

Isabella Maria Weiss

UNSER LAND Netzwerk

NÄHE,

MUT

UND

VIELFALT

Regionalität wirkt!

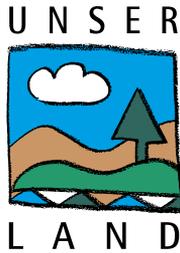
natürlich oekom!

Mit diesem Buch halten Sie ein echtes Stück Nachhaltigkeit in den Händen. Durch Ihren Kauf unterstützen Sie eine Produktion mit hohen ökologischen Ansprüchen:

- 100 % Recyclingpapier (Blauer-Engel-zertifiziert)
- mineralölfreie Druckfarben
- Verzicht auf Plastikfolie
- Kompensation aller klimaschädigenden Emissionen
- kurze Transportwege – in Deutschland gedruckt

Weitere Informationen finden Sie unter www.natürlich-oekom.de und #natürlicheoekom.

**ISABELLA MARIA WEISS
UNSER LAND NETZWERK**



NÄHE, MUT UND VIELFALT

REGIONALITÄT WIRKT!



Klimaneutral

Verlag

ClimatePartner.com/53585-1805-1001



Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet
diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2020 oekom verlag München
Gesellschaft für ökologische Kommunikation mbH
Waltherstraße 29, 80337 München

Layout, Satz und Foto: .stereo.punkt. – Jan-Elias Jakob
Foto S. 29: Clara Gierig
Lektorat: Isabella-Maria Weiss
Korrektorat: Josef Mayer
Druck: Friedrich Pustet GmbH & Co. KG

Alle Rechte vorbehalten
Printed in Germany
ISBN 978-3-96238-201-8



Geschrieben für all die mutigen Menschen,
die ihr Herzensanliegen mit ihren Händen und
auf der Zunge in die Welt tragen.

Und für diejenigen, die es werden wollen ...

INHALT

KAPITEL 1	
REGIONALITÄT	8
Im Spannungsfeld der Globalisierung	13
Ein Markt für Sinn	14
Regionalität ist individuell	15
KAPITEL 2	
EINE GESCHICHTE ÜBER	
NÄHE, MUT UND VIELFALT	18
Üben den Bauch zum Kopf	20
Die UNSER LAND Idee	22
Fünf Säulen und ein Dach	23
Aus der Idee wird ein Netzwerk	24
Ein Landkreis näher betrachtet	27
Aufgeben kam nicht infrage	29
Die Idee trägt Früchte	31
Regionale Brotkultur	32
Unsere Akteure	34

KAPITEL 3

VOM KORN ZUM BROT 36

Von der Aussaat zur Ernte 40

Wie die Aussaat, so die Ernte 42

Die Saat ist aufgegangen 49

Alle Kraft geht jetzt ins Korn 51

Erntezeit 55

Korn wird gemahlen, Mehl wird gesiebt 58

Altes Handwerk, neues Denken 62

An der Getreidegasse 66

Mahlen und Sieben 68

Die Kunst des Müllers 70

Ein Sack voll Leben und Genuss 72

Zeit und Ruhe für Genuss und Bekömmlichkeit 74

Lebendige Handwerkskunst 78

Im Mehl liegt die Herausforderung 80

Gesundes Brot braucht Zeit 82

Echte Handarbeit 85

Ab in den Ofen 88

Vom Korn zum Brot 91

KAPITEL 4

REGIONALITÄT WIRKT 92

Das Rezept 96

Man nehme beste Rohstoffe 98

Die Zubereitung 102

Nährwerte und Wirkstoffe 104

Nachwort 115

Regionalität ist top aktuell! In den Medien, in der Politik, in den Supermarktregalen und in unser aller Munde. In keinem Bereich wird dieses Thema so intensiv besprochen und umgesetzt wie bei den Lebensmitteln. Vor allem beim Kauf von Lebensmitteln ist die regionale Herkunft ein wichtiges Kriterium. Ein Trend, der laut zahlreicher Befragungen und Studien weiter zunehmen wird.



