

## **Abschlussbericht zum PLENUM-Projekt „Förderung der Getreidevielfalt durch extensiven Anbau mit Ackerbegleitflora und Entwicklung neuer Produkte aus alten Sorten“ für den Zeitraum Januar bis Mai 2014**

### **Aktivitäten Januar bis Mai 2014**

In Projektphase 1 wurden in den Jahren 2011, 2012 und bis Juni 2013 die Grundlagen erarbeitet hinsichtlich der Wiedereinführung verschiedener Getreidearten und -sorten und der Förderung der Ackerbegleitflora. In Projektphase 2 ab Juni 2013 bis Mai 2014 lag der Schwerpunkt auf der Entwicklung neuer Produkte, dem Aufbau von Wertschöpfungspartnerschaften und der Vernetzung der Akteure, die an der Herstellung eines neuen Produktes beteiligt sind. Die Getreideanbauversuche und Untersuchungen zur Ackerbegleitflora wurden in 2014 fortgeführt. Nachfolgend wird erläutert, welche Aktivitäten am Ende der 2. Projektphase von Januar bis Mai 2014 konkret stattgefunden haben.

### **1. Versuchs-anbau im Samengarten**

Von den meisten in der Winterung 2013 und Sommerung 2014 gesäten Getreidesorten wurde eine Hand voll Körner zurückbehalten und von Hand entspelzt. Mit Hilfe dieser Proben wird von der Adlermühle in Bahlingen der Sedimentationswert bestimmt, welcher wiederum Aufschluss über die Backqualität gibt.

Am 14.03.2014 wurde die Sommerung für weitere Versuche und zur Sortimentserhaltung ausgebracht, und zwar ebenso wie in 2013 jeweils zwei Reihen Getreide abwechselnd mit einer Reihe Beikräuter. Die einzelnen Arten und Sorten können der beigefügten Excel-Tabelle entnommen werden. Zwischen den Reihen beträgt der Abstand etwa 30 cm, in der Reihe ca. 1-2 cm zwischen den Körnern. Die Getreidesaat wird etwa in Kornstärke mit Boden überdeckt. Die Unkräuter werden so locker wie möglich (häufig handelt es sich um winzige Samen) gesät und nicht bedeckt. Aufgrund des trockenen Wetters zu Beginn der Vegetationsperiode 2014 liefen die Unkräuter und Getreide schlecht auf. Andere Beikräuter hatten leichtes Spiel. Daher waren in der Sommerung einige Pflegegänge notwendig. Dies konnte in der Winterung fast gänzlich unterbleiben. Zwischen den Reihen konnte mit einer sogenannten Hand-Gartenfräse gearbeitet werden, in den Reihen musste sorgfältig von Hand gearbeitet werden.

### **2. Untersuchungen zur Ackerbegleitflora**

Das größere, schon mehrere Jahre lang mit Getreiden und Unkräutern in der Fruchtfolge Winterung / Sommerung bestellte Feld, wurde mit einem Sommer-Roggen bestellt (Sorte 'Grollegger'), dessen Keimfähigkeit jedoch knapp über 0% lag. Wegen der nun fehlenden Trägerkultur entspricht der optische Eindruck dieser Fläche 2014 eher einer typischen Brache mit einer farbenfrohen

blühenden, üppigen und artenreichen Unkrautflora. Insbesondere fallen derzeit (Ende Mai) die beginnende Saatwucherblumen-, Mohn- und Kornblumenblüte ins Auge. Acker-Ringelblume, Kamille, Finkensame und Strahlenbreitsame ergänzen das Bild. Der flächendeckend auftretende Nadelkerbel fruchtet bereits. Von den vorjährigen Kulturpflanzen tritt vor allem eine zur Nachbestimmung eingesandte Wildkrautart in Erscheinung, die als Deutscher Bertram, *Anacyclus officinarum*, angesehen wird, aber als ausgestorben gilt. Am Rand dieses Beetes wurden zudem folgende weitere Begleitkräuter ausgepflanzt bzw. angesät:

