

Bezugsquellen für Urgetreide und alte Getreide-Landsorten

von Henning Müller-Burzler
Blogartikel auf www.methusalem-ernaehrung.de

Urgetreide und **alte Getreide-Landsorten** sind stark im Trend. Einerseits schmecken die alten Getreidesorten zumeist wesentlich besser als viele Neuzüchtungen und andererseits haben sie in den meisten Fällen auch einen **größeren Nährstoffgehalt** und **mehr Lebensenergien** als diese. Denn infolge der jahrzehntelangen Neuzüchtung von Getreide und Pseudogetreide mit modernen Züchtungsmethoden haben diese stark an Qualität abgenommen.

Was versteht man unter Urgetreide und alten Getreide-Landsorten?

Urgetreide: Als Urgetreide werden alte Getreidearten und -sorten bezeichnet, die seit vielen Jahrhunderten bis Jahrtausenden existieren und außer durch natürliche Anpassungsveränderungen oder natürliche Einkreuzungen züchterisch nicht oder kaum verändert wurden.

Dazu gehören in erster Linie **Einkorn, Emmer, Khorasan-Weizen (Kamut, Urmut)** und **Waldstaudenroggen**, die mehrere Jahrtausende alt sind, und in zweiter Linie die etwas weniger alten **Urgersten-, Urweizen- und Urdinkelsorten**. Eine der ältesten Urdinkelsorten ist beispielsweise **Bauländer Spelz**.

Kamut: Bei Kamut handelt es sich um den Eigennamen einer eingetragenen Marke für die Urweizensorte Khorasan. Er wird ausschließlich biologisch angebaut, hauptsächlich in Kanada und im angrenzenden Montana der USA, und darf nicht mit anderen Getreidesorten gekreuzt oder genetisch verändert werden.

Urmut: In Österreich angebauter Khorasan-Weizen wird auch mit dem Markennamen Urmut in den Handel gebracht.

Alte Getreide-Landsorten: Unter alten Getreide-Landsorten versteht man an bestimmte Standorte und Klimaverhältnisse angepasste alte Getreidesorten, die ausschließlich durch natürliche Umwelteinflüsse oder einfache Ausleseverfahren der Bauern entstanden sind. In der Regel sind die alten Getreide-Landsorten aus den Urgetreidesorten hervorgegangen und daher wesentlich jünger als diese. Dennoch können einige alte Landsorten auch mehrere hundert Jahre alt sein.

Dazu gehören unter anderem die alten **Dinkelsorten Oberkulmer Rotkorn, Roter Tiroler** und **BlueVelvet**, viele alte Weizensorten, wie **Rotkornweizen**, der 1872 an der Küste vom Roten Meer gefunden wurde, und der durch reine Auslese gezüchtete **Gelbmehlweizen (Gelbweizen)**, alte Gerstensorten, wozu die **schwarze beziehungsweise dunkle Nacktgerste** und die **Fisser Imperialgerste** gehören, und einige alte Roggensorten, wie **Champagnerroggen**.

Bei den Urgetreidearten und -sorten und den alten Getreide-Landsorten handelt es sich somit um ursprüngliche Getreidesorten, die nicht durch moderne Züchtungsmethoden genetisch und qualitativ verändert wurden. In den meisten Fällen enthalten sie deshalb nicht nur **mehr**

Nährstoffe und weisen eine **gesündere, hochwertigere Eiweißzusammensetzung** auf als der Großteil der Neuzüchtungen, die durch häufige künstliche Kreuzungen und teilweise auch durch radioaktiv oder chemisch induzierte genetische Mutationen (Mutagenese) entstanden sind, sondern haben auch **mehr Lebensenergien** als diese, *siehe auch den Blog-Artikel „Gesundheitsfaktor Lebenskraft – Teil 6 – Mehr Lebensenergie in alten Pflanzen- und Samensorten“ auf www.methusalem-ernaehrung.de.*

Bezugsquellen

Liste von einigen Landwirten, Firmen und Organisationen, die alte Urgetreidesorten und Getreide-Landsorten zum Verkauf anbieten oder sich für deren Bekanntmachung und Verbreitung einsetzen.

Stand: 02.08.2023

Demeterhof Walz

Biolandwirt Andreas Walz baut mit voller Überzeugung Urgetreide und alte Getreide-Landsorten an. Teilweise wurden diese aus wenigen Samen, die er unter anderem von einer Samenbank erhalten hatte, über mehrere Jahre vermehrt.

Die meisten von ihm angebauten alten Getreidesorten sind etwas Besonderes, weil sie von nur wenig oder keinen anderen Landwirten erhalten und angebaut werden.

Dazu gehören der **Weißer Urdinkel**, das **Schwarze Einkorn**, der **Sommeremmer Spelta**, dessen Herkunft bis ins alte Ägypten vorchristlicher Zeit zurückreicht, der sehr gut schmeckende **Blonde Nackthafer**, eine alte, aus Frankreich stammende **Champagnerroggensorte** und mehrere zum Teil sehr alte Weizenlandsorten, wie der **Kreuzritterweizen**, der **Bayernkönig-Königsweizen**, der **Tschermak Sommerweizen** und **Rotkornweizen**.

Weil wegen der jährlichen Anbauswerpunkte und unterschiedlichen Ernteerträge im Onlineshop nicht immer alle Getreidesorten verfügbar sind, ist eine Kontaktaufnahme mit Familie Walz vor einer Bestellung sinnvoll.

