

Die Buchauer Holzofenbäckerei

besucht den Landwirt Klaus Bernhardt aus Sassenreuth bei der Roggenernte.

Nach den sehr heißen und trockenen Julitagen ist das Getreide schneller gereift, als noch während der kalten Frühlings- und Frühsommertage erwartet. Doch bei Erntebeginn bereitet die etwas unbeständigere Augustwitterung wiederum einige Probleme, den richtigen Erntezeitpunkt zu finden. Steht der mittlerweile schon reife Brotroggen zu lange auf dem Feld, so nimmt die Qualität (genauer: die Fallzahl, als Maß für die Backfähigkeit) des daraus gewonnenen Mehls ab. Eine zu frühe Ernte ist hingegen wegen der hohen Feuchtigkeit bzw. der ungenügenden Reife und der sich daraus ergebenden manuellen Nachtrocknung generell unerwünscht und mit den modernen Erntemaschinen auch gar nicht mehr möglich. Früher erfolgte die Getreideernte bereits während der „Gelbreife“ des Getreides, die sich durch die beginnende Verfärbung der Ähren von grün zu gelb abzeichnet, von Hand. Zuerst mähte man das Getreide mit Sichel, Sichte oder Sense ab und band es zu Garben, die man dann auf dem Feld nachreifen und trocknen ließ.

Der erste Erntetermin mit Herrn Bernhard Anfang August musste auf Grund eines Gewitters mit starken Niederschlägen verschoben werden. Doch nun, eine Woche später, ist es soweit. Etwa 20% der Ackerfläche stellt Herr Bernhard für den kontrollierten, spritzmittelfreien Vertragsanbau zur Verfügung und das seit nunmehr schon 10 Jahren. Heute soll ein



Roggenfeld, auf dem das begehrte „Jurakorn“ Qualitäts-brot-getreide gereift ist, geerntet werden. „Wozu es früher vieler Menschen und harter Arbeit bedurfte, ist heute nur mehr eine große Maschine mit einer Leistung von - in unserem Fall - 240 Pferdestärken erforderlich. Mit Hilfe dieses Mähdreschers ist es möglich, die Ernte des gesamten Feldes innerhalb von Stunden sicher einzubringen“, erzählt mir Herr Bernhardt, den ich im rechten Bild mit seinem Sohn fotografiert habe.

Aufgrund des strengen Verbotes von Halmverkürzern im spritzmittelfreien Anbau ergibt sich eine größere Strohmenge, was die Erntemaschine hörbar an Ihre Leistungsgrenze bringt.

Am hinteren Ende des Mähdreschers, nach den Dresch- und Abscheideanlagen, wird das gedroschene Stroh ausgeworfen, verbleibt gehäckselt auf dem Feld und wird später zur Verbesserung der Bodenqualität und zur Düngung eingepflügt. Die Getreidekörner werden im sogenannten „Korntank“ des Mähdreschers gesammelt. Von dort wird die wertvolle Fracht auf bereitgestellte Kipper umgeladen und schließlich zum Hof bzw. direkt zur Vertragsmühle transportiert.

Für die Oktoberausgabe begleiten wir unser Jurakorn® in die Wiesenthmühle, oder besuchen – wiederum in Abhängigkeit von der Witterung – einen unserer Vertragslandwirte bei der Roggensaat.

Das Interview führte Dr. Rainer Grill von der Buchauer Holzofenbäckerei.

Buchauer Holzofenbrot

Buchauer Holzofenbäckerei • 91257 Pegnitz-Buchau • www.holzofenbrot.de

In Kulmbach:

Einkaufszentrum Fritz, Fritz-Hornschuch-Str. 9; Tel.: 09221/947053

Getränkemarkt Marco, Lichtenfelser Str. 48; Tel.: 09221/607805