

Im Einklang mit der Natur arbeiten

Werner Barrho baut auf dem Birkenhof den fast ausgestorbenen Emmer an / Nussiger Geschmack überzeugt

Von Uli Krug

Tuningen. Mit Altbewährtem ganz neue Wege gehen – das ist die Idee des Birkenhof-Bauers Werner Barrho. Er betreibt seit 2008 extensive und biologische Landwirtschaft auf den insgesamt 82 Hektar des Birkenhofs, der auf halbem Weg zwischen Tuningen und Sunthausen liegt.

Seit 2001 führt Werner Barrho, seines Zeichens gelernter Agarbetriebswirt, den Hof seines Vaters und über die Jahre kamen ihm immer mehr Zweifel an der Entwicklung, die die konventionelle Landwirtschaft nahm. »Dieses ganze Immer-Mehr ist einfach nicht gut, nicht für die Tiere, nicht für den Boden. Ich wollte stattdessen im Einklang mit der Natur und der Gesundheit arbeiten.«

Schließlich wagte Werner Barrho 2008 den Kurswechsel: Er gab die Milchwirtschaft auf, züchtet seither artgerecht robuste Galloway-Rinder und setzt ansonsten auf den Anbau von so genanntem Urgetreide. Gemeint sind damit die ältesten, von Menschen kultivierten Getreidesorten wie Emmer und Dinkel. Sie sind überaus robust, weil sie ihr Korn mit einer Art Blatt umhüllen, der Spelze. Das macht die Urgetreide zwar unanfällig gegen Schädlinge und Krankheiten und damit das Spritzen überflüssig, erhöht aber zugleich den Arbeits- und damit Kostenaufwand gegenüber dem so genannten Nacktgetreide (Weizen, Rog-

gen). Denn vor dem Mahlen ist beim Urgetreide das Entspelzen nötig.

Die Mühe lohnt aber, zumindest für die Gesundheit: Denn Emmer enthalte deutlich mehr lebenswichtige Mineralstoffe als Magnesium, Kalzium und Zink als Nacktgetreide und biete obendrein das für die Sehkraft immens wichtige Beta-Karotin, zählt Werner Barrho auf. Auch der

mild-nussige Geschmack, den viele so ähnlich vom Grünkern kennen (der ja nichts anders ist als gerösteter Dinkel), spräche für Emmer und Co.

Dennoch war insbesondere der Emmer so gut wie ausgestorben, weil er einfach pro Hektar nur 50 Prozent des Ertrages von Weizen erreicht. So war es schon schwierig, überhaupt das erste Saatgetreide zu finden und auch mühselig,

sich einen Kundenstamm aufzubauen: Privatleute machen hier das Gros neben einigen Bäckereien aus.

Doch der Emmer überzeuge jeden, der sein Mehl probiert, ist sich Werner Barrho sicher. Seit die Landfrauen nun auch auf das Urgetreide gekommen sind und Emmer-Brot auf der Südwestmesse verkaufen, kam es zum ersten kleinen Lieferengpass beim Birken-

hof, wo jeder Interessent nur anzurufen braucht, um sich ganz frisch gemahlenes Mehl zu bestellen (07464/980683). In der eigenen Küche sind dann der Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt: Vom Emmer-Risotto bis zum Emmer-Pfannkuchen reichen die Rezepte, einige gibt es auch auf der Birkenhof-Homepage nachzulesen (www.birkenhof-tuningen.de).



So sieht eine der ältesten Getreidesorten der Menschheitsgeschichte aus: Werner Barrho präsentiert seinen Emmer.

Foto: Krug