

Felder mit alten Getreidesorten sind „Oasen des Lebens“

Buchvorstellung im Rottmayrsaal: „Bauerngold“ ist eine Liebeserklärung an den Laufener Landweizen und den Lungauer Tauernroggen

Artikel von Kenlly Zehentner aus der Südostbayerischen Rundschau vom 14.12.2022

Laufen. Vergessenes ist wieder „in“: Alte Getreidesorten sind auf unseren Feldern zurück, gewinnen Bedeutung in Mühlen, Bäckereien und auf unseren Tellern. In ihrem Buch „Bauerngold“ zeichnen Margarita Kwich aus Bürmoos und Rainer Georg Zehentner aus Lampoding diese Renaissance erstmalig nach. Am Freitagabend präsentierten sie ihr soeben erschienenes Werk im vollbesetzten Rottmayrsaal in Laufen.



„Felder, auf denen alte Landsorten wachsen, sind Oasen des Lebens“, sagt Co-Autor Rainer Georg Zehentner, der durch die Präsentation führte. Bild: Kenlly Zehentner

Der junge Pianist Alexander Gann aus Eggelsberg, der einmal Profimusiker werden möchte, eröffnete den Abend mit einer Blues-Improvisation von „Isn't she lovely?“. Marlene Berger-Stöckl begrüßte die Gäste im Namen der Ökomodellregion. Bei ihrem begeisternden Grußwort hätte man fast meinen können, sie habe selbst am Buch mitgeschrieben. Sie erläuterte fachkundig, was eine alte Landsorte ausmacht und warum es für Verbraucher und Bauern gleichermaßen gut ist, auf Getreide wie den Laufener Landweizen zu setzen.

Autor Rainer Zehentner blätterte mit den Besuchern per Powerpointpräsentation durch das 176-seitige Werk und würdigte die Arbeit des Salzburger Fotografen Norbert Kopf, dessen Getreidebilder und Menschenporträts Kunstwerke seien. „Aber auch die Texte sind nicht ohne“, fügte er mit einem Augenzwinkern hinzu. Anfangs habe es einen Lungauer Verlag gegeben, der das Buch veröffentlichen wollte, erzählte Zehentner. Als die Textarbeit abgeschlossen war, hätten die Beteiligten festgestellt, dass sie doch nicht zusammenpassen. Der Verleger habe das Projekt „über Nacht“ beendet. Nach kurzer Beratung hätten Margarita Kwich und er, Zehentner, beschlossen, das Buch dann eben selbst zu produzieren.

Sichtlich erfreut wies Zehentner darauf hin, dass ihrem Schreibauftrag viele Prominente gefolgt seien, darunter Carlo Petrini, der Gründer der Slow-Food-

Bewegung, die Fernsehköchin und Europaabgeordnete Sarah Wiener, der Fernsehkoch Vincent Klink und der deutsche „Umweltweise“ Prof. Dr. Josef Settele. Zwei Träger des alternativen Nobelpreises machten ebenfalls mit: Der Kanadier Pat Mooney und Prof. Dr. Michael Succow.

Die Autoren sprachen mit Bauern, Bäckern, Müllern, Schnapsbrennern und Brauern im Rupertiwinkel, im Flachgau und im Lungau. Das Buch zeigt die Bedeutung der Getreidelandsorten für das Erstarren regionaler Wirtschaftskreisläufe und analysiert ihren Mehrwert für die menschliche Ernährung. „Bauerngold“ sei eine Liebeserklärung an alte Sorten und - frei nach Leopold Kohrs Motto „small is beautiful“ - ein Plädoyer für kleine ländliche Strukturen und die Vielfalt auf den Feldern. Felder, auf denen alte Getreidelandsorten wachsen, „sind Oasen des Lebens“, sagt Zehentner. Vorgestellt werden unter anderem der Laufener Landweizen, der Lungauer Tauernroggen und drei alte Sorten vom Haunsberg. Die Erkenntnis der Autoren: Alte Sorten sind schön und gesund!

