



## Ergebnisse: Kommentierte Leitsätze

Gesammelt im Rahmen der Markenkernsynthese von

Mag.<sup>a</sup> Margarita Kwich  
MA in Gastrosophy

[mkwich@aon.at](mailto:mkwich@aon.at)

Bürmoos, November 2017

Im Auftrag der Bayerischen Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL) Laufen. Diese Arbeit wurde im Rahmen des Projektes „Laufener Landweizen – Entwicklung eines Markenkerns“ erstellt ([www.anl.bayern.de/projekte/laufener\\_landweizen](http://www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen)). Kooperationspartner sind die Biosphärenregion Berchtesgadener Land und Bio Austria. Das EuRegio-Projekt (BY-168 LLW) wird gefördert von der Europäischen Union mit Mitteln aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (INTERREG Programm Österreich- Bayern 2014-2020).



# LEITSÄTZE

## Laufener Landweizen

(Stand: 26.10.2017, Bearbeitung: M. Kwich, Erläuterungen ergänzt durch Selina Eschenbach)

### 1

#### **Gerettetes Kulturgut – Am Anfang waren es 40 Körner aus der Genbank**

Mehr als 90 % unserer Nutzpflanzensorten sind verschwunden – der Laufener Landweizen (LLW) kehrt zurück!

Unsere Biobauern sind verantwortlich für ihr eigenes Saatgut und damit unabhängig.

### 2

#### **Bunt blühend im Frühjahr, rot-golden bei der Ernte – Vielfalt im Weizenfeld**

Begleitet von über 70 verschiedenen Ackerwildkräutern bietet der Laufener Landweizen Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Ausschließlich ökologisch angebaut, fördert er die biologische Vielfalt vor unserer Haustüre.

### 3

#### **Einzigartig und grenzenlos**

Biobauern und Bio-Handwerker aus dem Rupertiwinkel und dem Salzburger Alpenvorland säen, ernten und verarbeiten diesen urwüchsigen, bis zu zwei Meter hohen Grannenweizen. Faszinierende Metamorphose „vom Korn zu Brot und Bier“.

### 4

#### **Bekömmlich und „unverzüchtet“**

Die alte, robuste Landsorte enthält noch ihr ursprüngliches Profil an Pflanzeninhaltsstoffen. Reich an gesundheitsförderndem Vitamin E, Mineralstoffen und Spurenelementen (Calcium, Magnesium, Eisen, Kupfer und Mangan) sowie an besonders wertvollen Phytosterinen. Spitzenwerte wurden bei Carotinoiden und Silicium gemessen.

### 5

#### **Regionale Wertschöpfung – „small is beautiful“**

Echte Handwerkskunst bewahrt diesen kulinarischen Schatz. Bauern, Müller, Bäcker, Brauer und Köche arbeiten grenzübergreifend miteinander. So entstehen auf kurzem Weg frische, schmackhafte und einzigartige Produkte.

## Leitsätze mit Erläuterungen

### 1

#### **Gerettetes Kulturgut – Am Anfang waren es 40 Körner aus der Genbank**

*Mehr als 90 % unserer Nutzpflanzen sind verschwunden – der Laufener Landweizen kehrt zurück!  
Unsere Biobauern sind verantwortlich für ihr eigenes Saatgut und damit unabhängig.*

- Der LLW wurde im Schaugarten von Josef Stauderer in Brünhausen und später vom Bauernhofmuseum Amerang (AELF in Rosenheim) sowie am Hof von Simon Angerpointner in Taching über die Jahrzehnte erhalten.
- Landschaftsökologe Heinz Marschalek (Hochschule Weihenstephan-Triesdorf) entdeckt die Bedeutung des LLW für die Region und er rekultiviert ihn 1995 aus etwa 40 Körnern der Genbank Braunschweig auf den Flächen der ANL in Laufen.
- Der Laufener Landweizen ist derzeit die einzige im Anbau befindliche unverzüchtete, alte Landsorte der Region, eine genaue Altersangabe lässt sich auf Basis der bisherigen Recherchen noch nicht ableiten.
- Manfred Eisl ist seit Dezember 2016 Erhaltungszüchter für den Laufener Landweizen, damit gilt der rechtliche Rahmen rund um Erzeugung und Vertrieb von Saatgut innerhalb der Ursprungsregion sowie das Inverkehrbringen von LLW-Produkten als gesichert.

