

Landschaftspflegeverband Mittelfranken
Feuchtwanger Straße 38
91522 Ansbach

Tel. 0981 / 4653-3520
Fax 0981 / 4653-3535
Email: info@lpv-mfr.de
URL: www.lpv-mfr.de

Projektbericht:

Emmeranbau als Beitrag zur ökologischen Aufwertung der Agrarlandschaft (Fachkonzept und Erprobungsphase)

März 2004



Triticum dicoccum
(Emmer, Zweikorn)



**gefördert durch den Bayerischen Naturschutzfonds
aus den Zweckerträgen der GlücksSpirale**

Gliederung:

1	Allgemeines zum Emmer.....	3
2	Fragestellung im Förderprojekt.....	3
3	Projektbeteiligte.....	4
4	Emmeranbau aus landwirtschaftlicher Sicht	5
5	Emmeranbau aus ökologischer Sicht	6
6	Erträge und Vermarktung im Projekt.....	7
7	Verarbeitungsmöglichkeiten und Vermarktungswege	8
7.1	Getreide	8
7.2	Backwaren	8
7.3	Nudeln.....	8
7.4	Bier	10
8	Öffentlichkeitsarbeit.....	11
8.1	Presseartikel	11
8.2	Präsentationen / Informationsstände	11
8.3	Informationsschriften.....	11
9	Weiterhin geplante Maßnahmen.....	12
9.1	Anbausaison 2004.....	12
9.2	Ausbau der Öffentlichkeitsarbeit / Information von VerbraucherInnen	12
9.3	Weiterer Ausbau der Vermarktung von Emmer in der Region	12
10	Literaturhinweise.....	13

1 Allgemeines zum Emmer

Der Emmer, auch Zweikorn genannt, gehört kulturhistorisch zu den ältesten vom Menschen kultivierten Getreidearten überhaupt. Schon etwa 9000 v.Chr., noch lange bevor die Römer ihn unter dem Namen *Triticum dicoccum* kannten, wurde bereits Emmer angebaut, vermutlich abstammend von *Triticum diccoides*. Er wuchs in Mesopotamien, Israel, Palästina und Ägypten. In der Jungsteinzeit brachten Siedler den Emmer nach Europa. Bereits im 55. Jhd. v.Chr. wurde Emmer fossil in Baden-Württemberg nachgewiesen. Bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts wurde Emmer in verschiedenen Sorten angebaut. Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft ist neben anderen Getreidesorten auch der Emmer weitestgehend verschwunden.

Emmer ist eine eigene Art innerhalb der Gattung Weizen. Das Aussehen ist abhängig von der Sorte; meist kleine, rundliche bespelzte Körner. Wie Dinkel besitzen sie eine harte Schale, und müssen nach dem Dreschen, vor der eigentlichen Verarbeitung geschält (entspelzt) werden. Emmer ist durch den Spelz gut vor Umwelteinflüssen geschützt.

Das Emmerkorn enthält Vitamine und wertvolle Antioxidantien sowie einen hohen Anteil an Ballaststoffen, was ihn zum idealen biologischen Mittel zur Reinigung des Körpers macht. Insbesondere ist er – ähnlich wie der Dinkel – für Weizenallergiker interessant. Der Emmer hat einen herzhaften und typischen Geschmack. Er hat ein eiweißreiches und sehr hartes Korn. Gemahlen ergibt sich ein griesiges Mehl.

(Näheres zur Historie und Charakteristik von Emmer siehe bei SUBAL & MEßLINGER 2004; TRAUTZ & JANTSCH 2001)

2 Fragestellung im Förderprojekt

Als alte angepasste Landsorte wird Emmer sehr extensiv angebaut. In einem Modellprojekt, das vom Bayerischen Naturschutzfonds aus Mitteln der GlücksSpirale gefördert wird, sollten deshalb die Auswirkungen des Emmeranbaus auf die Artenvielfalt in der Feldflur untersucht werden. Gleichzeitig sollte erprobt werden, ob die Erhaltung wertvoller genetischer Ressourcen alter Getreidesorten in der Region Westmittelfranken durch geeignete Maßnahmen (z.B. naturschutzbezogene Regionalvermarktung in verschiedenen Produktschienen) möglich ist.

