

STAATSBETRIEB
SACHSENFORST



Foto: Hagen Meischner



Anbau und Verwertung alter Getreidesorten im Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft



unesco
Biosphärenreservat

**Biosphärenreservat
Oberlausitzer Heide-
und Teichlandschaft**



Alte Sorten im Biosphärenreservat – eine Aufgabe für Großschutzgebiete?

Das UNESCO-Programm „Der Mensch und die Biosphäre“, Empfehlungen für die nationale Ebene Punkt 5 regelt den: „Einsatz der Biosphärenreservate zur In-situ Erhaltung und Nutzung von Genressourcen“



Also – Erhaltung alter Kulturpflanzenarten und Sorten – eine Aufgabe der Biosphärenreservate



Das Projekt alte Kulturpflanzenarten und Sorten im Biosphärenreservat „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“

Beginn 2007



Anlass: Besuch von Rudi Vögel im
Biosphärenreservat

Vortrag von Rudi Vögel

Seit dem laufendes Projekt mit dem **VERN e.V.**



Projekt: Anbau alter Kulturpflanzenarten und Sorten im Biosphärenreservat „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“

Regionale Vielfalt in der **Landwirtschaft** und auf dem **Teller...**



Neue Regionalprodukte, z.B. Heidebrötchen, Heidekasten, Heidetaler...



Welche alten Sorten sind unter dem Blickwinkel der Klimaveränderung (Trockenheit) marktfähig?



Unsere Aufgabe: Testen alter und neuer Sorten unter folgenden Aspekten:

I Klimawandel



I Trockenheit

Welche alten Sorten benötigen
wenig Wasser?

Aktuelle Situation am Markt?



Entwicklung „neuer Regionalprodukte“!
Lassen sich die neuen Regionalprodukte
gut verkaufen?



10.10.2022 Dipl.- Ing. agr. Eva Lehmann (SBS)



Besonderheiten

- Projektpartner sind **konventionelle** und **ökologisch** wirtschaftende Betriebe
- Verbindung mit dem Segetalartenschutz
- Ackerwildkräuter und alte Getreidesorten ergänzen sich sehr gut



Kornrade
(*Agrostemma githago*)



Kleiner Lämmersalat
(*Arnoseris minima*)



Ackerfilz-Kraut
(*Filago arvensis*)

derzeitige Projektpartner:

- 9 Landwirtschaftsbetriebe
- 1 Mühle
- 16 Bäckereien...
- 1 Mälzerei
- 4 Brauereien



10.10.2022 Dipl.- Ing. agr. Eva Lehmann (SBS)

2023 Anbau von 5 alten Getreidesorten,

STAATSBETRIEB
SACHSENFORST



- I **WW:** Alter Pommerscher Dickkopf
3 ha
- I **WW:** Roter Sächsischer Landweizen
unbegrannt **4,98 ha**
- I **WR:** Jägers Norddeutscher
Champagnerroggen **106,32 ha**
- I **Braugerste:** Heines Goldthorpe **15,65 ha**
- I **Braugerste:** Dr. Francks
grannenabwerfende Imperialgerste
50,28 ha
- I **Braugerste:** Fränkische Landgerste
10,86ha



Flächenentwicklung während der Projektlaufzeit



Aktuelle Flächenzahlen 2023

- I Gesamtfläche alte Sorten: **187,41 ha**
- I Flächensumme mit Förderung: **120,64 ha**
- I Flächensumme **A 11**: **96,94 ha**
- I Flächensumme **A 11 mit AL 6a**: **3,05 ha**
- I Flächensumme **A 11 mit AL 6b**: **48,14 ha**
- I Flächensumme **A 11 mit AL 15**: **25,12 ha**
- I Flächensumme **OEBL**: **1,24 ha**
- I Flächensumme **A 15 und AL 6a**: **22,8 ha**
- I Flächensumme **AL 6a**: **0,9 ha**