- Adonisröschen *Adonis aestivalis*, *A. flammea*, Herkunft: Anselfingen.
- Knollenkümmel *Bunium bulbocastanum*,  
Herkunft: Schönhagen/Thüringen
- Gr. Frauenspiegel *Legousia speculum-veneris*, Rand blau markiert:  
aus Töpfen
- Saatwucherblume *Glebionis segetum*  
(alte Ernten aus dem Samengarten: 214/2010 und 214/2011)
- Weiße Sonnenwende *Heliotropium europaeum*, Herkunft Gündlingen:  
2008
- Kicksia *Kickxia spuria*, Herkunft Wiesbaden: Ernte 2013
- Acker-Wachtelweizen *Melampyrum arvense*,  
Herkunft: Totegrier/Bellingen (?) von Anja oder Trudel Görger.
- *Odontites luteus*, Herkunft Mainz: Ernte 2013
- Strahlen-Breitsame *Orlaya grandiflora* altes Saatgut + 429/2011
- Acker-Hahnenfuß *Ranunculus arvensis* altes Saatgut aus dem  
Samengarten, 567/10

Im Übrigen wurde die Unkrautkultur weiterhin betreut und gepflegt. An zwei Terminen wurde eine Einzelerfassung durchgeführt. Aussagekräftige Ergebnisse sind bislang noch nicht möglich und können frühestens im Spätsommer präsentiert werden.

### 3. Planung des zweiten Backworkshops

Nachdem die Stiftung Kaiserstühler Garten bereits im Dezember 2013 Kontakte zu zahlreichen potenziell interessierten Bäckern, Müllern und Landwirten aufgenommen und über den geplanten Backworkshop informiert hatte, wurden die Einladungen zum Workshop zu Beginn des neuen Jahres konkretisiert. Da die Rückmeldungen auf die Einladungen vor allem seitens einiger Bäcker nur sehr zögerlich waren, wurde der ursprünglich für Ende Januar geplante Workshop auf das zweite Februarwochenende verschoben. Über den Kontakt zu Bäckermeister und Ausbilder Herrn Matt von der Gertrud-Luckner-Schule konnte die Lehrküche dieser Gewerbeschule als geeignete Örtlichkeit für den Workshop genutzt werden. Sehr erfreulich war, dass Herr Matt selber großes Interesse an dem Thema des Workshops hatte und sich bereit erklärte, diesen von Anfang bis Ende zu begleiten und den Teilnehmern durchgängig mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

#### **4. Backworkshop am 8./9. Februar 2014**

Der Backworkshop fand an zwei aufeinanderfolgenden Tagen in der Lehrküche der Gertrud-Luckner-Gewerbeschule unter Leitung des Bäckermeisters Jürgen Zippel aus Zülpich und mit Begleitung des Bäckermeisters und Ausbilders Herrn Matt statt. Die Teilnehmer setzten sich zusammen aus Profi- und Hobbybäckern, Vertretern der Adlermühle aus Bahlingen sowie Herrn Vögtle als Landwirt, welcher bereits im Rahmen des Projektes traditionelle Getreidesorten auf seinen Flächen für die Stiftung anbaut. Darüber hinaus waren die Stiftung Kaiserstühler Garten mit mehreren Personen und Matthias Hollerbach von PLENUM durchgehend und Markus Mayer (Biologe und externer Moderator) als interessierter Beobachter zeitweise anwesend. Vertreter von Presse (Badische Zeitung) und Rundfunk (SWR 4) besuchten den Workshop und berichteten in ihren Medien darüber.

Nach einer Einführung in das Getreideprojekt und Erläuterung der bisherigen Anbauversuche im Samengarten durch Jörgen Beckmann sowie anschließender Vorstellungsrunde der Teilnehmer gab Jürgen Zippel einen detaillierten Einblick in seine Arbeit auf Haus Bollheim in Zülpich. Er berichtete von seinen langjährigen Erfahrungen im Backen mit den traditionellen Sorten und der Erstellung von Produkten aus diesen Mehlen. Anschließend gab er einen kulturhistorischen Abriss über die wichtigsten Getreidearten, bevor unterschiedliche Teigführungsverfahren vorgestellt wurden. Dann waren alle Anwesenden eingeladen, sich anhand von knapp zwanzig verschiedenen in Körben ausgestellten traditionellen Getreidesorten einen Eindruck zu machen von der Vielfalt der Körner und deren Mehle und deren unterschiedlichen Eigenschaften im Hinblick auf Aussehen, Geruch und Struktur. Schauend, riechend, tastend, schmeckend konnten die Teilnehmer die bunte Vielfalt und den individuellen Charakter jeder einzelnen Sorte unmittelbar wahrnehmen.