- Dazu sollte Emmer auf verschiedenen Ackerstandorten als Sommergetreide sowohl von konventionell als auch biologisch wirtschaftenden landwirtschaftlichen Betrieben angebaut werden.
- Naturschutzfachliche Auswirkungen des extensiven Anbaus von Emmer auf die Lebensgemeinschaften der Feldflur (z.B. Ackerwildkrautbesatz, Rebhuhnvorkommen, Erweiterung der Fruchtfolge durch Sommeranbau) sollten untersucht werden.
- Zum Anschub einer dauerhaft umweltgerechten Nutzung sollten verschiedene Verarbeitungsmöglichkeiten getestet werden, um Produkte wie Mehl, Nudeln, Brot und Bier herstellen zu können. Parallel dazu sollte mit einer gezielten Öffentlichkeitsarbeit der Zusammenhang zwischen extensiver landwirtschaftlicher Produktion und Naturschutzzielen am Beispiel des Emmers nahe gebracht werden.
- Nach Abschluss des Projektes sollte der Anbau von Emmer wenn möglich fortgeführt und weiter ausgebaut werden. Über die Vermarktung der entsprechenden Produkte sollten Anreize für die Landwirte geboten werden.

3 Projektbeteiligte

Träger und Kooperationspartner

Landschaftspflegeverband Mittelfranken e.V.

In Kooperation mit:

Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V. Feuchtwangen

Amt für Landwirtschaft Ansbach

Untere Naturschutzbehörde Landratsamt Ansbach

Landwirte

Gerhard Binder, Ungetsheim, Feuchtwangen (Ökolandbau)

Fritz Ebert, Bieberbach, Feuchtwangen

Bernhard Schürlein, Gersbronn, Dinkelsbühl (Ökolandbau)

Klaus Schmidt, Heunischhof, Treuchtlingen

Verarbeitung, Vermarktung

Brauerei Hauf, Dettlein am Forst

Brauerei Fischer, Wieseth

Brauerei Schneider, Weißenburg

Bäckerei Döppert, Feuchtwangen und Dinkelsbühl

Bäckerei Rollbühler, Dinkelsbühl

Bäckerei Beck, Bechhofen

Direktvermarktung Joas, Oberwinstetten

Direktvermarktung Krömmüller, Wieseth

Direktvermarktung Binder, Ungetsheim

Nudelhersteller Strauß, Burgsalach

Hausertsmühle, Dinkelsbühl

Regionalagentur Rubensdörfer, Kaierberg

Landhandel Eder, Feuchtwangen

Stiftsherren Reformhaus, Feuchtwangen

Gesunde Köstlichkeiten, Dinkelsbühl

Markthalle im Bäuerlichen Rastmarkt, Aurach

Gastronomie

Gasthof-Restaurant Ballheimer, Feuchtwangen (Aktionswoche)

Hotel Greifen-Post, Feuchtwangen (Aktionswoche)

Gasthaus Sindel-Buckel, Feuchtwangen (Aktionswoche)

Landgasthof Walkmühle, Feuchtwangen (Aktionswoche)

Hotel Eisenkrug, Dinkelsbühl (Aktionswoche)

Gasthaus zum Surri, Dinkelsbühl (Aktionswoche)

Gasthof Kern, Lehrberg (Testkochen)

Der Platengarten, Ansbach (Testkochen)

Wickels Landgasthof, Nordenberg (Testkochen)

Wissenschaftliche Begleituntersuchungen

Dipl.-Biol. Ulrich Meßlinger, Flachslanden

Dipl.-Biol. Wolfgang Subal, Weißenburg

4 Emmeranbau aus landwirtschaftlicher Sicht

Im Folgenden sind die Anbauempfehlungen des Amtes für Landwirtschaft Ansbach wiedergegeben (teilweise sprachlich verändert, gekürzt), die auf Anbauerfahrungen einiger weniger Betriebe aus der Region zurückgehen (LANDWIRTSCHAFTSAMT ANSBACH 2002).

Standort

Günstige Standorte: Böden die sich leicht erwärmen, flachgründige Kalk- und Gesteinsböden, mittlere bis schwere Böden, aber auch sandige Böden sind möglich. Ungünstig sind staunasse Böden, Böden mit Strukturschäden, die durch zu nasse Bearbeitung entstanden sind, Böden mit guter Stickstoffnachlieferung, da hierdurch die Gefahr der „Lagerung“ (niederliegende Halme) steigt, saure Böden und Kältemulden.

Fruchtfolge

Emmer steht wie Weizen in der Fruchtfolge. Ideale Vorfrüchte sind daher Blattfrüchte, Hackfrüchte oder auch Brache. Aufgrund der nachgesagten Anspruchslosigkeit kann Emmer aber auch später in der Fruchtfolge stehen. Der Emmer sollte jedoch nicht als dritte Halmfrucht hintereinander angebaut werden, da hierdurch „Fußkrankheiten“ gefördert werden.

Sortenwahl

Derzeit noch kein Thema, da kaum Saatgut und Erfahrungen mit verschiedenen Herkünften existieren. Als alte Landsorten lässt sich das Saatgut auch nicht zertifizieren.

