

# Pressemitteilung

Nr. 21pm422

Datum: 13. August 2021

## Pressestelle

Landratsamt Böblingen

Ihre Ansprechpartnerin

**Simone Hotz**

Telefon 07031 663-1204

E-Mail [s.hotz@lrabb.de](mailto:s.hotz@lrabb.de)

## Die Ernte für das Dinkelbrot ist im Gange

### Ab Herbst ist das regionale Brot erhältlich

Aktuell ist die Dinkelernte in vollem Gang - auch für das Partnerprojekt der Regionalmarke „HEIMAT – Nichts schmeckt näher“ mit der Familienbäckerei Sehne, verschiedenen landwirtschaftlichen Erzeugern und den beiden regionalen Mühlenbetrieben, Altdorfer und Gültsteiner Mühle. Insgesamt 30 Hektar Dinkelfelder in Ehningen, Jettingen und Gäufelden werden nach einem nachhaltigen Konzept des Amts für Landwirtschaft und Naturschutz bewirtschaftet. Vorerst vier Landwirte nehmen am Projekt teil, im nächsten Jahr sollen weitere hinzukommen. Aus dem Dinkel entsteht ein regionales Dinkelbrot, das es ab Herbst in allen Filialen der Bäckerei Sehne geben wird.

Dinkel ist eine robuste Getreideart, die in den vergangenen Jahren deutlich an Bedeutung gewonnen hat. Auch in der Sortenzüchtung wird das Angebot immer breiter. Zum Bewirtschaftungskonzept im Rahmen dieses Projekts gehört eine Reduktion von Pflanzenschutzmitteln, der gänzliche Verzicht auf Insektizide und der Anbau von Blühflächen. Dabei werden verschiedene Saatgutmischungen angebaut, die auf ihre ökologische Wirkung hin getestet und ausgewertet werden. Begleitet wird das Ganze durch den Landschaftserhaltungsverband des Landkreises Böblingen.

Neben dem ökologischen Aspekt spielen für die Regionalmarke „HEIMAT – Nichts schmeckt näher“ aber auch faire Preise für die Erzeuger eine bedeutende Rolle. Für den im Projekt entstehenden Mehraufwand erhalten die Landwirte einen Aufschlag auf den marktüblichen Getreidepreis. Der geerntete Dinkel wird exklusiv für das Dinkelbrot verwendet und zur weiteren Verarbeitung zur Altdorfer oder zur Gültsteiner Mühle gebracht. Mit dem fertigen Mehl wird die in Ehningen ansässige Familienbäckerei Sehne beliefert, die daraus letztlich das leckere Endprodukt fertigt – ein benetztes Dinkelbrot mit knuspriger Kruste und Malzanteil.

Die Regionalmarke „HEIMAT – Nichts schmeckt näher“ setzt sich seit 2008 in den Regionen Heckengäu und Schönbuch aktiv für den Erhalt und Schutz der Kulturlandschaft ein. Es werden Produkte von regionalen Erzeugern vermarktet, die einen unmittelbaren Naturschutznutzen leisten und ihre landwirtschaftlichen Flächen nachhaltig bewirtschaften.