

Albquinoa



Entstehungsgeschichte:

Das Projekt „Albquinoa“ entstand aus Josua Ehrharts Bachelorarbeit in Agrarwissenschaften in Hohenheim. Die Frage war, ob und wie Albquinoa auf der kargen Alblandschaft angebaut werden kann. Zu dem Zeitpunkt haben die Universität Hohenheim und vereinzelte Landwirte schon erste Erfahrungen gesammelt. Langjährige Erzeuger in der Region gab es bis dato aber noch nicht. Als Vergleichspunkt konnte einzig ein Landwirtschaftsbetrieb in Frankreich mit ähnlichen Umweltbedingungen dienen.

Josua Ehrhart kommt aus einer Familie mit großem Interesse in der Landwirtschaft und konnte so die praktische Seite des Projekts erfolgreich durchführen. Im Jahr 2018 fand die erste Aussaat statt, im Jahr 2022 wird die bereits 5. Ernte eingeholt.

Momentan werden 2 Parzellen mit insgesamt 4ha angebaut. Diese weisen unterschiedliche Bodenqualitäten auf, was für die Gewinnung von Anbauerfahrung von großem Nutzen ist.

Beim Anbau werden keine Pflanzenschutzmittel verwendet. Quinoa gilt als Sonderkultur, für welche es momentan keinen vergleichbaren Anbau gibt und deshalb keine erlaubten Mittel. Stattdessen wird in aufwendiger Handarbeit durch Frühjahr und Sommer das Unkraut gejätet.

Ernährungsphysiologie¹:

Quinoa gilt als Superfood: gesund, glutenfrei und proteinreich. Außerdem hat es hohe Mengen an Ballaststoffen und unterschiedlichen Vitaminen, ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und enthält eine große Auswahl an Mineralstoffen.

¹ Biology and Biotechnology of Quinoa, <https://doi.org/10.1007/978-981-16-3832-9>



Das Korn kann in unterschiedlichen Versionen und Gerichten verzehrt werden. Als Mehl für Brot, kalt im Salat, verarbeitet in heißen Gerichten, Currys und Bratlingen, gepufft oder in Getränken.

Der Brennwert ist vergleichbar mit ähnlichen Getreiden wie Weizen, Mais oder Reis.

- Proteine: die biologische Wertigkeit von Quinoa ist mit 83 recht hoch, vergleichbar mit Kuhmilch. Diese hängt von der Aminosäurezusammensetzung ab und ist bei Quinoa sehr vorteilhaft für die menschliche Ernährung. Laut der Weltgesundheitsorganisation kann Quinoa die Aufnahme von allen essentiellen Aminosäuren gewährleisten.
- Ungesättigte Fettsäuren: Quinoa zeigt eine vorteilhafte Kombination von ungesättigten Fettsäuren auf. Hohe Gehalte an α -Linolensäure und α - and γ -Tocopherolen deuten auf eine hohe antioxidative Kapazität hin.

Landwirtschaftlicher Anbau:

Die Pflanzenfamilie der „Fuchsschwanzgewächse“ ist zwar heimisch, die Pflanzenart Quinoa selbst kommt ursprünglich aus Südamerika. Quinoa ist deshalb bei uns nicht in herkömmlichen Rezeptbüchern zu finden. Der Großteil des Quinoas wird momentan in den Anden Südamerikas angebaut, vor allem auf dem Altiplano. Anschließend wird es über ca. 15.000 km Land- und Wasserweg bis zu uns in die Supermarktregale transportiert. Dies wirft Zweifel an der ökologischen Sinnhaftigkeit auf.

Trotz dieses eindeutigen Nachteils, verbreitet sich Quinoa in der heimischen Küche immer mehr. Der eine Vorteil ist, dass Quinoa für die Ernährung eine wertvolle Bereicherung ist. Es kann nicht nur mit zahlreichen Gerichten kombiniert werden, sondern ist reich an Proteinen, Ballaststoffen und Mineralstoffen. Für Menschen mit Glutenunverträglichkeit, bietet es eine schmackhafte Alternative und es bereichert die fleischlose Küche.



Der eigentliche Grund, weshalb der Quinoaanbau auf der Schwäbischen Alb gefördert werden sollte, ist dessen niedriger Anspruch an Böden und Wasser. Die kargen Albflächen bieten der Quinoapflanze optimale Wachstumsbedingungen. Der Klimawandel macht überlegten und nachhaltigen Ackerbau immer wichtiger. Der schonende Umgang mit Ressourcen rückt in den Mittelpunkt. Da Quinoa mit wenig nährstoffreichen Böden, mit wenig Wasser und sowohl Frost als auch hohen Temperaturen auskommt, ist es in der Landwirtschaft eine Überlegung für die Zukunft.

Die Region Alb-Donau hatte oft in den vergangenen Jahren des Öfteren Frühsommertrockenheiten (Juni). Was bei herkömmlichen Getreidesorten während der Kornfüllungszeit ein enormes Problem darstellt, überlebt die Quinoapflanze ohne größere Schwierigkeiten.

Allerdings wird großes Fingerspitzengefühl beim Anbau verlangt. Es gibt viele Beispiele von Misserfolgen, da der Anbau viel Aufmerksamkeit braucht und die Verfahren noch nicht ausreichend erforscht sind. Ohne manuelles Unkrautjäten - klassisch wie früher - hätte Josua Ehrhart nicht die gleichen Erfolge erzielt.

Vermarktung:

Momentan wird das angebaute Quinoa v.a. als Saatgut weiterverkauft. Die Vermarktung verlangt viel Zeit und ein Händlernetzwerk. Das Ziel ist dies zu ändern. Momentan in Dächingen im Biosphärenladen und in Holzmann's Hofladen, in Hayingen im „nah und gut“ und im Biosphärenzentrum in Münsingen.

Die nächsten Schritte sind in regionalen Hofläden und später hoffentlich auch in größeren Märkten in der Umgebung.

Der Weg bis Albquinoa auf dem heimischen Teller nicht mehr nur Gast ist, ist zwar noch steinig – aber wir wissen ja, dass Quinoa solche Bodenbeschaffenheit am liebsten hat.