



Mitglieder der Erzeugergemeinschaft Kraichgaukorn und die Mitarbeiter der Bäckerei Bauer machen sich bei der „Positiv-Demo“ für den Artenschutz und eine gesunde Landwirtschaft stark.

BILD: LENHARDT

Biodiversität: Im Kampf gegen das Artensterben setzt die Marktgemeinschaft Kraichgaukorn auf den Schulterchluss von Bauer, Müller und Bäcker

Ungespritztes Korn für gesundes Brot

Von Andreas Wühler

Neulußheim/Region. Wenn sich die Erzeugergemeinschaft Kraichgaukorn vor einer Bäckerei zu einer „Positiv-Demo“ einfindet, will sie natürlich auf sich selbst und ihr Anliegen, den Artenschutz und damit den Schutz der Natur, ins Bewusstsein der Öffentlichkeit bringen. Noch wichtiger ist es ihr jedoch, den Konsumenten vor Augen zu führen, dass es ohne sie nicht geht. Denn wenn der Verbraucher mit seiner Kaufentscheidung nicht hinter der Natur steht, sind alle Anstrengungen vergebens.

Die Bauern innerhalb der Erzeugergemeinschaft haben sich einem Grundsatz verpflichtet – 100 Prozent

ungespritzt. Mit anderen Worten – ohne Herbizide, Fungizide und Insektizide. Stattdessen setzen sie auf eine sorgfältige Bodenbearbeitung, eine reduzierte Aussaatmenge – luftige Bestände auf dem Acker schützen vor Pilzkrankungen – und häufiges Striegeln. Hinzu kommen ein jährlicher Fruchtwechsel und viele Ackerwildkräuter, die nützlichen Insekten Lebensraum bieten, die wiederum im Gegenzug die unerwünschten fressen.

Produktion aus einem Guß

Doch, merkte Roland Waldi, der Vorsitzende von Kraichgaukorn, in seiner Rede an, die Erzeugergemeinschaft setzt nicht nur auf den Bauern als Partner, sie will die gesamte Pro-

duktionskette in der Hand haben. Weshalb auch der Müller und der Bäcker wichtige Verbündete im Kampf für Artenreichtum in der Natur sind.

Waldi erinnerte an die Gründung der Gemeinschaft vor 30 Jahren. Damals hätte die Landwirtschaft durch den Weltmarkt unter großem Druck gestanden, immer mehr zu weiter fallenden Preisen produzieren müssen. Dünger und Pflanzenschutzmittel seien massenweise zum Einsatz gekommen und in der Folge der Bauer in die Rolle des Schuldigen gedrängt worden. Eine Spirale, die von den Bauern mit der Idee von Kraichgaukorn durchbrochen wurde.

Deren Basis ist die Produktionskette, jeder kennt jeden, der Bauer

den Müller und der den Bäcker. Gestützt auf diese Kette ist es der Gemeinschaft möglich, für Biodiversität einzutreten, dem Insektensterben und Artenschwund etwas entgegenzustellen.

Und es funktioniert. Seit drei Jahrzehnten ist Kraichgaukorn am Markt, mit wachsender Tendenz. Mittlerweile, rechnet Waldi vor, gehören rund 50 Bauern und 40 Bäckereien aus dem nordbadischen Raum der Gemeinschaft an, wird das Korn in zwei Mühlen gemahlen. Und seit dieser Zeit gilt der Grundsatz des ungespritzten Brotgetreides. Dies wiederum schafft Raum für Ackerwildkräuter und Blühstreifen und damit für Lebensraum für Insekten, Spinnen und Gliederfüßer, die wiederum

Feldvögeln und Kleinwild als Nahrung dienen.

Kunde hat es in der Hand

Ein ganzer wichtiger Baustein in dem Modell sind die Bäckereien, die mit dem ungespritzten Brotgetreide arbeiten. Denn sie sind nahe dran am Verbraucher. „Artenschutz beginnt in der Backstube“, war nicht nur auf den Transparenten zu lesen, Waldi nutzte den Spruch auch als Appell an die Bürger, mit ihrem Einkauf über den Schutz der Natur abzustimmen.

„Den Wandel schaffen wir nicht allein“, betont Waldi und nimmt die Bürger mit in die Verantwortung, ihren Beitrag im Kampf gegen das Artensterben zu leisten.