

Neue Wertschätzung alter Kulturpflanzen

Stefan Schmutz und Julia Reimann von Chiemgaukorn bauen neben Hanf, Lein und Leindotter auch viele Urgetreidearten an

Von Lucia Hargaßer

Heiligkreuz. Die filigranen, gezackten Blätter der Hanfpflanzen flirren im Wind. Teils sind die schlanken Gerten über zwei Meter lang. Das sieben Hektar große Feld strömt ein würziges Aroma aus. Stefan Schmutz rammt ein Schild mit dem Logo seines Betriebes „Chiemgaukorn“ in den Boden. Jetzt sieht das exotische Feld eher nach bodenständigem Ackerbau aus, nicht mehr wie eine kolumbianische Cannabis-Plantage. Die Pflanzen werden nämlich zur Herstellung von wertvollem Bio-Hanföl für Salate und zum Verfeinern von Speisen verwendet, nicht als Rauschmittel. Sie enthalten nur minimalste Spuren des Wirkstoffs THC.

Stefan Schmutz und seine Partnerin Julia Reimann sind begeistert von dem mild-nussigen Hanföl, das besonders reich an essentiellen, ungesättigten Fettsäuren ist. Deshalb nehmen sie den Aufwand, den der Anbau von Hanf bedeutet, auf sich. Die Ausbeute der stattlichen Pflanzen, von denen nur die kleinen Samenkörner für das Öl verwendet werden, ist gering. Dafür sind die bürokratischen Hürden umso größer. Es müssen jede Menge Anträge gestellt und Proben genommen werden. „Erst am Montag waren wieder Kontrolleure von Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung aus Berlin da, die zwei Stunden lang in dem Feld Proben genommen haben“, erzählt Schmutz.

„Der Boden ist unser Kapital“

„Bei dem Wetter heuer wächst der Hanf wunderbar“, stellt Julia Reimann fest. Für die Saat sei die Nässe gefährlich gewesen, „aber der Hanf ist eine robuste Pflanze“. Die tiefen Wurzeln haben eine gute Bodenwirkung, und die stattlichen Pflanzen beschatten den Boden so, dass Unkraut keine Chance hat. Wichtige Eigenschaften im ökologischen Landbau. Die beiden Agraringenieure haben den Hof in Weiding 3 vor neun Jahren umstrukturiert und produzieren seitdem nach den Richtlinien des Bio-Anbauverbands Naturland.

Pestizide, synthetische Stickstoff-Düngemittel und Grüne Gentechnik sind für die beiden Biobauern tabu. An den Ecken des Feldes wachsen die Pflanzen dünn und mickrig. „Hier muss man bei der Bewirtschaftung mit den Maschinen öfter wenden. Das verdichtet den Boden“, erklärt Stefan Schmutz, der in Wald an der Alz aufgewachsen und 1993 mit seinen Eltern auf den über 300 Jahre alten Hof nach Weiding gekommen ist. Er legt großen Wert auf eine bodenschonende Bewirtschaftung. „Der Boden als Organismus ist unser wichtigstes Kapital“, sagt Julia Reimann. Die beiden Agraringenieure haben sich während ihres Studiums in Berlin kennen gelernt. Die gebürtige Hamburgerin folgte Stefan Schmutz in den Chiemgau. Seither leben und arbeiten sie in Weiding und haben zwei Töchter, acht und sechs Jahre alt.

Auf den Pflug versuchen die Biobauern so gut es geht, zu verzichten. Klee gras und Leguminosen in einer weiten Fruchtfolge sollen den Boden mit wichtigen Nährstoffen versorgen, außerdem Zwischenfrüchte und Untersaaten. So



Das Buchweizenfeld bei Tyrlaching gleicht einer hellrosa Wolke. Die Biobauern sind zufrieden mit der Reife der Pflanzen. Buchweizen ist kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs. Die Samenkörner schmecken aber ebenso wie die Urgetreidearten Emmer und Urdinkel nussig und gehaltvoll.



Das Taferl mit seinem Betriebslogo, das Stefan Schmutz am Rande des Hanffeldes aufstellt, bajuwarisiert die exotisch anmutende „Plantage“.



Einkorn, Emmer, Urdinkel, Linsen und Leinsamen: Julia Reimann verkauft die Bio-Feldfrüchte im Hofladen.

ist der Boden immer mit Pflanzen bedeckt, wie es seiner Natur entspricht, und die Bodenorganismen können optimal arbeiten. Die Hanfpflanzen werden bei der Ernte wieder in den Boden eingebracht; nur die Samenkörner, die so genannten Nüsschen, werden verwendet.