Juni 2023: aktuelle Situation auf den Feldern – Braugerste Heines Goldthorpe



Braugerste Fränkische Landgerste



Braugerste Dr. Francks grannenabwerfende Imperialgerste



Jägers Norddeutscher Champagnerroggen



roter sächsischer Landweizen - unbegrannt



Modellacker „Dubina“ – testen von alten Sorten und alten Kulturpflanzenarten unter Praxisbedingungen

2023

- 3,0 ha **Sahel-Hirse/blaue Lupine**
- 4,78 ha **Fränkische Landgerste**
- 2,2 ha **weiße Winterlupine**
- 2,9 ha **Luzerne**



Projektpartner Mälzereien/ Bauereien:

- I **Projekt**mälzerei Rhön-Malz-GmbH in Mellrichstadt
- I Neuer **Abnahmevertrag über 20 t**
- I Derzeit läuft ein **Auftrag über 4,5 t** Malz aus der Fränkischen Landgerste
- I **Kooperationsvereinbarungen mit**
- I **Frenzel-Bräu Bautzen:** Verarbeitet und vertreibt bereits Bier aus der fränkischen Landgerste
- I **Oberguriger Brauhaus:** 1 t Malz für Probesude
- I **Brauerei Bierblume Görlitz:** 0,5 t Malz für Probesude
- I **Brauerei Missionshof Lieske:** 3 t Malz: Prüfung auf Grundmalz



Mälzereien – Probleme



STAATSBETRIEB
SACHSENFORST



- | Ernte 2023 voraussichtlich August
- | Abnahme der Ernte durch Rhön-Malz GmbH im Dezember 2023
- | Problem: Agrargenossenschaft Sdier e.G. hat für die **kleine Menge von 20 t keine Lagermöglichkeit**
- | Prüfung der Lagerung in **Getreideschlauchsilos bei BUDISSA BAG**
- | Ablehnung durch Rhön-Malz GmbH, da Befürchtung, dass Keimfähigkeit sinkt
- | Lt. Untersuchung durch Dr. Andrea Wagner BUDISSA BAG:
- | **Keimfähigkeit kann nach 6 Monaten Lagerung um ca. 4 % von 98% auf 94% sinken**
- | Also nach Ernte 2023 – **Reinigung der Fränkischen Landgerste** für 15,00 €/t in der Guttauer Getreide AG
- | Braugerste kann dann in der Schöpstal-Agrar GmbH für 15 €/t in der **Halle gelagert werden.**

10.10.2022 Dipl.- Ing. agr. Eva Lehmann (SBS)

Projektpartner Rätze-Mühle Spittwitz

- Abnahme des geernteten Getreides durch die Mühle ist zwingend notwendig
- Hier fehlen Abnahmeverträge
- Geplant ist eine Beratung im Juli 2023 über neue Anbauperiode

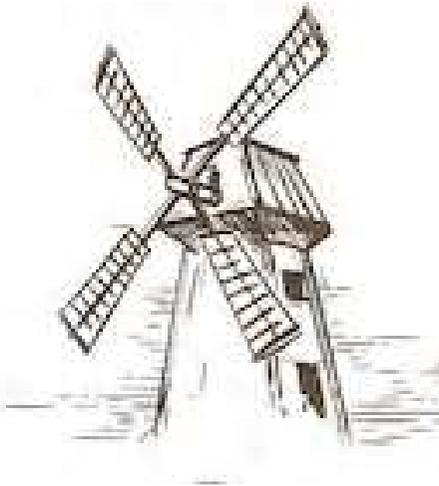


Foto: E. Lehmann

Unterstützung des Marketings

STAATSBETRIEB
SACHSENFORST



- Bäcker erhalten durch BRV in regelmäßigen Abständen Bäckertüten
- 2022: 28.000 große und 25.000 kleine Bäckertüten vergeben

