

Handout zum Vortrag des Keyserlingk-Instituts

zum Symposium
"Biodiversität - Förderung historischer Nutzpflanzen"

am 31.10.2012 in Bad Kreuzach

Veranstalter:
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM LÄNDLICHER RAUM (DLR)
RHEINHESSEN-NAHE-HUNSRÜCK

Neue Sortenvielfalt auf den Äckern

Züchtung und Anbau der letzten hundert Jahre haben zu einem dramatischen Verlust der biologischen Vielfalt geführt. Hochwertige Landsorten mit geringem Ertrag verschwanden völlig.

Wir wollen durch die Entwicklung moderner Regionalsorten, die den heutigen Anforderungen eines ökologischen Landbaus entsprechen, zu einer neuen Vielfalt beitragen.

Aus langjährig nachgebauten Hofsorten wird eine Vielzahl schöner, gesunder Ähren ausgelesen und einzeln ausgesät. Daraus werden Hunderte von Versuchspartzen, die jedes Jahr geprüft werden, bis die besten übrig bleiben. Neben den üblichen stofflichen Analysen untersuchen wir auch mit Methoden aus anthroposophisch orientierter Forschung die gestaltenden Lebenskräfte. Mehr als zehn Jahren Auslesearbeit braucht es jeweils, bis den Bauern eine Sorte als Saatgut zur Verfügung steht - mit bester Nahrungsqualität, die auch den Wünschen der Bäcker gerecht wird.

Dem dramatischen Verlust der genetischen Ressourcen mit neuen Regionalsorten entgegenarbeiten

Jahrtausende lag das Saatgut in der Hand des Bauern, in ungebrochener Folge geerntet und wieder ausgesät. Daraus entwickelten sich unzählige Sorten, angepasst an die Bedingungen der Regionen und die Bedürfnisse der dort lebenden Menschen. Unter Einsatz von Agrochemie können Hochleistungssorten heute weltweit angebaut werden - erkaufte mit dem Verlust der biologischen Vielfalt.

Dem wollen wir entgegenwirken. Beim langjährigen hofeigenen Nachbau spalten Sorten in eine Fülle von Formen auf. Das bedeutet zwar Degeneration, andererseits liegt darin eine neue Vielfalt. Immer wieder lesen wir Hunderte von Ähren aus und legen davon Versuchspartzen an.

Im Verlauf von 10 - 15 Jahren intensiver Prüfungen kristallisieren sich neue regionale Sorten für den Anbau heraus. Sie müssen beständig weiter gepflegt werden.

Die Entwicklung zum heutigen Weizen

Vom Gras zum Getreide - ein Rätsel der Evolution

Vor etwa 10.000 Jahren setzte eine Entwicklung ein, von der wir heute noch alle leben: Aus Wildpflanzen entstanden Nahrungspflanzen.

Beim Weizen kann man den Werdegang ziemlich gesichert zurückverfolgen. Aus der Verschmelzung zweier nah verwandter Gräserarten - *Aegilops speltoides* und *Triticum urartu* (Wildeinkorn) - entstand Wildemmer. Bei den Wildformen sitzen die Körner fest im Spelz, reifen nacheinander und fallen einzeln ab.

In der Kultur durch den Menschen wurde daraus der Kultur-Emmer (*Triticum dicoccum*). Die Körner sind immer noch fest vom Spelz umschlossen, reifen aber gleichzeitig ab und fallen nicht aus. Dies ist das wichtigste Kennzeichen für den Übergang von der Wildform zum Kulturgetreide.

Als nächste Errungenschaft fallen die Körner beim Dreschen heraus, wie beim Hartweizen (*Triticum durum*) - bekannt für Grieß und Nudeln .

Dann kam es abermals zu einer Verschmelzung. ein Weizen auf der Emmer-Stufe und *Aegilops squarrosa* verbanden sich zum heutigen Weichweizen (*Triticum aestivum*), zu dem auch der Dinkel zählt.