Einige der Bauern und Bäcker, die im Buch vorgestellt werden, boten ihre aus dem Mehl der alten Sorten hergestellten Produkte anschließend im Foyer zur Verköstigung an. Die meisten Besucher nahmen diese Einladung gerne an, suchten das Gespräch mit den Autoren und kauften eins oder mehrere Bücher oder auch den Kalender. „Ich bin völlig baff, wie groß das Interesse an den alten Getreidelandsorten ist“, freute sich Margarita Kwich im Gespräch mit der Heimatzeitung. Die Bürmooserin ist Ernährungswissenschaftlerin und wurde bei ihrem Gastrosophiestudium in Salzburg erstmals auf den Laufener Landweizen aufmerksam.



Das Cover des Buches „Bauerngold“; Foto Norbert Kopf.

„Bauerngold“, ISBN 978-3-9519698-0-0, 176 Seiten mit vielen Farbbildern, ist für 33 Euro erhältlich. Die Autoren haben zur Unterstützung ihres Anliegens auch einen Monatskalender 2023 mit demselben Titel produziert: „Bauerngold. Die Getreide der Stille-Nacht-Region“. Bestellungen nimmt der gemeinnützige Verein „Bauerngold“ unter info@bauerngold.at entgegen.

Die Autoren haben zur Unterstützung ihres Anliegens auch einen Monatskalender 2023 mit demselben Titel produziert: „Bauerngold. Die Getreide der Stille Nacht-Region“. Diesen wird die Heimatzeitung als Serie in unregelmäßiger Reihenfolge vorstellen.

Hinweise der Autorin Margarita Kwich zu Buch und Kalender „Bauerngold“:

Hinweise der Autorin Margarita Kwich zu Buch und Kalender „Bauerngold“:

Das Buch "Bauerngold. Vergessene Getreidesorten"

Alte regionale Getreidelandsorten kehren zurück – und mit ihnen die Vielfalt auf unseren Feldern und Tellern. In keiner anderen Region ist diese Renaissance so ausgeprägt wie in Salzburg und im benachbarten Bayern. Historische Getreide werden aus ihrem Dornröschenschlaf geweckt und neu belebt. Alte Sorten sind gesund und bekömmlich.

Mehr als 60 Akteure, darunter Slow Food Gründer Carlo Petrini, die Träger des alternativen Nobelpreises Prof. Dr. Michael Succow und Pat Mooney, sowie Prof. Dr. Gerhard Ammerer, Sarah Wiener, Barbara van Melle, Rudolf Obauer und Prof. Dr. Josef Settele (Weltbiodiversitätsrat) haben mitgewirkt. Bauern, Bäcker, Müller und Brauer geben Einblick in ihre Arbeit mit den alten Sorten. Agrarhistorische und ernährungsphysiologische Aspekte werden beleuchtet.

Bauerngold“ kostet 33 Euro und kann über den gleichnamigen gemeinnützigen Verein bestellt werden. E-Mail: info@bauerngold.com.

Der Monatskalender „Bauerngold. Getreide der Stille-Nacht-Region“ von Margarita Kwich und Rainer Zehentner befasst sich mit den alten Getreidelandsorten in der „Stille-Nacht-Region“ (Flachgau, Lungau, bayerischer Rupertiwinkel): Die Pflanzen wuchsen ohne Halmverkürzer in ihre natürliche, oft beträchtliche Höhe und standen zusammen mit dutzenden Arten bunt blühender Beikräuter auf dem Feld. Mit einer eher kargen Düngergabe gediehen sie am besten. Die Monatsbilder stammen vom Salzburger Fotografen Norbert Kopf. Auf der Rückseite jeden Monatsbilds berichtet ein Aufsatz über die alten Sorten und die Landschaften, in denen sie wachsen, stellt Bauern und Bäcker vor, die sie anbauen und verarbeiten. „Bauerngold“ kostet 18 Euro und kann über den gleichnamigen gemeinnützigen Verein bestellt werden. E-Mail: info@bauerngold.com.