

Probieren Sie diese Brot-Rarität!

Naturschutzbehörde bringt seltene Urgetreideart zum Einsatz

Landkreis – Ein ganz besonderes Brot können die Landkreisbürger ab kommenden Donnerstag, 10. Dezember, kaufen. Jetzt stellen Müller Andreas Löffl, Bäcker Martin Schmidt, der stellvertretende Landrat Walter Brilmayer, Max Finster und Johann Taschner von der Unteren Naturschutzbehörde im Landratsamt das erste Alxin-ger Kirchenbrot vor.

Das Brot besteht zu 90 Prozent aus Emmer, eine seltene Urgetreideart, die bereits vor 8000 Jahren im Orient angebaut und von den alten Ägyptern zum Brotbacken und Bierbrauen genutzt wurde.

Taschner und Finster hatten das Urkorn zusammen mit verschiedensten Ackers- und Kräutern auf dem landkreiseigenen Streuobstacker am Alxinger Kirchberg aussäen lassen. „Ganz ohne Chemie und menschliches Zutun hat die Aussaat auf der naturschutzrechtlichen Ausgleichsfläche mit fast 20 Zentnern Emmer eine überragend reiche Ernte gebracht“, berichtet Taschner.

Da Emmer heute eine absolute Rarität ist und in ganz Deutschland nur noch auf etwa eintausend Hektar angebaut wird, wollten die Naturschützer die Ernte entsprechend weiterverarbeiten lassen. „Ein ortsanässiger Landwirt hat das Getreide für



Freuen sich über das Emmer-Brot: Müller Andreas Löffl, Bäcker Martin Schmidt, Vize-Landrat Walter Brilmayer und Max Finster sowie Johann Taschner von der Unteren Naturschutzbehörde im Landratsamt.

Foto: KN

uns gedroschen“, so Taschner.

Bevor die Körner dann zu Andreas Löffl in die Wolfmühle nach Markt Schwaben gebracht werden konnten, mussten sie in einem besonderen Verfahren entspelzt werden. Denn das Emmerkorn wächst in einem Spelz von sieben Häuten geschützt vor Umwelteinflüssen und Krankheiten. Aus dem in der Wolfmühle gemahlenen Emmer-Mehl backt Bäcker Martin Schmidt in Martins Holzofenbäckerei nach alten Rezepten zwei verschiedene Brote. Sie enthalten neben dem Emmer zehn Prozent Roggenvollkorn-Sauerteig, Meersalz und Wasser.

Zu kaufen gibt es die Brot raritäten in der Vorweihnachtszeit immer donnerstags, freitags und samstags in Martins Holzofenbäckerei in Grafing, im Hofladen Wolfmühle bei Markt Schwaben, in den Bioläden „Bio-Löffl“ in Pöing, „Korn für Korn“ in Ebersberg und Grafing, beim Grünen Markt in Markt Schwaben, auf dem Zornedinger Bauernmarkt und auf dem Biomarkt in Heimstetten. Eineinviertel Kilo des Brotes kosten 5,50 Euro.

Der Erlös kommt dem Umterhalt und der Pflege des ökologischen Aufwertungsprojektes am Alxinger Kirchenhang zugute.

ez