***REGIO-
NALITÄT***

REGIONALITÄT

Eine einheitliche Definition des Begriffs „Region“ sowie ein allgemeingültiges Rezept für die Einführung oder Wiederbelebung von Regionalität gibt es nicht. Die Ausdehnung einer Region reicht von „diese Stadt – mit oder ohne Umland“ bis zu einem oder mehreren Landkreisen, einem Land oder sogar bis zu einem (fast) ganzen Kontinent. Ja, auch die Europäische Union ist eine Region! Und so variieren, wie bei den Rezepten, die Zutaten für Regionalität und deren Zubereitung in der Umsetzung.

Dennoch finden die Begriffe „regional“ und „regional produziert“ bei einem großen Teil der Käuferinnen und Käufer Beachtung. Und wirken! Regionalen Lebensmitteln sprechen sie eine teils deutlich bessere Qualität und Frische, einen besseren Geschmack und eine höhere Reichhaltigkeit an Nährstoffen zu. Auch wird der Kauf von regionalen Lebensmitteln häufig mit der Stärkung des entsprechenden regionalen Wirtschaftsraums verbunden. Bestätigt auch durch die Bereitschaft der Kundinnen und Kunden, für regionale Lebensmittel einen höheren Preis zu zahlen.

Zahlreiche Studien, die zum Thema Ernährung in den letzten Jahren veröffentlicht wurden, belegen diesen deutlichen Trend zur Regionalität. Für den Ernährungsreport 2018 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft „Deutschland, wie es isst“ wurden im Oktober 2017 circa 1.000 Bundesbürgerinnen und Bundesbürger zu ihren Ess- und Einkaufsgewohnheiten befragt.

Mehr als drei Viertel von ihnen (78 Prozent) legen Wert darauf, dass ihre Lebensmittel aus der Region stammen. Bei Frauen (81 Prozent)

**BEIM EINKAUF VON
LEBENSMITTELN IST
MIR WICHTIG:**



GÜTESIEGEL



REGIONALITÄT



PREISWERT



GESCHMACK

hat Regionalität einen höheren Stellenwert als bei den Männern (70 Prozent), den älteren Befragten (86 Prozent bei den über 60-Jährigen) ist sie wichtiger als den Jüngeren (63 Prozent bei den 19- bis 29-Jährigen). Etwas mehr als die Hälfte der Befragten (57 Prozent) achtet beim Einkauf auf den Preis. Ebenfalls 57 Prozent der Befragten achten auf Produktinformationen wie Inhaltsstoffe und Nährwerte, etwa 41 Prozent auf die verschiedenen Siegel.

Die beliebtesten und wichtigsten Plattformen für regionale Lebensmittel – das zeigen die Studien deutlich – sind Regionalsortimente und Sonderplatzierungen im Lebensmitteleinzelhandel. Hier scheinen die Präsentationsmöglichkeiten jedoch noch lange nicht ausgeschöpft. Etikett und Verpackung stellen einen ersten „persönlichen“ Kontakt her. Es lohnt sich, die Erzeuger und Verarbeiter sowie den gesamten regionalen Produktkreislauf von der Erzeugung bis hin zum Verkauf sichtbar zu machen. Die Angabe zur Herkunftsregion schafft Transparenz sowie Vertrauen und Sicherheit, vor allem unter dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit, und um die regionale Wirtschaft zu stärken und zu fördern.

Besonders wirksam zeigt sich die Regionalität an diesen Orten bei Verkostungsaktionen. Im direkten Kontakt zwischen den Erzeugern und den Kunden fließen Informationen und fachliche Hintergründe zu Erzeugung und Verarbeitung, zu Herausforderungen und Erfolgserlebnissen. Die Menschen, die hinter den Produkten stehen, werden sichtbar und erlebbar.