### 2

#### **Bunt blühend im Frühjahr, rot-golden bei der Ernte – Vielfalt im Weizenfeld**

*Begleitet von über 70 verschiedenen Ackerwildkräutern bietet der Laufener Landweizen Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Ausschließlich ökologisch angebaut, fördert er die biologische Vielfalt vor unserer Haustüre.*

- Die untersuchten Flächen des Laufener Landweizens beheimaten im Schnitt zwischen 20–35 Ackerwildkrautarten – über alle Flächen konnten 79 Arten nachgewiesen werden.
- Besonders hervorzuheben sind hierbei die Arten der Kategorie 1 der Roten Liste („Vom Aussterben bedroht“), wie zum Beispiel die Kornrade.
- Im Vergleich Laufener Landweizen und andere Wintergetreide im biologischen Anbau hingegen können keine signifikanten Unterschiede hinsichtlich der Artenzahl oder Deckungen festgestellt werden. Lediglich die Deckung ist tendenziell im LLW erhöht.
- Laut gemeinsamem Beschluss der Teilnehmer zweier Zukunftskonferenzen im Sommer 2017 soll der LLW ausschließlich in ökologischem Anbau kultiviert werden.
- Auch aufgrund des „ästhetischen Anblicks“ des LLW hat der Tourismus-Verband Berchtesgadener Land eine Bewerbung beim Wettbewerb „Genussorte Bayerns“ eingereicht.
- Weitere Informationen:  
[www.anl.bayern.de/projekte/laufener\\_landweizen/doc/ackerwildkrauf flora\\_des\\_laufener\\_landweizens\\_im\\_vergleich.pdf](http://www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen/doc/ackerwildkrauf flora_des_laufener_landweizens_im_vergleich.pdf).

### Einzigartig und grenzenlos

*Biobauern und Biohandwerker aus dem Rupertiwinkel und dem Salzburger Alpenvorland säen, ernten und verarbeiten diesen urwüchsigen, bis zu zwei Meter hohen Grannenweizen.*

*Faszinierende Metamorphose „vom Korn zu Brot und Bier.“*

Anbauer	Bäckereien/Gebäck/Produkte	Brauer	Gastronomie
Stephan Schmiderer	Bäckerei Wahlich (Erstes LLW-	Wieninger	Berghotel Rehlegg
Erich Stöllberger	Brot und -Semmeln, LLW-	(Hoamat	Kapuzinerhof
Erich Mayer	Schnecken, -Kekse)	Weißbier)	
Christian Gumpiger	Bäckerei Neumaier („Brot 1600“)	Stiegl-Gut	
Franz Romstötter	Bäckerei Unterrainer	Wildshut	
Familie Schwiderer	Bäckerei Itzlinger		
Familie Feldinger	(LLW-Vollkornbrot und		
Markus Bamberger	„-Landweißbrot“ (Baguette))		
Familie Rotschild	Flaschlbrot (Jessica Liner,		
	Ökomodellregion Waginger See)		
Peter Löcker	Peter Löcker		
Rosa Awender	(LLW-Lungauer Tauernroggen-		
Manfred Eisl	Mischbrot, LLW-Nudeln)		
Matthias Kreuzeder	Heidi Eisl		
Sepp Probst	(LLW-Kuchen und -Kekse)		
Max Ehinger			
Hans Glück			
Familie Pabinger			
Hans und Sepp			
Lecker			
Familie Homburger			
Familie Mühlhauser			
Familie Ruland			
Familie			
Niederstrasser			
JVA Lebenau			
Stiegl-Gut Wildshut			

(Stand 19.09.2017)