Nach dem haptischen Erleben ging J. Zippel auf die Verwandtschaftsverhältnisse bzw. die Entstehung des Kulturweizens ein und hob in diesem Zusammenhang die Bedeutung des Emmers hervor, der in einer direkten Entwicklungslinie zum Kulturweizen steht, bis zum späten Mittelalter das meist genutzte Getreide war und dann in dieser Eigenschaft vom Weizen abgelöst wurde.

Zum Schluss seiner Ausführungen führte Herr Zippel den Anwesenden den dramatischen Sortenschwund von den ehemals 100.000en von Landsorten auf die heute noch vorhandenen wenigen Hochleistungssorten vor Augen und zeigte verschiedene Wege auf, das Spektrum samenfester traditioneller Getreidesorten wieder zu erweitern.

Der zweite Workshop-Tag stand im Zeichen des Backens mit den Mehlen der traditionellen Sorten. Nach Vorstellung des Honig-Salz-Verfahrens und Begutachtung des am Vortag dazu hergestellten Teiges sowie einer Einführung in die verschiedenen Proteine des Getreides und deren Qualitäten konnte jede/r ein Brot aus einer zuvor gewählten Getreidesorte backen. Zunächst wurden die Teige 30 Minuten lang geknetet, dann gemeinsam begutachtet und danach gebacken. Abschließend wurden die ausgebackenen Brote gemeinsam begutachtet sowie die unterschiedlichen Backergebnisse in Abhängigkeit von der Getreidesorte bzw. deren Inhaltsstoffe und dem Backverfahren interpretiert.

In einer von Katja Kukatz von der Stiftung moderierten Abschlussrunde wurden Wünsche, Vorstellungen und Meinungen zum weiteren Vorgehen von den Teilnehmern benannt. So äußerte Herr Vögtle den Bedarf nach Austausch mit anderen Landwirten, die wie er bereits traditionelle Getreidesorten anbauen. Unterschiedliche Einschätzungen von den Teilnehmern gab es bezüglich des Zeitraums, der benötigt wird, um traditionelle Getreidesorten in der Region in kleinflächigen Anbauversuchen züchterisch zu bearbeiten und auf deren Anbaueignung zu prüfen und neue Produkte in den Markt einzuführen. Die Vertreter der Adlermühle hielten für diesen Prozess einen Zeitraum von mindestens 5 Jahren für realistisch. Monika Witte von der Stiftung Kaiserstühler Garten hielt es dagegen für möglich, dass Sorten auch ohne langjährige regionale Anpassung bereits die gewünschten Backeigenschaften mitbringen und dass somit die Einführung eines neuen Produktes in den Markt deutlich zügiger erfolgen könnte. In diesem Sinne soll es in naher Zukunft eine Beprobung der gegenwärtig bei den Landwirten Hees, Vögtle und Schneider im Anbau befindlichen Getreidesorten auf Backfähigkeit geben und Backversuche mit den geeigneten Sorten durchgeführt werden. Einigkeit bestand darin, dass man auf keinen Fall warten dürfe mit weiteren Backversuchen, bis die entsprechenden Mehle regionaler Sorten in größerer Menge vorliegen, sondern dass man den Schwung des Backworkshops nutzen wolle, um sobald wie möglich weitere Erfahrungen mit dem Backen traditioneller Sorten zu sammeln, selbst wenn diese vorläufig noch von anderen Getreideinitiativen bezogen werden müssten.

Die Adlermühle erklärte sich bereit, die bei den Landwirten angebauten Sorten zu analysieren und auch weitere traditionelle Sorten, die im Samengarten in kleinem Umfang angebaut werden, auf deren Backqualität (Klebergehalt, Sedimentationswert) zu prüfen. Auch die Vermarktungsstrategie eines neuen Produktes, z.B. eines Brotes, wurde diskutiert, und es bestand mehrheitlich die Meinung, kein Modeprodukt kreieren zu wollen, sondern das Produkt mit dem Aspekt der Nachhaltigkeit zu bewerben.

Einig waren sich alle Teilnehmer darin, dass der Workshop ein wertvoller Baustein auf dem Wege der Verwirklichung der Projektziele war, indem er Freude und Interesse am Umgang mit traditionellen Sorten vermittelt hat und gezeigt hat, dass durchaus mit den entsprechenden handwerklichen und fachlichen Kenntnissen die Fertigung sehr ansprechender Backwaren möglich ist. Seitens der Teilnehmer wurde ausnahmslos die Motivation und die Bereitschaft bekundet, im Rahmen der eigenen Möglichkeiten zum weiteren Fortgang und zur Realisierung der Projektziele beizutragen.

