

Beispiel Anbau - Emmer

Infos zur Aktion:

- Emmer ist im Kommen und wird immer häufiger in den Bäckereien angeboten. Nach wie vor ist Dinkel aber häufiger.
- Emmer ist eine der Getreidesorten, die sehr früh vom Menschen angebaut wurde und wird daher auch umgangssprachlich zu den „Urgetreidesorten“ gezählt. Es ist ein „Spelzgetreide“, d.h., um das Korn vermahlen zu können, muss es in einem speziellen Verfahren von dafür ausgestatteten Mühlen „entspelzt“ werden.
- In Tännenberg wird Emmer als alte Nutzpflanzenart zur Förderung der Agrobiodiversität angebaut. Durch Verzicht auf Pflanzenschutzmittel entsteht auf den Äckern auch neuer Lebensraum für die Arten der Feldflur (z.B. Rebhuhn).
- Anbau (mindestens) seit 2003 (erwähnt im Projektbericht zum ABSP-Umsetzungsprojekt „Artenhilfsmaßnahmen für das Rebhuhn in der Tännenberger Flur“); damals wurden auch noch Einkorn und Dinkel für das „Rebhuhn-Zoigl“ angebaut, aktuell nicht mehr
- Derzeit bauen 2 Landwirte Emmer an; die Ernte geht nach dem Entspelzen in die Bäckerei Spickenreither, die Emmer-Backwaren daraus herstellt.
- Außerdem werden alle Kuchen, die die „Tännenberger Landfrauen“ auf dem Tännenberger Regionalmarkt verkaufen, aus Emmermehl hergestellt.
- Durch Kontakt zu Herrn Dr. Klaus Fleißner von der Bayrischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung, Freising hat sich ein Versuchsanbau der alten Sorte „Pommerschem Dickkopf-Weizen“ durch einen Tännenberger Landwirt ergeben. Dieser Winterweizen wurde im Herbst 2017 angesät.