## Bekömmlich und „unverzüchtet“

*Die alte, robuste Landsorte enthält noch ihr ursprüngliches Profil an Pflanzeninhaltsstoffen. Reich an gesundheitsförderndem Vitamin E, Mineralstoffen und Spurenelementen (Calcium, Magnesium, Eisen, Kupfer und Mangan) sowie an besonders wertvollen Phytosterinen. Spitzenwerte wurden bei Carotinoiden und Silicium gemessen.*

*Der Begriff unverzüchtet wird hier für alte Sorten verwendet, dabei geht es um das genetische Potenzial – ein essenzieller Teil der Biodiversitätsstrategie im Rahmen der Konvention zur biologischen Vielfalt von Rio 1992. Je mehr unverkreuztes genetisches Material nebeneinander existiert, umso wertvoller ist die Erhaltung dieser Vielfalt der genetischen Ressourcen (Wolfram Adelman).*

## Regionale Wertschöpfung – „small is beautiful“

*Echte Handwerkskunst bewahrt diesen kulinarischen Schatz: Bauern, Müller, Bäcker, Brauer und Köche arbeiten grenzübergreifend miteinander. So entstehen auf kurzem Weg frische, einzigartige und schmackhafte Produkte.*

- Der Weizen wird vor allem im deutsch-österreichischen Alpenvorland angebaut. Die robuste Landsorte zeigt auch gutes alpines Anpassungsvermögen – sie gedeiht in St. Margarethen im Lungau auf über 1.000 Metern Seehöhe und in Lofer auf 635 Metern Seehöhe ausgezeichnet.
- Die hohe Qualität des Ausgangsproduktes wird auch in der Verarbeitung durch Verzicht auf Zusatzstoffe und echte handwerkliche Herstellung weitergeführt und erhalten.
- Der erste Backversuch (Weizenvollkornmehl, Kastenbrot) der IGV Foodtech ergab eine normale Bräunung mit guter Krumenelastizität und einwandfreiem Geschmack, aber mit einer geringen Knetstabilität (3,6 min) und einer etwas eingeschränkten Gärstabilität (freundliche Bereitstellung der Analyseergebnisse durch Jakob Itzlinger: „Weizenbrot wie früher“).
- Die Backqualität (Farinogramm) ist typisch für eine "alte" Sorte – kurze Teigstabilität und größere Teigerweichung – solche Sorten stammen eben aus einer Zeit, wo mit Hand geknetet wurde und nicht mit „high-speed“-Knetern (Prof. Heinrich Grausgruber, Department of Crop Sciences, Universität für Bodenkultur Wien).
- Bei der Verarbeitung des LLW ist eine gute Backqualität zu erwarten – die optimale Rezeptur und Teigführung zu finden, bleibt letztendlich dem Bäckermeister.
- Haubenkoch Andreas Döllner bescheinigt dem LLW eine sehr gute Eignung für diverse Kuchen, Teige und Schmarrnrezepte. Kurz: Der LLW kann universell in jeder Küche eingesetzt werden („nussiger“ Geschmack).
- Aktuelle Produktliste:  
Das 1. LLW-Brot und -Gebäck sowie die „Laufener Landweizen-Schnecken“ der Bäckerei Wahlich, das „Brot 1600“ der Bäckerei Neumaier, das „Flaschbrot“ der Ökomodellregion Waginger See (in Zusammenarbeit mit Jessica Linner), das „Hoamat Bier“ der Brauerei

Wieninger und das sogenannte „Rehbock“-Bier des Berghotels Rehlegg, wechselnde Angebote der Bäckereien Itzlinger und Unterrainer sowie das LLW-Lungauer Tauernroggen-Mischbrot und die LLW-Nudeln der Familie Löcker, Bier vom Stiegl-Gut Wildshut

- Weiter Informationen:

[www.anl.bayern.de/projekte/laufener\\_landweizen/doc/interpretation\\_inhaltsstoffe\\_pfeffer.pdf](http://www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen/doc/interpretation_inhaltsstoffe_pfeffer.pdf).