



Foto: Reiner

Serie: Die Geschichte unserer Kulturpflanzen

Der Weizen

HELMUT REINER, WIEN

Die gebirgigen, trockenen Grasländer, die die große Ebene des Zwischenstromlandes von Euphrat und Tigris umschließen, bilden einen „fruchtbaren Halbmond“, der das Gen-Zentrum des Weizens ist. Schon im 9. Jahrtausend vor Christus wurde hier Weizen zur Kulturpflanze. Auch heute noch findet man in den Ländern des Vorderen Orients (Iran, Irak, Syrien, Türkei, Libanon, Jordanien, Israel) wildwachsende Gräser, die die Vorfahren der Kulturweizen sind, und zahlreiche daraus entstandene Weizensorten. Es ist kein Zufall, dass in diesem Gebiet auch der Übergang zur Sesshaftigkeit besonders früh stattgefunden hat.

Die älteste Weizenart ist das Einkorn (*Triticum monococcum*). Durch spontane Einkreuzungen wilder Grasarten entstanden weitere Arten der Gattung *Triticum*, zunächst der Emmer (*Triticum dicoccum*), daraus

der Dinkel (*Triticum spelta*) und unser Saatweizen (*Triticum aestivum*). Der mit dem Emmer verwandte Hartweizen (*Triticum durum*) wird heute noch besonders für Teigwaren angebaut. Die hoch entwickelten Arten sind Nacktweizen, bei denen sich das Weizenkorn sehr leicht aus der Spelze ausdreschen lässt.

Weizen, Grundlage der alten Hochkulturen

Keine andere Kulturpflanze hat die Geschichte der Menschheit so stark geprägt wie der Weizen. Dort, wo er mit Ertrag angebaut werden konnte, entstanden Hochkulturen, wie z. B. im Tal des Nils. Sein hoher Ertrag ermöglichte eine höhere Produktivität und dadurch Arbeitsteilung. Anbau und Ernte mussten organisiert werden. Die Schreiber der ägyptischen Pharaonen mussten die Erntemengen erheben. Die Entwicklung der Schrift

Die österreichische Weizenproduktion hat durchaus Zukunft. Immer mehr wird auch das Anbauggebiet, das mit einem bestimmten Lebens- und Landschaftsbild verbunden wird, zum Verkaufsargument.

wurde notwendig. Im Römischen Reich wurde der Weizen zur Handelsware, die mit Schiffen aus den günstigsten Anbaugebieten in die Hauptstadt des Reiches gebracht werden konnte. Andere Getreidearten, wie Roggen oder Hirse, wurden als Nahrung der Barbaren von den Römern verachtet. Sie brachten den Weizen und ihre Brotkultur auch in die nördlichen Provinzen, was bis ins Mittelalter einen starken Einfluss auf die Ernährung unseres Landes hatte.

Im frühen Mittelalter wurde in Europa vor allem Brei gegessen. Vom 11. Jh. an wurde immer mehr Brot gebacken und der Weizenanbau erreichte z. B. in Frankreich im 13. Jh. das Pariser Becken. Die großen gotischen Kathedralen dokumentieren den Reichtum eines Weizenlandes. Notre-Dame in Paris, die Kathedrale von Chartres, die Dome in Freiburg, Straßburg, Regensburg und der Kölner Dom sowie der Wiener Stephansdom sind Beispiele für diese Wirtschaftszentren des Mittelalters.

Weizen wird zur Weltwirtschaftspflanze

Die Mechanisierung der Landwirtschaft im 19. Jh. ermöglichte es, in den unüberschaubaren Steppengebieten der Erde erfolgreich Weizen zu kultivieren. Das Grasland der Prärien Nordamerikas wurde ein Weizenland, dessen Kern heute die US-Bundesstaaten Nord Dakota, Süd Dakota, Nebraska und Kansas umfasst. In Argentinien wurde die Pampa umgepflügt und in Australien entstand ein Weizengürtel im Süden des Kontinents. Die Lagerfähigkeit des Weizens

und die Fortschritte im Transportwesen ermöglichten einen weltweiten Handel. Der Süden Russlands und die Ukraine erreichten immer höhere Produktionen. Indien, Pakistan und viele Regionen Chinas produzierten immer mehr Weizen; er wird heute mit Bewässerung sogar auf der Arabischen Halbinsel angebaut. Weizen ist die wichtigste Kulturpflanze und Nahrungspflanze der Menschheit geworden; auf über 200 Millionen Hektar werden heute fast 600 Millionen Tonnen Weizen geerntet.

Entwicklung einer Weizenkultur in Österreich

In das fruchtbare Lössland nördlich der Donau kam der Ackerbau schon im 6. Jahrtausend v. Chr.. Das Gebiet um Poysdorf im Weinviertel wird z. B. seit dem Neolithikum ohne Unterbrechung von den Ackerbauern kultiviert. Die archäobotanische Forschung bringt in den Siedlungsgrabungen Asparn, Michelstetten, Kamegg, Ravelsbach und Grub heute immer wieder neue Erkenntnisse zur Entwicklung des Weizenanbaus zu Tage.

In der Bronze- und Eisenzeit entstanden am Rande der Alpen in der Nähe von Metallvorkommen Seeufersiedlungen und Pfahlbauten. Hier konnten sich nur jene Getreidearten durchsetzen, die an das kühlere Klima angepasst waren: Dies war neben Roggen, Gerste, Kolbenhirse und Rispenhirse der Dinkel und der Weizen der Pfahlbauern (Zwergweizen oder Binkel = *Triticum aestivo-compactum*).

