Rottenburger Anzeiger

30./31. Mai 2024

ROTTENBURG
www.landshuter-zeitung.de

Heute im Lokalteil

Oberhatzkofen ___ Seite 15
Kunstgeschichtlicher Ausflug in der Pfarrkirche

Landkreis ___ Seite 16
Was bedeutet Fronleichnam für die Menschen in der Region?

Neufahrn ___ Seite 17
SPD-Spitzenkandidatin bei Dachziegelhersteller Erlus

Heimatanzeigen ___ Seite 18

Illegal Garten- und Fischabfälle entsorgt

Rottenburg. (red) Unbekannte haben an einem Wirtschaftsweg zwischen Pattendorf und Haag illegal Fischabfälle und Grüngut abgeladen. Die Polizei sucht Zeugen. Diese rufen unter 08781/94140 an.

Fahrerflucht nach Parkrempler

Rottenburg. (red) Ein geparktes Auto wurde circa zwischen Dienstag, 20 Uhr, und Mittwochmittag in der Stapferstraße 5 beschädigt. Der Verursacher beging Fahrerflucht. Zeugen rufen unter 08781/94140 an.

AOK-Geschäftsstelle bleibt geschlossen

Rottenburg. (red) Am Brückentag bleibt die AOK-Geschäftsstelle in ganztägig geschlossen. Ab Dienstag hat die AOK wieder geöffnet. Telefonisch erreichbar ist die AOK unter der Telefonnummer 08781/94280. Die Servicezeiten für das Telefon sind von Montag bis Freitag von 8 Uhr bis 19 Uhr.

Für alle Fälle

Polizei-Notruf: 110
Feuerwehr/Notarzt: 112
Ärztlicher
Bereitschaftsdienst: 116117
Krisendienst
Psychiatrie: 0800 655 3000

Apotheken

Für den Wochenend- und Nachtdienst sind folgende Apotheken dienstbereit:

30.5.: Markt-Apotheke, Marktplatz 21, Langquaid, Tel. 09452-1456; Neue Apotheke zum Goldenen Engel, Bayerbacher Str. 1A, Ergoldsbach, Tel. 08771-1245; easyApotheke Landshut Park, Ludwig-Erhard-Str. 9, Landshut, Tel. 0871-9654560

31.5.: PrimaVital Laber Apotheke OHG, Laberstr. 16, Mallersdorf-Pfaffenberg, Tel. 08772-1420; Inter-Apotheke, Mühlenstr. 1, Landshut, Tel. 0871-2763510

Zahnärztlicher Dienst

Bitte vorher anrufen

Für den Bereich Rottenburg von 10 bis 12 Uhr und von 18 bis 19 Uhr.
30.5.: Zahnärztin Dr. med. dent. Magdalena Christ, Altstadt 334, Landshut, Telefon 0871-29540.

Mit Laib und Seele

Vom Feld in die Bäckerei: Wasserschutz-Weizen wird um ein Drittel weniger gedüngt und sorgt für bessere Trinkwasserqualität – Beteiligte berichten – weitere Teilnehmer gesucht

Von Torsten Widua

Der 54-jährige Bäckermeister Bernie Kraus vor seinem Holzbackofen. Fotos: Torsten Widua

Bäcker Bernie Kraus und Landwirt Franz Strixner arbeiten Hand in Hand zum Schutze des Trinkwassers.

Bäcker Bernie Kraus, Projekt-Koordinatorin Katharina Schwab, Landwirt Franz Strixner und Josef Halser von der Regierung Niederbayern setzen sich für die „Initiative Wasserschutzbrot“ ein.

Rottenburg. „Bernie, gibst mir drei Kaisersemmeln und zwei Brezn, bitte“, sagt Maria Schmelmer zum Bäcker ihres Vertrauens. Holzofenbäcker Bernhard Kraus berichtet seiner Kundin euphorisch, dass er seine Backwaren neuerdings mit Wasserschutz-Weizen herstellt. Das ist neu für die 58-Jährige. Und gerne bringt der Oberhatzkofener Licht ins Dunkel für die Frau, die viele Fragezeichen auf der Stirn hat und skeptisch dreinblickt: Dass es sich um Weizen handelt, der weniger gedüngt wird. Dass auf diesen Weizenfeldern weniger Nitrat ins Grundwasser sickert und das Mehl einen geringeren Eiweißgehalt hat. Und obendrein, dass die Semmeln, Brezn und Co. genauso schmecken wie die „normalen“. Ein Blick hinter die Kulissen einer Initiative der Regierung von Niederbayern.

