

## Linsen

Die Linsenzüchtung am Keyserlingk-Institut kam nun ins neunte Jahr. Seit 2019 ist die Linsenzüchtung zusammen mit den Universtitäten Hohenheim und Kassel sowie der Genbank Gatersleben auch Teil eines Verbundprojekts des Landwirtschaftsministeriums. Bei dem Projekt sollen geeignete Sorten für den Linsenbau in Deutschland gefunden werden. Es wurden jetzt 100 Herkünfte aus Gatersleben und 40 Zuchtlinien des Keyserlingk-Instituts auf ihre Anbaueignung geprüft. Drei Favoriten vom Vorjahr wurden zur Saatgutvermehrung auf einer größeren Fläche angebaut.

Die *Kleine Schwarze Linse* von der Genbank Gatersleben, die bisher mit den Anbauverhältnissen am Bodensee gut zurechtkam, wurde dieses Jahr von vier Landwirten auf insgesamt 12 Hektar angebaut. Zum ersten Mal kam es aber zu einem Befall mit Pflanzenviren: eingerollte Triebe und Vergilbungen traten vermehrt auf. Der Ernteausfall war erheblich: nur die Hälfte der erwarteten Menge stand nach der Ernte zu Verfügung.



*Linsen im Gewächshaus – erste Vermehrung von neu ausgelesenen Varianten*

## Goldritter-Brot

Eine sortenreine Ernte wie hier in unserem Zuchtgarten ist auf allen Stufen der Vermehrung notwendig, damit wir am Ende ein sortenreines Goldritter-Brot backen können.

Begonnen hat dieses Projekt vor zwei Jahren, als Volker Langhans von der Lehenhof-Bäckerei Testbrote gebacken hatte, die wir dann an Menschen verschicken konnten, die sonst den Weizen meiden müssen. Nach vielen positiven Rückmeldungen konnten wir es dann wagen, dieses ATI-arme, gut verträgliche Goldritter-Brot auf den Markt zu bringen. Und seit einem Jahr wird es nun von zwei Bäckereien am Bodensee erfolgreich gebacken. Eine dritte Bäckerei ist jetzt noch dazugekommen.

Selbstverständlich würden wir uns freuen, wenn dieses Brot noch mehr Anklang finden würde, auch um zu zeigen, dass der inzwischen viel geschmähte Weizen doch ein gutes Nahrungsmittel ist – besonders natürlich, wenn er aus biologisch-dynamischer Züchtung stammt!

Mehr zu diesem Thema finden Sie auch auf unserer Internetseite: [www.saatgut-forschung.de/newsletter/](http://www.saatgut-forschung.de/newsletter/)



## Regionale Weizenzüchtung

Drei Bäckereien am Bodensee und eine Bäckereikette auf der Schwäbischen Alb arbeiten nach wie vor mit den Sorten des Keyserlingk-Instituts. Schön wäre es, wenn noch mehr Bäckereien gewonnen werden könnten, die mit unseren Sorten arbeiten wollen und diese auch bewerben möchten.

In der Weizenzüchtung gibt es drei neue Sortenkandidaten, das Ergebnis von Kreuzungen unserer Sorten mit Sorten der Getreidezüchtung Peter Kunz vor 11 Jahren. Sie stehen jetzt in der Saatgut-Vorvermehrung, weil die bisherigen Ertrags- und Qualitätsergebnisse sehr vielversprechend waren.

Die Sorte *Maxi* wurde aus einer genetischen Ressource aus Griechenland selektiert. Sie wird schon seit einigen Jahren von einem Betrieb am Bodensee erfolgreich angebaut. Im nächsten Jahr wird sie auch vor dem Schloss Salem zu sehen sein. 2 t Saatgut sind an die Landwirtschaft am Schloss Salem gegangen, die jetzt ökologisch wirtschaftet.



*Die Kreuzung Goldritter x Wiwa wird vielleicht eine neue Sorte – hier die erste Vermehrung im Sommer 2020 (Versuchsfeld am Hof Hermannsberg, 5. Juli). Jetzt steht sie in der Saatgut-Vorvermehrung auf 0,1 ha am Hof Höllwangen.*

## Winter-Hartweizen - Durum



*Hartweizen-Rauweizen-Kreuzung.*

Seit dem Jahr 2012 werden Kreuzungen von Hartweizen mit winterfesten Verwandten wie Rauweizen und Emmer angelegt. Die Herkünfte der verwendeten Sorten umfassen traditionelle Hartweizen aus Italien mit hervorragenden Qualitätseigenschaften

wie *Senatore Cappelli* (für klassische Pasta-Qualität), *Russello* (glasiges rotgelbes Korn) und *Timilia* (hoher Gehalt an Isoflavonolen, die antioxidativ wirken und hoher Widerstand gegen Ährenfusarien). Auch die deutsche Standardsorte *Wintergold* fand viel Verwendung. Und von der Genbank Gatersleben kamen kälterobuste Typen, die wir einkreuzen konnten. Beim Rauweizen wurden die bewährten Sorten *Bizagari* und *Nonette de Lausanne* favorisiert.

Erste Sortenkandidaten aus solchen Kreuzungen, die vor sieben Jahren angelegt wurden, sind nun auf einer etwas größeren Fläche vermehrt worden. In Zusammenarbeit mit der Nudelmanufaktur Überlingen sollen diese dann versuchsweise zu Spaghetti verarbeitet werden.

## Elbenkorn *Dasypyrum villosum*



*Im Juni (neben Roggen) - und Ernthelfer im Juli*

Im *Dasypyrum*-Zuchtgarten waren deutliche Unterschiede zu sehen bei der Ährenausbildung und Farbigkeit, der Halmstärke und Standfestigkeit, sowie der Blattgesundheit. Auf den größeren Flächen der älteren Auslesen konnte auch die Einheitlichkeit des Bestandes beurteilt werden. Etwa die Hälfte der insgesamt ca. 150 Varianten wurde separat geerntet und Anfang Oktober wieder ausgesät.

Die angekündigten umfangreichen Analysen der Inhaltsstoffe haben sich – Corona-bedingt – leider verzögert. Der Antrag auf Zulassung von *Dasypyrum villosum* als neuartiges Lebensmittel wird also noch etwas Zeit brauchen.



*Das nach dem Regen schon überreife Dasypyrum-Feld wurde diesmal direkt gedroschen.*

## Bohnen und Saflor



Das sogenannte Genbänkle in Baden-Württemberg bemüht sich um den Erhalt traditioneller Kulturpflanzensorten. Mit dem Geschäftsführer Patrick Kaiser, der bis zum Frühjahr noch Mitarbeiter des Keyserlingk-Instituts war, entstand eine Zusammenarbeit, um nun versuchsweise genetische Ressourcen von 23 Bohnensorten zusammen mit Rispenhirse zu vermehren. Mit der *Hagnauer Weinbohne* und die Kugelbohne 'Rummele' soll es dann nächstes Jahr weitergehen. Darüber hinaus wurden zwei Saflorzuchtlinien aus einem Züchtungsprojekt der Uni Hohenheim gesät. Saflor ist hierzulande auch unter dem Namen Färberdistel bekannt. Früher wurden aus den Blütenblättern Farbstoffe extrahiert, heutzutage werden die Körner zu Distelöl verarbeitet.



*Farbige Blütenköpfe von Saflor*