Um vermehrt auch die jüngere Käuferschicht anzusprechen und zu erreichen, ist die Nutzung der modernen Kommunikationskanäle unumgänglich. Online-Medien und Social-Media-Kanäle können einen Beitrag leisten. Hier entstehen aktuell wirksame Plattformen, um das Zusammenspiel von Stadt und Region umweltschonend und sozial zu gestalten – auch am Beispiel der regionalen Lebensmittel.

IM SPANNUNGSFELD DER GLOBALISIERUNG

Unsere Welt ist heute geprägt durch die Globalisierung. Exporte in alle Kontinente sowie Importe aus allen Kontinenten sind ein deutlicher und weiter voranschreitender Trend – mit all den Vorteilen und Herausforderungen, die damit für uns Menschen und die Regionen verbunden waren, sind und sein werden.

Diese Ausrichtung auf das Globale, zum Beispiel die Auswirkungen der „von oben“ gestalteten Richtlinien und Gesetze im europäischen Wirtschaftsraum, haben dazu geführt, dass über Jahrhunderte gewachsene regionale Traditionen und Strukturen unter Druck geraten sind. Sie haben sich verändert und angepasst oder sind sogar verloren gegangen. Eine Entwicklung, die anhält und sich weiter fortsetzen wird. Eine Entwicklung, die uns auffordert, gemeinsame Lösungen anzustreben, um die aktuell anstehenden Herausforderungen zu bewältigen. Lösungen, die auch für Länder und Kontinente übergreifend wirken.

Doch wirklich wirksame Lösungen können uns nur gelingen, indem wir die Regionen erhalten und ihnen gegenüber der globalen Welt einen Platz auf Augenhöhe gewähren. Indem wir ihnen einen Raum für Entfaltung, Entwicklung und Einflussnahme zur Verfügung stellen, ihre Vielfalt schützen und ihre Potenziale wertschätzen. So kann Regionalität, neben dem wichtigen Gegentrend zur Globalisierung, auch einen erfrischenden Rückenwind für die Lösung der globalen Herausforderungen bringen. Denn Regionalität prägt heute alle gesellschaftlichen Bereiche und ist ein wirkungsvoller Handlungs- und Gestaltungsraum für Menschen, die zunehmend bereit sind wieder Verantwortung zu übernehmen und Werte zu leben. Mit Regionalität lebt die Verantwortung dort wieder auf, wo sie hingehört – bei den Menschen vor Ort.

EIN MARKT FÜR SINN

Das Voranschreiten der Globalisierung in den letzten Jahrzehnten hat bei uns Menschen zu einer wachsenden Entfremdung von der Region und zu einem Mangel an Lebenssinn geführt.

Dies zeigt sich – noch – im stetig wachsenden Umsatz von Konsumgütern, die unserem Leben an sich und der eigenen Existenz Sinn und Identifikation verleihen sollen. Andererseits zeigt sich ein wachsender Überdruß diesen materiellen Dingen gegenüber.

Die Ausrichtung der Märkte wird sich deshalb in den nächsten Jahren deutlich wandeln – müssen! Von reinen Versorgungsmärkten zu Märkten, in deren Mittelpunkt wieder Lebensqualität, Werte und Sinn stehen.

Dieser Wandel hat bereits begonnen. Die positiven Auswirkungen zeigen bereits ihren Einfluss auf unser Leben. Auch wenn die Herausforderungen der dafür unvermeidbaren globalen wirtschaftlichen und strukturellen Veränderungen

noch im Vordergrund stehen.

„Es wäre blauäugig und zu kurzfristig gedacht, wenn wir angesichts der globalen Krise glaubten, es würde in Zukunft nur noch der Preis regieren. Mitnichten, es geht mehr denn je um Werte.“

Trendforscher Dr. Eike Wenzel

verhalten eingeleitet. Nachhaltigkeit und Downsizing – „kürzer treten“ oder „weniger ist mehr“ – lassen die Nachfrage nach Produkten und Dienstleistungen mit Qualität und Werthaltigkeit steigen – verbunden mit der Frage nach dem Warum und dem Sinn. Bereits befreit von der Herrschaft des Preises.

