

## Bauer trifft Bäcker

### Tenglinger Kooperation als Vorbild für heimische Bio-Wertschöpfungsketten

*Anneliese Caruso, Südostbayerische Rundschau vom 10.04.2019*

Taching am See./ Tengling. Viele wissen es längst: Traditions- oder ernährungsbewusste Kunden werden beim Besuch einer Traditionsbäckerei eher fündig als beim Discounter, denn echte Handarbeit und Produkte mit wenigen Zutaten gibt's nur beim Bäcker um die Ecke. Einer von ihnen ist Ernst Wenig, der in der Ortsmitte von Tengling einen kleinen Familienbetrieb führt. Die Bäckerei Wenig hat sich kürzlich in Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion biozertifizieren lassen, nimmt also zusätzlich zu ihren herkömmlichen Backwaren zertifizierte Biowaren ins Sortiment auf. Eigens dafür entwickelt wurde das neue „Tenglinger Landbrot“, ein Brot fast ausschließlich mit Biozutaten aus dem eigenen Dorf.



*Präsentieren das biozertifizierte Tenglinger Landbrot: Bürgermeister Ursula Haas, Bäcker-Azubi Magdalena Wenig, Bäckermeister Ernst Wenig, Bäckergezellin Steffi Baumgartner und Bio-Bauer Franz Obermeyer. Foto: Anneliese Caruso*

Eine unscheinbare Kreidetafel vor der Ladentür macht auf dieses neue Angebot aufmerksam. „Unsere Kunden kaufen das Tenglinger Landbrot, das immer montags gebacken wird, vor allem, weil es ihnen schmeckt. Dass es sich dabei um regionales

Biogetreide handelt, wissen die meisten noch nicht“, erklärt der passionierte Bäcker. Ihn würde es freuen, wenn die Nachfrage nach regionalem Bio-Brot weiterwachsen würde. Bei allem Engagement bleibt er auch immer Realist: Die Zeiten ändern sich und der Betrieb passt sich immer wieder den sich verändernden Umständen an. „Dazu gehört jetzt auch, dass mein Betrieb nun geprüft wird, ob auf allen Stufen der Produktion die Biorichtlinien eingehalten und nur Biorohstoffe und Zutaten verwendet werden“, erzählt Ernst Wenig. „Denn Bio muss für den Kunden transparent sein, d.h. er muss wissen: Wo Bio draufsteht, ist Bio drin, da gehört auch die Verarbeitung dazu“.

Ein starres Festhalten an Konzepten sucht man bei diesem Bäckermeister vergeblich. Das Angebot entwickelt sich durch die Nachfrage und Chancen, die sich ergeben. Denn zur Wandlungsfähigkeit kommt die Bereitschaft von Ernst Wenig, immer wieder etwas Besonderes zu probieren. Es macht ihm Freude, Dinge anzupacken, von denen andere vielleicht sagen: das ist mir zu kompliziert. Er macht`s möglich. Die Verarbeitung von bioregionalem Getreide erfordert echtes handwerkliches Können, weil das Getreide jedes Jahr anders ist. Der Bäcker muss durch spezielle Methoden die Backeigenschaften des Mehls testen. „Für das Tenglinger Landbrot verwenden wir zu 80 Prozent Roggen und Roggenschrot sowie 20 Prozent wenig ausgemahlene Weizen.“ Es handelt sich um ein Sauerteigbrot. „Wichtig für jeden Sauerteig ist das sogenannte Anstellgut. Es wird aus Roggenmehl und Wasser hergestellt und so lange angereichert, bis es die perfekte Konsistenz hat. Den Teig lasse ich über Nacht bei Raumtemperatur ruhen und gären, ehe ich ihn am nächsten Tag backe.“



*Franz Obermeyer baut auch Purpurweizen an, eine fast unbekannte alte Kultursorte mit hohem Gehalt an gesundheitsförderlichen Anthocyanen (rote Farbstoffe). Foto: Anneliese Caruso*