„Wenn ich fürs gleiche Geld ein Produkt bekomme, mit dem ich etwas Gutes für Region und Umwelt mache, dann hab’ ich ein gutes Gewissen“, sagt Bernhard Kraus, den alle nur Bernie nennen. Bäcker ist er, mit Leib und Seele – oder besser gesagt: Mit Laib und Seele. 1986 hat er die Lehre abgeschlossen, als einer der besten seines Faches, arbeitete die folgenden drei Jahre in Handwerksbetrieben, bevor es dann „Schiff ahoi“ hieß und er auf dem „Traumschiff“ in See stach. Zweieinhalb Jahre lang war als einziger Bäcker an Bord der MS Berlin. Nachdem er mit Bravour den Meisterbrief eingetütet hatte, bekam er wieder festen Boden unter den Füßen – und arbeitete in der Flughafenbäckerei der LSG in München.

Was dann folgte, waren zwei Jahrzehnte in der Schokoladenindustrie. Doch dem Brotbackhandwerk hat er nie ganz abgeschworen. Im Gegenteil. 2014 baute er sich in seinen Garten einen Holzbackofen, rein zu Hobbyzwecken. Das Backen machte ihm so großen Spaß, dass er einen großen Raum im Keller zu einer Backstube umfunktionierte. Und mit den Kunden kam der Erfolg. Expandieren wollte und will der 54-Jährige nicht. „Ich bin eine One-Man-Show, und das bleibt auch so.“ Und dann kam er ins Gespräch, mit seinem Freund, dem Landwirt Franz Strixner, der ihm die Idee mit dem Wasserschutz-Weizen schmackhaft machte.

Anfangs ein Risiko-Projekt

„Nirgendwo auf der Welt gibt es so viele Brotsorten wie in Deutschland“, sagt Franz Strixner. „3000 verschiedene Varianten insgesamt. Während in Bayern die meisten Brote mit Roggenmehl gebacken werden, ist der Weizen von der Breze übers Baguette bis zum Kuchen vielseitig einsetzbar. Knapp neun Millionen Tonnen wurden für den menschlichen Bedarf auf nationaler Ebene vorletztes Jahr geerntet, was 20 Prozent des gesamten Weizenbestandes angeht. Die restlichen 80 verteilen sich auf die Tierfütterung, Energiegewinnung, die gewerbliche Industrie und das Saatgut. Ein Schwerpunkt des bayerischen Weizenanbaus liegt in Niederbayern.“ Er selbst hat 2020 mit dem Anbau des sogenannten Wasserschutz-Weizens begonnen, von dem er Bernie Kraus erzählt.

„Das ist ganz normaler Weizen“, sagt der Landwirt. „Der wird einfach nur um ein Drittel weniger gedüngt. Normalerweise wird Backweizen dreimal gedüngt, um einen hohen Eiweißgehalt zu bekommen. Und mit dem daraus hergestellten Mehl lässt es sich leichter backen. Problem ist nur: Wenn zu wenig Regen fällt, wird der Dünger nicht vollständig von den Pflanzen aufgenommen und kann nach der Ernte als Nitrat in den Boden gelangen. Das ist schlecht für unser Grundwasser, sprich unser Trinkwasser, wenn zu viel Nitrat in den Trinkwasserbrunnen landet. Somit betreiben wir mit dieser Anbauvariante aktiven Umweltschutz und fördern zudem die Region.“

