



Von links: Bäckermeister Joachim Pfeifer aus Gößnitz, Bäcker-Innungsobermeister Henning Gerth, Reiner Hecht, ehemaliger Leiter der Agrar T & P GmbH Mockzig, Müller Mathias Kertscher und Vorstand Lucas Petzold, Agrargenossenschaft Gößnitz, fachsimpeln vor Sortenversuchen mit Weizen, einer Getreideart mit Grannen.
Foto: Ulrike Grötsch

Von der Ernte bis zum Brötchen

Vom Saatgutzüchter, Landwirt, dem Müller bis hin zum Bäcker ziehen alle an einem Strang

Von Ulrike Grötsch

Mockzig. Saatguterzeuger, Pflanzenbauer, der Müller aus Gardschütz, Vertreter des Landhandels und die Bäcker aus Gößnitz und Starkenberg saßen vorgestern in Mockzig an einem Tisch, um im Vorfeld der wahrscheinlich nächste Woche beginnenden Wintergerstenernte über ihre Zusammenarbeit im Altenburger Land zu sprechen.

Vor Jahren fanden solche Zusammenkünfte vor der Ernte regelmäßig statt. „Wir wollen das wieder aktivieren“, formulierte der Vorsitzende des Kreisbauernverbandes Berndt Apel zur Begrüßung.

In den nächsten Wochen steht die Ernte von 4000 Hektar Wintergerste im Landkreis an. 7500 Hektar Raps und 12 500 Hektar Winterweizen folgen. Triticale, Roggen und Sommergerste sind in der Region im Anbau stark zurückgegangen. Die Bestände machen äußerlich einen guten Eindruck, sind gesund. „Jetzt ist nur noch zu wünschen, dass wir das Gewachsene vom Feld bringen“, erklärt er und die Pflanzenbauer aus Mockzig und Gößnitz nickten zustimmend.

Produktkette soll erhalten bleiben

Das Altenburger Land ist neben den hohen Erträgen vor allem für wertvolle und qualitativ hochwertige Getreide bekannt. Vom Saatgutzüchter, dem Pflanzenbauer über den Landhandel in Schmölln beispielsweise und den Müller der Mühle Gardschütz bis hin zum Bäcker, der aus dem gewonnenen Mehl die schmackhaften Brote und Brötchen bäckt, will man auf die regionale Produktkette künftig stärker aufmerksam machen. Leider sei das von der Politik of-



Der Stoff aus dem Bäckerträume sind: Getreide kann später zu Mehl werden. Archivfoto: Cordula Fischer

fenbar nicht gewollt, schätzen die Teilnehmer ein.

Sie wollten verdeutlichen, dass die meisten Bäcker im Landkreis, Mehl verwenden, das auf dem Feld nebenan gewachsen ist. Zugegeben, zu wenig haben die Produzenten bisher auf diese regionale Produktkette aufmerksam gemacht. Ein Aufkleber mit dem Slogan „Wir backen Mehl aus unserer Region – Mehl aus Gardschütz“, den Müller Mathias Kertscher in die Höhe hebt, kannten die meisten noch nicht. Aber es ist ein Anfang, auf die regionale Produktkette aufmerksam zu machen.

Bäckermeister Joachim Pfeifer aus Gößnitz erregte sich nicht allein über diverse Backmischungen, die heutzutage den Bäckern angeboten werden. Der Anteil an Kleber-Eiweißen (Gluten) und deren Art spielt für die Bäcker eine große Rolle. Mehl aus Getreide mit stabilem Kleber, wie Weizen, hat gute Backeigenschaften: der Teig geht gut auf und hält gut zusammen, erklärt Henning Gerth, der Innungsobermeister der Bäcker. Frostbackmittel sei nicht so ideal, gar gesundheitsschädigend, schätzt er ein, ohne Firmen zu nennen.

Man schaue als Bäcker schon mal, wie das Getreide stehe. Und

das Angebot, sich die Sortenversuche in Mockzig anschauen zu können, mit Informationen, die Constance Fuchs als Vertreterin eines Züchterhauses am Feldrand gab, fanden Müller und Bäcker ideal. Auch Wolfgang Schmidt, von der Gößnitzer Agrargenossenschaft betonte die regionale Zusammenarbeit.

Die Mühle in Gardschütz ist für die Gößnitzer Getreideanbauer der größte Partner. ein weiterer ist die Wünschendorfer Mühle. Im regionalen Miteinander gehe es vor allem fair zu, betonten die Teilnehmer. Was mit Handschlag vereinbart wurde, gilt auch, ist in den Verträgen dann auch nachzulesen. Mit dem Schmöllner Landhandel sprechen wir uns ab, das funktioniert, so Wolfgang Schmidt.