Den Roggen und Weizen für dieses Tenglinger Landbrot liefert ausschließlich der ebenfalls in Tengling ansässige und streng kontrollierte Demeter-Betrieb von Bio-

Bauer Franz Obermeyer. Zusammen mit einer Handvoll Landwirte in Bayern hat sich der 59 Jahre alte Bio-Bauer auf den Anbau alter Getreidesorten spezialisiert. Statt hochgezüchteter konventioneller Sorten reifen auf seinen Feldern neben Weizen und Roggen auch Einkorn, Sommeremmer, Dinkel, Leinsamen, Buchweizen, Nackthafer und Nacktgerste, Purpurweizen sowie Lichtkornhafer und Lichtkornroggen heran. Getreidesorten, die teils schon im alten Ägypten angebaut wurden, aber seit Jahrzehnten nicht mehr ins Bild einer auf Höchsterträge getrimmten Landwirtschaft passen. Mit dieser Zusammenarbeit leistete die Bäckerei einen wertvollen Beitrag, um ein wichtiges Ziel der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel zu erreichen: mehr Landwirte und Verarbeiter für die Herstellung heimischer Bio-Produkte zu gewinnen, sagte Berger-Stöckl.

„Die Kunden schätzen Produkte, deren Anbau und Verarbeitung transparent sind, und die gut schmecken“, pflichtete ihr Bürgermeisterin Ursula Haas bei. Die Gemeinde Taching am See, die Haas vertritt, ist nämlich Mitglied der hiesigen Ökomodellregion. „Natürlich backt unser Bäcker auch weiter Brote und andere Backwaren wie bisher, schließlich soll jeder nach seinem persönlichen Geschmack und Geldbeutel wählen können“, betont Ursula Haas. Sie gehörte neben Marlene Berger-Stöckl und Franz Obermeyer zu den Gästen, die der frisch zertifizierten Dorfbäckerei einen Besuch abstatteten. Dabei durften sie Ernst Wenig und seiner Mitarbeiterin, der Bäckerin Steffi Baumgartner, ein bisschen über die Schultern schauen. Mit dabei war auch Tochter Magdalena Wenig, die schon eine Ausbildung zur Konditorin absolvierte und nun in einem Teisendorfer Betrieb das Bäckerhandwerk erlernt, damit sie eines Tages den elterlichen Betrieb weiterführen kann, der bis ins Gründungsjahr 1906 zurückreicht. Damit würde sie ein weiteres Ziel der Ökomodellregion erfüllen: Den Erhalt der kleinen Betriebe.

Dass von Tausenden von Getreidesorten im heutigen bäuerlichen Alltag nur noch wenige Dutzend eine Rolle spielen, hängt nach Obermeyers Erkenntnissen vor allem mit der schlechten Versorgungslage im vorletzten Jahrhundert zusammen. "Da ging es Getreidezüchtern um Maximalerträge und Ertragssicherheit. Heute aber ist Ernährungssicherung bei uns nicht mehr das alleinige Thema. Heute geht es auch um Geschmack, Genuss und Gesundheit". Und hier könnten alte Getreidesorten eindeutig punkten, sagte Obermeyer bei einem anschließenden Besuch im Getreidelager auf seinem Hof, bei dem er die einzelnen Sorten näher vorstellte. Dazu komme der ökologische Nutzen solcher teils extensiver Sorten für die Artenvielfalt auf dem Feld.

Der ökologische (oder auch: biologische) Landbau ist eine besondere Form der Landwirtschaft, dessen Kerngedanke ein möglichst geschlossener Nährstoffkreislauf ist. In Bezug auf Boden, Pflanzen und Tiere nutzt er schonende und nachhaltige Verfahren, um Bio-Lebensmittel zu erzeugen. Bio-Bauern dürfen kein gentechnisch verändertes Saatgut und keine gentechnisch veränderten Futtermittel einsetzen, auch chemisch-synthetische Düngemittel und Pflanzenschutzmittel sind tabu.