Humus als Geheimwaffe im Klimaschutz

Mit dem Eintrag der Biomasse in den Boden wird Humus aufgebaut und nicht abgebaut, wie es in der landwirtschaftlichen Praxis oft üblich ist. Humus bedeutet nicht nur Bodenfruchtbarkeit. Er speichert Wasser. Die häufigen Überflutungen der letzten Jahre sind nicht zuletzt darauf zurückzuführen, dass die verdichteten, ausgemergelten Böden keinen Starkregen mehr aufnehmen. Und sogar für den Klimaschutz ist Humus unverzichtbar: Durch Humusaufbau wird klimaschädliches CO₂ im Boden gebunden.

Auf einem Feld in der Nähe von Tyrlaching haben Stefan Schmutz und Julia Reimann Buchweizen und Leindotter in Mischkultur angebaut. Platz, Nährstoffe und Was-

ser werden so ideal ausgenutzt. Gleichzeitig stärken sich die Pflanzen gegenseitig und schützen einander vor Krankheiten und Schädlingen. Nach der Ernte werden die Samen gesiebt, denn die eckigen Buchweizen-Samen sind größer als die Leindotterkügelchen.

Die Leindotter-Samen werden wie der Hanf und die Leinsamen, die Chiemgaukorn anbaut, in der hofeigenen Ölmühle kalt gepresst und ohne weitere Behandlung abgefüllt. „Wir können bedarfsgerecht kleine Chargen pressen, damit das Öl immer frisch ist“, betont Julia Reimann. Das Leindotteröl komme so gut an, dass es schon seit einiger Zeit ausverkauft ist. „Wir kaufen keine Produkte zu, sondern verwenden nur unsere eigenen. Deshalb müssen wir jetzt bis September oder Oktober warten, bis die Leindottersamen auf den Feldern wieder reif sind.“

Nicht nur „bio“, auch Regionalität zählt

Viele Feldfrüchte, die in Deutschland angeboten werden, wie Leinsamen, Sonnenblumenkerne oder auch Kürbiskerne werden aus China importiert. Buch-

weizen beispielsweise werde in Deutschland fast gar nicht mehr angebaut. „Das ist schade“, findet Julia Reimann, denn ernährungsphysiologisch sei Buchweizen sehr wertvoll. Die Samenkörner des hellrosa blühenden Knöterichgewächses enthalten viel Eiweiß, Mineralien und die Vitamine B₁, B₂ und E. „Nur eine Hand voll Buchweizen macht satt und warm“, weiß Stefan Schmutz. Körner, Schrot oder Mehl machen sich gut in Müslis, Suppen und Kuchen.

Der 44-Jährige baut viele alte, in Vergessenheit geratene Kulturpflanzen an. Dazu zählen die Urgetreidearten Einkorn, Emmer und Urdinkel ebenso wie Linsen, Leinsamen, Braunhirse und Hanf. Der Mineralstoff- und Eiweißgehalt der alten Getreidearten liege weit über dem der heute nur auf Ertrag gezüchteten Einheitssorten. „Fast jedes Jahr kommt bei uns eine selten gewordene Kulturpflanze dazu“, sagt die 38-Jährige und lacht, „Stefan ist da sehr experimentierfreudig“.

Die Direktvermarkter beliefern Bioläden und verkaufen die Produkte auch selbst online und in ihrem kleinen Hofladen in Weiding, der immer freitagnachmittags geöffnet hat. In den Regalen finden sich neben den Ölfaschen Packungen mit ganzen Körnern, un-

terschiedlich fein gemahlene Mehlen, Grieß und anderen Getreideprodukten wie Nudeln und dem „Bayerischen Reis“. Dieses Perl-Getreide wird so genannt, weil die Emmer-, Einkorn- oder Dinkelkörner speziell poliert werden, so dass sie wie Reis ohne Einweichen gekocht und somit in 20 bis 25 Minuten zubereitet werden können. Julia Reimann hält für Interessierte auch eine vielfältige Auswahl an Rezepten bereit.

„Bayerischer Reis“ ist schnell gekocht

Auch für das grüne, leicht nussig schmeckende Hanföl hat die Landwirtin Tipps parat. Das Öl, das Chlorophyll und Carotinoide, Beta-Carotinoide, essentielle ungesättigte Fettsäuren, Spurenelemente und Vitamine enthält, sollte nicht erhitzt, sondern in kalten Speisen wie Salaten, Brotaufstrichen, Pestos und zum Würzen von Speisen nach dem Kochen oder Braten verwendet werden. Grünlich und gelb schimmern die Chutneys, das eingelegte Gemüse und die Pestos, die in dem Hofladen auch angeboten werden – mit Bio-Öl verfeinert. Wer mag da bei Hanf noch ans Rauchen denken?