



Es gibt wieder Brot aus Freisinger Landweizen

Beitrag

Endlich ist es so weit: Ab 14. November ist das erste Brot, das wieder aus Freisinger Landweizen hergestellt wird, erhältlich. Nach Versuchen mit dieser alten Sorte und dem ersten großflächigeren Anbau wurde nun der „Freisinger Schatz“ gemeinsam von der Bäckerei & Konditorei Geisenhofer und der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) vorgestellt. „Der Verkaufsstart ist ein wichtiger Erfolg für den Schutz des Freisinger Landweizens. Denn um den Erhalt alter Sorten zu sichern, ist immer auch eine wirtschaftliche Nutzung notwendig“, sagte LfL-Präsident Stephan Sedlmayer bei der gemeinsamen Präsentation und Verkostung in Freising.

Die Sortenvielfalt bei Kulturpflanzenarten und Nutztierassen hat auch in Bayern in den letzten 100 Jahren stark abgenommen. „Das hat zu erheblichen Auswirkungen auf unsere Kulturlandschaften und zum anderen geht unverzichtbares genetisches Potenzial verloren. Die Aufgabe der LfL ist es, die Erhaltung sicherzustellen und alte Sorten wiederzubeleben“, sagte Dr. Klaus Fleißner, Sortenschützer und Experte für pflanzengenetische Ressourcen an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft.

Am Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung hat Fleißner seit 2015 mehr als 750 rund 200 alte Weizensorten aus der nationalen Genbank des Leibniz-Instituts für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) gesichtet, 171 erfolgreich in Parzellen auf ihr Ertragspotential hin untersucht und etwa 40 davon im Versuchs-anbau vermehrt. Unter anderem auch den Freisinger Landweizen, eine alte regionale Sommerweizensorte aus Oberbayern.

In der Datenbank wurden drei Akzessionen (Ausprägungen) des Freisinger Weizens gefunden: sowohl begrannte als auch unbegrannte. Beim ersten Versuchs-anbau in Ruhstorf wurden alle drei ausgesät. Sie unterschieden sich sowohl in ihren äußeren Merkmalen als auch im Ertragsniveau und ihrer Lageranfälligkeit. Nach den ersten Versuchen wurde die unbegrannte Variante weiter vermehrt und Anfang 2020 konnten von der LfL in Zusammenarbeit mit der Bäckerei Geisenhofer dann erste, vielversprechende Backversuche durchgeführt werden.

In diesem Jahr haben dann Lorenz und Tobias Kratzer aus Lageltshausen den Freisinger Landweizen zum ersten Mal wieder auf einer größeren Fläche angebaut, sodass insgesamt acht Tonnen Getreide

gewonnen werden konnten. All diese Arbeit und das Mehl des Freisinger Landweizens sind die Grundlage für das neue Brot, das ab 14. November 2022 in der Bäckerei & Konditorei Geisenhofer erhältlich ist. So können jetzt auch die Kundinnen und Kunden beim Einkauf in der Bäckerei zum Erhalt alter Sorten beitragen. Und zwar ganz einfach: Indem sie zum „Freisinger Schatz“ greifen.

Bayern besitzt immer noch viele regional angepasste, aber stark bedrohte Kulturpflanzensorten. Um sie nachhaltig zu sichern, müssen die Zuchtbestände der Sorten vergrößert und bestehende Genbanken langfristig gesichert werden. An der LfL arbeitet Dr. Klaus Fleißner seit 2015 für die Rettung historischer, bayerischer Kultursorten. Die erste grundlegende Sammlung von bayerischem landwirtschaftlichem Sortenmaterial umfasst mehr als 750 alte bayerische Sorten von 23 verschiedenen landwirtschaftlichen Kulturarten.

Weitere Informationen:

1. [LfL-Projekt: Erhaltung bayerischer, landwirtschaftlicher pflanzengenetischer Ressourcen](#)
2. [Spezialitätenland Bayern: Freisinger Landweizen](#)
3. [Bäckerei & Konditorei Geisenhofer](#)

Bericht und Fotos: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

LfL-Sortenschützer Dr. Klaus Fleißner und Landwirt Lorenz Kratzer auf einem Feld mit Landweizen. (Foto: Birgit Gleixner / LfL)



LfL-Sortenschützer Dr. Klaus Fleißner, Landwirt Tobias Kratzer, Bäcker Stefan Geisenhofer, LfL-Präsident Stephan Sedlmayer und Landwirt Lorenz Kratzer stellen das neue Brot aus Freisinger Landweizen vor. (Foto: Rainer Lehmann / LfL)

In der Bäckerei Geisenhofer gibt es ab 14. November 2022 den



“Freisinger Schatz” zu kaufen. (Foto:
Rainer Lehmann / LfL)

Bäcker Stefan Geisenhofer und LfL-Präsident Stephan Sedlmayer haben das erste Brot aus Freisinger



Landweizen vorgestellt. (Foto: Rainer Lehmann / LfL)

**Jubiläumskonzert
1100 Jahre Prutting**

**BLASORCHESTER
DER MÜNCHNER
PHILHARMONIKER**

*Unter der Leitung von Albert Osterhammer
Moderation Traudi Siferlinger*

**Am Samstag,
den 27.07.2024
Einlass ab
17:30 Uhr**



Karten: www.prutting.de/kartenverkauf



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Freising
2. LfL
3. München-Oberbayern
4. Weizen