



Agraringenieur Hans-Jürgen Hölzmann (v.l.), Landwirt Martin Wilmsen und Bäckermeister Norbert Büsch stellen das neue Emmer-Brot vor. FOTO: THORSTEN LINDEKAMP

NRWZ 20.06.2017

## Alles aus der Region

Der Kalkarer Landwirt Martin Wilmsen baut das Urgetreide Emmer an. Die Ähren stehen gut, Ende Juli wird geerntet. Im Oktober soll das Brot verkauft werden

Von Maria Raudszus

### EMMER WURDE SCHON 8000 VOR CHRISTUS ANGEBAUT

■ **Emmer** ist ein so genanntes Urgetreide, das bereits 8000 vor Christus angebaut wurde. Das Getreide ist züchterisch nahezu unverändert geblieben. Ein Vorteil. Während andere Arten im Laufe vom Jahrtausenden „hochgezüchtet“ wurden, um bessere

Erträge zu erzielen, blieb Emmer davon weitgehend verschont. Das macht es so ursprünglich.

■ **Das Urgetreide** braucht eine besondere Behandlung auch in der Backstube, es benötigt eine besonders lange Ruhezeit. *rau*

**Kalkar/Rees.** Der Verbraucher wird immer ernährungsbewusster, fragt gezielt nach Inhaltsstoffen und sucht bewusst nach regionalen Produkten. Das weiß auch Norbert Büsch, Geschäftsführer der Handwerksbäckerei Büsch in Kamp-Lintfort und einer der noch seltenen Brot-Sommeliers. Er wagt sich, gemeinsam mit acht Landwirten aus der Region von Rees bis hin nach Euskirchen, auf neues Terrain. Derzeit wird an einem Brot aus dem Urgetreide Emmer „gearbeitet“. Das Getreide ist auf den Feldern gut angewachsen, Norbert Büsch hat in jüngster Vergangenheit ein wenig in seiner Backstube experimentiert, so dass am Dienstag der Prototyp des neuen Brotes aus Emmergetreide vorgestellt werden konnte. Wo? Inmitten der Emmer-Felder in Empel des Kalkarer Landwirts Martin Wilmsen.

Allein Wilmsen hat auf einer Fläche von 20 Hektar Emmer angebaut. Ende Juli, Anfang August

wird geerntet, das Getreide gelagert, gemahlen, das Mehl verarbeitet, so dass ab Oktober Emmer-Brote in den Regalen der Büsch-Filialen zu finden sein werden.

Warum Emmer? Emmer hat viele Vorteile, wie Norbert Büsch weiß. „Er ist eiweiß- und mineralstoffreich“, sagt der Bäckermeister. Und: Durch seine Umhüllung mit einer Spelze ist es geschützt vor Schädlingen und Umwelteinflüssen. Letzteres macht Emmer zu einem Getreide, das auch für Allergiker bekömmlich ist.

Die Spelze ist es aber, weshalb

die Bäcker dem Weizen einst den Vorzug gaben. Denn Nacktweizen kann leichter verarbeitet werden. „Weil die harten Spelzen vor dem Verzehr, bzw. vor dem Mahlen mechanisch entfernt werden müssen“, klärt Agraringenieur Hans-Jürgen Hölzmann von der NRW-Landwirtschaftskammer auf. Die Spelzen müssen in insgesamt sechs Arbeitsschritten langsam vom Korn gelöst werden.

Auch eine Prise Mehr an handwerklichem Geschick ist nötig. Um dem Brot seinen malzigen Geschmack zu verleihen, wird ein Teil

des zugegebenen Emmers zuvor gekocht. „Der Mehraufwand in der Produktion wird sich auch im Preis niederschlagen“, so Büsch. Dennoch wolle man darauf achten, dass dieser nicht überstrapaziert werde, damit das Brot Anklang beim Kunden finde. „Der Erfolg ist uns wichtig: Denn wir nehmen ja zusammen ein gewisses Risiko in Kauf“, so Landwirt Wilmsen.

### Immer im Laden nachfragen!

Das jetzt vorgestellte dunkle Vollkornbrot, das einen herzhaften und nussigen Geschmack hat, besteht zu 60 Prozent aus Emmer und zu 40 Prozent aus Dinkel. Büsch ist überzeugt, dass er über kurz oder lang auch ein 100-prozentiges Emmerbrot herstellen kann. Und auch Emmer-Brötchen. Übrigens: Hierzulande ist es nicht verboten, ein Brot, das nur zehn Prozent Emmer enthält als Emmerbrot zu verkaufen. „Daher gilt: Immer an der Ladentheke nachfragen, wie hoch der Anteil ist“, gibt Hans-Jürgen Hölzmann den Kunden den guten Rat.