## **5. Weiterführung des Projekts/Bildung einer Backgruppe**

Nachdem die Teilnehmer beim Backworkshop großes Interesse an dem Projektgedanken und am Experimentieren mit den Mehlen der traditionellen Getreidesorten gezeigt hatten, galt es nun, diese Begeisterung und Motivation zeitnah aufzugreifen und Raum zu bieten für weitere Entwicklungen.

Im Verlauf des Backworkshops war deutlich geworden, dass zwar sowohl bei den anwesenden Profi- als auch bei den Hobbybäckern großes Interesse am Backen mit traditionellen Getreidesorten vorhanden ist, die professionellen Bäcker jedoch aufgrund Zeitmangels weniger Möglichkeiten zum Experimentieren mitbringen als die

Hobbybäcker. Erstere zeigten sich zwar offen für das Erlernen neuer Backverfahren, haben aber neben ihrem Beruf wenig Zeit für zusätzliche Backversuche mit regional erzeugtem traditionellem Getreide, dessen Backqualitäten bislang noch nicht hinreichend bekannt sind und ermittelt werden konnten. Sie benötigen im Gegensatz zu den Hobbybäckern feste, planbare, verlässliche und reproduzierbare Größen, die zum gegenwärtigen Zeitpunkt des Projektes noch nicht vorliegen.

Um die Begeisterung des Workshops dennoch zeitnah aufzugreifen, wurde die Gründung einer Backgruppe zunächst ausschließlich aus Hobbybäckern beschlossen mit dem Ziel, den Projektgedanken weiterzuentwickeln und mit gemeinsamen Aktionen auch bereits in die Öffentlichkeit zu tragen. Die Profibäcker sollen zu einem späteren Zeitpunkt wieder eingebunden werden.

## **6. Gründungstermin der Backgruppe**

Das 1. Backgruppentreffen fand am 8. April 2014 in der Umkircher Mühle unter der Moderation von Markus Mayer mit neun Teilnehmern statt, die zum Teil bereits beim Backworkshop dabei gewesen waren. Andere kamen neu dazu, einige aus dem Kreis der Hobbybäcker, andere aus dem Kreis der (backinteressierten) Landwirte. Zu Beginn wurde das Getreide-Projekt durch Monika Witte (Stiftung Kaiserstühler Garten) und Matthias Hollerbach (PLENUM) vorgestellt. Nach einer Vorstellungsrunde aller Teilnehmer wurden Motivationen und Erwartungen der Anwesenden gesammelt. Im Vordergrund bei den Hobbybäckern standen der Wunsch nach Erfahrungsaustausch beim gemeinsamen Backen und Experimentieren mit den Mehlen der traditionellen Getreidesorten sowie das Anliegen, Backwaren aus regionalem Getreideanbau wieder vermehrt auf den Markt zu bringen. Vereinbart wurde eine erste gemeinsame Backaktion im Juni/Juli nach einem Planungstreffen im Mai möglichst im Hinblick auf ein öffentliches Ereignis (Mühlentag, Tag des offenen Bauerngartens im Samengarten...), um die Backwaren der Bevölkerung präsentieren und anbieten zu können.

Auch die an diesem Abend anwesenden Landwirte, die z.T. auch Hobbybäcker sind, bekundeten großes Interesse an der Wiedereinführung der traditionellen Getreidesorten und an deren Anbau, benannten jedoch auch die Schwierigkeiten beim kleinflächigen Anbau dieser Sorten im Hinblick auf fehlende Maschinen für Pflege, Ernte und Aufarbeitung v.a. von Spelzgetreide wie Emmer und Einkorn, noch unzureichend definierte Kornqualitäten und somit Verwertungs- und Absatzmöglichkeiten. Mit diesen Getreideanbauern wurde beschlossen, eine eigene Anbaugruppe zu bilden und sich im Mai separat zu treffen, um eine differenzierte Bedarfsermittlung vorzunehmen.

## **7. Planungstreffen der Backgruppe**

Mitte Mai traf sich, wie vereinbart, die Backgruppe zur Planung einer gemeinsamen Backaktion. Treffpunkt für dieses Abstimmungsgespräch war abermals die Umkircher Mühle.

Neben Jinan El-Hakim und Monika Witte von der Stiftung Kaiserstühler Garten kamen 8 weitere Personen zu diesem Treffen.