Aussaat

Die Aussaat sollt so früh wie möglich, aber nur bei trockenen Bodenverhältnissen erfolgen. Es sollten ca. 130 bis 150 kg pro Hektar ausgesät werden, bei normalen Reihenabständen wie bei anderem Getreide. Die Körnerzahlen pro qm sind schwierig anzugeben, da die Spelzfrüchte meist zwei Körner enthalten. In der Regel werden jedoch ca. 350 bis 400 keimfähige Körner pro Quadratmeter benötigt. Die Saattiefe der bespelzten Körner sollte zwischen 3 und 4 cm je nach Bodenart liegen, wobei das Saatbett nicht zu fein sein sollte. Emmer wird unentspelzt gesät.

Düngung

Eine leichte Mistgabe (20 t/ha) zur Bodenbearbeitung oder eine leichte Güllegabe (15 m³ gut verdünnt) bei Vegetationsbeginn bzw. zum Bestocken ist möglich. Jedoch sollten maximal 30 kg N/ha ausgebracht werden, da eine zu hohe N-Versorgung aufgrund der geringen Standfestigkeit rasch zu Lager führt. Bei einem Umbruch (z.B. nach Klee gras) sollte auf eine Düngung verzichtet werden.

Pflanzenschutz

Chemischer Pflanzenschutz ist nicht möglich (keine Mittel zugelassen). Das Saatgut muss nicht gebeizt werden, da das mit dem Spelz umschlossene Saatkorn im Boden gegen bodenbürtige Keime und Schädlinge relativ gut geschützt ist.

Durch die verzögerte Auflaufphase können die Beikräuter zunehmen. Diese werden jedoch durch die rasch Jugendentwicklung und die Beschattung (Bestandshöhe um die 140 cm) wieder verdrängt bzw. unterdrückt. Mechanische Unkrautbekämpfung muss mit der nötigen Sorgfalt durchgeführt werden, da unvorsichtiges Striegeln den Bestand schwächen kann.

Ernte

Anfang bis Mitte August (8 bis 10 Tage später als die anderen Getreidearten). Beim Drusch des reifen Emmers empfiehlt es sich, den Dreschkorb und die Siebe weit zu öffnen, sowie Trommeldrehzahl und Wind zu drosseln, damit Bruchkorn vermieden wird und die Ernteverluste gering bleiben. Die Roherträge liegen durchschnittlich bei 25 dt/ha (10 bis 40) mit einem Spelzanteil von ca. 35%.

5 Emmeranbau aus ökologischer Sicht

Zu diesem Aspekt wurde im Projekt eine Untersuchung an die Biologen Meßlinger und Subal vergeben (SUBAL & MEßLINGER 2004). Sie kommt zu dem Ergebnis, dass die Artenausstattung auf den Untersuchungsflächen in Westmittelfranken qualitativ zufriedenstellend ist und einige floristisch bemerkenswerte Arten enthält. Sowohl floristisch als auch vegetationskundlich unterscheiden sich die Emmeräcker allerdings nicht signifikant von benachbarten Sommergetreideflächen. Sie weisen allerdings eine höhere Artenzahl und insbesondere eine höhere Wildkrautdeckung auf, was wiederum positive Wirkungen auf die Fauna hat.

Als Ursachen werden die zufällige Standortauswahl, das wegen langjährigem Intensivanbau fehlende Samenpotenzial im Boden und die kurze Versuchsdauer aufgeführt.

Aus naturschutzfachlicher Sicht werden bei SUBAL & MEßLINGER folgende Vorschläge für die Anbaumethodik gemacht:

- Gezielte Flächenauswahl, z.B. in der Umgebung von Biotopen (Magerrasen, Hecken, Streuobstwiesen), um das Einwandern von Wildarten zu erleichtern.
- Düngung durch mehrjährigen Leguminosenanbau (langsame Nährstoffverfügbarkeit)
- Gezielter Anbau verschiedener europäischer Sorten als Beitrag zur Erhaltung genetischer Ressourcen
- Anbau des „Schwarzen Winteremmers“ wegen der grundsätzlich besseren Eignung von Wintergetreideäckern zum Zweck des Schutzes von Ackerwildkräutern.
- Belassen der abgeernteten Stoppelfelder bis Ende September oder am besten über den Winter als Nahrungsfläche und Deckung für Feldvögel usw.
- Dauerhafte Fortführung der extensiven Bewirtschaftung auf derselben Fläche mit wechselnden Feldfrüchten, insbesondere Wintergetreide

6 Erträge und Vermarktung im Projekt

Im Projekt wurden 2003 folgende Erträge erzielt:

