



# Slow Food<sup>®</sup> Deutschland e.V.

## **Arche-Passagier von Slow Food wächst über Grenzen hinaus**

**PRESSEINFORMATION – Berlin, 15. November 2018**

**Der Laufener Landweizen ist die einzige regionale Landweizensorte in der bayerisch-österreichischen Grenzregion Rupertiwinkel und Salzburger Alpenvorland. Seit er vor rund 20 Jahren wiederentdeckt wurde tritt ein Netzwerk aus Vertreterinnen und Vertretern aus Landwirtschaft und Lebensmittelhandwerk für seinen Fortbestand ein – ab sofort mit Unterstützung von Slow Food Deutschland.**

Im Jahr 1996 fand der Landschaftsökologe Heinz Marschalek 40 Körner des Laufener Landweizens in einer Samenbank und baute diese versuchsweise an. Daraus entwickelte sich der bis zu zwei Meter hohe goldrote Weizen, der wertvolle ursprüngliche Inhaltsstoffe und Eigenschaften aufweist. Die alte Landsorte passt sich gut an die lokalen Böden und das niederschlagsreiche Klima an. Durch seinen ökologischen Anbau werden Naturräume und Ressourcen geschont, seine Felder beheimaten eine bemerkenswerte Artenvielfalt. Der Laufener Landweizen ist keine Hochleistungssorte. Sein Ertrag liegt bei etwas unter der Hälfte gegenüber anderen Weizenerträgen im biologischen Anbau. Solange dieser Minderertrag nicht über den Preis der Produkte ausgeglichen werden kann, ist er wirtschaftlich nicht konkurrenzfähig. Landwirtinnen und Landwirte, Müllerinnen und Müller sowie Handwerkerinnen und Handwerker aus Bäckereien sowie Brauereien arbeiten Hand in Hand, um Verbraucherinnen und Verbraucher von seinem Wert und Preis zu überzeugen und seinen Anbau in Bayern und Österreich zu etablieren. Dazu Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland: „Das kluge Netzwerk rund um den Laufener Landweizen trägt dazu bei, dass diese standortangepasste Rarität unter den Weizensorten in einer modernen ökologischen Landwirtschaft Fuß fasst. Zurecht, denn er ist nicht nur ein echter Blickfang in der Kulturlandschaft, sondern auch eine nährstoffreiche Zutat für die lokale Küche“.

Für das Handwerk machen ihn seine guten Backeigenschaften sowie sein ausgezeichneter Geschmack in weiterverarbeiteten Produkten attraktiv. Er hat eine feine, nussige, mild süße Note, die sich besonders in Süßgebäck entfaltet. Im Vergleich zum konventionellen Weizen aus dem Supermarkt weist er deutlich höhere Mengen an Gesamtcarotinoiden auf. Für Wolfram Adelman von der Bayerischen Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL) zeigt der Laufener Landweizen auf, wie ökologischer Anbau, Naturschutz, gute Erzeugnisse und faire Preise für die Region zusammengehen können. „Im Zentrum seiner Wiederentdeckung und Vermarktung steht die regionale Wertschöpfung und er ist ein wunderbares Gegenbeispiel zur aktuellen Entwicklung von ‚immer größer, immer schneller und immer billiger‘, die auf Kosten der Umwelt, der Natur und der Gesundheit der Menschen stattfindet“, so Adelman.

Der Laufener Landweizen wird von Slow Food Österreich seit 2017, von Slow Food Deutschland seit 2018 unterstützt. Die betreuende Regionalgruppe Chiemgau-Rosenheimer Land stellt bei einem gemeinsamen Abendessen in Teisendorf am 19.11.2018 die Potentiale des Landweizens vor. [>> Details zur Veranstaltung](#) | [>> Details zum Laufener Landweizen](#)

**Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13, Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de), Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



# Slow Food<sup>®</sup> Deutschland e.V.

\*\*\*\*\*

**Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

**Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13, Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de), Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin