





Blühendes Buchweizenfeld am Kalmenhof, 13.08.2017

Buchweizen auf dem Kalmenhof

Als wir im Jahre 2009 unseren Hof auf Demeter umstellten, suchte ich, inspiriert von einem Seminar mit Siegfried Wenz, nach einer Möglichkeit, auch auf der Schwäbischen Alb eine Dauerbegrünung der Felder durchzuführen. Unser Sohn Matthias brachte dann von der Technikerschule die Idee zum Anbau von Buchweizen als Zweitfrucht nach Grünroggen mit.

Weil er auch den Direktverkauf von Getreide und Mehl plante, passte der Buchweizen zur Abrundung unserer Produktpalette. So fingen wir im Jahr 2011 an, im Herbst einen Grünroggen auszusäen. Nach dem Silieren des Grünroggens folgte dann der erste Anbau von Buchweizen. Dieser wuchs sehr schön, und so hatten wir im Herbst eine gute Ernte. Sie fand erst im Oktober statt, um eine gute Ausreife der Körner zu erreichen, immerhin blühte der Buchweizen bis in den September, und die letzten Kerne waren deshalb noch grün und unreif. Mitte Oktober war es dann soweit: über 90 % der Kerne waren schön dunkelbraun und somit reif. Nach dem Einlagern stellte sich die Frage, wo die Kerne denn geschält werden sollten, denn ungeschält sind sie bei uns ja – außer im Großhandel – schlecht verkäuflich.

Nach langer Suche fanden wir eine Mühle im Spreewald, welche uns die Ernte von ca. 3,5 t schälen wollte. Nun musste zuerst die Trocknung der noch immer 17 % feuchten Kerne organisiert werden, und dann der Transport bis in den Osten. Als der Buchweizen dann endlich fertiggeschält

auf dem Hof war, ging es an den Verkauf. Nun mussten wir allerdings feststellen, dass wir genauso wenig wussten, was man mit Buchweizen anfangen konnte, wie der größte Teil unserer Kunden. Meine Frau begann dann in der Küche zu experimentieren. Und mit Hilfe einiger Kunden, welche uns Tipps gaben und ein Kochbuch extra für Buchweizen empfahlen, konnten wir bald selbst Empfehlungen zur Zubereitung ausstellen.

Die hohen Transportkosten bis zum Schälen und zurück waren jedoch ein großer Wermutstropfen bei der ganzen Sache. Deshalb beschäftigte mich die Frage, wie denn Buchweizen zu schälen sei, sehr stark. Als technisch interessierter Mensch wollte ich dem Geheimnis einfach auf die Spur kommen. Nach vielen Telefonaten wusste ich allerdings immer noch nicht viel, außer dass es mit einem



Gleichzeitig: das Reifen und Blühen

Unterläuferschälgang und anschließendem Sieben gehen sollte. Ein Mühlenbauer, bei dem wir einen Gewichtsausleser gekauft hatten, versprach uns zu helfen. So wagten wir es und bestellten zuerst einmal einen Unterläuferschälgang. Leider stellte sich bald heraus, dass der Mühlenbauer über den Buchweizen auch nicht viel mehr wusste als wir selbst. Dann überraschte er uns allerdings mit einer Liste von Maschinen, die mir die Sprache verschlug. Zuerst wollte ich das Projekt ganz aufgeben. Als ich dann aber eine günstige Siebmaschine fand, wollte ich es doch wissen, und plante damit doch noch den Bau einer Schälanlage.

Allerdings musste ich nach den ersten Schälversuchen sehr schnell feststellen, dass damit noch lange nicht alles getan war. Nach vielen Versuchen kam ich zu dem Schluss, dass es mit meiner Methode, alle Schritte nacheinander zu erledigen, nicht möglich ist, mit der nötigen Qualität zu schälen. Nach einem Besuch bei einem österreichischen Schäler, welchen wir mittlerweile übers Internet gefunden hatten, war mir klar, dass ich entweder wirklich eine komplette Schälmühle für den Buchweizen aufbauen muss, oder aber mit schlechten Ergebnissen nur für uns selbst arbeiten könnte.