Anbaufläche 2003:	Flächengröße	Rohertrag pro Hektar	Rohertrag absolut	Bemerkung:
Ungetsheim (Binder)	1,1 ha	34 dt/ha	37 dt	Bio-Anbau; außergewöhnlicher Spitzenertrag
Bieberbach (Ebert)	0,7 ha	20 dt/ha	14 dt	Konventionell
Gersbronn (Schürlein)	1,3 ha	10 dt/ha	13 dt	Bioanbau; erhebliche Verluste durch Hagelschlag
Heunischhof (Schmidt)	1,0 ha	33 dt/ha	33 dt	Konventionell
Gesamt:	4,1 ha	23,7 dt/ha	97 dt	
Saatgut-Rückbehalt ca.			7 dt	
Entspelzverlust ca.			30 dt	
Reinertrag zur Vermarktung			60 dt	

Der Rohertrag entspricht also im Durchschnitt, wenn man den Hagelverlust in Gersbronn berücksichtigt, etwa den vom Landwirtschaftsamt Ansbach angegebenen Werten. Von den Roherträgen muss das Saatgut für das Folgejahr gewonnen werden (ca. 150 – 180 kg/ha, bei gleichbleibender Anbaufläche also ca. 700 kg). Beim Entspelzen entsteht etwa ein Drittel Entspelzverlust. Der zu verarbeitende und zu vermarktende Reinertrag lag 2003 also bei ca. 6.000 kg, etwa je zur Hälfte aus kontrolliert ökologischem und aus konventionellem Anbau.

Im Lauf des Projekts ergaben sich durch die Arbeit der Projektleitung / Kooperationspartner und über direkte Kontakte der beteiligten Landwirte zu Verarbeitern und Vermarktern verschiedene Wege, auf denen Emmerprodukte vermarktet werden konnten. Dabei handelte es sich teilweise zunächst um Probechargen, die beispielsweise an Bäckereien oder Reformhäuser abgegeben wurden. Ein etablierter Markt konnte in der kurzen Projektzeit natürlich nicht aufgebaut werden, aber verschiedene viel versprechende Ansatzpunkte haben sich ergeben, die zukünftig sukzessive ausgebaut werden können.

Ende Februar 2004, also ein halbes Jahr nach der Ernte war nach Angaben der Landwirte etwas mehr als die Hälfte des Emmers aus der Ernte 2003 verkauft, mit Ausnahme der Ernte des Landwirts Schmidt, welche zum Bierbrauen verwendet werden soll. Hochgerechnet auf das gesamte Jahr ist also damit zu rechnen, dass die Erntemengen aus 2003 bis zur neuen Ernte 2004 wahrscheinlich über die kurzen Vermarktungswege, die inzwischen aufgebaut werden konnten, abzusetzen sind. Die vier im Projektjahr beteiligten Landwirte sind deshalb bereit, auch 2004 wieder Emmer auszusäen.

7 Verarbeitungsmöglichkeiten und Vermarktungswege

7.1 Getreide

Das konventionell angebaute Getreide wurde im Biobetrieb Krömmüller in Wieseth entspelzt, von der Hausertsmühle (Dinkelsbühl) teilweise als Rohware sowie in Form von Grieß, Mehl und Backmischungen verarbeitet und abgepackt und anschließend über verschiedene Vermarktungswege an die Kunden gebracht. Der größte Teil der konventionell angebauten Ware wurde über den Bäuerlichen Rastmarkt Aurach, den Landhandel Eder sowie direkt im Mühlenladen der Hausertsmühle verkauft.

Der „Bio-Emmer“ wurde ebenfalls im Betrieb Krömmüller entspelzt und teilweise auch dort weiter verarbeitet und im eigenen Betrieb sowie insbesondere über die Ab-Hof-Vermarktung des Betriebs Binder, über die Bäckerei Döppert und über verschiedene sonstige Direktvermarkter in Form von Getreide, Grieß, Mehl, Nudeln und Backwaren abgesetzt.

7.2 Backwaren

Die Bäckerei Döppert mit Filialen in Feuchtwangen und Dinkelsbühl betreibt seit Jahren eine Vollkorn- und Bioschiene mit der entsprechenden Betriebsphilosophie. Dadurch konnte sie sich eine Marktnische erschließen, und eine Stammkundschaft, die vor allem hinsichtlich Anbau- und Verarbeitungsmethoden (Ökoanbau) und Inhaltsstoffen hohe Ansprüche stellt.

Zu dieser Kundschaft gehört auch die Gruppe der Weizenallergiker, die bisher dort mit Dinkelprodukten aus kontrolliert ökologischem Anbau versorgt wurde und nun im Emmer eine Alternative findet.

