

# Eine sanftere Landwirtschaft für mehr Artenvielfalt

Regionale Vernetzung der Marktgemeinschaft Kraichgaukorn macht es möglich – Verbraucher spielen eine wichtige Rolle

Von Sabine Hebbelmann

**Rhein-Neckar.** Gutes Brot aus ungespritztem Getreide, das vor der Haustür produziert wird – darauf sind die „Kraichgaukörner“ stolz. Die aktuell 45 Getreidebauern der Marktgemeinschaft Kraichgaukorn lassen ihr Getreide bei zwei regionalen Mühlenbetreibern mahlen. Diese liefern es weiter an 35 teilnehmende Bäckereien in der Region.

Neben vielen kleinen Handwerksbetrieben gibt es auch einen großen: die Bäckerei Rutz mit ihren 24 Filialen. Nach dem Brand der Backstube in Walldorf vor zweieinhalb Jahren brach die Nachfrage nach Kraichgaukorn-Mehl so stark ein, dass einige Bauern ihre Flächen wieder konventionell bewirtschafteten. Der Marktgemeinschaft ging vorübergehend rund ein Viertel der Fläche verloren. Umso mehr freuen sich alle, dass die Walldorfer nach dem Neubau ihrer Backstube wieder an Bord sind.

Für Jürgen Schell aus Reilingen zeigt dieser Vorfall, wie stark die Nachfrage bestimmt, „wie es draußen aussieht“. Er betont: „Die vielen, die über nachhaltig und regional produzierte Lebensmittel reden, sollten sie auch kaufen.“ Denn die Landwirte können nur liefern, „wofür es einen Markt und faire Preise gibt“.

Dass Produktion und Markt entkoppelt sind, gelte für Bio wie für die konventionelle Landwirtschaft, bemerkt Schell und führt aus: Die großen Mühlen bedienen sich auf dem Weltmarkt, das Ge-

treide wird an der Börse gehandelt. Der Lebensmitteleinzelhandel verlangt 40 Prozent vom Preis. Wer dem Preisdruck der marktbeherrschenden Handelsriesen ausgesetzt ist, muss auf Masse setzen.

„Die baden-württembergischen Bauern gehören nicht auf den Weltmarkt“, betont der Landwirt und ergänzt: „Zu diesen Preisen können wir nicht ökologisch produzieren.“

Die Förderkulisse von Land und EU sei für kleinere Betriebe nicht attraktiv, zumal Sanktionen abschreckend wirkten. Und die Umstellung auf bio sei Manchem zu kompliziert. Das Konzept der Marktgemeinschaft mit regionaler Ver-

marktung und Kontrolle in Eigenregie sieht er als praktikable Alternative. „Mehl kommt von irgendwoher und wird nicht deklariert. Bei uns kann man die Produktion nachvollziehen“, betont auch Volker Kaltschmitt aus Heidelberg-Neurott und geht auf die Anfänge der Marktgemeinschaft ein. Ende der 1980er-Jahre waren die Getreidepreise sehr niedrig und so überlegte er, das Getreide selbst zu vermarkten, anstatt es „bei Raiffeisen abzukippen“.

Doch dafür musste er etwas Besonderes bieten. Und so kam der Kontakt zu Handwerksbäckereien in der Region zustande. „Die Leute sehen: Da ist der Acker

und dort der Bäcker“, erläutert er das vertrauensbildende regionale Konzept. Damit die Leute auf die Felder aufmerksam werden, sind sie gekennzeichnet. „Garantiert ungespritzt – Gemeinsam für Artenvielfalt“, steht auf den Schildern.

Neben Weizen, Roggen und Dinkel werden auch Urgetreide wie Einkorn und Emmer angebaut. Die alten Sorten haben einen besonderen Geschmack und lassen Platz für Kräuter und Insekten. „Dass der Bauer nur die Hälfte drischt, muss er durch einen höheren Preis ausgleichen“, bemerkt Thomas Jost aus Heidelberg-Kirchheim. Dabei falle für kleinere Handwerksbäckereien der Mehlpriest weit weniger ins Gewicht als Energie- und Personalkosten.

Den Standard siedelt er zwischen Bio und konventionell an. Die Bauern verzichten auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Wachstumsregulatoren. Dafür setzen sie vier- bis sechsmal im Jahr den Striegel ein, um Beikräuter mechanisch zurückzudrängen. Das Saatgut kaufen die Mitglieder gemeinschaftlich, erläutert Jost.

Da es nicht gegen Pilzbefall gebeizt wird, muss es widerstandsfähig sein. Pilze und Krankheiten entwickeln sich weiter, daher bieten Züchter immer neue Züchtungen an. Insgesamt bedeutet das Konzept also mehr Aufwand. Dennoch ist das Marketingteam von Kraichgaukorn sich in der Einschätzung einig: Bauern, Bäcker und Verbraucher – alle wünschen sich eine sanftere Landwirtschaft für mehr Artenvielfalt.



Das Marketingteam der Marktgemeinschaft Kraichgaukorn mit Schildern, die auf die Besonderheiten der bewirtschafteten Felder und Äcker hinweisen. Foto: heb