PRESSEMITTEILUNG vom 28.01.2025

Weimarer Bäckerei engagiert sich für die Zukunft der regionalen Land- und Lebensmittelwirtschaft

Gemeinsam mit der Universität Kassel erforschen und testen 27 Betriebe aus Landwirtschaft, Müllerei und Bäckerei Strategien zur regionalen Ernährungssicherung in Zeiten des Klimawandels. Die Brotklappe aus Weimar verarbeitet dafür erstmals Weizen, der in Mischkultur mit Körnererbsen angebaut wurde.

*Gemeinsam forschen – gemeinsam wachsen*

„Der Klimawandel betrifft nicht nur die Landwirtschaft. Wenn wir weiterhin regional gutes Mehl beziehen wollen, dann müssen wir alle gemeinsam an Lösungen arbeiten“, so Sebastian Lück von der Brotklappe in Weimar. Die Bio-Bäckerei ist Teil eines Forschungsprojektes der Universität Kassel, das in ganz Deutschland den Anbau, die Ernte, Verarbeitung und Vermarktung von Weizen aus Mischkultur testet. Der Ansatz, Innovationen direkt in der Praxis und unter realen Bedingungen zu erforschen und weiterzuentwickeln, ist zukunftsweisend. Denn der gängige Weg von der Wissenschaft bis zur Anwendung ist lang und kostet viel Zeit – Zeit, die in Hinblick auf die Klimakrise sehr knapp ist.

Bereits jetzt sind Betriebe vor Ort ganz konkret mit den Folgen des Klimawandels konfrontiert. So hängt z.B. die Backqualität des Getreides von vielen Faktoren ab: von den Niederschlägen, Temperaturen und Bodenbedingungen auf dem Feld, dem Krankheitsdruck während der Anbausaison, der Witterung zur Erntezeit. Diese und andere Faktoren werden direkt vom Klimawandel beeinflusst. Starkregen, Trockenheit oder Hitzeperioden aber auch neue Pflanzenkrankheiten machen die Erzeugung von gutem Backgetreide mancherorts und in manchen Jahren immer schwieriger. Die Anbaurisiken werden immer größer.

*Die Mischung macht‘s*

Eine wichtige Strategie, um Risiken abzupuffern, Ertragsausfälle zu vermeiden und die Backqualität zu sichern, ist mehr Vielfalt auf dem Acker, z.B. durch Mischkultur. So bezeichnet man den Anbau von zwei oder mehr Pflanzenarten zur gleichen Zeit auf demselben Feld. Unterschiedliche Pflanzenarten auf einem Acker erschweren die Ausbreitung von Krankheitserregern, unterdrücken unerwünschtes Unkraut, und ergänzen sich in vielerlei Hinsicht in Ihren Ansprüchen und Bedürfnissen. Unterschiedliche Wurzelsysteme z.B. führen zu weniger Konkurrenz um Wasser und Nährstoffe. Und wenn das Wetter dem einen Mischungspartner übel mitspielt, dann kann die andere Pflanzenart die Lücken füllen und Ausfälle kompensieren. Wenn man auch noch Erbsen, die Stickstoff aus der Luft aufnehmen können, als Mischungspartner mit Weizen anbaut, dann lassen sich so zuverlässiger bessere Getreidequalitäten erzeugen – und das ohne zusätzlichen Dünger. In Zeiten von Flächenknappheit und wachsender Weltbevölkerung ist Mischkultur damit ein Ansatz zur sogenannten ökologischen Intensivierung, d.h. der Ertragssteigerung ohne höhere Mengen von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln.

Die Brotklappe verarbeitet Weizen aus Mischkultur mit Erbsen vom Lerchenhof in Jesewitz. Bio-Landwirt Robert Künne hat den Weizen angebaut. Die Reinigung und Vermahlung übernahm die Lerchenbergmühle bei Leipzig. Der Ackerbauer, die Mühle und die Bäckerei standen über die gesamte Planungs- und Anbauperiode in engem Austausch, um Herausforderungen wie die Trennung der Weizen- und Erbsenkörner nach der Ernte erfolgreich meistern zu können.

*Vielfalt schmeckt!*

Ab 3. Februar gibt es nun erstmals „Mischkulturbrot“ von der Brotklappe in Weimar zu kaufen. Dabei unterscheiden sich Brot und Gebäck aus Mischkulturweizen laut Bäckermeister Sebastian Lück eigentlich kaum von den anderen handwerklich erzeugten Backwaren. Sie schmecken lecker, sind frei von Zusatzstoffen und werden mit der gewohnten Zeit und Sorgfalt in seiner Bäckerei hergestellt. Und dennoch machen Mischkulturbrot und -gebäck eben einen großen Unterschied: für unser Klima, die Artenvielfalt, die Ackerböden, den Grundwasserschutz, den umweltschonenden Ressourcenverbrauch und für die regionale Landwirtschaft. Mehr Vielfalt auf dem Acker ist ein wichtiger Baustein für eine ökologische und nachhaltige Ernährung. Und mit diesem Wissen schmeckt das Brot und Gebäck ja vielleicht doch etwas anders – noch besser.

Weitere Informationen

* zum Projekt: [www.vorwerts-projekt.de](http://www.vorwerts-projekt.de)
* zur Bäckerei: [www.](http://www.koehlers.bio)brotklappe.de
* zur Mühle: [www.lerchenbergmuehle.de](http://www.lerchenbergmuehle.de)

Kontakt für Presseanfragen:

* Uta Pleißner, Brotklappe, Weimar – 0178 8734504 [u.pleissner@brotklappe.de](mailto:u.pleissner@brotklappe.de)
* Johanna Tschiersch, Lerchenbergmühle, Jesewitz – 0160 8036112 [muehle@gelb.bio](mailto:muehle@gelb.bio)
* Robert Künne, Lerchenhof, Jesewitz