Auch der Aufschwung der Stadt Wien im Mittelalter, der Bau des Stephansdomes und die Blüte des Handwerks hatten ihren Ursprung im umliegenden Weizenland. So schenken im 13. Jh. die Bäcker Herzog Leopold VI beim Einzug in die Stadt „Kipfen und Flecken weißer als Hermelin und Schnee“. Viele Adelsgeschlechter kamen zu Reichtum und Einfluss, ihre Gutshöfe und Barock-Schlösser liegen mitten im Weizenland. Franz Maier-Bruck zeigt uns im „Großen Sacher-Kochbuch“ die

reiche Kulturgeschichte der Mehl- und Süßspeisen.

Bis ins 19. Jh. wurde Weizen auch in den Alpentälern angebaut, in höheren Lagen ausschließlich Sommerweizen. Die Mühlen in Osttirol sind Zeugen dieser Getreidekultur. Der Leiter der Landesanstalt für Pflanzenzucht und Samenprüfung in Rinn in Tirol, Prof. Erwin Mayr, sammelte in den 20er und 30er Jahren die verschiedenen Sorten; seine Sammlung enthält ca. 150 wertvolle alpine Sommerweizen, deren Genetik erstmals wissenschaftlich dokumentiert wurde. Leider wurde vom Land Tirol der traditionsreiche Forschungsstandort Rinn vor kurzem aufgelassen; die Sorten müssen in Imst vermehrt werden. Einige dieser Sorten sind heute im Rahmen der ÖPUL-Aktion wieder von Interesse. Ein Großteil der alten österreichischen Weizensorten liegt in der Genbank der Biologischen Bundesanstalt in Linz. Sie sind eine wertvolle Voraussetzung für die künftige Erforschung des Weizens.

Im pannonischen Klimagebiet Österreichs wurden zahlreiche an das Klima angepasste Weizensorten gezüchtet. Josef Adam gelangen am Gut Neuhof-Rohrau im Burgenland erfolgreiche Züchtungen. Prof. Hermann Hänsel konnte unter Einkreuzung

zahlreicher Zuchtstämme ab den 50er Jahren ganz hervorragende Weizensorten züchten, von denen z. B. „Erla Kolben“ im Jahre 1962 die Qualitätsgruppe 9 erreichte. Anfang der 60er Jahre wurde die Qualitätsweizenaktion gestartet: Sorgfältig ausgesuchte Weizensorten mit hohem Klebergehalt wurden ausschließlich im Pannonicum angebaut, wodurch man eine sichere Ernte mit hohem Kleber erwarten durfte und den Import von Hochkleberweizen aus Manitoba ersetzen konnte. Zu Beginn der 50er Jahre lag die Weizenproduktion in Österreich noch bei 400.000 Tonnen; 1990 waren es 1.400.000 Tonnen.

Hat Weizen in Österreich auch eine Zukunft?

Die Zeiten, als das Weizenmehl zu Schleuderpreisen angeboten wurde und das Zusperrn einer Mühle als Strukturbereinigung kommentiert wurde, sind jetzt zum Glück vorbei. Einige kleine Mühlen, die auf die Verarbeitung des Weizens aus der Region setzen und Produkte mit Herkunfts-Identität anbieten, haben gute Erfolge. Zugute kommt ihnen die alte Kultur der österreichischen Backwaren: Semmel, Kipferl, Salzstangerl und die vielen Mehlspeisen mit Hefeteig haben einen sicheren Markt.

Oft wurde der Weizen von enttäuschten Landwirten als Massenprodukt gesehen, bei dem jede besondere Mühe vergeblich schien. Doch auch beim Weizen sollte man den Weg der Masseware verlassen und versuchen, über die gesamte Lebensmittelkette (Bauer -Müller-Bäcker) ein Produkt mit klarer Identität zu schaffen. ■

Zum Autor:
DI Helmut Reiner ist selbständig arbeitender Lebensmitteltechnologe für Klein- und Mittelbetriebe und hat zahlreiche Arbeiten zur Geschichte pflanzlicher Lebensmittel erstellt.

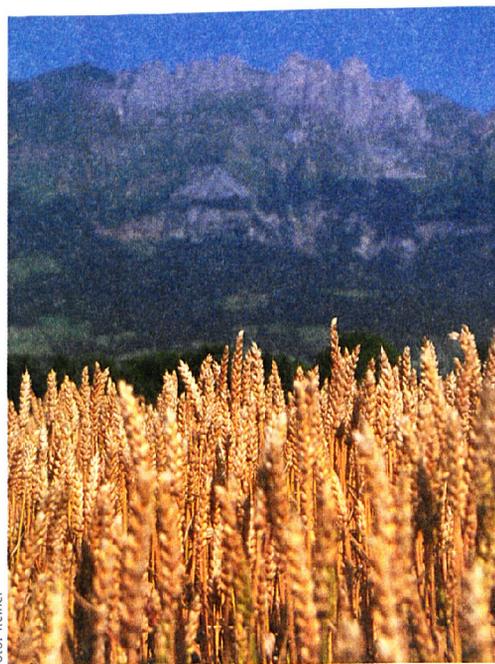


Foto: Reiner

Weizen wurde bis ins 19. Jahrhundert auch in den Alpentälern angebaut. Allein 150 verschiedene **alpine** Sommerweizensorten sind in Österreich wissenschaftlich dokumentiert.