

Urgetreide Emmer soll die Metropolregion erobern

Es schmeckt außergewöhnlich, würzig, nussig und ist sehr gesund - 18.07.12

NÜRNBERG - Nein, es ist nicht die Rede von Emma. Vielmehr geht es um Emmer, ein Urgetreide, das in den kommenden Monaten im wahrsten Sinne des Wortes „in aller Munde sein soll“.



Bäckereichef Herbert Imhof war gestern in seinem Element, als er die Ergebnisse seiner Backpremiere mit dem Urgetreide Emmer vorstellte. Emmer-Produkte soll es bald in der ganzen Metropolregion geben.

Foto: Stefan Hippel

Am Freitag, 20. Juli, gibt die Metropolregion beim Start „Bio erleben“ den Startschuss für eine Emmer-Kampagne. Doch Premiere war eigentlich bereits gestern: In der Backstube von Herbert Imhof stand alles auf einem großen Tisch, was mit Emmer zu machen ist: Brot, Brötchen, Kuchen, Plätzchen, Schnaps und Bier. Der Chef der Bäckerei in der Dürrenhofstraße war richtig aus dem Häuschen: „Es ist ein völlig außergewöhnlicher Geschmack, würzig, nussig, Emmer hat unheimlich viele Nähr- und Mineralstoffe, und man kann es praktisch für alle Backwaren hervorragend verwenden.“ Herbert Imhof hatte nach eigenem Bekunden schon während seines siebentägigen Urlaubs auf Kreta Feuer gefangen, als er erfuhr, dass dort vor 6000 Jahren bereits Emmer angebaut wurde.

„Wenn man bedenkt, dass einst die römischen Legionäre damit ernährt worden sind“, macht Imhof vor seinem Bäckertisch einen kleinen geschichtlichen Ausflug. Am Montag war es dann für ihn so weit. Nicht für die römischen Legionäre, aber für den Pressetermin der Stadt Nürnberg machte er sich mit reichlich Emmer ans Werk. „Ich habe damit erstmals richtig Probe gebacken, bin sozusagen mit Emmer ins kalte Wasser gesprungen.“ Gestern strahlte Imhof über das ganze Gesicht, denn alles ist ihm wohl gelungen, und beim Durchprobieren erwies es sich: Es schmeckt köstlich.

Werner Ebert zeichnet für die Biometropole Nürnberg verantwortlich. Nach seinen Worten geht es bei der Kampagne darum, bio und regional zusammenzubringen. „Wir zeigen, dass dies zusammengehört, und das am Beispiel eines tollen Produktes, nämlich des Urgetreides Emmer.“ Was viele Jahrzehnte verschwunden war, solle nun in der BioMetropole Nürnberg wieder zum Leben erweckt werden.

Dabei arbeite die Metropolregion mit dem Bundesverband der Regionalbewegung, dem Bundesverband Naturkost Naturwaren, Bluepingu und der Bio-Innung und aktuell 23 Unternehmen aus der Metropolregion zusammen. Weitere Unternehmen sind laut Ebert herzlich willkommen, mitzumachen.

Ziel sei es, den Anbau und den Verkauf des ungewöhnlichen Urgetreides zu fördern. „Mit unseren Produkten haben wir es geschafft, die regionale Wirtschaft zu stärken“, sage Ebert. Denn Landwirte, Bäcker, Brauereien, Mühlen und der Handel in der Metropolregion arbeiteten nun besonders partnerschaftlich zusammen.

Das Getreide kommt entweder aus dem Raum Amberg – hier hat sich Andreas Walz vom Demeterhof Walz bereits einen Namen gemacht – oder auch aus der Feuchtwanger Ecke, wo einige Biobauern ebenfalls Emmer anbauen. Emmer steht Walz zufolge für eine Kunst des Anbauens und für eine Landwirtschaft mit ganzer Kraft. Der Amberger Emmer-Pionier beschrieb eindrucksvoll, wie es mit 40 Körnern aus der



Bei diesem Anblick gerät Emmer-Pionier Andreas Walz ins Schwärmen: „Sie sollten es sehen, dieses Wogen im Wind...“

Foto: Stefan Hippel



Genbank begann, wie sie in Handarbeit gesät und geerntet wurden, „und erst als nach drei Jahren ein Kilo Saatgut vorhanden war, bekamen wir es, und dann dauerte es sieben Jahre, bis wir schließlich einen Hektar bestellen konnten“ – fürwahr ein langer Weg.

Ein Plakat wird den Kunden zeigen: Hier gibt es Emmer-Produkte zu kaufen. Auch Restaurants, Betriebskantinen und Cateringunternehmen in der Region sind auf den „Emmer-Zug“ aufgesprungen. Bei Verkostungsaktionen der beteiligten Läden können die Verbraucher das schmackhafte Urgetreide probieren.

Für die Öffentlichkeit startet die Emmer-Kampagne im Rahmen von „Bio erleben“ auf dem Hauptmarkt, vom 20. bis 22. Juli. Erstmals an drei Tagen gibt es ein reichhaltiges Bio-Angebot mit über 100 Ausstellern sowie ein abwechslungsreiches Programm und eben Produkte aus Emmer – zum Kosten. Die Kampagne wird bis November mit Aktionen und Veranstaltungen für das Urgetreide fortgesetzt. Eine Übersicht der Verkaufsstellen, Landwirte und Weiterverarbeiter gibt es auf der Website www.urgetreide.org

[Mehr Informationen in unserer Rubrik Essen und Trinken!](#)

Dieter Wegener

NZ NURNBERGER
ZEITUNG