Mittlerweile waren aber schon viele Anfragen wegen Lohnschälung eingegangen. Deshalb entschloss ich mich nun doch, den Schritt zu wagen. Dies ging mit einigen Maschinen, welche der Österreicher mittlerweile gefunden hatte, die eben

wesentlich günstiger waren und vor allem auch sehr viel bessere Arbeit leisteten, als die bei uns erhältlichen Modelle. Nun sind wir dabei, die ganze Anlage aufzubauen, eine Arbeit, die aber neben dem übrigen Betrieb zu bewältigen ist, und sich deshalb länger hinzieht als vorgesehen. Trotzdem soll im Sommer alles fertig sein, damit wir dann im Herbst die neue Ernte auf der Anlage auch verarbeiten können. Mit ein Grund dafür, es trotz aller Schwierigkeiten zu versuchen, ist auch die positive Wirkung des Buchweizens in der Küche.

Je länger man sich damit beschäftigt, umso mehr gute Rezepte ergeben sich. Der anfangs als ungewohnt stark empfundene nussige Geschmack wird mehr und mehr zu einer Bereicherung, die man nicht mehr missen möchte.

Im Anbau bringt der Buchweizen eine Erweiterung der Fruchtfolge um ein lang blühendes Gewächs, welches zudem mit keiner Getreideart verwandt ist. Wir mussten in den letzten Jahren zwar feststellen, dass er auf unseren Böden sehr empfindlich auf Verdichtungen aus der Roggenernte reagiert, andererseits hat er die Trockenheit im Jahr 2018 sehr gut überstanden. Als die Wiesen braun wurden, stand er mit hängenden Blättern da, beim geringsten Niederschlag machte er jedoch wieder

einen Wachstumsschub. Außerdem wird ihm nachgesagt, dass er Phosphor sehr gut aufschließen kann.

Weil Buchweizen kein Gluten enthält, ist er ideal bei Weizenunverträglichkeit. Ich bin davon überzeugt, dass eine vielseitige Ernährung, welche nicht nur auf dem Weichweizen in fast allen Gerichten als Hauptbestandteil beruht, die beste Versicherung gegen Unverträglichkeiten darstellt – eine vielseitige Ernährung, die auch solche noch immer exotisch anmutenden Pflanzen gebührend berücksichtigt, welche früher einen großen Anteil an der Ernährung hatten.

Auch für die Biodiversität ist diese Pflanze eine Bereicherung, welche dem Biolandbau sehr gut zu Gesichte steht. Der Anbau von Blühstreifen etwa bringt zwar etwas fürs Auge und auch ein wenig für die Bienen, aber die Bereitschaft zu solchen Dingen kann schnell wieder erlahmen, wenn dabei kein weiterer Nutzen entsteht. Gelingt es uns jedoch, den Buchweizen wieder zu einem festen Bestandteil in der Küche zu machen, dann haben wir neben der Erweiterung der biologischen Vielfalt noch einen zusätzlichen Nutzen für Erzeuger und Verbraucher.

Friedhelm Mickley-Gansloser

Kalmenhof GbR | Kalmenhof 1 | 89160 Scharenstetten

SaatGut

A stylized sunburst graphic consisting of several thin lines radiating from a central point, positioned below the 'SaatGut' logo and above a horizontal line.

Keyserlingk-Institut und
Verein zur Förderung der Saatgutforschung
im biologisch-dynamischen Landbau e.V.

Rimpertsweiler 3
88682 Salem

Tel: 07544-71371

Fax: 07544-913296

buero@saatgut-forschung.de

www.saatgut-forschung.de

Spendenkonto:

Sparkasse Salem-Heiligenberg

IBAN: DE90 6905 1725 0002 0141 81

BIC: SOLADES1SAL