Umweltbildung

- Jährlich Durchführung von **Exkursionen** und **Vorträgen** zum Thema
- Zusammenarbeit mit **VHS Dreiländereck**, Region Weißwasser, Niesky
- Zusammenarbeit mit der **Bäckerinnung Bautzen**
- Ausgestaltung der Sommerschultage mit der **Landwirtschaftsschule Löbau**, **HNEE**, Hochschule Zittau/Görlitz...
- **Bsp. Exkursion im Juni 2023: alte Getreidesorten und ihre Weiterverarbeitung in der Hofbrennerei Sächsischen Heiden**



Neue Faltblätter



Erzeugnisse
aus alten
Getreidesorten

Regionaler Genuss: Qualität und guter Geschmack
Die Landwirte liefern die gedroschenen Körner an die Mühle, welche Mehle unterschiedlicher Typen herstellt. Diese werden von den Bäckereien gekauft und zu verschiedenen Spezialbackwaren verarbeitet, z.B. Champagnerroggenbrot, Heidebrötchen, Heidesandtaler und Heidekastenbrot. Handwerkliches Geschick ist beim Backen mit Mehlen aus alten Sorten gefragt. Aufgrund der langen Teigruhe entstehen durch die ernährungsphysiologisch günstigen Inhaltsstoffe Backwaren, die bekömmlicher sind. Neben Backwaren werden auch Biere und Spirituosen aus alten Getreidesorten hergestellt. Die Projektbrauereien erzeugen aus alten Braugersten wie „Heines Goldthorpe“ und „Fränkische Landgerste“ u.a. das regionale Spezialbier „Oberlausitzer Heidebräu“. Trotz der umfangreichen Verarbeitung können alte Sorten als Produktionsnische in der Landwirtschaft dienen. Bei Bäckereien und Brauereien fungieren sie als zusätzliches Standbein und tragen zur regionalen Wertschöpfung bei.



Rückzugsort für Ackerwildkräuter
Durch den weitgehenden Verzicht auf mineralische Dünge- und Pflanzenschutzmittel können sich Ackerwildkräuter wie die Kornrade (Agrostemma githago) entwickeln. Sie ist aufgrund des modernen Ackerbaus in Mitteleuropa nur noch selten anzutreffen.

Die Projektpartner

Die Biosphärenreservatsverwaltung arbeitet mit acht Landwirtschaftsbetrieben zusammen, um die Erhaltung und den Anbau alter Getreidesorten voranzutreiben. Zwei Beispiele:



Die Agrargenossenschaft Klitten e.G. baut den unbegannenen sowie begannenen „Roten Sächsischen Landwälzern“, „Jägers Norddeutschen Champagnerroggen“ und „Heines Goldthorpe“ im Biosphärenreservat und dessen Umgebung an.



Der Landwirtschaftsbetrieb Steffen Ladusch aus Krebs-Neudorf baut „Jägers Norddeutschen Champagnerroggen“ auf einem Teil seiner Landwirtschaftsflächen im Biosphärenreservat an.

Die Verarbeitung des Getreides erfolgt in einer Mühle aus der Oberlausitz.



Die Rötze-Mühle GmbH & Co. KG aus Spittwitz vermahlt die alten Getreidesorten zu Mehl. Das Mehl wird inzwischen nicht nur von Bäckereien verarbeitet, sondern auch in Regionalregalen der REWE- und EDEKA-Märkte vor Ort angeboten.

Aktuell arbeitet die Biosphärenreservatsverwaltung mit 14 Projekt-Bäckereien zusammen. Diese kommen nicht nur aus dem Biosphärenreservat, sondern aus der gesamten Oberlausitz bis hin zur Landeshauptstadt Dresden. Zwei Beispiele:



Die Landbäckerei Gerber aus Förstgen vermarktet das beliebte „Champagnerroggenbrot“ und „Heidebrötchen“.



Die Himmelsbäckerin Andreas Hultsch aus Neukirch/Lausitz produziert den überregional bekannten „Lausitzer Heidekasten“. Dieses Champagnerroggenbrot trägt mittlerweile 25 % zum Brötzensatz der Bäckerei bei.

