



Laufener Landweizen: Spitzenwerte für Natur und Gesundheit!

Die wiederentdeckte Weizensorte Laufener Landweizen ist ein besonderes Korn. Das wurde gestern, 11. Juli 2017, bei der Vorstellung der Ergebnisse aus dem EuRegio- Projekt "Laufener Landweizen" deutlich. Der 2. Runde Tisch fand in Laufen unter Anwesenheit von Landwirten, Bäckern, Müllern, Vermarktern und regionalen Akteuren statt. Eingeladen hatte die Bayerische Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL) gemeinsam mit der Biosphärenregion Berchtesgadener Land und dem österreichischen Bioverband Bio Austria.

Ziel des Projektes ist es, den Laufener Landweizen in der Region als eigene Marke zu etablieren. "Der Laufener Landweizen ist nicht nur eine Abwechslung in unserer Landschaft, er steht für biologischen Anbau, Artenreichtum und jetzt ist er auch noch gesund - was will man mehr?" fasste Projektleiter Dr. Wolfram Adelman Projektergebnisse zusammen.

Gleich mehrere gesunde Inhaltsstoffe sind absolute Spitze. "Der Laufener Landweizen ist ein Juwel für die Ernährung!", so die Ernährungswissenschaftlerin Gabriele Pfeffer über die ersten vorliegenden Ergebnisse. "Wir haben Spitzenwerte bei den Carotinoiden gemessen - den zwölfwachen Wert gegenüber Standardweizen!" Aber auch Silicium, essentielle Aminosäuren und weitere gesundheitsförderliche Inhaltsstoffe sind deutlich erhöht. In modernen Sorten sind diese zu Gunsten des höheren Ertrags verloren gegangen.

Auch die weiteren präsentierten Ergebnisse stimmen hoffnungsvoll: Die Expertin für historische Getreidesorten, Margarita Kwich, stellte zur Herkunft und möglichem Alter des Landweizens dar: "Auch wenn es nicht auf das Jahr genau zu definieren ist, der Laufener Landweizen ist bislang die einzige unverzüchtete Regionalsorte des Weizens." Vor dem Hintergrund, dass weltweit Kultursorten verschwinden, eine Besonderheit. Er wurde kürzlich auch in die Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen aufgenommen.

Für die ANL präsentierte Leonie Freiling die Ergebnisse der ökologischen Studie: "Nur im biologischen Anbau kann der Laufener Landweizen auch Platz für die Natur bieten - dann aber ist er eine bunte Mischung für fast 70 verschiedene Ackerwildkräuter - darunter auch hoch bedrohte Arten, wie die Kornrade oder der Feldrittersporn!". Die junge Wissenschaftlerin betonte ausdrücklich, dass nur durch die gute jahrelange Vorarbeit der Biobauern sich diese Arten in der Region und somit auch im Laufener Landweizen halten können. Schlechte Noten gab es für den konventionellen Anbau, der intensive Pestizideinsatz lässt die gesamte Nahrungskette von Pflanzen, Insekten und Vögeln verarmen.

Schließlich konnte sich das Publikum selbst ein Bild des Laufener Landweizens



in Natura machen. Bei einer Feldbesichtigung in Untereching bei Salzburg mit Landwirt Manfred Eisl wurden die letzten blühenden Ackerwildblumen inmitten hoher Ähren bestaunt, während die langen Grannen des Weizens im Wind raschelten.

So endete die Veranstaltung im Konsens darüber, dass der Anbau des Laufener Landweizens biologisch erfolgen muss. "Nur so kann er für die Natur und den Menschen seine positiven Merkmale entwickeln", schloss Dr. Adelman die Veranstaltung. "Wichtig ist die enge Zusammenarbeit von engagierten Biobauern und Handwerkern, wie Bäckern und Müllern - nur so kann der Laufener Landweizen optimal für die Region genutzt werden."

Alle Projektergebnisse finden Sie auf der Homepage der Bayerischen Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege:
http://www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen/

Das EuRegio-Projekt "Laufener Landweizen - Entwicklung eines Markenkerns" wird gefördert von der Europäischen Union mit Mitteln aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (INTERREG Programm Österreich- Bayern).