Die zunehmende Bewusstwerdung dieser Neuausrichtung hat einen gesellschaftlichen Wertewandel mit einem sichtbar veränderten Konsum-

Sinnmärkten gehört die Zukunft. Gestaltet von Produkten und Dienstleistungen, die in ihrem Dasein, Nutzen und Wert weit

über einen einfachen Gebrauchswert hinausgehen. Güter, die für uns etwas Wertvolles darstellen, die uns Werthaltigkeit nicht nur versprechen, sondern auch bieten, und die eine zukunftsführende Orientierung, Richtung und Perspektive geben. Produkte und Dienstleistungen, die uns wieder mit den Menschen und dem Leben an sich, mit Tradition und Verantwortung in Verbindung bringen. Die unsere Handlungs- und Gestaltungskraft wiederbeleben – auch über das Alltägliche hinaus.

„Regionale Lebensmittel, die Sinnmärkte des Nahen, Guten und Vertrauten.“

Trendforscher Dr. Eike Wenzel

REGIONALITÄT IST INDIVIDUELL

Regionalität begeistert! Viele von uns sind der Meinung, und zahlreiche Beispiele belegen es auch, dass Erzeugnisse aus der Region deutlich besser und umweltfreundlicher sind als Importe und einen fördernden Einfluss nehmen auf die Entwicklung der Region.

Doch Regionalität kann auch täuschen! Jenseits fehlender allgemeingültiger Definitionen, was eine Region und ein regionales Erzeugnis wirklich sind, und ohne unser genaues Hinschauen und konkretes Hinterfragen sind die erwarteten Wirkungen von Regionalität oft nicht gegeben. Die Tür zur Verbrauchertäuschung steht häufig sogar weit offen. Auch das lässt sich mit zahlreichen Beispielen belegen.

Die große Herausforderung für klare Definitionen: Regionalität ist individuell. Was eine Region und regional ist, liegt im Auge des Betrachters und variiert, je nach persönlichem Standpunkt, Blickwinkel und Lebenshintergrund. Dabei nehmen vor allem die persönlichen emotionalen Einschätzungen Einfluss. Kauf und

Nutzen von Regionalität können so auch zu einem Werkzeug im eigenen Leben werden, um sich die Welt, in der wir gerade leben, schöner und heiler zu gestalten als sie wirklich ist.

Tatsache ist: Ohne das Heranziehen aller bekannten Aspekte und ohne das genaue Studium von Zahlen, Daten und Fakten können die Wirkungen von Regionalität in unserer heute so komplexen Welt nicht gesehen und besprochen werden. Das ist nicht allein Aufgabe und Verantwortung derjenigen, die ein regionales Produkt erzeugen oder eine regionale Dienstleistung anbieten. Dabei übernehmen auch die Kundinnen und Kunden eine entscheidende Rolle.

Ja, Regionalität ist ein komplexes und vielschichtiges Thema. Regionalität fordert Interesse und Auseinandersetzung. Sowohl für all ihre Variationen, für die Akteure und ihre Botschaft wie auch für die Entscheidungen und das Konsumverhalten im eigenen Leben. Was ist die Motivation hinter einer getroffenen Kaufentscheidung? Nach welchen Kriterien wurde die Auswahl getroffen? Was soll oder kann dadurch bewirkt werden?

Ganz nebenbei bietet Regionalität heute die Chance, das eigene Leben im Spiegel zu betrachten. Regionalität schenkt die Gelegenheit, das Leben in all seinen Facetten und in allen Bereichen wirksam und zukunfts führend zu hinterfragen. Sie nimmt Einfluss auf Entscheidungen und Handeln und schafft neue Handlungs- und Gestaltungsräume.

REGIONALITÄT SCHMECKT UND WIRKT. ES IST DIE GESCHICHTE VON UNSER LAND, DIE ES UNS ZEIGT ...





