals kann die Vermarktung, u.a. über Bäckereien, gefördert werden: Um hohe Transportkosten bei kleineren Mengen zu umgehen und das Getreide regelmäßig in ausreichender und gleichbleibender Qualität zur Verfügung zu haben, empfiehlt es sich für den Bäcker regionale Kooperationen aufzubauen oder auch die Vermittlung regionaler Akteure z.B. durch Erzeugergemeinschaften zu nutzen. Sie können Akteure von der Saatgutbereitstellung bis zur Verarbeitung koordinieren.

Unterstützungen durch Informationsmaterial und die Vernetzung von Bäckereien im Hinblick auf die Verarbeitungsmethoden und die Bewerbung der Kulturen bei den Kunden können zusätzlich hilfreich sein. Der Mehrwert dieser Kulturen soll stetig weitertransportiert werden, um die Bekanntheit bei den Konsumenten und Konsumentinnen zusätzlich zu steigern und mögliche höhere Preise zu erklären. Neben der Bewerbung der besonderen Inhaltstoffe und des außergewöhnlichen Geschmacks können auch Themen wie Biodiversität und regionale Wertschöpfungsketten als Verkaufsargumente für Produkte aus Emmer, Einkorn und Dinkel genutzt werden.

**Ines Schwabe, Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft**

Die Anbauverfahren von Emmer, Einkorn und Dinkel sind vergleichbar mit Getreide und unter Beachtung einiger Besonderheiten gut beherrschbar. Alles sind Spelzweizen, die Aussaat und Ernte erfolgt in der Vese (Korn + Hüllspelzen), was einen natürlichen Saatenschutz im Auflaufstadium und später dann zur Abreife darstellt. Durch einen zusätzlichen Arbeitsgang (Gerbgang) nach der Ernte zur Abtrennung der Kerne von den Spelzen erhöhen sich die Produktionskosten. Alle Arten verfügen über ein gutes bis sehr gutes natürliches Bestockungsvermögen, insbesondere der Einkorn. Bestockungsraten von 3-5 sind unter optimalen Witterungs- und Standortbedingungen erreichbar.

Die Kornerträge (Korn ohne Spelz) liegen unter Versuchsbedingungen im Vergleich zum Weizen bei 45 % (Einkorn), bei 60 % (Emmer) und bei 70 % (Dinkel). Durch Intensivierungsmaßnahmen (Fungizid, Wachstumsregler) sind Ertragssteigerungen um bis zu 25 % möglich.

Ein hohes Strohpotential zeichnet besonders die Emmer- und Einkornsorten, aber auch ältere Dinkelsorten aus. Im ökologischen Anbau spielen Stroh und Spelzen als Nebenernteprodukte eine wichtige Rolle und dienen gleichzeitig der Steigerung der Wirtschaftlichkeit des Produktionsverfahrens. Vorsicht ist wegen des langen, instabilen Strohs bei der Stickstoffdüngung und N-Nachlieferung der Vorfrucht geboten, ganz besonders bei Einkorn und Emmer.

**Mark Raith, Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim**

In dem Projekt zum Waldstaudenroggen, "Evaluierung von perennierendem Roggen [*Secale cereale x S. montanum* (syn. *S. strictum*)]", werden an der Universität Hohenheim unter Prof. Dr. T. Miedaner und Dipl.-Ing. M. Raith derzeit mögliche Potenziale dieses ausdauernden Urroggens unter praxisnahen Bedingungen erforscht.

Der perennierende Roggen, der i.d.R. nach der Ernte erneut aus der Stoppel austreibt, spielte in den letzten Jahrzenten wegen seiner Nachteile wie geringeren Kornertrag und Spindelbrüchigkeit in der praktischen Landwirtschaft kaum eine Rolle mehr. Die züchterische Verbesserung des Materials, neue Anbauverfahren und Anpassung der Bestandesführung an die tatsächlichen Bedürfnisse der Pflanzen könnten ihn jedoch mit stetig steigender Bedeutung von Ökologie-, Bodenschonungs- und Erosionsschutzaspekten auch für die Praxis wieder interessant machen.

Gerade als klassischer Zweinutzungsroggen, der bereits über Jahrhunderte für die Biomasseerzeugung und Nahrungsmittelversorgung in speziellen Anbausystemen genutzt wurde, könnte er aktuell neue Alternativen z.B. für den Anbau auf marginalen Standorten oder bei Betrieben mit einer hohen Faktorentlohnung wie Beispielsweise Sonderkultur- und Nebenerwerbsbetriebe aufzeigen.