

Wertschätzung für die Bäckereien

ZABERGÄU/HEILBRONN *Marktgemeinschaft Kraichgaukorn bringt die neue Ernte zu den Kunden*

Von unserem Redakteur
Friedhelm Römer

Es ist immer gut, wenn der Erzeuger den Kunden die erste Ernte bringt“, sagt David Hehmann. Der 28-jährige Landwirt aus Brackenheim-Botenheim ist einer von 50 Bauern, die der Marktgemeinschaft Kraichgaukorn angehören. Hehmann ist erst seit zwei Jahren dabei und damit eines der jüngsten Mitglieder. Gesundes Brotgetreide anzubauen und dabei gleichzeitig Umwelt- und Naturschutz zu betreiben, indem sie keinen chemischen Pflanzenschutz verwendet, hat sich diese Gruppe auf die Fahnen geschrieben.

Die Gemeinschaft, die weit in den Rhein-Neckarraum hineinragt, hat in einer Aktion „Neue Ernte“ fünf Bäckereien unter anderem in Walldorf und Karlsruhe besucht und mit der neuen Getreideernte beliefert. Eine dieser Bäckereien ist die Bäckerei Theo Lang in Heilbronn. „Mit dieser Aktion wollen wir die Wertschätzung für unsere Kunden aus-

„Wir sind trotz schlechter Wetterbedingungen mit einem blauen Auge davongekommen.“

Jochen Harsch

drücken“, sagt Jochen Harsch. Der Landwirt aus Pfaffenhofen ist ebenfalls Teil der Marktgemeinschaft.

Die Aktion kam bei den Bäckereien gut an. „Besonders beim traditionellen Backen ohne Hilfsstoffe ist ein vitales Korn voll wertvoller Inhaltsstoffe unverzichtbar für tolle Brote und die anspruchsvolle Feinbäckerei“, freute sich Theo Lang über den neuen Mehlgang.

Artenvielfalt „Seit 30 Jahren zeigen wir, dass sich Getreideerzeugung und die Förderung der Artenvielfalt ergänzen können“, wies Landwirtin Xenia Kuntz-Ratzel auf die ökologi-



Die Marktgemeinschaft Kraichgaukorn hat bei ihrer Aktion „Neue Ernte“ auch die Bäckerei Lang in Heilbronn mit einer neuen Ernte beliefert.

Foto: privat

sche Ausrichtung hin. Dabei waren die Bedingungen in diesem Jahr alles andere als günstig. „Wir hatten zunächst höhere Erwartungen. Am Ende sind wir trotz schlechter Wetterbedingungen noch mit einem blauen Auge davongekommen“, sagt Jochen Harsch. Die Qualität sei letztlich besser als gedacht. Die Feuchtigkeit aufgrund vieler Regenfälle sowie die vielen kühlen Nächte in den Sommermonaten hätten für Probleme gesorgt. Harsch: „Als das Getreide reif war, setzte die Schlechtwetterperiode ein.“

In normalen Jahren seien sie innerhalb von einer Woche mit der

Ernte fertig gewesen. „In diesem Jahr hat sich die Ernte leider über zweieinhalb Wochen hingezogen“, sagt Jochen Harsch – und zwar von Ende Juli bis Mitte August.

Üblicherweise starte man mit der Ernte bereits am Vormittag und nutze auch die Nacht. Doch aufgrund

50 Betriebe

Die Marktgemeinschaft Kraichgaukorn gibt es seit 1990. Sie legt großen Wert auf **Regionalität**. Die Gemeinschaft umfasst 50 Betriebe, die jährlich rund 7500 Tonnen Getreide produzieren.

Hauptsorte ist der Weizen mit einem Anteil von 5000 Tonnen. Hinzu kommen Dinkel, Roggen, Urkorn und Emmer. Die Mitglieder verzichten auf chemische Pflanzenschutzmittel. *fri*

der Feuchtigkeit und der kühlen Nächte war das Zeitfenster in diesem Sommer viel enger, konnte an vielen Tagen nur zwischen 15 Uhr und den Abendstunden geerntet werden. Landwirt Harsch: „Der Boden war jedoch viel zu feucht.“ Die gewünschten lauen Sommernächte

sind ideal für die Ernte, doch sie hat es diesmal nicht gegeben.

Ackerwildkräuter Die Feuchtigkeit war das eine Problem für die Kraichgaukorn-Landwirte. Das andere waren die Ackerwildkräuter, die sich im Bewuchs kaum klein halten ließen und deshalb mit dem Getreide um das Licht der Sonne konkurrierten. Die Marktgemeinschaft betrachtet das Getreidefeld ganz bewusst als Lebensraum und setzt auf die Ackerwildkräuter in ihren Feldern. Diese Kräuter dienen den Insekten, Feldvögeln und dem Kleinwild als Nahrung.