Herr Döppert backte aus Emmer bisher Brot, Semmeln, Kuchen und Kekse. Backwaren aus Emmer passen genau in die Betriebsphilosophie und in das Kundenspektrum der Fa. Döppert. Nach Aussage Herrn Döpperts gab es allerdings durch die neu in die Produktpalette eingeführten Emmerbackwaren keine nennenswerten Verschiebungen von Kunden aus dem konventionellen Bereich zur Emmer- bzw. Bio-Schiene.

Die Direktvermarktung Krömmüller aus Wieseth verarbeitete den Emmer zu Brot und Semmeln und verkauft diese als Spezialität zeitweise in ihrem Hofladen oder an das Reformhaus in Feuchtwangen. Ebenso bietet die Direktvermarktung Joas aus Oberwinstetten aktionsweise Backwaren, z.B. Hefengebäck aus Emmer an. Mit diesen Emmer-Backwaren kann Frau Joas sich in ihrem Hofladen, über das Geschäft „Gesunde Köstlichkeiten“ in Dinkelsbühl oder bei Veranstaltungen gegenüber der Mitbewerber profilieren.

Laut Herrn Döppert ist die Verarbeitung von Emmer in einer Bäckerei wegen des gegenüber herkömmlichem Weizen anderen Backverhaltens nicht ohne Probleme machbar. Nach seiner Meinung müsse ein „normaler“ Bäcker, der wenig Erfahrung beispielsweise mit Vollkornbäckerei hat, damit scheitern. Es gehöre schon auch „eine Portion Idealismus“ dazu. Diese Einschätzung deckt sich mit den Erfahrungen im Projekt, nach denen andere angesprochene Bäckereien, denen Probemengen angeboten worden sind, bisher nicht bzw. nicht in nennenswertem Umfang in die Emmerschiene eingestiegen sind. Hier sollen 2004 allerdings weitere Anläufe gemacht werden.

7.3 Nudeln

Herstellung von Emmernudeln

Die Herstellung von Emmernudeln erfolgte im Projekt zunächst über die Familie Garscha aus Ellingen. Frau Garscha stellte nur eine Probecharge her (12 kg „Bioware“ und 10 kg konventionell, aus dem 2002er Emmer jeweils als Eiernudeln). Die 250g-Päckchen waren nicht etikettiert, hatten keinen EAN-Code und keinen „grünen Punkt“. Ab Herbst 2003 engagierte

sich der Biolandhof Strauß aus Burgsalach und produziert Emmer-Nudeln ohne Ei. Diese Nudeln gelangten als Probierpäckchen an verschiedene Projektbeteiligte.

Die Rückmeldungen auf die Probepäckchen waren durchweg ausgesprochen positiv, sowohl was die Verarbeitung angeht (kurze Kochzeit) als auch bezüglich der sensorischen Qualitäten (Farbe und Geschmack sowie die „zarte“ Konsistenz fanden allgemeinen Anklang). Ein etwas ausführlicherer Test wurde im gastronomischen Bereich vorgenommen (siehe unten).

Inzwischen haben sich im Bereich der direkt vermarktenden Landwirte Absatzmöglichkeiten entwickelt. Die Familie Binder verkauft beispielsweise Emmernudeln, die ohne Ei hergestellt wurden, im eigenen Hofladen, über ein Reformhaus, über die Bäckerei Döppert und im Zuge der Aktionswoche an die Gastronomie.

Vermarktungsmöglichkeiten von Emmernudeln im Einzelhandel

Aufgrund der relativ teuren Rohware wird eine Vermarktung von Emmernudeln im normalen Lebensmittelhandel nicht für sinnvoll erachtet. Auch eine Listung in den Regionaltheken der Region Nürnberg bietet nach den bisherigen Erfahrungen der Märkte bzw. Lieferanten wenig Chancen auf wirtschaftlichen Erfolg. Es kann davon ausgegangen werden, dass der Markt für Emmernudeln insbesondere im Bereich eher zahlungskräftiger, überdurchschnittlich anspruchsvoller, vor allem gesundheitsbewusster KäuferInnen (evtl. Weizenallergiker) zu finden ist. Es soll deshalb im Fortgang des Projekts versucht werden, Emmernudeln neben der relativ gut laufenden Direktvermarkterschiene schwerpunktmäßig in Reformhäusern zu vermarkten.

