

ERSTMALIG UND EINZIGARTIG: UNSERE LANDSORTEN

Wissenskatalog

September 2023



RETTEN WIR GEMEINSAM, WAS ZU RETTEN IST!



75 % ALLER LANDWIRTSCHAFTLICHEN PFLANZENSORTEN SIND WELTWEIT BEREITS AUSGESTORBEN!

Darunter der Großteil an biodiversem Getreide. Jenen alten Landsorten, welche vor tausenden und hunderten Jahren natürlich per Hand gezüchtet und von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Immer mit dem bäuerlichen Gespür für die Böden und das Klima in den Regionen. Dieser enorme Verlust an landwirtschaftlicher Biodiversität betrifft auch Österreich: Die meisten unserer alten Landsorten sind in den letzten Jahrzehnten unwiederbringlich ausgestorben, nur noch wenige finden sich auf Biohöfen und in Gen-Banken.

WAS SIND LANDSORTEN –WODURCH UNTERSCHIEDEN SICH DIESE VON HYBRIDEM GETREIDE?

Unsere regionalen Landsorten sind die Wurzel der jahrhundertealten, österreichischen Getreidekultur. Es sind die Nachfahren des ersten Getreides der Menschheitsgeschichte, welches vor rund 12.000 Jahren direkt aus der Natur und ihren biodiversen Ökosystemen für die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse des Menschen entsprungen ist. Inmitten einer lebendigen, vielfältigen Flora und Fauna. Während hybrides Getreide mittels künstlicher Labortechnologie von Agrarkonzernen produziert wird und nicht mehr für die Landwirtinnen und Landwirte selbstständig vermehrbar ist.

WARUM IST DER ERHALT DER BIODIVERSITÄT WESENTLICH?



BIODIVERSITÄT IST ARTENVIELFALT

– die millionenfache Lebensvielfalt an Pflanzen und Tieren auf der Erde. Unzähligen Mikroorganismen im Boden, hunderttausende Pflanzen und Tiere ohne welche KEIN menschliches Leben möglich wäre und ebenso keine ernährungsphysiologisch wertvollen Lebensmittel existieren würden. Ohne Biodiversität gibt es keine Menschheit! Mit ihr bewahren oder verlieren wir unsere wichtigste Lebensgrundlage!

WAS UND WIE MACHEN WIR ES?

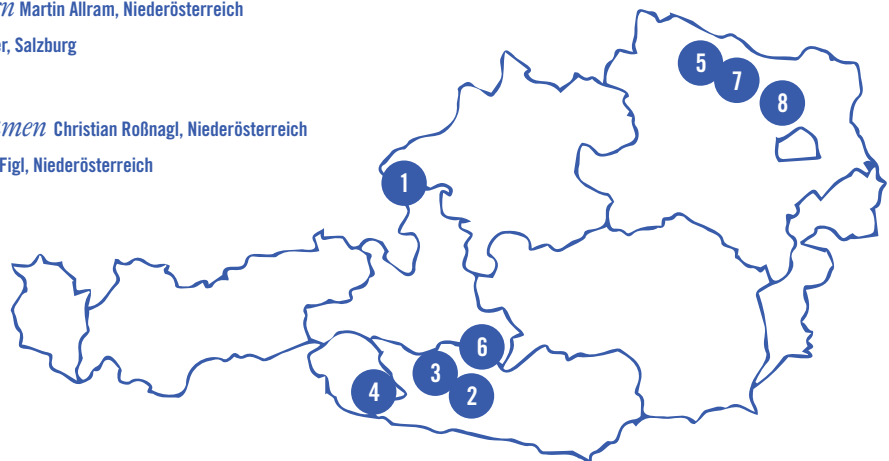
Wir engagieren uns nicht nur für alte, regionale Landsorten – wir bemühen uns ebenso für ein neues, menschliches Miteinander: Einen fairen und transparenten Umgang mit den Bäuerinnen und Bauern und stets in Bedacht auf eine tatsächlich faire Wertschöpfungskette. Wie die alten Landsorten unseren allerhöchsten Respekt verdienen – verdienen auch jene Bäuerinnen und Bauern, welche alte Landsorten in deren ursprünglichen Regionen kultivieren, unsere größte Wertschätzung und faire Honorierung.

