



Bäcker Dietmar Weinzierl ist ganz auf Wasserschutzweizen umgestiegen. Sein Betrieb heißt jetzt „Wasserschutzbäckerei“. Fotos: Sophie de Correvont



Emilia Schmalhofer, Attinger Junior-Mühlenchefin, ist von der Initiative überzeugt. Die Mühle könnte noch mehr Wasserschutzweizen verarbeiten.



Der Landwirt Thomas Stadler freut sich, mit der Initiative Wasserschutzbrot einen kleinen Beitrag für eine bessere Zukunft zu leisten.

Mit Brot die Umwelt schützen

Ein Laberweinting Landwirt, eine Attinger Müllerin und ein Bayerbacher Bäcker machen mit bei der Initiative Wasserschutzbrot. Diese will den Nitratgehalt im Grundwasser senken

Straubing-Bogen. Pro Jahr kauft jeder Mensch in Deutschland rund 38 Kilogramm Brot. Die Menge bietet viel Potenzial für die Initiative Wasserschutzbrot. Aber noch zu wenige machen mit.

Die Regierungen Frankens und Niederbayerns wollen mit der Initiative den Nitratgehalt im bayerischen Grundwasser senken. Das Projekt wird in Franken seit 2014 aufgebaut und findet dort regen Anklang. Die mineralischen Nitratgehalte konnten nachweislich reduziert werden.

In Niederbayern, das seit 2020 Teil des Projekts ist, fällt es hingegen schwerer, Landwirte, Mühlen und Bäckereien zu überzeugen. Bisher nehmen acht Wasserversorger, acht Landwirte, drei Mühlen, sieben Bäckereien und 27 Verkaufsstellen teil. Darunter: Landwirt Thomas Stadler aus Laberweinting, die Mühle Schmalhofer in Atting und die Bäckerei Weinzierl in Bayerbach im Landkreis Landshut.

Weniger Pflanzenschutzmittel

Für Landwirt Stadler beginnt alles im Mai 2022. Da er gerne neue Dinge ausprobiert, willigt er schnell ein: „Jede Pflanzenbehandlung schädigt den Boden.“ Deshalb versucht Stadler in seinem konventionellen Betrieb, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu senken. Sein Weizen vom Dezember 2021 hat bis auf die letzte Stickstoffgabe alle Düngungen erhalten. Im Mai darauf wird der Weizen zum Wasserschutzweizen, denn Stadler verzichtet auf weitere 60 Kilogramm Stickstoff. Ziel ist es, so die Nitratwerte

im Grundwasser zu senken. Der Landwirt sieht viele Vorteile in der Teilnahme. Neben dem Gefühl, etwas zu einer besseren Zukunft beizutragen, spare man Kosten und habe weniger Arbeitsaufwand.

Landwirte bräuchten Absatzgarantie

Doch viele seiner Berufskollegen sind noch nicht überzeugt von dem Projekt. Das liegt laut Anton Huber, Referent für Getreide und Ölsaaten beim Bayerischen Bauernverband (BBV) auf Landesebene, unter anderem an der fehlenden Absatzgarantie: Landwirte bräuchten die Sicherheit, den Wasserschutzweizen verkaufen zu können. Bei Stadler ist das anders. Er beliefert die Schmalhofer Mühle.

Die Schmalhofer Mühle in Atting ist seit Sommer 2022 Teil der Initiative. Beigetreten sind sie wegen ihres langjährigen Kunden Dietmar Weinzierl. Dieser wollte in dem Projekt nur mit ihnen kooperieren. Junior-Chefin Emilia Schmalhofer ist sicher, dass die Initiative zu Erfolg führen kann, wenn mehr Bäckereien Wasserschutzmehl anfragen. Das bewegt Mühlen dazu, Mehl aus vermehrt angebautem Wasserschutzweizen zu verarbeiten.

Der Ablauf in der Schmalhofer Mühle ist beim Wasserschutzweizen immer gleich: Nach dem Abladen wird der Weizen mit einem Fließband ins Getreidesilo transportiert. Dort wird er grob gereinigt und für zwei Wochen gelagert, bevor er schließlich in mehreren Schritten verarbeitet werden kann.

Die Herstellung von Wasserschutzmehl ist nicht teurer, erhöht aber den Planungsaufwand. Bei An-

nahme, im Getreidesilo, in der Mühle und bei der Lagerung muss der Wasserschutzweizen vollständig vom konventionellen Weizen getrennt werden. Ein Mitarbeiter zieht Getreidemuster, die im Labor getestet werden. Wenn die Werte nicht gut genug sind, schickt man die Fuhre zurück. Da Wasserschutzweizen weniger proteinreich sein kann, wird Gluten hinzugefügt oder mit dem Wasserschutzweizen eines anderen Landwirts gemischt. Das fertige Mehl wird an Bäckereien geliefert.

Einziger Abnehmer für das Wasserschutzmehl ist bislang Dietmar Weinzierl aus Bayerbach. Seine Bäckerei verkauft an elf Verkaufsstellen seit Mitte November 2022 Wasserschutzbrot. Die Bäckerei ist ganz auf Wasserschutzweizenmehl umgestiegen und nennt sich seitdem Wasserschutzbäckerei.

Einkauf mit „noch besserem Gefühl“

Immer wieder geht Weinzierl an einen der großen Mixtöpfe und greift hinein. Je nachdem wie sich der Teig anfühlt, weiß der Bäcker, wann dieser bereit zum Formen ist. Ein Mitarbeiter wiegt die Teiglinge in kleine Portionen ab und legt sie auf die mit Mehl bestreute Arbeitsfläche. Weinzierl, ganz in weiß, sodass das Mehl auf der Kleidung kaum auffällt, beginnt mit schnellen, sicheren Bewegungen die Teiglinge zu formen. Die Kaisersemmeln für den nächsten Tag gehen bis zwei Uhr nachts in der Kühlung, werden gedreht, gebacken und morgens den Kunden übergeben.

Eine Stammkundin der Bäckerei nimmt das Brot lächelnd entgegen.

Sie kauft hier gerne ein. Seit die Bäckerei Teil der Initiative Wasserschutzbrot ist, mit noch besserem Gefühl.

Noch viel mehr Teilnehmer wünschenswert

Reimund Neumaier ist niederbayerischer Projektkoordinator der Initiative Wasserschutzbrot. Die Zusammenarbeit mit der Bäckerei Weinzierl hat ihn einen Schritt näher an sein Ziel gebracht: den Verkauf von Wasserschutzbrot in möglichst vielen Bäckereien in Niederbayern, um möglichst viele Bäckerreikunden zu „Grundwasserschutzzern“ zu machen. Dass die Initiative Wasserschutzbrot allein nicht für den Grundwasserschutz reicht, ist ihm klar: „Es ist wichtig, dass ein Umdenken stattfindet.“ Die Nitratbelastung durch die Landwirtschaft müsse zurückgehen, damit die Nitratwerte im Grundwasser reduziert würden.

Dennoch sind sich Thomas Stadler, Emilia Schmalhofer und Dietmar Weinzierl sicher, einen Beitrag für eine bessere Zukunft zu leisten. Dietmar Weinzierl ist überzeugt: „Wasser wird in Zukunft unser höchstes Gut werden.“

Sophie de Correvont

Zur Autorin:

Sophie de Correvont studiert in Passau Journalistik und strategische Kommunikation. Ihr Beitrag ist in einer Lehrredaktion entstanden, die in dem Studiengang integriert ist. Die Lehrredaktion wird von Redakteuren unserer Medien-gruppe betreut.