

Eine Frage der Ähre

Von Angela Groß



Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Mais sind Hauptgetreidearten. Der schwarze Emmer, in dem Silke Hörcher steht, ist langsam wieder im Kommen. Foto: Angela Groß

Widdern - Der Getreide-Veteran Emmer hat im Widderner Stadtteil Unterkessach Zuflucht gefunden. Zwischen Weizen und Dinkel ist er nach wie vor in der Minderheit, hat aber dennoch Chancen, eines Tages wieder in der Getreideliga mitzuspielen. Das Urkorn braucht Menschen, die es aussäen, düngen und ernten, Bäcker, die es verbacken, und Kunden, die wissen, was mit ihm anzufangen ist. All dies – ist nicht selbstverständlich.

Zukunft Die Hörchers führen in der sechsten Generation ihren Haupterwerbsbetrieb. Ihre Zukunft haben Heinz und Silke Hörcher bei all dem Wandel stets im Blick und doch nie den Sinn für das Alte verloren. „Weil manches gut und einfach war, nicht so hergezüchtet und wertvoll für die Ernährung“, sagt Silke Hörcher.

Als Gästeführerin zeigt sie die Pfarrer-Mayer-Architektur ihres Hauses und im kleinen Ort. Freitags ist Backtag, gibt es Emmerbaguette, Gewürzkuchen und Dinkel-Gebäck in ihrem Hofladen zu kaufen. Und bei den Landfrauen hält sie Vorträge über Emmer, das Urkorn: „Aufklärung ist nötig. Dieses verloren gegangene Wissen muss man erst unter die Leute bringen. Aber viele interessieren sich dafür.“

Woher kommt Emmer?

„Früheste Funde datieren in das 9. und 8. Jahrhundert vor Christus und stammen aus dem Nahen Osten.“

Wie sind seine Werte?

„Das Getreide ist sehr bekömmlich und leicht verdaulich. Emmer hat einen hohen Eiweißanteil und einen höheren Zink- und Magnesium-Gehalt im Vergleich zum Weizen. Emmer wurde früher als erfrischend und reinigend bezeichnet. Die höchsten Eisengehalte des Weizens entsprechen den niedrigsten des Emmers.“

Wie schmeckt Emmer?

„Das Korn hat einen leicht nussigen Geschmack, schmeckt würziger und kräftiger als zum Beispiel Dinkel. Vollkornbackwaren verleiht er einen herzhaften Geschmack.“

Emmer ist ein Spelzgetreide. Welchen Vorteil bietet dies?

„Das ist eine gute Sache und in der heutigen Zeit eigentlich wichtig. Das reife Korn ist fest vom Spelz eingeschlossen, so ist das Getreide vor negativen Umwelteinflüssen geschützt.“



Emmer ist eines der ältesten kultivierten Getreide. Foto: Dittmar Dirks

Nach dem Zweiten Weltkrieg verschwand das Getreide von deutschen Äckern vollständig, aus Europa so gut wie. „Emmer bringt weniger Ertrag im Vergleich zum Weizen, braucht aber im Gegenzug auch weniger Düngemittel“, erklärt Silke Hörcher einen der Gründe.

Nische „Emmer-Anbau in Deutschland? Absolut eine Nische“, sagt Dr. Ulrich Kraft, Referent für Pflanzenbau im Stuttgarter Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum. An genaue Zahlen heranzukommen, ist schwierig. Kraft schätzt, dass momentan 100 Hektar des Urgetreides in Deutschland angebaut werden. Zum Vergleich: Der große Bruder Weizen bringt es auf 220 000 Hektar – allein im Bundesland Baden Württemberg. Aber: „Aus Emmer mit seinem glasigen Korn kann man tolle Sachen herstellen.“

Auch Hörchers haben den Impuls von anderen, von Familie Binder in Ungetsheim bei Feuchtwangen, aufgenommen. Dort wird das Urgetreide angebaut und verarbeitet. Die ersten Erfahrungen von Hörchers sind positiv, die Hohenloher Höfe nehmen das Korn ab. Ein schöner Nebeneffekt: „Es macht Spaß, etwas Neues auszuprobieren.“

Kommentare

0 Kommentare

zu diesem Artikel sind keine Kommentare vorhanden

Ihre Meinung zum Thema

Betreff:

Kommentar:

Sie dürfen nur 1000 Zeichen als Text schreiben

Mehr auf [stimme.de](http://www.stimme.de)

- » [Bauern ärgern sich über Radler - 13.09.2008](#)
 - » [Wenn der Zahn der Zeit nagt - 13.09.2008](#)
 - » [Informative Häppchen und eine Probe - 12.09.2008](#)
 - » [Kinder, Kinder - 12.09.2008](#)
 - » [Finanzspritze für private Projekte - 11.09.2008](#)
 - » [Spatenstich nach zähen Verhandlungen - 11.09.2008](#)
-