Mit welchen Methoden eine alte Menschheit diese gewaltige Evolution vollbrachte, bleibt im Dunkel der Geschichte ein ungelöstes Rätsel. Mit Staunen und Ehrfurcht können wir nur versuchen, zu erhalten und zu pflegen, was bis heute die Grundlage unserer Ernährungskultur bildet.

Regionalsortenprojekt

Aus der Region für die Region - vom Züchter bis zum Bäcker

Das Gewinn- und Machtstreben weniger multinationaler Saatgutkonzerne schafft Abhängigkeiten und entmündigt Landwirte und Verbraucher. Deshalb nehmen wir die Verantwortung für das Saatgut selbst in die Hand.

Züchter, Demeter-Landwirte und Bäcker in der Bodenseeregion haben sich zu einem Modellprojekt vereinigt. In enger Zusammenarbeit werden am Keyserlingk-Institut aus Hofsorten neue Regionalsorten für den ökologischen Landbau entwickelt. Sie sind angepasst an die Klima- und Bodenverhältnisse der Region und entsprechen den Bedürfnissen der Bauern und Bäcker.

Auf den Höfen und in den angeschlossenen Bäckereien wird daraus Brot und Gebäck für einen weiten Umkreis. Auch der Konsument ist durch einen Aufschlag auf den Brotpreis beteiligt. So versuchen wir durch ein neues soziales Modell Souveränität zu sichern.

Neue Regionalsorten -

Drei Beispiele aus der Weizen-Züchtung des Keyserlingk-Instituts

Hermes ist die beliebteste Sorte. In einem Feld mit Probus, einer alten Schweizer Sorte, wurde eine begrannte Ähre gefunden. Daraus entstand - neben vielen anderen Linien - der heutige Hermes. Er hat glasige, stark kleberhaltige Körner und damit gute Backqualität, was ihn bei Bäckern beliebt macht. In der Grannenbildung zeigt sich die starke Beziehung zum Licht.

Alauda stammt ebenfalls von diesem begrannten Probus. Er ist höher im Wuchs und begeistert durch ein intensives Farbenspiel. Der hohe Eiweißgehalt und der etwas weiche, dinkelartige Kleber macht die Sorte besonders für die Nudelherstellung interessant.

Eine weitere Selektion aus der Hofsorte Probus ist der unbegrannte **Ritter**. Es hat aufrechte Ähren und kräftiges Stroh, wodurch die recht hohen Pflanzen eine gute Standfestigkeit haben. Er hat den besten Ertrag und mit dem relativ festen Kleber auch gute Backeigenschaften.

Mit dem **Karneol**, der mitunter eine zart-violette Halmfärbung besitzt, sind vier sehr unterschiedliche Sorten aus einer einzigen Hofsorte entstanden.

Goldenes Stroh, farbige Ähren, duftendes Mehl, Vielfalt im Geschmack: mit allen Sinnen genießen vom Acker bis zum Teller.

Getreide ist das Grundnahrungsmittel der Menschheit. Davon sollten wir uns ausreichend und gesund ernähren können. Konventionelle Züchtung und der Anbau mit Agrochemie haben die Erträge der letzten hundert Jahre beim Weizen vervielfacht. Industrielle Verarbeitung trat an die Stelle der Nahrungsqualität.

Für uns ist Nahrungsqualität mehr als eine Summe von Inhaltsstoffen. Sie reift aus in Sonnenlicht und Sonnenwärme. Deshalb sind unsere Sorten beispielsweise höher im Wuchs. Viele haben Grannen, deren Kieselzellen wie Lichtkollektoren wirken.

Der beständige Strom an Lebenskräften aus dem Kosmos wirkt zusammen mit der Bodenfruchtbarkeit, mit Klima und Wetter. Sichtbarer Ausdruck davon ist die Pflanzengestalt. Durch anthroposophisch orientierte Forschung versuchen wir, diese lebendigen Kräftewirkungen immer besser zu verstehen und für die Züchtung fruchtbar zu machen.

Geschmack, Verträglichkeit und Lebensqualität sind unsere wichtigsten Züchtungsziele.

Beste Qualität für die menschliche Ernährung sollte für die Züchtung oberstes Ziel sein.