

„Aus vielen Körnern entsteht ein Brot“

Alt und Jung helfen mit bei der Aussaat des Lichtroggens auf dem Schröckenbauerhof in Tengling



Fotos: Herbert Zeilinger

Aufstellen zum Säen.

Tengling. „Das Grüne da vorne ist eine Wiese, das Braune das Feld, auf dem wir säen“, scherzt Demeter-Bauer Franz Obermeyer gegenüber den zahlreichen Teilnehmern, die sich zu der Aktion „Zukunft säen!“ in Tengling eingefunden hatten. „Die Arme ausstrecken, so dass die Fingerspitzen der Danebenstehenden berührt werden, dann sind wir richtig aufgestellt“, rät der Landwirt am Acker und bittet darum „dass man sich beim Säen konzentrieren und mit dem Saatgut die Hoffnung aussäen soll, dass der Same aufgeht und die Ernte gut wird.“ Und dies meint er durchaus wieder ernst.

Nicht nur die zahlreichen Kinder, sondern auch die Erwachsenen waren mit Eifer dabei, auf dem Feld das Saatgut auszubringen. Jeder erhielt eine rote Papiertüte mit Lichtroggen, einer neueren Demeter-Züchtung. Lichtroggen ist heller als der übliche Roggen. Entsprechend heller und leichter ist auch das Brot aus dem Getreide, das die Bäckerei Wolfgruber aus Anger vorstellte.

Neben Bäckern aus dem Chiemgau und dem Berchtesgäddener Land, die mit Getreide arbeiten, fand sich auch Kirchanschörings Bürgermeister Hans-Jörg Birner ein, der sich freute, dass Kirchanschöring eine gentechnikfreie Gemeinde sei, was unter anderem bedeute, dass sich die meisten Bauern freiwillig dazu bereit erklärten, keine gentechnisch veränderten Futtermittel zu verwenden, geschweige denn anzubauen. Mitgewirkt hätten dabei der BDM, der Bauernverband, die Gemeinde und viele Bürger, „vielleicht als Vorreiter für eine große GVO-freie Region“, hofft Bir-

ner. Pfarrer im „Un-Ruhestand“, Siegfried Fleiner, wies darauf hin, dass der Same im Christentum heilig sei, ein Gleichnis für das Reich Gottes, Brot ein Sinnbild für Gemeinschaft sei, „denn aus vielen Körnern entsteht ein Brot“.

Eckart Irion, Demeter-Pflanzenzüchter, erklärte die wichtigen Schritte aus seiner Sicht: „Das Saatgut muss gepflegt, der Boden vorbereitet werden, das Wetter muss seinen Segen spenden, bevor der Mensch den Samen mit großer Lebensbejahung und positiven Gefühlen in den Schoß von Mutter Erde legen und später ernten kann.“

„Schröckenbauer.“ Franz Obermeyer hatte im Vorfeld der Veranstaltung Bundes-Verbraucherministerin Ilse Aigner sowie den bayerischen Landwirtschaftsminister Helmut Brunner eingeladen, jedoch Absagen bekommen. „Die gehen aber eigentlich gar nicht ab, denn die tun ohnehin, was sie gern tun – und das machen wir heute auch“, philosophierte Obermeyer.

er. In diesem Sinne stellte er die regionale Vermarktungsschiene vor, bei der Demeter-Bauern mit Bäckern in der Region zusammenarbeiten und das Getreide in Lohn vermahlen lassen. Zum einen bleibe dadurch die Wertschöpfung in der Region, zum anderen bürge dieses Handeln für größtmögliche Transparenz bei den Lebensmitteln. Er betonte, dass mit der Zusammenarbeit von kleinen Züchtern Alternativen zur Agrogentechnik-Lobby aufgezeigt werden. Aber letztendlich hänge der Erfolg solcher Aktionen vom Kaufverhalten der Bürger ab.

Werner List von „Slow Food“ Chiemgau/Rosenheimer Land bekräftigte, dass das gemeinsame Säen den Einklang mit der Natur symbolisiere. „Slow Food“ wolle, dass Bauern, Fischer oder Hirten unabhängig bleiben und von ihren Produkten leben können. So werde artgerechte Tierhaltung und die Herstellung von sauberen Lebensmitteln nach den Slow-Food-Prinzipien von „gut, sauber, fair“ unterstützt.

Zum Thema Saatgut merkte List an, er wisse nicht, was er davon halten solle, wenn in einem atomisierteren Bunker in der Arktis Samen von viereinhalb Millionen Nutzpflanzen lagerten, da hinter der Umsetzung dieser Idee neben Bill Gates auch Konzerne wie Du Pont, Syngenta und Monsanto stünden. „Vielleicht warten diese

Chemiekonzerne auf den von ihnen verursachten „Gau“, denn dann gäbe es ja immer noch die Möglichkeit, auf herkömmliches, in Jahrhunderten selektiertes und auf natürlichem Wege verbessertes Saatgut zurückgreifen zu können.“

Wie die Teilnehmer gegenüber unserer Zeitung bestätigten, war die Aussaat von Hand für Jung und Alt „ein großartiges Erlebnis“. Für viele war es das erste

Mal, dass sie bewusst ein Korn in die fruchtbare Erde brachten.

Unter Obermeyers Motto „Säen, fühlen, schmecken“ saß man nach der „Arbeit“ noch gemütlich zu stimmiger Klavierbegleitung bei Brot, Bier, Bergkäse und Rindersalami in der Tenne beisammen. Viele der Teilnehmer – wie auch Obermeyer selbst – sind schon gespannt, wie die Ernte am „Handarbeitsfeld“ nächstes Jahr ausfallen wird.



Für Jung und Alt ein Erlebnis: Das Säen des Roggens mit der Hand.