Impressum:
Herausgeber | Staatsbetrieb Sachsenforst, Biosphärenreservatsverwaltung
Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft, Warthorfer Dorfstraße 29,
D-02094 Melchitz OT Wartha
Telefon | 035932-3650 Fax | 035932-36550
E-Mail | braut.parkstaet@natura2000.sachsen.de
Internet | www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de

Der Staatsbetrieb Sachsenforst ist eine nachgeordnete Behörde des Sächsischen Staatsministeriums für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft.
Diese Veröffentlichung wird finanziert aus Steuermitteln auf Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushalts.

Redaktion | Biosphärenreservatsverwaltung
Gestaltung/Grafik | Teichlandschaft
Titelfoto | Blick ins Getreidefeld, Foto: Pezabay - Marco Bubbio
Fotos | S. 2 u. 3: Mario Trampenz; S. 2 u. 3: Steffen Krausche; S. 4 u. 5: Bodo Hering; S. 4 u. 5 u. 5 u.: Eva Lehmann
Druck | klimaneutraler Druck, FSC-zertifiziertes Papier
© 2022 BG-Vereinigung, Wartha



Das Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft ist Teil der Nationalen Naturlandschaften (NNL), dem Bündnis der deutschen Nationalparks, Naturparks, Biosphärenreservate und Wildschutzgebiete.
www.nationale-naturlandschaften.de



Biosphärenreservat
Oberlausitzer Heide-
und Teichlandschaft



Erhaltung und Nutzung alter Getreidesorten

Zachowanje a wuziwanje
starych žitnych družin



Ergebnisse des Projektes - Regionalprodukte (Auswahl)

STAATSBETRIEB
SACHSENFORST



- **Bäckerei Gerber Förstgen:**
Champagnerbrot, Heidebrötchen,
Streuselkuchen (Alter Pommerscher
Dickkopf)....
- **Bäckerei Trittmacher Malschwitz,**
Champagnerroggen-Vollkornbrot, Brötchen
aus dem Roten Sächsischen Landweizen...
- **Missionshof Lieske:** Bier von der
Fränkischen Landgerste...
- **Landwirtschaftsbetrieb Christian Lissina**
Großdubrau: Whisky Schlesischer Heidekorn
- **Sächsische Spirituosenmanufaktur**
Schirgiswalde-Kirschau: Champagnerroggen-
Brand...



Neue Regionalprodukte



Verkauf der Regionalprodukte u.a. auf den Naturmärkten in Wartha



I Eigene Erfahrungen mit den Sorten:

- I Braugersten und Jägers Norddeutscher Champagnerroggen **trockenheitsverträglich**
- I Die **Roggensorte** hat im BR den **größten Anbauumfang**
- I Schwierigkeiten bei **Lagerung** und **Abnahme** des Erntegutes
- I Alte Sorten und **Segetalarten** vertragen sich gut, aber
- I alte Sorten mit Al 6a (ohne Düngung und PSM) oft schwierig, da **Erntequalität leidet**
- I Brauer wollen oft mehrere Malze mischen, deshalb im BR immer **mehrere alte Sorten** im Anbau, aber
- I Bier aus **100 % Malz** alter Sorten (Heines Goldthorpe) bereits gelungen



Brauerei Missionshof Lieske

Ausblick

- Gewinnung von **weiteren Brauereien/Mälzereien** für Spezialbiere aus alten Sorten
- Einbindung **regionaler Hopfenanbauer** – Ziel: ein Bier komplett aus regionalen Zutaten
- Gewinnung **weiterer Bäckereien** für Spezialbackwaren aus alten Sorten
- Suche nach **alten Hafersorten** – nachgefragt von Landwirten



Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit.



Name: Dipl.-Ing.-agr. Eva Lehmann
Funktion: SB
Landwirtschaft/Landschaftspflege
Telefon: 035932/36521
E-Mail: Eva.Lehmann@smekul.sachsen.de



unesco

Biosphärenreservat

**Biosphärenreservat
Oberlausitzer Heide-
und Teichlandschaft**

