

Champagnerroggen & Co. für Mensch und Natur – regionale Erzeugung mit alten Getreidesorten



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

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

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

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

Projektbeginn: seit 2007 laufend

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



Foto: Eva Lehmann

Besonderheiten

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



Kornrade
(*Agrostemma githago*)



Foto: Eva Lehmann

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

Kleiner Lämmersalat
(*Arnoseris minima*)



Ackerfilz-Kraut
(*Filago arvensis*)

Foto: Eva Lehmann

Derzeitige Projektpartner:

- I 6 Landwirtschaftsbetriebe
- I 1 Mühle
- I 16 Bäckereien...
- I 1 Mälzerei
- I 3 Brauereien



Foto: Eva Lehmann

...derzeit Anbau von 10 alten Getreidesorten, u.a.

STAATSBETRIEB
SACHSENFORST



Freistaat
SACHSEN

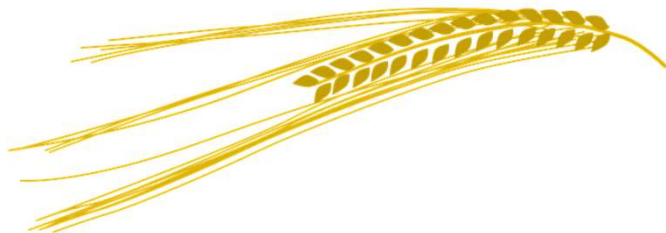
- I **WW:** Alter Pommerscher Dickkopf
- I **WW:** Roter Sächsischer Landweizen - begrannt
- I **WW:** Roter Sächsischer Landweizen unbegrannt
- I **WR:** Jägers Norddeutscher Champagnerroggen
- I **Braugerste:** Heines Goldthorpe
- I **Braugerste:** Dr. Francks grannenabwerfende Imperialgerste
- I **Braugerste:** Fränkische Landgerste



Foto: Eva Lehmann

weitere alten Getreidesorten

- **Wintereinkorn:** Sorte Monoverde,
- **Wintereinkorn:** Sorte Terzino
- **Dinkel:** Rottweiler Frühkorn,



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

2021/2022

- **Wintereinkorn**
(Monoverde)
- **Wintereinkorn**
(Terzino)
- **Fränkische
Landgerste**
- **Luzerne**



Foto: Steffen Krausche

Ergebnisse des Projektes - Regionalprodukte – eine Auswahl!

- Bäckerei Gerber Förstgen: Champagnerbrot, Heidebrötchen, Streuselkuchen
- Bäckerei Trittmacher Malschwitz: Champagnerroggen-Vollkornbrot, Brötchen aus dem Roten Sächsischen Landweizen...
- Frenzel-Bräu Bautzen: Bier von der Fränkischen Landgerste...
- Agrargenossenschaft Heidefarm Sdier: Backmohn...



Foto: Eva Lehmann



Foto: Mario Trampenau

Neue Regionalprodukte



Foto: Eva Lehmann



Fotos: Bodo Hering

Projekt Anbau alter Sorten und Umweltbildung

- I Jährlich Durchführung von **Exkursionen** und **Vorträgen** zum Thema
- I Einbindung von **Ernährungsberatern**
- I Zusammenarbeit mit der **Bäckerinnung**
- I Ausgestaltung der Sommerschultage mit der **Landwirtschaftsschule Löbau, HNEE, Hochschule Zittau/Görlitz**



Foto: Eva Lehmann

Es ist nicht alles Gold, was glänzt...

I Aktuelle Probleme:

- I Höhere Kosten bei Energie, Gas, Rohstoffen....
- I Bäckereien schließen (häufig die Generation, welche bald in die Rente gehen)
- I Einkauf nach dem günstigsten Preis

Ausblick

- I Gewinnung von weiteren Brauereien für Spezialbiere aus alten Sorten
- I Einbindung regionaler Hopfenanbauer – Ziel: ein Bier komplett aus regionalen Zutaten
- I Testung Anbau Winterlupine als Futter für Milchvieh und in der Humanernährung als Mehl und Kaffee....
- I Mohn: Mohnöl aus regionalem Mohn...
- I Testung der alten Hafersorte: Heidegold...



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Mohnernte

Foto: Eva Lehmann