

Wasserschutz mit Puderzucker

Weihnachtsstollen und Plätzchen aus „Getreide mit Gewissen“ – Von Melanie Bäumel-Schachtner

Unter einer dicken Puderzuckerschicht verbirgt sich echter Wasserschutz. Denn der Christstollen, den Manfred Keilwerth heuer gebacken hat, stammt zu einem großen Teil aus sogenanntem Wasserschutzweizen. Aber auch Zimtsterne, Nougatplätzchen, Kirschtaschen, Nussschnecken, Kürbiskernsemmeln, Brezen und Vintschgerl zaubert der Landshuter Bäcker aus dem „Getreide mit Gewissen“. Und dabei hat der Chef der Bäckerei Wackerl ein echt gutes Gefühl. Denn dabei handelt es sich um Getreide, das statt dreimal nur zweimal gedüngt wird – die dritte Düngung im Juni entfällt. So kommen weniger Schadstoffe ins Grundwasser. Dadurch ist der Eiweißgehalt des Weizens geringer. Aber die Handwerksbetriebe kommen mit dem Mehl dennoch sehr gut klar, sagt Manfred Keilwerth, der für das Projekt brennt. Landwirte düngen unter anderem, damit der Weizen Eiweiß enthält. Der Wasserschutzweizen, der heuer geerntet worden ist, hat laut Projektkoordinatorin Nicole Nefzger „nur“ rund elf bis zwölf Prozent Proteingehalt. Damit kommt ein guter Bäcker zurecht, so die Erfahrung von Manfred Keilwerth: „Er muss darauf achten, dass der Teig Spannung, Struktur und Festigkeit hat. Gegebenenfalls macht man geringere Mengen Teig oder knetet ihn länger. Und wenn der Teig stimmt, dann stimmt's auch im Ofen“, weiß er.

50 Hektar Wasserschutzweizen angebaut

Das zweite Jahr läuft das Projekt Wasserschutzweizen in Niederbayern. Durchaus mit Erfolg, wie die Verantwortlichen bilanzieren. Nicole Nefzger freut sich: „Wir sind 2020 gestartet, mitten in der Corona-Pandemie. Das hat es uns nicht leicht gemacht. Aber wir sind stolz darauf, wo wir jetzt stehen.“ 50 Hektar Wasserschutzweizen wurden heuer in Niederbayern angebaut, bilanziert sie. Sieben Landwirte, zwei Mühlen und fünf Bäcker machen bislang mit. Dies soll in den kommenden Jahren noch erheblich ausge-

baut werden. „Ich möchte die Wasserschutzprodukte in ganz Niederbayern kaufen können“, wünscht sich Reimund Neumaier, Baurat und Projektleiter im Sachgebiet Wasserschutz bei der Regierung von Niederbayern. Bislang waren vor allem Landwirte und Bäcker aus dem Großraum Landshut dabei. Doch Neumaier schießt schon Richtung Passau und Rottal und will unbedingt die Fläche vergrößern, aber auch die Zahl der Mühlen, die den Weizen zu Wasserschutzmehl malen und die Menge der Bäckereien, die ihn verarbeiten.

Georg Stanglmayr ist heuer beim Projekt Wasserschutzweizen eingestiegen. Der Landwirt kommt aus der Gemeinde Weihmichl im Landkreis Landshut und hat sich aus drei Gründen entschlossen, in diesem Jahr mitzumachen:

„Ich bin immer offen für Neues und möchte als junger Landwirt auch etwas anderes ausprobieren. Außerdem finde ich, Grundwasserschutz geht uns alle etwas an. Und wir müssen Öffentlichkeitsarbeit für unsere Landwirtschaft machen. Mit dem Projekt gelingt das sehr gut.“ Er habe Schilder bekommen für die Felder und sei

von vielen Radfahrern, Spaziergängern und Dorfbewohnern darauf angesprochen worden: „Die Reaktionen waren sehr positiv. Das hat echt Spaß gemacht.“

„Wir brauchen die dritte Düngung nicht“

Er sei mit der Erwartung herangegangen, er werde durch die fehlende dritte Düngung Ertragseinbußen haben, sei aber sehr zufrieden mit dem Ergebnis und habe nur über den Daumen gepeilt rund zehn Prozent weniger Ertrag auf seiner Fläche. „Auch der Eiweißgehalt lag mit zwölf Prozent höher als erwartet.“ In diesem Jahr hat Stanglmayr knappe vier Hektar Wasserschutzweizen angebaut, um ihn einfach mal zu testen. 2022 sind bereits sechs Hektar in Planung: „Ich werde auf alle Fälle wieder dabei sein“, hat er sich schon vorgenommen. In Kürze sollen Proben auf den Feldern entnommen werden, um zu testen, wie sich die moderate Düngepolitik beim Wasserschutzweizen tatsächlich in Werten aufs Grundwasser auswirkt. Reimund Neumaier ist sich heute schon sicher: „Wir brauchen diese dritte Düngung nicht.“



Bäcker Manfred Keilwerth brennt für das Projekt Wasserschutzweizen. In seiner Bäckerei Wackerl in Landshut gibt es inzwischen nicht nur Brot aus dem Getreide, bei dem der Landwirt auf die dritte Düngung verzichtet, sondern auch viele andere Backwaren. Fotos: Bäumel-Schachtner



Unter einer Puderzuckerschicht verbirgt sich Christstollen, der zu großen Teilen aus Wasserschutzweizen besteht.