Vermarktungsmöglichkeiten von Emmernudeln in der Gastronomie

An drei dem Landschaftspflegeverband bekannte Gaststätten (mittleres bis gehobenes Preissegment, mindestens teilweise regionale Küche) wurden Anfang Oktober 2003 jeweils 3 bis 4 Päckchen Emmernudeln zum Ausprobieren verschickt bzw. persönlich überreicht. Es gab dabei bewusst keine Informationen zum Angebotspreis, Bezugsquellen, Logistik usw.

Die Gastwirte haben die Nudeln „probegekocht“ und waren dabei teilweise sehr kreativ. Beispielsweise wurde in einem der Gasthäuser die Beschäftigten nach ihrer Meinung gefragt, ohne zu wissen, worum es sich genau handelte. Die Einschätzung der Gastwirte wurde anschließend telefonisch abgefragt. Dabei waren die Gastwirte sehr kooperativ und gaben ausführliche Auskunft.

Ergebnis der Gastronomiebefragung: Emmernudeln kamen bei den Gastwirten durchweg gut an („sehr gut“, „angenehm überrascht“). Der intensivere Geschmack sei sehr interessant. Konsistenz und Verarbeitbarkeit waren unproblematisch, die relativ kurze Kochzeit ist für die frische Küche eher von Vorteil. Ein Manko ist für eine Gastwirtin die eher „unästhetische“ Farbe, die sich schlecht kombinieren lässt.

Die Verwendbarkeit in der Gastronomie ist insbesondere als Beilage zu regionalen Hauptgerichten wie Lamm oder Wild sehr gut. Die Fragen „mit oder ohne Ei“ bzw. „aus Ökoanbau oder konventionell“ werden vom Gast praktisch nicht gestellt und spielen in der Gastronomie insofern keine Rolle.

Zusätzliches Werbe- oder Informationsmaterial für den „point of sale“ wird durchweg nicht gewünscht, wohl aber Hintergrundinformationen bzw. Schulungen für das Personal, um den Gast persönlich auf Emmer ansprechen und darüber aufklären zu können.

Grundsätzlich scheint also die Nudel aus Emmer für die regional orientierte Gastronomie interessant zu sein. Über die Gastronomieschiene können gezielt interessierte VerbraucherInnen an Emmer herangeführt werden. In diesem Zusammenhang wäre eine zusätzliche Information über andere Emmerprodukte und deren Bezugsquellen im Interesse einer Nachfragesteigerung grundsätzlich wünschenswert. Aus Sicht der Gastwirte scheint allerdings wegen der schon jetzt herrschenden Flut von Informations- und Werbematerialien auf dem Wirtshaustisch wenig Interesse an zusätzlichen Broschüren zu bestehen.

7.4 Bier

Es existieren mehrere Brauereien, welche alternative Biersorten mit Emmeranteilen anbieten, z.B.: Pyraser Sechskornbier aus dem Landkreis Roth, Riedenburger Fünfkornbier (Ingolstadt), Eslarner „Rebhuhn-Zoigl“ aus der Oberpfalz in Zusammenarbeit mit der Wildland-GmbH, Falkenbier (Schweiz). In allen diesen Bieren ist ein eher geringer Emmeranteil enthalten (unter einem Drittel).

Im Projekt wurde gemeinsam mit drei Brauereien aus der Region Westmittelfranken versucht, ein regionales Emmerbier zu entwickeln und auf den Markt zu bringen, das nach Möglichkeit einen höheren Anteil an Emmer enthalten sollte. Es handelt sich um die Betriebe Schneider (Weißenburg), Fischer (Wieseth) und Hauf (Dentlein).

Im Verlauf der Verhandlungen tauchten zahlreiche Probleme und Risiken auf. Es gibt wenig Erfahrungen mit untergärrigem Emmerbier, was die Brauerei Fischer letztendlich wieder zum Rückzug bewegte, da dort traditionell kein obergäriges Weizenbier gebraut wird. Das Mälzen von Kleinmengen ist in herkömmlichen Mälzereien normalerweise nicht ohne weiteres bzw. ohne zusätzliche Kosten möglich. Die Umstellung der Abfüllanlagen für kleinere Emmerbier-Chargen verursacht Kosten, die von den Brauereien übernommen werden müssen, vor allem wenn man aus Gründen der speziellen Zielgruppe von der herkömmlichen Flaschenform abweicht (z.B. 0,3 Liter-Bottleneck statt 0,5-Liter-Euroflasche). Technisch einfacher als die gewünschte Flaschenabfüllung wäre die Herstellung eines Fassbieres. In der Gastromomie ein Fass Emmerbier anzustecken und innerhalb von zwei bis drei Tagen zu verbrauchen, ist allerdings schwierig, da es sich beim Emmerbier sicher nicht um ein Alltagsbier handelt, das in großen Mengen konsumiert wird. Deshalb wurde die Idee der Fassabfüllung wieder verworfen.