Folgendes wurde beschlossen:

- Die gemeinsame Backaktion findet Mitte Juli in der Umkircher Mühle statt und wird vom Vorstandsmitglied des Fördervereins Umkircher Mühle sowie Bäckermeister (im Ruhestand) Gustav Danzeisen fachlich begleitet.
- Gebacken wird ausschließlich mit Getreidesorten, die bereits im Rahmen des Getreideprojektes von Landwirten aus der Region angebaut werden.
- Es werden zwei verschiedene Brote hergestellt, ein Weizen- und ein Sauerteigbrot.
- Nach Möglichkeit werden die Produkte dieser Backaktion beim „Tag des offenen Bauerngartens“ im Samengarten am 20. Juli präsentiert.

Grundsätzlich zeigte sich bei diesem Treffen die große Begeisterung und Motivation aller Anwesenden für das gemeinsame Backen und Experimentieren!

## 8. Treffen der Anbaugruppe

Mitte Mai traf sich die Anbaugruppe mit 7 Teilnehmern auf dem Luzernhof in Seefeld-Buggingen bei Johannes Supenkämper, welcher bei dem ersten Backgruppentreffen am 8. April dabei gewesen war.

Neben dem Moderator, Markus Mayer, waren Herr Hollerbach sowie Frau Witte anwesend. Nach einer kurzen Hofführung durch Herrn Supenkämper äußerten auf Wunsch von Herrn Mayer alle Anwesenden ihre Erwartungen und Anliegen im Hinblick auf das Projekt:

- es besteht Bedarf an definierten Getreidequalitäten, Abnehmern, Vermarktungsstrukturen
- das Getreide muss sich nachweislich für den regionalen Anbau eignen, der Anbau sollte keinen Experimentiercharakter haben
- es bedarf der Maschinen bzw. der Infrastruktur für den kleinflächigen Anbau bei Pflege, Ernte und Aufarbeitung (Entspelzung von Emmer und Einkorn)
- die Maschinen sollten praxistauglich sein (keine traditionellen handgetriebenen Gerätschaften aus Heimatmuseen)
- der Radius, in dem man sich bewegen würde, um mit seinem Getreide z.B. eine geeignete Mühle aufzusuchen, sollte 100 km nicht überschreiten
- der Anbau traditioneller Sorten muss sich in den Betriebsablauf integrieren lassen und wirtschaftlich rentieren
- gewünscht wird eine zentrale Information- und Beratungsstelle, die den Landwirten Auskunft geben kann zu allen Fragen rund um den Anbau und die Eigenschaften der traditionellen Sorten und die sich auch um die Bereitstellung des Saatgutes kümmert

Diese Bedarfsermittlung war hilfreich, um nächste Schritte für die Einführung traditioneller Getreidesorten in der Region konkretisieren und planen zu können. Es wurde deutlich, dass -bei allem guten Willen der Landwirte- dem kleinflächigen Anbau der traditionellen Sorten noch einige Hindernisse im Wege stehen, die deren reibungslosen und unter ökonomischen Gesichtspunkten erfolversprechenden Anbau gegenwärtig noch im Wege stehen.

## 9. Kontakt zur Ganter-Brauerei

Ebenfalls Mitte Mai fand auf Initiative von PLENUM und der SKG bei der Brauerei Ganter ein Gespräch zwischen Herrn Dessecker, dem Braumeister, sowie Herrn Holterbach, Herrn Mayer und Frau Witte statt. Gegenstand des Gesprächstermins war es, die Möglichkeiten einer Kooperation zwischen der Stiftung Kaiserstühler Garten und der Brauerei Ganter auszuloten und anzufragen, ob die Brauerei Interesse an der Verarbeitung traditioneller Getreidesorten hat.

Herr Dessecker bekundete spontane Bereitschaft, zunächst mit einer kleineren Getreidemenge einen „Probelauf“ bei der Forschungsbrauerei Weihestephan zu veranlassen, um bei gutem Ergebnis auch eine größere Menge Getreide vor Ort zu verarbeiten.

Wir kamen überein, dass Herr Dessecker Getreide von der Stiftung Kaiserstühler Garten erhält, sobald es von den Versuchsflächen, die im Rahmen des Getreideprojektes bei den Landwirten Vögtle, Hees und bei der Dachswanger Mühle angebaut wird, verfügbar ist und die Inhaltsstoffe ermittelt wurden. Als Anhaltspunkt für die Einschätzung, ob sich die Sorten für die Verwendung als Braugetreide eignen, wird uns Herr Dessecker das Ergebnis einer Braugerstenanalyse zukommen lassen.