UNSERE LANDSORTEN IM ÜBERBLICK

- 1 *Bio Laufener Landweizen* Manfred Eisl, Salzburg
- 2 *Bio Oberkärntner Winter Roggen* Mario Ebner, Kärnten
- 3 *Bio Kärntner Früher Weizen* Hans Kohlmaier, Kärnten
- 4 *Bio Chrysanth Hanser Roggen* Sylvia und Bernhard Astner, Tirol
- 5 *Bio Waldstauden Roggen, Bio Einkorn* Martin Allram, Niederösterreich
- 6 *Bio Lungauer Tauernroggen* Peter Löcker, Salzburg

Zusätzlich in den Bio Landsorten Weckerl

- 7 *Bio Bamby Buchweizen, Bio Hanfsamen* Christian Roßnagl, Niederösterreich
- 8 *Bio Linien-Sonnenblumenkerne* Adolf Figl, Niederösterreich



LEBENDIGES URGETREIDE MIT TAUSENDEN HANDGRIFFEN GEBACKEN

100 % Direktbezug, 100 % aller Zutaten aus Landsorten



BIO LANDSORTEN WECKEN – VOLLKORNMISCHBROT –

Zu 100 % aus regionalen österreichischen Getreidelandsorten: Bio Laufener Landweizen Vollkornmehl, Bio Kärntner Früher Weizen Vollkornmehl, Bio Crysanth Hanser Roggen Vollkornmehl, Bio Oberkärntner Winterroggen Vollkornmehl, Wasser, Natursalz, Bio Waldstaudenroggen Kleie, Bio Attagauer UR-Dinkelkleie, Bio Laufener Landweizen Vollkornmalzmehl

500 g



BIO LANDSORTEN WECKERL – ROGGENVOLLKORN –

Zu 100 % aus regionalen österreichischen Getreidelandsorten: Bio Roggenvollkornmehl*, Wasser, Bio Einkornvollkornflocken, Bio Roggenvollkornschrot*, Bio Einkornmehl, gekeimter Bio Bamby Buchweizen, gekeimte Bio Linien-Sonnenblumenkerne, Natursalz, gekeimter Bio Hanf, Bio Waldviertler Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander, Anis), Bio Tauernroggenvollkornmalzmehl (*Getreidelandsorte nach Saison). Diesen Anspruch an Lebendigkeit bringen wir ebenso durch eine Keimung der Linien-Sonnenblumenkerne und des Bamby Buchweizens zum Ausdruck.

100 g

Bio Lungauer Tauernroggen 10/23 - 12/23 Herbstweckerl

Bio Crysanth Hanser Roggen 01/24 - 03/24 Winterweckerl

Bio Waldstauden Roggen 04/24 - 06/24 Frühjahrsweckerl

Bio Oberkärntner Winter Roggen 07/24 - 09/24 Sommerweckerl

UNSERE LANDSORTEN – STECKBRIEFE



1 BIO LAUFENER LANDWEIZEN

Wie keine andere Landsorte verbindet der Laufener Landweizen die Grenzregion zwischen Salzburg und Bayern. Hier wie dort wurde das Saatgut für den Laufener Landweizen von den Bäuerinnen und Bauern händisch selektiert und gezüchtet, untereinander getauscht und angebaut. „Mannshoch“ wird diese Landsorte, mit ihren bis zu zwei Metern und lieferte mit ihren goldbraunen Ähren jahrhundertlang das wertvolle Mehl fürs Brot der regionalen Bevölkerung und ebenso das Stroh für die Viehhaltung. Ein altes, natürlich belassenes Getreide, das Mensch und Tier zugutekam. Bis heute zeichnet sich der Laufener Landweizen durch seinen ernährungsphysiologischen Wert für den Menschen aus, was auch wissenschaftlich bestätigt ist: er hat einen höheren Gehalt an Vitamin E, Mineralstoffen und Spurenelementen (Calcium, Magnesium, Eisen, Kupfer und Mangan) – ebenso ist er reich an Carotinoiden und Silicium.



2 BIO OBERKÄRNTNER WINTERROGGEN

Hervorgegangen aus einer händischen Auslese der einstigen Kärntner Landsorte „Lurnfelder Roggen“ prägt der „Oberkärntner“ bis heute mit seiner eigentümlichen mittelgrünen Blattfarbe so manchen Landstrich in der Region. Denn sein gelbgrünes, mittellanges Korn lieferte immer schon DAS Mehl für das Brot der hiesigen Bevölkerung. Gleich den alten Bräuden wurde es von Generation zu Generation weitergegeben, immer händisch selektiert und gezüchtet – stets an die rauen Höhen mit ihren langen Wintern und dicken Schneedecken angepasst. Was schon der Urgroßvater bewahrte und in den Händen hielt, wird heute noch von wenigen Nachkommen Mitte Oktober ausgesät und im Sommer darauf geerntet. Und sind die Erträge des Oberkärntner Winterroggens auch viel geringer als bei modernen Hybridsorten – so findet sich doch in dieser außergewöhnlichen Rarität die ganze Kraft und Vitalität des jahrtausendealten Urroggens wieder: So ist der Oberkärntner Winterroggen besonders reich an Ballaststoffen und enthält weniger Gluten als andere Getreidearten, insbesondere als Weizen. Auch in Hinblick auf seine Vitamine und Mineralstoffe hat er einiges zu bieten – beispielsweise viel Kalium und Eisen.