Im Verlauf der zahlreichen Gespräche entstand bei der Brauerei Hauf, einer kleinen Privatbrauerei in Dentlein mit einem Jahresausstoß von ca. 8.000 Hektolitern, die Bereitschaft in ein Projekt „Emmerbier“ einzusteigen, und damit möglicherweise eine Marktnische belegen zu können. Es soll ein obergäriges Emmerbier (d.h. nach Art des Weizenbieres) gebraut werden. Dieses soll unter dem Namen „LebensArt“ als 0,5 und 0,3-Liter-Flasche im oberen Preissegment (über 15 € / Kasten) vor allem im Großraum Nürnberg vermarktet werden. Ein Etikett-Entwurf und ein Tischaufsteller für die Gastronomie wurden bereits entworfen.

Der Brauereieinhaber Hannes Hauf schätzt den möglichen Jahresabsatz auf den ihm zur Verfügung stehenden Absatzwegen auf etwa 60 Hektoliter im Jahr 2004. Zunächst wurde eine Menge von 300 kg Emmer aus dem Betrieb Schmidt in eine Kleinmälzerei nach Erlangen gebracht. Aus dieser Menge können bei einem geplanten Emmeranteil im Bier von 55 (evtl. bis zu 65) Prozent etwa 20 bis 22 Hektoliter Bier erzeugt werden. Das erste Emmerbier soll im Mai 2004 verkaufsbereit sein.

8 Öffentlichkeitsarbeit

8.1 Presseartikel

- 12.04.03 „Neue Wege mit Urgetreide“ (FLZ)
- 17.04.03 „Einsatz für historisches Getreide“ (Wochenzeitung Ansbach)
- 15.07.03 „Coburger Emmer wächst auf Ungetsheimer Acker“ (FLZ)

8.2 Präsentationen / Informationsstände

Bei folgenden Veranstaltungen wurde Emmer in Form von Informationsständen beworben und Emmerprodukte präsentiert:

- 24.02.03 „Emmerabend“ im Gasthaus Sindel-Buckel, Feuchtwangen
- 05./06.04.03 Ostermarkt in Dinkelsbühl
- 06.04.03 750-Jahr-Feier der Gemeinde Bruckberg
- 10.04.03 „Emmertag“ in der Bäckerei Döppert, Feuchtwangen
- 10.04.04 „Emmertag“ im Gasthaus Sindel-Buckel, Feuchtwangen
- 03./04.05.03 Gewerbeschau der kommunalen Allianz AGIL, Leutershausen
- 09.06.03 Mühlentag in der Hausertsmühle Dinkelsbühl
- 31.08.03 Handwerker- und Bauernmarkt in Scheinfeld
- 11.09.03 Marktplatzfest in Feuchtwangen
- 28.09.03 Markthalle im Bäuerlichen Rastmarkt Aurach
- 05.10.03 Regionalfest zum Tag der Regionen in Weidenbach

Eine Schautafel mit Fotos veranschaulicht den Besucher von Veranstaltungen Emmeranbau und –ernte. Der Emmer-Infostand wurde jeweils mit Ähren und Körnern dekoriert. Kleine Probemengen von Emmernudeln, -semmeln oder –brot machen den Besuchern das Urgetreide schmackhaft.

8.3 Informationsschriften

Als Kurzinformation wurde in Zusammenarbeit mit ALLES e.V. ein Faltblatt entworfen, das bei Präsentationen verwendet werden kann, aber insbesondere an den Verkaufsstellen aufliegt (Bäckereien, Mühle, Reformhäuser). Das Faltblatt ist als Anlage beigelegt.

Außerdem wurde eine kleine Sammlung von Emmerrezepten zusammengestellt, welche bei den oben aufgeführten öffentlichen Präsentationen mit verteilt worden sind, ebenso wie die Zusammenstellung der Anbauempfehlungen für Emmer.

Faltblatt, Rezeptsammlung und Anbauempfehlungen wurden bisher nur als kopierfähige, leicht zu überarbeitende Version erstellt, da im weiteren Verlauf des Projekts noch mit Änderungen zu rechnen ist.

9 Weiterhin geplante Maßnahmen

9.1 Anbausaison 2004

Am 11.03.04 fand ein Informationsabend statt, bei dem Landwirte, Verarbeiter und Vermarkter für die Saison 2004 motiviert und gewonnen werden sollen. Alle im Jahr 2003 beteiligten Landwirte werden auch 2004 wieder Emmer anbauen.