Websites: www.demeterhof-walz.de/c/getreidesorte und www.bio-walz.de

Biohof Knauf

Familie Knauf baut bereits in zweiter Generation Biogetreide an, von denen einige auch zu den alten Urgetreidesorten gehören. Sie sind ein Bioland-Betrieb mit mehreren Mitarbeitern und arbeiten mit dem Zwischenfrucht- und Mischfruchtanbau. Deshalb können sie auf tierische Düngemittel verzichten.

Zu den von ihnen angebauten alten Getreidesorten gehören eine **eigene Dinkel-Hofsorte**, die aus der Urdinkelsorte **Bauländer Spelz** entstanden ist, **Einkorn**, **Winteremmer**, **Rotkornweizen**, **Gelbmehlweizen**, **Khorasan-Weizen** und **Waldstaudenroggen**.

Website: www.biolandhof-knauf.de

Bio-Kultur Lange Berge

Neben den bereits genannten Landwirten gehören Thomas Wank und seine Familie zu den Landwirten, die mit voller Überzeugung alte Getreidesorten biologisch anbauen. Auf tierische Düngemittel können sie verzichten, weil sie ebenfalls mit dem Zwischenfrucht- und Mischfruchtanbau arbeiten.

Zu den von ihnen angebauten und sehr gut gereinigten alten Getreidesorten gehören die **Urdinkelsorte Bauländer Spelz, Einkorn, Schwarzer Emmer, Rotkornweizen und Waldstaudenroggen.**

Website: www.biokultur-lb.de

naturgegeben & biogewinner GmbH

Versandhandel für biologische Lebensmittel – Im Angebot finden sich viele hochwertige Lebensmittel, unter anderem auch einige Urgetreidesorten und alte Getreide-Landsorten.

Dazu gehören **Dinkel (zumeist Oberkulmer Rotkorn), Einkorn, Emmer, Rotkornweizen, Gelbmehlweizen, Kamut** (Herkunft: USA/Kanada – daher eine sehr gute natürliche Selenquelle) und **Waldstaudenroggen.**

Website: www.biogewinner.de

Bio-Bäckerei Spiegelhauer

Im Onlineshop der Bio-Bäckerei Spiegelhauer werden neben der **alten Dinkelsorte Oberkulmer Rotkorn** mehrere Urgetreidesorten angeboten.

Dazu gehören **Einkorn, Emmer, Waldstaudenroggen** und **Khorasan-Weizen** mit den Markenbezeichnungen **Kamut** (Herkunft: EU-Landwirtschaft) und **Urmult** (Herkunft: Österreich).

Website: www.baekerei-spiegelhauer.de

Lauteracher Alb-Feld-Früchte

Im Shop des Bio-Onlinehandels Lauteracher Alb-Feld-Früchte werden in erster Linie die landwirtschaftlichen Erzeugnisse der Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ verkauft. Dabei handelt es sich vor allem um mehrere Linsensorten, die von über 100 Biolandwirten auf der Schwäbischen Alb angebaut werden.

Darüber hinaus werden aber auch drei alte Getreide-Landsorten im Shop angeboten. Dazu gehören die **Dinkelsorte Oberkulmer Rotkorn, Rotkornweizen** und die **Dunkle Nacktgerste**. Letztere dient, ebenso wie die im Shop angebotene neu gezüchtete helle Nacktgerste mit dem Sortennamen Hora, die deshalb keine alte Landsorte ist, als Stützpflanze für den Linsenanbau im Mischfruchtanbau.

Website: www.lauteracher.de

Urkornpuristen

Die Urkornpuristen GmbH wurde von Landwirt Reinhard Hecker gegründet. Auch er baut mit voller Überzeugung alte Getreidesorten an und verwendet dafür keinerlei Pestizide oder andere Pflanzenschutzmittel. Für die Bodendüngung wird jedoch industriell hergestellter Mineraldünger verwendet, weshalb seine Erzeugnisse derzeit noch keine Bioprodukte sind.

Nichtsdestotrotz handelt es sich dabei um sehr gute alte Getreidesorten. Dazu gehören die über 200 Jahre alte **Dinkelsorte BlueVelvet, Schwarzer Emmer, Einkorn, Rotkornweizen, Gelbmehlweizen, Khoransan-Weizen** und **Waldstaudenroggen**.

Website: www.urkornpuristen.de

Gissemann

Im Onlineshop der österreichischen Gissemann GmbH kann die **alte Gerstenlandsorte Fisser Imperialgerste** bezogen werden. Sie wird von einem Landwirt im österreichischen Fiss ohne Einsatz von Pestiziden oder anderen Pflanzenschutzmitteln, aber mit konventioneller tierischer Bodendüngung angebaut. Biologisch angebaute Fisser Imperialgerste ist derzeit nicht verfügbar.

Weil die Körner der Fisser Imperialgerste fest mit den Spelzen verwachsen sind, muss sie für den Verzehr vorher durch Schälen von den Spelzen befreit werden, wodurch ein Teil der Randschichten der Getreidekörner entfernt wird. Aus diesem Grund wird sie zumeist nur in Form von leicht geschälten Gerstengraupen beziehungsweise als Rollgerste verkauft.

Website: www.grissemann.at/product/011900

Organisationen

Initiative Urgetreide

Verein, der sich für die Erhaltung, Bekanntmachung und Verbreitung von alten Urgetreidesorten einsetzt.

Website: www.initiative-urgetreide.de

Arche-Noah

Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung

Website: www.arche-noah.at

Weitere Bezugsquellen

Weitere Bezugsquellen für lebensenergiereiche, heilkräftige Lebensmittel finden Sie unter dem Navigationspunkt „Produkte“ auf www.methusalem-ernaehrung.de.