Viele Jahre durch dick und dünn gegangen

Wir sind viele Jahre durch dick und dünn gegangen, das sollte erhalten werden, waren sich die gestandenen Vertreter einig und gaben das der nächsten Generation, die hier und da wie in Mockzig mit Tom Bauch das Zepter schon schwingt, mit auf den Weg. Schnell kamen die

Produzenten und Händler ins Fachsimpeln. „Wir brauchen eine breite Sortenwahl“, betonte der Müller. Er informierte, dass seiner Mühle bei den regelmäßig durchgeführten Qualitätskontrollen immer ein „sehr gut“ bescheinigt wird.

Neue, interessante Sorten stehen bereit

Henning Gerth verwies auf die Schiene Natur, die er in seiner Backstube jetzt fährt und fragte den Dinkel nach. Mittlerweile gebe es Weizensorten, die dem Dinkel fast entsprechen, erfuhr er. Andrej Rahm, Geschäftsführer der Schmöllner Landhandels-gesellschaft, der Schaltstelle zwischen den Landwirten und der weiterverarbeitenden Industrie, informierte, dass die Lager bereits vorbereitet sind, um die ersten Fuhren Getreide einzufahren.

Als Partner der Bauern, ist der Landhandel ja stets auch bestrebt, die Produktion des Saatgutes durchzuführen und mit dem Züchter die jeweiligen Sorten selbst ins Feld zu stellen. Neue, interessante Sorten, gerade im Hinblick auf die aktualisierte Düngeverordnung stehen schon bereit.

Die Tendenz sei steigend, dass die Menschen vom Bäcker wissen wollen, woher das Mehl denn komme, schloss Henning Gerth den regionalen Kreis. Er baut darauf, dass die Menschen die regionalen Produkte wieder stärker wertschätzen.

Wann die Ernte nun losgeht, im Schmöllner Raum?

Bestimmt das Wochenende 8./9. Juli. Die Getreideernte geht doch fast immer am Wochenende los. Und die Erträge bei der Gerste, naja, so um die 75 oder 80 Dezitonnen pro Hektar oder auch mehr. „Viel wichtiger sind die Qualitäten“, sagt Wolfgang Schmidt.

Konzert im Erlebnispark

Altenburg. Am Samstag, 1. Juli, findet ab 20 Uhr im Botanischen Erlebnispark Altenburg ein Sommerkonzert statt.

Künstler vom Musiktheater-Ensemble des Landestheaters Altenburg und Kapellmeister Thomas Wicklein präsentieren gemeinsam mit der Mezzosopranistin Claudia Müller und dem Tenor Alexander Voigt mit dem Konzert unter dem Motto „durch die Blume gesungen“ einen musikalischen Sommerflirt mit Melodien aus Operetten, Musicals sowie Filmschlagnern und Evergreens. Einlass ist 19 Uhr.

- Eintritt: 12 Euro pro Person an der Abendkasse, Kartenvorverkauf (10 Euro) im Botanischen Erlebnispark Altenburg, Dienstag bis Sonntag: 10 Uhr bis 16 Uhr.

Wir gratulieren

heute recht herzlich in **Schmölln** Barbara Lautenschläger zum 75. und Günter Meuche zum 80., in **Posterstein** Ursula Dinger zum 80. Geburtstag. Wir wünschen viel Gesundheit und alles Gute im neuen Lebensjahr.

Impressum

OSTTHÜRINGER Zeitung
OSTTHÜRINGER Nachrichten
Schmöllner Nachrichten

Bahnhofstraße 18, 07545 Gera
E-Mail: redaktion@otz.de

Chefredakteur: Jörg Riebertsch
Stellvertreter: Tino Zippel

Zentralredaktion
Desk: Sebastian Helbing, Sylvia Clemens (stv.)
CvD: Doris Mielsch, Norbert Block (stv.)
Sport: Marco Alles, Holger Zaumsegel (stv.)
Online: Sebastian Holzapfel, R. Mailbeck (stv.)
Zentralredaktion Berlin: Jörg Quos (Ltg.)
Entwicklungsredaktion: Mirko Krüger

Regionalredaktion:
Leitung: Sylvia Eigenrauch
Lokalredaktion Schmölln:
Johannisstraße 8, 07545 Gera
Leitung: Sylvia Eigenrauch

Verlag:
OTZ OSTTHÜRINGER Zeitung Verlag
GmbH Co. KG, Bahnhofstraße 18, 07545 Gera
Verlagsleiter: Andreas Hohmann
Geschäftsführung:
Michael Tallai, Heinrich Meyer

Vertrieb und Anzeigen: