

Mit Teamgeist zum Lebensmittel

Lokales Nahrungsmittelnetzwerk auf der Schwäbischen Alb als Absatzweg mit Augenhöhe

Die Idee entstand bei einem Bier nach dem wöchentlichen Fußballtraining. Heiner Beck ist Bäcker- und Konditormeister in Römerstein auf der Schwäbischen Alb. Schon Becks Vater hatte vor allem Dinkel verarbeitet. Die Böden auf der Alb sind karg, das Klima ist zu rau für Weizen, aber mit seinen langen, dicken Halmen und harten Spelzen gedeiht Dinkel gut. Das Mehl ist nussig im Geschmack und der Teig muss vor dem Backen 18 bis 24 Stunden gehen. Anfang der 1990er Jahre stellte Beck fest, dass sich die Backeigenschaften verändert hatten, und eine Laboranalyse zeigte, dass kaum noch ein Unterschied zwischen Weizen- und Dinkelmehl bestand. Bei dem Versuch, die Ernteergebnisse züchterisch zu steigern, waren die qualitativen Eigenheiten des Dinkels verloren gegangen. Auf Becks Frage an seine Fußballkumpels, ob jemand bereit sei, wieder traditionellen, langhalmigen Dinkel anzubauen, meldeten sich gleich vier Interessenten.

So lokal wie möglich

Heute bauen wieder viele LandwirtInnen in der Region traditionellen Dinkel an, der in der alten Mühle in Römerstein gemahlen und verpackt wird. Ein örtlicher Nudelhersteller hat auf Dinkelmehl umgestellt und auch bei Restaurants und Privatkunden ist das Mehl beliebt. Die Mühle, die kurz vor der Schließung stand, ist inzwischen wieder fünf Tage in der Woche in Betrieb. In Zusammenarbeit mit dem Dottenfelderhof und dem Keyserlingk-Institut wurde der grannenlose Goldritter-Weizen entwickelt, der auf der Alb gedeiht. Beck kann inzwischen alle benötigten Getreidesorten und auch Gewürze von Landwirten auf der Alb beziehen.

Kümmel, Mohn und Fenchel

Landwirt Wilfried Holder gehörte nicht nur zu den ersten, die wieder traditionellen Dinkel anbauen. Inzwischen produziert er auch wieder Kümmel, den er nicht wie früher üblich zusammen mit Dinkel sät, sondern mit Sommergerste. Für Spezialkulturen wie Kümmel gebe es keine Handbuch, sagt Holder, der sich Rat beim biodynamisch arbeitenden Sonnenhof in Bad Boll holte. Er liebe Herausforderungen, und der Kümmel passe prima in die Fruchtfolge. Inzwischen experimentiert er auch mit dem Anbau von Koriander und Gewürzfenchel, nur bei Mohn hat er aufgegeben, dafür sei es einfach zu nass. Den produziert inzwischen Eber-



Heiner Beck setzt auf die Menschen vor Ort

hart Wörz in Bad Urach. Bäcker Heiner Beck war in der vierjährigen Entwicklungsphase von Anfang an involviert und unterstützte das Projekt auch finanziell.

Prinzip Fairness

Für den Fußballfan Beck ist auch bei der Zusammenarbeit mit Bäuerinnen und Bauern das Prinzip Fairness extrem wichtig. Es geht nicht darum, einen möglichst niedrigen Preis für die benötigten Rohstoffe zu zahlen, sondern sicherzustellen, dass die Landwirte nachhaltig arbeiten und auch in Zukunft anbauen und produzieren, was in der Backstube gebraucht wird. Dafür nötig sind Planungssicherheit und Preise, die auch Investitionen und Innovation möglich machen. Was ein fairer Preis ist, entscheiden Beck und der Landwirt gemeinsam und per Handschlag.

Im Jahr 2015 war Beck dringend auf der Suche nach einem Biomilchlieferanten; Milch und Sahne werden für Kuchen und Torten in relativ großen Mengen benötigt. Nur ein paar Minuten von Becks Bäckerei in Böhringen-Römerstein entfernt liegt der Hof von Jürgen Tröster. Würde Tröster den Betrieb umstellen und biozertifizieren lassen? Die Familie hatte gerade in einen

Melkroboter investiert, die Zertifizierung schien nur bei einem entsprechend hohen Milchpreis sinnvoll. Weil auf der Schwäbischen Alb ein Liter Milch traditionell dasselbe wie eine Brezel kostete, schlug Tröster dem Bäcker eine Biomilch-Brezel-Preisbindung vor. Beck akzeptierte. Inzwischen kostet die Brezel einen Euro – und das zahlt Beck pro Liter Biomilch. Zum Vergleich: Im Schnitt liegt der Auszahlungspreis für Biomilch derzeit bei 70 Cent.

Gegenseitige Wertschätzung ist für Beck zentral. „Wir leben in einer Region, wir sind Nachbarn und Freunde. Wir sind füreinander da.“ Wenn bei ihm ein Fahrer ausfalle, dann springe einer der Landwirte ein, sagt Beck, und umgekehrt versuche er zu helfen, wenn Unterstützung gebraucht werde.

Tierwohl fördern

Karin Maier ist Chefin des Eichberghofs in Münsingen, ein Biobetrieb mit rund 4.800 Legehennen. Beck kauft etwa ein Drittel aller Eier, die die Hennen legen, inklusive der extrem kleinen Eier, die im normalen Markt fast unverkäuflich sind. Trotz eines großen, baumbestandenen Außengeheges und des luftigen Stallgebäudes mit Etagen- und Gruppennestern war Maier unzufrieden. „Die Hennen sind überzüchtet, selbst mit gutem Ergänzungsfutter kann man körperliche Schäden nicht verhindern.“ Inzwischen hält sie Zweinutzungshühner. Die Hennen sind kleiner und legen weniger Eier, aber dafür können die männlichen Küken zu Masthähnchen mit einem ordentlichen Schlachtgewicht heranwachsen. Die Umstellung war nicht einfach, die Haltung erfordert einige Mehrarbeit und Maier musste den Eierpreis deutlich erhöhen – eine Preissteigerung, die Beck sofort akzeptierte.

Inzwischen arbeitet Beck mit mehr als

50 Biobetrieben zusammen, die alle auf der Website seines Unternehmens BeckaBeck aufgelistet sind.

Nutzen, was da ist

„Bei uns verkommt nix“ ist nicht nur das Motto schwäbischer Hausfrauen. Was macht man, wenn ein Restaurantbetrieb von Brunnenkresse nur die obersten sechs Blättchen braucht? Beck recherchierte, presste den Rest zu einem grünen, leicht herben bis bitteren Saft, kaufte überschüssige Biokarotten und Lauch und in der Backstube entstand ein Rezept für Brötchen mit grünlichem Teig und in Puderzucker karamellisiertem Gemüse. Derzeit gibt es zu viele Kartoffeln in der Region, weshalb man an einem Rezept für Kartoffelbrötchen arbeitet.

Die Kunden im Laden interessierten sich zunehmend dafür, woher die Zutaten kommen, aber für den Verkauf zählten am Ende nur Qualität und Geschmack.

Der Trend zu veganen Ersatzprodukten mache ihm Angst, sagt Beck. Beispiel veganer Ei-Ersatz: Der Beutel koste 3,20 Euro und werde mit vier Litern Wasser angerührt; dieselbe Menge frischer, einzeln aufgeschlagener Eier koste ihn 40 Euro, sagt Beck. Maßgeblich ist für ihn der Unterschied in der Qualität: Ei-Ersatz wird aus Stärke, pflanzlichen Proteinen „und jeder Menge Zusatzstoffen“ hergestellt. Was daraus entstehe, sei „kein ehrliches Lebensmittel“.

Schritt in die Gastronomie

Ungefähr 300.000 Autofahrer nutzen täglich die A8 zwischen Stuttgart und München. 2021 eröffnete Beck direkt an der Ausfahrt 61 die „H-Albzeit“ – eine Markthalle mit Gastronomie. Fußballfan Beck und seine Mitstreiter waren der Meinung, eine Pause vor oder nach dem fast unvermeidlichen Stau am Drackensteiner Hang sei nicht nur Gelegenheit, um Schwäbisches zu probieren – von Linsen und Spätzle bis Gaisburger Marsch (für Nichtschwaben: es handelt sich um einen Eintopf). Wer mag, kann gleich noch den Einkauf erledigen – Brot, Wurst, Fleisch, Nudeln, Milch, Eier ... alles frisch und von der Schwäbischen Alb. Im letzten Jahr machte die H-Albzeit ein Umsatzplus von acht Prozent. Gute Nachrichten für das BeckaBeck-Netzwerk.



Ackerbauer Wilfried Holder hat sich in den Kümmelanbau reingefuchst

Fotos: M. Kunz

Marianne Landzettel,
Korrespondentin der
Unabhängigen Bauernstimme