## 10. Newsletter

Der nächste, im Juni 2014 erscheinende Newsletter widmet sich ausschließlich den Aktivitäten innerhalb des Getreideprojektes am Ende der zweiten und letzten durch PLENUM geförderten Projektphase, also denjenigen Maßnahmen und Aktionen, die von Januar und Mai 2014 stattgefunden haben. Im Mittelpunkt stehen dabei der Backworkshop (Anfang Februar) sowie die anschließende Bildung der Back- und der Anbaugruppe. Abschließend gibt es einen Ausblick auf die weiteren Schritte der Stiftung Kaiserstühler Garten -im Anschluss an die Förderung durch PLENUM- auf dem Weg zur Wiedereinführung der traditionellen Getreidesorten.

## 11. Schlussbetrachtung und Ausblick

Das vorliegende von PLENUM geförderte Projekt ist ein wichtiger Baustein auf dem Weg, den Anbau, die Verwertung und somit den Wert traditioneller und fast vergessener Getreidesorten wieder zunehmend in der Gesellschaft zu verankern und die wertvollen Eigenschaften dieser alten Sorten wie Geschmack, Nährwert, Robustheit, Resistenz gegenüber Krankheiten und Schädlingen o.ä. wieder kennen, schätzen und nutzen zu lernen.

Mittlerweise wünschen sich mehr und mehr Menschen regional erzeugte Lebensmittelvielfalt in den Regalen und auf den Tellern, Erzeugnisse, die ökologisch angebaut werden und bei deren naturnaher Produktion auch in ihrem Bestand gefährdeten Begleitkräutern wieder Raum geboten wird als Insektenweide und zur Bodenverbesserung.

Zahlreiche traditionelle Getreidesorten wurden in den vergangenen 3 Jahren im Samengarten der Stiftung Kaiserstühler Garten kultiviert und auf ihre Anbaueignung unter den gegebenen Bedingungen getestet. In der ersten Projektphase war der Aus-

tausch mit vergleichbaren Initiativen zur Wiedereinführung alter Getreidesorten von besonderem Wert, da diese ihre Erfahrungen an die SKG weitergeben und einen großen Teil des Saatguts zur Verfügung stellen konnten. Nachdem sich einige Sorten im hiesigen Versuchsanbau nicht bewährt hatten und aus dem Anbau ausschieden, wurden in der 2. Projektphase mit einigen erfolgversprechenden Sorten überschaubare Flächen bei Landwirten aus der Region bestellt. Die weitere züchterische Bearbeitung dieser Sorten und deren Anpassung an die Region ist eine längerfristige Aufgabe, die sicher noch einige Jahre in Anspruch nehmen wird.

Im Rahmen zweier Backworkshops wurde das Backen mit traditionellen Sorten erprobt mit dem Gedanken, Erfahrungen im Umgang mit den Mehlen der traditionellen Sorten auszutauschen und zu sammeln und zukünftig ein neues Produkt, beispielsweise ein Brot der Region, daraus zu kreieren. Darüber hinaus kamen Landwirte, Müller und Bäcker miteinander ins Gespräch, und es wurden die noch vorhandenen Hemmnisse bei den einzelnen Gliedern der Produktionskette ermittelt, die der Einführung traditioneller Getreidesorten gegenwärtig noch im Wege stehen.

Der Versuchsanbau und die Aktivitäten zur Nutzung und Verwertung traditioneller Getreidesorten, die im Rahmen des Projektes stattgefunden haben, waren erste Schritte auf dem Weg, das Potenzial, das in den nahezu vergessenen Sorten liegt, für die menschliche Ernährung wieder nutzbar zu machen. Die Erfahrungen und Ergebnisse aus dem Projekt machen aber auch deutlich, dass sowohl bei Anbau und Züchtung traditioneller Getreidesorten als auch im Hinblick auf deren Verarbeitung und Verwertung noch in großem Umfang Entwicklungsbedarf besteht.

Daher sind auch zukünftig intensive Bemühungen sowie Fördergelder und nach Möglichkeit eine unterstützende Begleitung durch externe Moderation erforderlich, um den bislang erfolgreich angestoßenen Prozess fortzuführen, so dass die traditionellen Getreidesorten in absehbarer Zeit wieder ihren selbstverständlichen Platz auf

u  
n  
s  
e  
r  
e  
n

F  
e  
l  
d  
e  
r  
n

u  
n  
d

i  
n

u  
n  
s  
e