Begleiten Sie die Akteure auf die Felder, in die Mühle und in die Backstube und entdecken Sie gelebte Regionalität. Mit all ihren großen und kleinen, täglichen und einzigartigen Herausforderungen und all den gelungenen Momenten, wie sie sich im Verlauf eines regionalen Wertschöpfungskreislaufs zeigen. Lassen Sie sich einladen zu einer regionalen Genussreise – für Augen und Mund und vom Bauch über den Kopf ins Herz.



**VOM
KORN
ZUM
BROT**



Unser Rezept

DIE ZUTATEN

Landwirte

- ♥ reich an Wissen und Erfahrung,
- ♥ mit der besten Kenntnis ihrer Böden und
- ♥ viel Fingerspitzengefühl und Intuition

Ackerböden – durch Fruchtfolge gut vorbereitet

Getreidesorten – geeignet für Klima und Bodenbeschaffenheit

Sämaschine, Striegel, Düngestreuer und Drescher

eine gehörige Portion **Segen von oben**

Aussaat
an Getreide
mit Liebe

- 1. Die Vorbereitungszeit:** circa zwei bis vier Wochen – Von der Ernte der Vorfrucht bis zur Aussaat wird die Ackerfläche ein- bis zweimal gegrubbert und geackert (je nach Vorfrucht und Wetter)
- 2. Die Ruhezeit:** circa 5 Monate – über den gesamten Winter
- 3. Die Backzeit:** von März bis Juli
- 4. Die Nährwerte:** Eine möglichst vielfältige Fruchtfolge, auch mit Blühflächen als Zwischenfrüchten, und die eher kleinflächigen Strukturen
 - ♥ fördern die Bodenqualität,
 - ♥ bieten den Bienen und allen bestäubenden Insekten Nahrung,
 - ♥ dienen dem Klima,
 - ♥ erhalten die ursprüngliche Kulturlandschaft und
 - ♥ gestalten unseren Lebensraum abwechslungsreich und lebenswert
- 5. Und so gelingt's!**



VON DER AUSSAAT ZUR ERNTE

Es ist ein strahlendblauer Oktobertag. Ein Landwirt bearbeitet mit der Sämaschine seinen Acker in der Nähe von Wilzhofen und bringt das Saatgut aus. Der Ackerboden hat eine gute Struktur, ist nicht zu feucht und nicht zu trocken. Es ist ein bedeutender Arbeitsvorgang, denn mit der Aussaat auf dem Feld entscheidet sich bereits wesentlich das Ergebnis der Ernte. Auch für Mühle und Backstube.







WIE DIE AUSSAAT, SO DIE ERNTE

Die drei Landwirte sind sich einig: „Jeder Landwirt muss seine eigenen Flächen bestens kennen. Nur mit diesem Wissen und unserer Erfahrung haben wir das erforderliche Fingerspitzengefühl, um im Verlauf eines Jahres die richtigen Entscheidungen für eine gute Ernte zu treffen. Das ist auch der Grund, weshalb wir eine lange und intensive Ausbildung zu absolvieren haben.“ Drei Jahre Ausbildung, dann weitere zwei Jahre Landwirtschaftsschule oder Fachschule mit Meisterprüfung.



Für die Auswahl der Getreidesorte sind die Beschaffenheit des Bodens und die klimatischen Gegebenheiten von entscheidender Bedeutung. Georg Lampl weiß: „Für den kontrollierten Anbau brauche ich eine widerstandsfähige Sorte. Denn alles, was ich im kontrollierten Anbau zur Unkraut- und Schädlingsbekämpfung nicht machen darf, kann im Laufe des Jahres zu einer großen Herausforderung werden.“ Der Roggen ist gegenüber den Un- und Beikräutern weniger problematisch wie der Weizen, denn er macht im ersten Aufwuchs am Boden schneller dicht. Dadurch haben Un- und Beikräuter geringere Chancen sich anzusiedeln und auszubreiten als beim Weizen.