9.2 Ausbau der Öffentlichkeitsarbeit / Information von VerbraucherInnen

Vorgesehen ist die Präsentation von Emmerprodukten beim „Bundestreffen der Regionalbewegung“ Ende März in Feuchtwangen, bei der Verbrauchermesse „Kontakta“ vom 27.03. bis 04.04. in Ansbach, bei den Bruckberger Direktvermarktertagen, dem Ostermarkt Dinkelsbühl und dem „Mühlentag“ der Hausertsmühle. Der Verein ALLES hat Emmer als „Produkt des Monats Mai“ mit entsprechenden Werbeaktionen eingeplant.

Es wird versucht, den Emmer mit ansprechenden Presseaktionen wiederholt in Presse und Rundfunk unterzubringen. Es soll z.B. eine Presseaktion „Emmerbier säen“ stattfinden: Emmerbierflaschen werden symbolisch in einen Acker „gesät“ (Landwirt Schmidt und Brauerei Hauf). Eine andere Idee ist das „Emmerbrötchen ernten“, bei dem Emmerbrötchen bei der Ernte symbolisch direkt aus dem Mähdrescher fallen könnten (Landwirt Binder, Bäckerei Döppert).

9.3 Weiterer Ausbau der Vermarktung von Emmer in der Region

Vom 28.02. bis zum 07.03. fanden in Feuchtwangen und Dinkelsbühl in sechs Gasthäusern die „Emmer-Schlemmer-Wochen“ statt, bei denen zahlreiche Emmerprodukte präsentiert wurden. Gleichzeitig mit der Bewerbung der Aktionswoche in der Gastronomie wurde auch die Werbung für die weiteren Verkaufsstellen verstärkt (Plakate, Faltblätter), was dort zu einer Umsatzsteigerung geführt hat (mdl. Mitteilung Landhandel Eder). Die Gastronomieschiene soll in Zukunft weiter ausgebaut werden.

Im Bereich des Einzelhandels, insbesondere Bäckereien, Mühlenläden, Naturkostläden, Reformhäuser sollen weitere Verkaufsstellen gefunden werden.

Insbesondere das geplante Emmerbier soll im städtischen Großraum Nürnberg-Fürth-Erlangen nicht nur als regionales Produkt, sondern auch als Werbe- und Sympathieträger für andere Emmerprodukte auftreten.

10 Literaturhinweise

IRION, E. (2002): Der Emmer. – In: Verein für Pflanzenzucht Hof Grub e.V. (Hrsg.): Ernährungsrundbrief 2/02, 22-26. – Unterreit.

JANTSCH, P. (1999): Erfahrungen mit dem On-farm-Management von Emmer (*Triticum dicoccum*) – einer uralten Weizenart. – In: Zentralstelle für Agrardokumentation und Information (Hrsg.): Schriften zu genetischen Ressourcen, 13: 64-68.

JANTSCH, P. & TRAUTZ, D. (2001): Untersuchungen zur Anbaueignung verschiedener Herkünfte von Einkorn (*Triticum monococcum*) und Emmer (*Triticum dicoccum*) im ökologischen Landbau. – Mitt.Ges. Pflanzenbauwiss., 13: 174-175

JENNY, M. (2000): Nischenproduktion als Chance für die Artenvielfalt am Beispiel des Klettgauer Emmer-Einkorn Projektes. – In: Werner, W. (Hrsg.): Entwicklung nachhaltiger Landnutzungssysteme in Agrarlandschaften. Agrarspectrum 31, 236-246.

LANDESBUND FÜR VOGELSCHUTZ IN BAYERN e.V.: Die Rückkehr des Emmer (*Triticum dicoccum*) ins Coburger Land. – Broschüre des LBV zum ABSP-Projekt Lange Berge / Bruchschollenkuppen.

LANDWIRTSCHAFTSAMT ANSBACH (2002): Anbauempfehlungen für Sommeremmer. - Faltblatt.

NEUMANN, S. (2002): Die Rückkehr des Emmer ins Coburger Land – Traditionelle Acker-
nutzung sowie Rekultivierung alter Nutzpflanzen in einer kleinbäuerlichen Kulturlandschaft. -
In: Deutscher Verband für Landschaftspflege e.V. (Hrsg.): Regionalpost 2/2002, 12-14. –
Ansbach.

TRAUTZ, D. & JANTSCH, P. (2001): Informationen zu Einkorn und Emmer. Informations-
mappe der Fachhochschule Osnabrück zum Forschungsprojekt Einkorn und Emmer.

SUBAL, W. & MEßLINGER, U. (2004): Untersuchungen zum Anbau von Emmer (*Triticum dicoccon*) in Westmittelfranken.- Abschlussbericht zur floristischen und faunistischen Bewertung von Emmer-Anbauflächen im hier vorliegenden Projekt.