3 BIO KÄRNTNER FRÜHER SOMMERWEIZEN

„Wer zuerst kommt, mahlt zuerst“, lautet ein mittelalterliches, bäuerliches Sprichwort. Ebenso könnte man beim Weizen sagen: Wer selbst in hohen Berglagen einen gute Weizen-Landsorte haben möchte, muss eine züchten, welche möglichst rasch reift. Noch bevor die Temperaturen im Spätsommer fallen oder gar der erste Schnee die Ernte zerstört. Genau das ist beim „Kärntner Früher Sommerweizen“ der Fall, diesem letzten, züchterischen Meisterwerk der Kärntner-Landsorten-Bauern. Es ist die letzte Sommerweizensorte, die speziell für Randlagen händisch selektiert und gezüchtet wurde und sogar noch in Höhenlagen von bis zu 1600 m angebaut werden kann. Europaweit gab und gibt es nur wenige Landsorten, welche so früh ihre Ähren schieben wie diese Kärntner Landsorte.



4 BIO CHRYSANTH HANSER ROGGEN

Er ist das „jüngste“ Meisterwerk der historisch berühmten Osttiroler Landsorten Züchter – der Chrysanth Hanser Roggen. Eine händische Auslese einer alten Landsorte, welche nach seinem Züchter, dem Bauern Chrysanth Hanser benannt wurde – eigens für die alpinen Lagen Osttirols, eigens für die dortigen winterlichen Temperaturen und dicken Schneedecken. Es ist ein einzigartiger Winterroggen, welcher im darauffolgenden Frühjahr und Sommer langhalmig bis zu zwei Metern heranwächst. Eine Landsorte, deren Wurzeln bis zu einem Meter den Boden reichen und dessen Korn und Stroh vor allem in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts die Ernährung und Viehwirtschaft der bäuerlichen Bevölkerung Osttirols und späterhin auch Westtirols prägte. Denn obgleich seine Kornerträge weitaus geringer gegenüber modernen Hybrid-sorten ausfallen, ist es sein unverfälschter, leicht intensiver Geschmack, der den Chrysanth Hanser bis heute in Österreich einzigartig macht. Zudem zeichnen ihn seine gesundheitsfördernden Ballaststoffe aus.



5 BIO WALDVIERTLER WALDSTAUDENROGGEN

Die Wurzeln des „Urroggens“ reichen in den vorderen Orient und in eine gut 7000-jährige Menschheitsgeschichte zurück. Heute ist er mittlerweile auch ein Österreicher, genau genommen ein Waldviertler. Denn es ist der Waldviertler Waldstaudenroggen, in dem sich die einstige Kraft des Urroggens wiederfindet. Im nördlichen Niederösterreich widmete man sich wie nirgendwo sonst in Österreich dieser alten Landsorte und schätzte die vielen Vorzüge des Waldstaudenroggens: seine Anspruchslosigkeit und Frostunempfindlichkeit, wodurch er selbst auf sehr kargen Böden gedeiht und bis zu zwei Meter hoch wird. Dies schafft er dank seiner kräftigen Wurzeln, welche tief in die Erde gelangen, um das wenige Wasser und die spärlichen Nährstoffe bestmöglich nutzen zu können. Bisweilen wird er nach seinem Anbau im ersten Jahr nur für den Futterbedarf der Tiere gemäht und erst hiernach im zweiten Jahr mit seinem erntereifen Korn gedroschen. Und was dann seinen Geschmack betrifft, ist der Waldviertler Waldstaudenroggen keinesfalls „karg“ und „anspruchslos“: Sein aromatisches Aroma mit einer leicht süßen Note macht ihn schlichtweg einzigartig, und sein Mehl verleiht allen Backwaren eine unverwechselbare, dunklere Färbung. Zudem zeichnet er sich mit bis zu 50 % mehr an Ballaststoffen und ebenso mit vielen Mineralstoffen aus.



6 BIO LUNGAUER TAUERNROGGEN

Diese außergewöhnliche Landsorte aus dem Salzburger Lungau versorgte jahrhundertlang die Bergbauern in den Tauern sowie die arme Bevölkerung in der Region mit ernährungsphysiologisch wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen. Stets von Hand gezüchtet, immer mit bäuerlichem Gespür an die alpinen Höhenlagen angepasst. Perfekt für die sandigen bis leichten Lehmböden im Tal als auch für die nass-kalten Böden in den Bergen. Ein robustes, widerstandsfähiges Wintergetreide, welches bis heute dicken Schneedecken und Minusgraden trotzt. Im Frühjahr und Sommer wächst dann der Lungauer Tauernroggen so richtig stattlich heran, wird bis zu 2,40 Meter hoch, und entwickelt hierbei sein Korn mit dem unverwechselbaren, fein-nussigen Geschmack. Eine österreichweit einzigartige Landsorte, die bereits für immer verloren schien und nur noch mit dem allerletzten Saatgut aus einer Gen-Bank wiederbelebt und gerettet wurde.