Kontrollierter Anbau bedeutet eine verhaltende Düngung nach der Bodenuntersuchung, die Einhaltung einer dreigliedrigen Fruchtfolge und den Verzicht auf chemischen Pflanzenschutz sowie auf Wachstumsregulatoren. Dazu kommt ein höherer Zeitaufwand für die Bestandspflege und die Bearbeitung. In den Anfängen der ökologischen Landwirtschaft in den 1970er- und 1980er-Jahren war der kontrollierte Anbau ein erster wesentlicher Schritt vom konventionellen zum ökologischen Anbau. Heute wird der kontrollierte Anbau in Bayern kaum noch angewendet. Nur das regionale Netzwerk UNSER LAND hat diese Form des Getreideanbaus – neben dem ökologischen Anbau – bewahrt.



Zum Aussäen zieht Dominik Pentenrieder mit dem Traktor und der Sämaschine seine Bahnen. Dabei wird der Boden vor dem Traktor mit dem Frontpacker gleichmäßig eingeebnet und rückverfestigt. So wird ein Saathorizont gewährleistet, der dem Saatgut einen gleichmäßigen Anschluss an die Bodenfeuchtigkeit sichert.





Die gesamte Aussaat wird heute über den Bordcomputer gesteuert. Die Saatstärke (Roggen 200 bis 250 Körner/qm, Weizen ca. 400 Körner/qm) kann variieren und wird zunächst in der Abdreh-Probe auf einer Teilfläche simuliert. Diese Probe wird vom Landwirt abgewogen, bei Bedarf entsprechend korrigiert und dann in den Computer übernommen.

Das Säschar zieht die Furche für das Saatgut und bereitet sie vor. Mit Luft wird das Saatgut in diese Furche eingeblasen (pro Säschar ein Schlauch). Je nach Bodenstruktur ist die Saattiefe über den Schardruck regulierbar: beim Roggen maximal 2 cm, beim Weizen 3 bis 4 cm. Die Saatbreite ist über das Säschar bereits vorgegeben. Im Anschluss räumt der Striegel nach der Sämaschine die Furche zu. Direkt nach der Aussaat oder einige Tage später – je nach Wetter und Bodenstruktur – wird mit der Cambridge-Walze rückverfestigt.

Circa alle neun bis fünfzehn Meter fährt der Traktor bei der Aussaat eine Spezialfahrt. Mit diesen Spezialfahrten werden die Fahrstraßen vorbereitet und eingerichtet, die mit den Folgegeräten Striegel und Düngerstreuer genutzt werden. Der Computer zählt dabei genau mit und entlässt durch die entsprechenden Saatkanäle kein Saatgut.

Ästhetik ist auch Landwirten sehr wichtig. Sie achten sehr darauf, den Acker beim Säen so gerade wie möglich zu bearbeiten. Erst im nächsten Jahr, wenn die Saat aufgegangen ist, wird sichtbar, ob es ihnen gelungen ist. Hubert Pentenrieder schmunzelt: „Fehler sind dann nicht mehr korrigierbar. Sind



viele Kurven und Schlenker auf einem Acker, dann interessiert es uns schon, welcher Kollege da gefahren ist.“

Doch auch hier unterstützt heute häufig die Technik. In vielen Traktoren steuert der Bordcomputer mit GPS-Navigation die Genauigkeit der Fahrstraßen. Und für die Landwirte gibt es leider weniger zum Schmunzeln ...





DIE SAAT IST AUFGEANGEN

Mitte April, nach einem langen Winter, treffen sich die Landwirte wieder auf dem Roggenfeld. Diesmal auch mit Bäckermeister Julian Kasprowicz.

Die räumliche Nähe zwischen seiner Backstube und den Feldern der Landwirte macht es möglich, dass er sein Interesse für das Getreide und dessen Anbau auf eine sehr persönliche Art und Weise zeigen kann. Er weiß: „Diesen Roggen werde ich ab Herbst in meiner Backstube zu WEILHEIM-SCHONGAUER LAND Broten verbacken.“ Früher war diese enge Verbindung im Kreislauf vom Korn zum Brot eine Selbstverständlichkeit. Heute ist es Rarität. Doch im Zuge der regionalen Entwicklungen ist der räumliche Bezug durchaus wieder im Kommen.

