

Wéllkar – Heide(n)korn - Buchweizen

Bernd Ewald IBLA



...mehr als nur Zwischenfrucht



Das Korn der **Heiden**, und das Korn der **Heide**

Buchweizen ist angelehnt an die Form, die an **Bucheckern** erinnern

Meist gegessen als **Pfannkuchen** oder **Stärzelen**, im Hunsrück auch **Knepp**

Entwicklung

Älteste Funde im Gebiet der heutigen Ukraine zu Beginn Eisenzeit (7./ 6. Jh.v.Chr. Skythengräber)

In Mitteleuropa Anbau vom 12. Jh an nachgewiesen. Auf Moorstandorten und sauren Böden (Schieferverwitterung), auch nach Brandrodung, Samen ist hitzebeständig

Eifel-Ardennen-Hunsrück: seit Jahrhunderten fester Bestandteil der Ernährung mit **regionalen Sorten**

Silber oder Tatar ?

Bio-Heidekorn silber



Heidekorn (Silber)
Verschiedene Sorten von
Buchweizen die im Lande oder in
der Grossregion angebaut
werden.

Bio-Heidekorn tatar



Tataren-Buchweizen.
Die Blätter der Pflanze sind meist
breiter als lang und der Stängel
ist zur Fruchtzeit grün, nicht rot.
Das Mehl ist leicht grünlich.

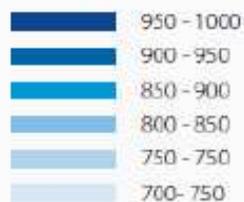
Quelle: Moulin de Dieschbourg



Die meteorologischen und geologischen Bedingungen

Jahresniederschläge in mm

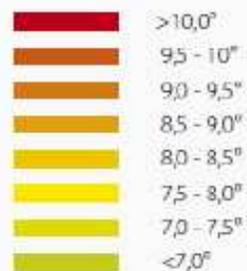
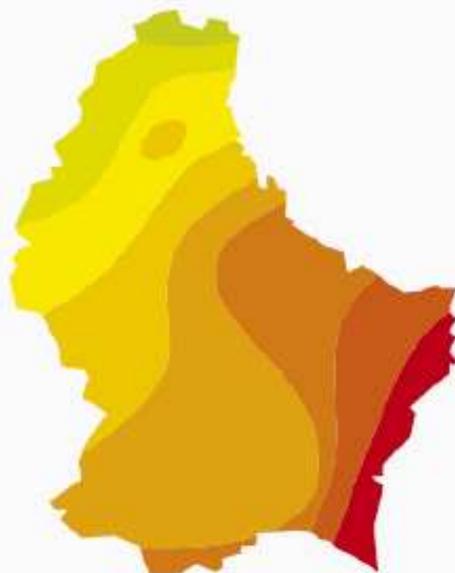
Die jährlichen Niederschlagsmengen (30-jähriger Mittelwert) und ihre räumliche Verteilung in Luxemburg



Quelle: ASTA

Mittlere Jahrestemperaturen in °C

Räumliche Verteilung der mittleren Jahrestemperaturen in Luxemburg



Quelle: ASTA

Geologische Übersichtskarte (schematisiert)

(schematisiert)



Quelle: Ministère des Travaux publics, Service de Géologie

MOULIN DIESCHBOURG



Seminar Glutenfreie Produkte in Anbau und Verarbeitung 2013



Glutenfreie Mühle

Warum ging die Popularität von Buchweizen zurück

Geringer Ertrag – im Biolandbau 10-15 dt

Durch „moderne“ Landwirtschaft konnten auch schlechte Standorte mit Getreide bebaut werden

Ungleichmäßige Blüte und auch Abreife

Änderung der Ernährungsgewohnheiten

Keine Backfähigkeit für Brot, außer im Mix

Für die Tierernährung gerade erst entdeckt

...aber - Gründe für die Wiedarentdeckung



Fruchtfolge: auch im Bioanbau immer enger werdende Fruchtfolge durch Spezialisierung, nur sehr wenige Familien



Buchweizen ist ein **Knöterichgewächs**, also verwandt mit Ampfer und Rhabarber



Glutenfrei



Eiweiß hat sehr **hohe biologische Wertigkeit** (Lysingehalt 3mal so hoch wie bei Mais) – kommt fast an Hühnerei heran – wichtig für **Veganer** und in der Monogastrier-Ernährung*



Funktionelles Lebensmittel Sek. Pflanzeninhaltsstoffe Flavonoid Rutin z.B. Gefäßheilkunde*

Vielen Dank!