WEITERE BESONDERHEITEN UNSERES BIO LANDSORTENSORTIMENTS



100 % BÄUERLICH STEINVERMAHLEN!

Es ist eine der ältesten und wertvollsten Kulturtechniken der Menschheit: das Vermahlen von Getreide zu Mehl. Und es ist bis heute „der Stein“, welcher der vollen Lebendigkeit des Kornes gerecht wird und den gesamten ernährungsphysiologischen Wert erhält. Darum gibt es bei uns ausschließlich 100 % steinvermahlene Mehle – immer direkt und handwerklich auf einem Bauernhof mit einer originalen Osttiroler Steinmühle erzeugt, immer in kleinen Chargen von höchstens 700 kg vermahlen. Denn echtes, lebendiges Mehl braucht Zeit – viel Zeit und Gespür, für die es in industriellen „Kunstmühlen“ mit ihren Nirosta-Walzen keinen Platz gibt. Nicht so bei uns: Hier dreht sich immer noch ein echter Naturstein, langsam und behutsam, wodurch sich das Korn bei seiner Vermahlung nie über 36 °C erwärmt und sein Mehlkörper die essentielle Lebendigkeit behält. Einzig und alleine diese schonende Verarbeitungsweise ermöglicht es, dass während der Vermahlung der äußerst wertvolle Korn-Keimling mit seinen ernährungsphysiologisch wichtigen Fetten und natürlichen Enzymen bewahrt wird. Selbstverständlich werden unsere Mehle NICHT - wie in der Industrie - durch Zusammenmischen und „Verschneiden“ verfälscht.

VOLLKORN IST VOLLES LEBEN!

Das Korn eines Getreides besteht aus drei Teilen: dem Keimling, dem Mehlkörper mit dem stärkehaltigen Endosperm sowie der Außenhülle des Kornes. Für Vollkorn werden alle drei Teile vermahlen und nur die harte Schale (Spelze) entfernt. Das macht Vollkorn für die menschliche Ernährung einzigartig und gesundheitsfördernd – beinhalten doch der Keimling als auch die Randschichten viele wertvolle Inhaltsstoffe: deutlich mehr an Ballaststoffen, Kalium, Magnesium und Calcium als auch mehr an Eisen, Zink, Vitamin A, Vitamin E, Vitamin B1 und Vitamin B6 bis hin zu mehr Folsäure. Und wir gehen mit diesem „vollen Leben“ besonders achtsam und sorgfältig um: Alle unsere Vollkornmehle sind zu 100 % bäuerlich steinvermahlen!

100 % NATURSALZ!

250 Millionen Jahre! Das von uns verwendete Bad Ischler Natursalz ist ein einzigartiges Vermächtnis aus den Tiefen des einstigen Urmeeres im Salzkammergut. Reinstes, purstes Natursalz mit der Vielfalt wertvoller Begleitmineralien - mit Kalzium und Jod, mit Eisen und Zink sowie Kalium und Phosphor. Stück für Stück werden die Salzbrocken von Bergleuten per Hand aus dem Gestein geschlagen – ganz so, wie es in der Bronzezeit der Tradition entsprach. Eine handwerkliche Technik, bei der man sorgsam den Adern folgt, dem Berg immer lediglich das Salz entnimmt, damit sich dieser im Laufe der Zeit wieder natürlich verschließen kann. Direkt vor Ort wird das Natursalz von den Bergleuten begutachtet, vorsortiert und zerkleinert und späterhin ebenso direkt im Berg vermahlen. Während international sogenanntes „Natursalz“ zumeist durch Sprengungen erschlossen, großflächig mit Baggern abgebaut und in Industrieanlagen verarbeitet wird.

KEIMEN ERHÖHT DIE BIOVERFÜGBARKEIT FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG

Samen ist Leben. Gleich einem embryonalen Lebewesen findet der Samen, also der Keimling, im Korn alles vor, was er späterhin zum Gedeihen einer neuen Pflanze benötigt. Wasser, Licht und optimale Temperaturen sind es, welche das Leben im Korn erwachen lassen. Insbesondere durch die Wasseraufnahme – der sogenannten „Quellung“ – wird ein Keimstoffwechsel eingeleitet. Und es ist diese Keimung, von der auch der Mensch eine außergewöhnlich erhöhte Bioverfügbarkeit für seine Ernährung erhält: Mit mehr Vitaminen, Proteinen, Mineralien und Enzymen; mit einem länger anhaltenden Sättigungsgefühl und einer bekömmlicheren Verdaulichkeit durch weniger Säuren und einer Verringerung an möglichen Unverträglichkeiten.