Zur Einführung lässt sich Julian Kasprowicz von Georg Lampl die Eintragungen auf der Feld- oder Ackerschlagkarte erklären. Alle Maßnahmen der Bodenbearbeitung sowie Düngung und Pflanzenschutz werden hier von der Aussaat bis zur Ernte von ihm dokumentiert. Für den Landwirt entsteht so eine Art Archiv. Er sammelt Erfahrungswerte, die über Jahre Rückschlüsse ermöglichen. Diese Aufzeichnungen stehen auch dem Prüf-Team des Landwirtschaftsamtes zur Verfügung.





15 bis 20 Zentimeter ist die Aussaat inzwischen aufgegangen. In dieser ersten Wachstumsphase des Getreides, der Bestockung, sind mehrere Triebe aus einem Saatkorn gewachsen. Beim genauen Hinsehen ist das Saatkorn sogar noch sichtbar. Jetzt ist es Zeit für die erste Bodenbearbeitung. Im kontrollierten Anbau ist nur eine verhaltene Bestandsführung erlaubt, um den Krankheitsdruck zu reduzieren. Das Striegeln ist dafür die geeignete Maßnahme. Eine Unkrautregulierung, keine Unkrautbekämpfung.

Der Striegel löst die Un- und Beikräuter aus dem Boden und regt dabei die Bestockung des Getreides weiter an. So erhält das Getreide einen Wachstumsschub und macht den Boden dicht, bevor sich neue Un- und Beikräuter ansiedeln können.

Diese Phase ist für den kontrollierten Anbau die erste Herausforderung. Kommt es trotz Striegeln zu einer starken Verunkrautung, kann der Landwirt nicht weiter eingreifen. „Rettet“ er mit chemischen Spritzmitteln den Bestand, verliert er den Acker für den kontrollierten Anbau.

In der zweiten Wachstumsphase, dem Schossen, wächst das Getreide in die Höhe. Da im kontrollierten Anbau keine Wachstumsregulatoren ausgebracht werden dürfen, wächst das Getreide wirklich in die Höhe. Im konventionellen Getreideanbau verkürzen heute Wachstumsregulatoren den Abstand zwischen den stabilisierenden Knoten in der Zellwand der Halme. Deshalb sehen wir nur noch selten ein wogendes Getreidefeld. Durch die Wachstumsregulatoren kann zwar ein totales Lager – flach gelegte Halme auf der gesamten Ackerfläche, zum Beispiel nach Sturm oder Starkregen – verhindert werden. Dennoch sind sie ein wesentlicher chemischer Eingriff in die Natur.

„KLIMAWANDEL, ARTENVERLUST, GLOBALISIERUNGSDRUCK – WAS KANN ICH DENN DA SCHON TUN?“

Viele ökologische und soziale Herausforderungen, vor denen wir heute stehen, scheinen unlösbar. Doch es gibt ein Rezept, das wirkt: Regionalität. Indem wir unsere Lebensmittel wieder in der Region erzeugen, verarbeiten und kaufen, können wir die Natur nachhaltig schützen und die regionale Wirtschaft und Landwirtschaft stärken. Und wir schenken uns, ganz nebenbei, gesünderes Essen und Genuss.

Ein allgemeingültiges Rezept für die Wiederbelebung und Umsetzung von Regionalität gibt es nicht. Doch es gibt Beispiele, die Mut machen. Eines dieser Beispiele ist das Netzwerk UNSER LAND, das seit 1994 Landwirte, verarbeitende Betriebe, Verkäufer und Kunden aus einer Region direkt verbindet.

Dieses Buch nimmt Sie mit auf eine schmackhafte Erlebnisreise in die Geschichte des Netzwerks, zu seinen Akteuren und zu einem klassischen regionalen Wertschöpfungskreislauf: vom Korn zum Brot!

www.oekom.de



9 783962 382018

14,00 € [D]
14,40 € [A]

 oekom