

PRESSEINFORMATION

JUNI 2015

Fränkische Erzeuger haben großes Ziel erreicht:

„Fränkischer Grünkern“ jetzt europaweit geschützt

Das Badische Bauland zwischen Odenwald, Tauber, Jagst und Neckar ist das weltweit wichtigste Anbaugebiet von Grünkern. Hier gehen die lokalen Erzeuger bei Anbau, Ernte und Verarbeitung des Dinkels nach traditionellen Verfahren vor. Die Europäische Kommission hat den „Fränkischen Grünkern“ im April 2015 in die Liste der „geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.)“ aufgenommen. Endlich! Für Demeter-Landwirt Dietmar Hofmann und seine Kollegen ein großer Erfolg. „Fränkischer Grünkern“ entspricht damit festgelegten Qualitätskriterien. Alle Produktionsschritte müssen in einem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

2007 gründeten sieben Landwirte die Schutzgemeinschaft Fränkischer Grünkern mit dem Ziel, für ihre regionale Besonderheit den EU-Herkunftsschutz zu erreichen. „Nach sieben Jahren Einsatz, unzähligen Anträgen, Herkunftsbelegen, Sortenstudien und vielen Geduldproben haben wir es endlich geschafft!“, freut sich Demeter-Landwirt Dietmar Hofmann aus Boxberg-Schwabhausen und 2. Vorsitzender der Schutzgemeinschaft. Gemeinsam mit den inzwischen 20 Landwirten in der Schutzgemeinschaft möchte er nun den Fränkischen Grünkern weiter über die Heimatregion hinaus bekannt machen und – trotz des höheren Produktionsaufwands – wieder mehr Landwirte in der Region dazu motivieren, Grünkern anzubauen. „Unser leckerer Grünkern muss noch häufiger auf den Tellern zu finden sein – ob als Suppe, Klöße, im Salat oder Kuchen. Es gibt so viele Möglichkeiten!“, so Dietmar Hofmann. Bereits seit 1980 baut er auf seinem Hof in Boxberg-Schwabhausen Grünkern an, seit 1986 in Demeter-Qualität.

Fränkischer Grünkern

Laut EU-Herkunftsschutz-Verordnung kann „Fränkischer Grünkern“ künftig also ausschließlich im Hohenlohe-Kreis, im Main-Tauber-Kreis und im Neckar-Odenwald-Kreis in Baden-Württemberg sowie in den Landkreisen Miltenberg und Würzburg in Bayern angebaut und verarbeitet werden: Das Getreide wird unreif geerntet und anschließend über einem Buchenfeuer getrocknet (gedarrt). Dieses Vorgehen macht den Fränkischen Grünkern haltbar und verleiht ihm sein typisches Aroma und den nussigen Geschmack.

Für die Erzeugung des Fränkischen Grünkerns wird grundsätzlich die alte Dinkelsorte „Bauländer Spelz“ verwendet. Sie eignet sich besonders gut, da sie geringe Ansprüche hat sowie sehr anpassungsfähig und wenig krankheitsanfällig ist. Darüber hinaus entwickelt sie das beste Aroma. Bereits seit 1960 besteht die Vereinigung fränkischer Grünkernerzeuger, die nach wie vor die Qualitätssicherung des Produkts betreibt. Zudem kümmert sie sich um die Verbesserung der Absatzwege und um die Vermarktung und die Pflege des Brauchtums. Heute sind insgesamt 20 Landwirte in der Vereinigung – davon 7 Demeter-, 3 Bioland- und 10 konventionelle Vertreter.

Grünkern – eine Erfindung des Hungers

In Hungerszeiten vor etwa 300 Jahren entdeckten die Menschen aus ihrer Not heraus den Grünkern: Laut urkundlichen Berichten drückten schwere Unwetter mit Hagel und Sturm schon im Frühsommer das halbreife Getreide zu Boden. Um das Verderben des Getreides und

Demeter Baden-Württemberg

Vereinigung der
Arbeitsgemeinschaften für
Biologisch-Dynamische
Wirtschaftsweise
Baden-Württemberg
www.demeter-bw.de

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Agentur Blumberg
Manuel Uez
Hölderlinstraße 12
73666 Baltmannsweiler
Tel 07153-558083
Fax 07153-558093
demeter@blumberg-agentur.de

drohenden Hunger zu verhindern, ernteten die Bauern den Dinkel vorzeitig ab und trockneten ihn auf Lochblechen über dem Feuer. Aus den getrockneten grünen Körnern (Grünkern) ließ sich zwar kein gutes Brot backen, doch eine köstliche Suppe kochen. Nach und nach wurde Grünkern gezielter angebaut. In der Nachkriegszeit gab es im Badischen Bauland über 1.500 Hektar Grünkern-Flächen.

Heute ist Grünkern längst kein „Arme-Leute-Essen“ mehr, sondern als regionale Spezialität auf vielen Speisekarten zu finden. Mit seinem hohen Gehalt an B-Vitaminen, Eiweiß und Eisen eignet er sich hervorragend auch für vegetarische oder vegane Rezepte.

„Am Image des Grünkerns müssen wir allerdings noch weiter arbeiten“, so Dietmar Hofmann, „immer wieder begegne ich auf dem Markt Menschen, die felsenfest behaupten, ‚Grünkern mag ich nicht, das kenne ich von früher‘. Mit einer Probierportion sind sie dann aber oft schnell überzeugt.“

Auch würde sich der engagierte Grünkern-Experte über weitere Bio- und Demeter-Erzeuger in seiner Region freuen: „Der Grünkern bzw. der Dinkel ist bei uns nicht besonders krankheitsanfällig“, erklärt der Demeter-Landwirt. Dennoch gehe es stets darum, die Widerstandskräfte und die Pflanzengesundheit zu stärken sowie die Reifefähigkeit mit biodynamischen Präparaten zu unterstützen. Bei der Erzeugung von Lebensmitteln wird bei Demeter grundsätzlich auf chemisch-synthetische Dünge- und Spritzmittel verzichtet. „Unsere kalkhaltigen Böden sind für den Anbau ideal“, erklärt Hofmann. Jedoch habe der Grünkern einen sehr hohen Produktionsaufwand und so ziehen viele seiner Kollegen den Verkauf von Dinkel vor.

Seit 10 Jahren bevorzugt Dietmar Hofmann die Sorten aus der biodynamischen Getreidezüchtung. Das Besondere: Die samenfesten Sorten haben sich über Jahrzehnte an die Bedingungen der Umgebung angepasst und sind so von Natur aus sehr gesund und widerstandsfähig.

Der „Fränkische Grünkern“ ist seit April 2015 als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 bei der EU eingetragen. Er wurde der Liste der mehr als 1.100 Produkte hinzugefügt, die durch die EU durch eines der drei Gütezeichen geschützt sind.

Weitere Informationen können Sie direkt bei Dietmar Hofmann erfragen:

Dietmar Hofmann

Tel.: 07930 517

E-Mail: dietmar-hofmann@t-online.de

Link zur Vereinigung Fränkischer Grünkernerzeuger

www.fraenkischer-gruenkern.de

Demeter **Baden-Württemberg**

Vereinigung der
Arbeitsgemeinschaften für
Biologisch-Dynamische
Wirtschaftsweise
Baden-Württemberg
www.demeter-bw.de

Presse- und **Öffentlichkeitsarbeit**

Agentur Blumberg
Manuel Uez
Hölderlinstraße 12
73666 Baltmannsweiler
Tel 07153-558083
Fax 07153-558093
demeter@blumberg-agentur.de