Als Franz Strixner sich entschloss, dem Projekt beizutreten, ging er ein Risiko ein. Zwar läuft die Aktion „Wasserschutzbrot“ in Franken schon seit 2014 mit Erfolg, doch sind die Bodengegebenheiten in Niederbayern ganz anders. Die erste Ernte sollte seine Risikobereitschaft allerdings belohnen. Und so kam’s, dass Bernie Kraus vor fünf Monaten auf den Brot-Zug mit aufgesprungen ist und seither all seine Weizenprodukte mit Wasserschutz-Weizen herstellt. „Ich bin total begeistert“, schwärmt Bernie. „Denn beim Backprozess gibt es keinerlei Unterschiede im Vergleich zur ‘normalen’ Broterzeugung in der Handwerksbäckerei. Auch das Teigverfahren ist das Gleiche.“ Herausforderung ist nur: Bernie Kraus hat einen Holzbackofen, was das Backen von Semmeln und Brezn erschwert. „Dafür brauche ich viel Wasserdampf. Mit der Sprühpistole befeuchtet er die Decke und den Teig auf den Blechen. Und in nur 17 Minuten sind seine Semmeln fertig.“ Zum Vergleich: Während man einen Industriebackofen aufs Grad genau einstellen und programmieren kann, beginnt Bernie bereits am Vorabend, den Holzofen anzuheizen, ehe er um Mitternacht die ersten Brote bei einer Starttemperatur von 280 Grad Celsius „einschießt“, wie es in der Bäckersprache heißt. Durch die höheren Temperaturen kann Bernie die Brote schneller aus der Heizquelle nehmen: „Ein Kilo Brot hat normalerweise eine Backzeit von 60 Minuten - bei mir sind es nur 40.“

Bäcker und Landwirte zum Mitmachen gesucht

17 Bäcker haben sich bereits der Initiative „Wasserschutzbrot“ der Regierung von Niederbayern angeschlossen. Mit einem Ertrag von 750 Tonnen Wasserschutz-Weizen, der zu Mehl verarbeitet wird. Tendenz steigend. Und dennoch appellieren Bäcker Bernie Kraus und Landwirt Franz Strixner, dass sich noch viel mehr Bäcker dem Projekt anschließen sollen. „Ihr grenzt euch damit deutlich ab von den Billigbackwaren in den Backshops der Discounter“, sagen die beiden. „Außerdem ist Brot mit Wasserschutz-Weizen ein zu 100 Prozent authentisches Handwerksprodukt, mit dem man nachweislich etwas für die Umwelt macht. Und: Regionaler geht’s nicht! Das ist ein absolutes Pro.“ Des Weiteren weisen sie darauf hin, dass die Teilnahme an diesem Projekt eine freiwillige Aktion ist, dass es keine staatlichen Vorschriften gibt, keine Gelder oder Gesetze. „Wenn einer b’scheißt, ist das ganz Projekt aus und vorbei“, ermahnt Strixner und weist auf die Regularien des Projektes hin, denen sich die teilnehmenden Landwirte, Mühlen und Bäckereien selbst verpflichten.

„Egal ob ein kleiner Bäcker wie ich“, ergänzt Bernie Kraus, „oder eine Kette: Jeder kann mitmachen. Ihr Großbäcker da draußen, traut’s euch ran!“ Ein Appell, der sich auch an die Landwirte in Niederbayern richtet. „Das Brot ist weder in der Herstellung noch im Verkauf teurer“, sagt Strixner. „Außerdem schmeckt’s auch nicht anders. Aber klar, wichtig ist, dass die Bäcker die Initiative ergreifen und dem Projekt beitreten.

Sie sind der Flaschenöffner, damit wir Landwirte Flächen für Wasserschutz-Weizen zur Verfügung stellen. Und da muss auch keiner mehr ein Risiko eingehen. Lieber haben wir zehn Bauern, die jeweils zehn Hektar bereitstellen - als einen Bauern mit 100 Hektar. Somit ist der ganz normale Weizenanbau auch weiterhin möglich.“

Zwei Tage später betritt Maria Schmelmer erneut Bernies Backstube. „Das hat ja g’schmeckt wie a ganz normales Brot“, freut sich die Dorfbewohnerin und lacht. „Du, Bernie, ab heut’ kauf ich immer die Wasserschutz-Backwaren. Damit kann dann auch ich einen Beitrag für unsere Umwelt und unsere schöne Region leisten.“

Gekennzeichneter Download (ID=5W17AOhhmOfztqw1_MYIh-kgF_faF7XhL9pURjbAp2c)