

## Kaviar vom Feld – Beluga-Linsen

Sie sind klein, schwarz und glänzend: Beluga-Linsen. Neben der schönen Optik gelten sie als besonders edel im Geschmack – eine Delikatesse. Auf dem nördlich von Trostberg im bayerischen Chiemgau gelegenen Bio-Hof von Julia Reimann und Stefan Schmutz wachsen sie gemeinsam mit einer Vielzahl teils in Vergessenheit geratener Getreide- und Ölsorten.



▲ Auf dem Hof von Julia Reimann und Stefan Schmutz im bayerischen Chiemgau wird eine lange Familientradition des Ackerbaus fortgeführt. Die beiden studierten Landwirte sind überzeugt, dass Ökolandbau die nachhaltigste Form der Landwirtschaft ist.

Von ihrem über 300 Jahre alten Hof blicken Julia Reimann und Stefan Schmutz über die Felder bis hin zu den Alpen. Was sie auf ihren Feldern sehen, ist eine Vielfalt von über 20 verschiedenen Pflanzenarten. Seit vielen Generationen werden hier von der Familie Ackerpflanzen gesät, gepflegt und geerntet.

Die junge Familie bewirtschaftet ihren Hof seit 2005 nach den Richtlinien des Bio-Anbauverbands Naturland. Der ökologische Landbau interessierte die beiden bereits während ihres Landwirtschaftsstudiums. Für sie gilt Ökolandbau als die „nachhaltigere, interessantere und vielfältigere Landwirtschaft“, so Stefan Schmutz. Und Julia Reimann fügt hinzu: „Unser Anspruch ist die Herstellung einfacher, natürlicher Lebensmittel aus den besten Zutaten. Bio ist dabei selbstverständlich“. Da lag der Schritt nahe, den Hof nach Bio-Richtlinien zu bewirtschaften. Der Name Chiemgaukorn entstand auf einer Autofahrt durch den Chiemgau und drückt damit genau das aus, worum es bei Stefan Schmutz und Julia Reimann geht: um das volle Korn aus dem Chiemgau. Stefan Schmutz, der für die

Landwirtschaft verantwortlich ist, probiert gerne neue Methoden in der Praxis aus. Wichtig ist ihm dabei, eine möglichst bodenschonende und pfluglose Arbeitsweise umzusetzen. „Wir begreifen den Boden als Organismus und unser wichtigstes Kapital. So versuchen wir, so oft wie möglich auf den Pflug zu verzichten, um den Boden möglichst lange bedeckt zu halten. Humus kann sich so besser aufbauen“, sagt Stefan Schmutz. „Ein Beitrag zum Klimaschutz, denn durch den Humusaufbau wird klimaschädliches CO<sub>2</sub> im Boden gebunden“, ergänzt Julia Reimann.

### So kostbar wie Kaviar

Der Anbau von Beluga-Linsen ist eines der Projekte, die die beiden experimentierfreudigen Agraringenieure voller Motivation verfolgen. Der optischen Ähnlichkeit mit dem gleichnamigen Kaviar verdanken die kleinen schwarzen Linsen ihren Namen. Beluga-Linsen werden hauptsächlich in Nordamerika und China angebaut. Hingegen sind die Anbauflächen in Deutschland klein. „Die Ernteerträge sind bei unserem Klima insgesamt



◀ Ein blühendes Buchweizen-Feld ist einfach eine Augenweide. Ob als ganzes Korn, Mehl oder Grieß – Buchweizen gilt als Powerfood für die schnelle und gesunde Küche. Er erinnert an Getreide, ist aber ein Knöterichgewächs.

gering, und gleichzeitig ist der technische Aufwand hoch“, erzählt Stefan Schmutz. Das Erntegut wird mit Mähdreschern eingeholt und besteht aus einer Mischung von Getreidekörnern und Linsen, da der Anbau zumeist als Mischkultur zusammen mit Getreide als nötige Rankhilfe für die Linsen erfolgt. In einem technisch aufwendigen Verfahren müssen die Körner von den Linsen getrennt werden. „Aufwendig, aber die Linsen sind einfach eine leckere regionale Bereicherung auf dem Feld und auf dem Teller“, ist Julia Reimann überzeugt. Da die Linsen beim Kochen fest bleiben und nicht wie zum Beispiel rote Linsen zerfallen, eignen sie sich „besonders für Salate, als Beilage oder als kulinarischer Kontrast zu hellem Fisch oder Nudelgerichten“, empfiehlt die ideenreiche Köchin Julia Reimann. Ihre Lieblingszubereitung: ein scharfes Linsen-Curry, kontrastreich in der Farbe und delikät im Geschmack.

### Wikingeröl und bayerischer Reis

Ideenreich und vielfältig sind die insgesamt über 80 Produkte, die unter dem Namen Chiemgaukorn in vielen Natur-

kostläden, Bio-Supermärkten oder über den Hofladen angeboten werden. „Sogar bis nach Hamburg sind sie zu haben“, erzählt stolz Julia Reimann, die auf dem Hof als Fachfrau für die Vermarktung der Produkte zuständig ist. Neben den Linsen sind das Körner, Mehl und Grieß aus den Urgetreidearten Einkorn, Emmer und Ur-Dinkel, Braunhirse, Buchweizen, Leinsaat, Hanf und Leindotter, aus dessen Samen sie wertvolles Speiseöl herstellen.

Leindotter ist eine alte Feldfrucht, die bereits bei Kelten und Wikingern auf dem Speiseplan stand. Das Leindotter-Öl wie auch die weiteren Öle aus Hanf und Leinsaat werden in der hofeigenen Ölmühle gepresst und frisch abgefüllt. Beim Getreide ist der „Bayerische Reis“ eine Besonderheit. Dabei handelt es sich um Perl-Getreide aus Dinkel, Emmer oder Einkorn, das durch Anschleifen der Oberfläche eine einfache und schnelle Zubereitung ermöglicht, wie bei Reis. „Bratlinge lassen sich daraus prima formen. Und auch unsere beiden Kinder essen sie gerne“, so Julia Reimann.