

Gemeinsam für Biodiversität eintreten

Schwetzingen Zeitung 8.7.22

Bundesakademie des Bäckerhandwerks: Bauern von Kraichgaukorn berichten über den Lebensraum Getreidefeld

Reilingen/Weinheim. Internationales Renommee genießt die Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim, die von der EU-Kommission als besonders innovative Berufsbildungsstätte ausgezeichnet wurde. Deren Meisterkurse für Bäcker und Konditoren sind stets Jahre im Voraus ausgebucht. Neben der Vermittlung traditioneller Handwerkskunst beweist der Bergsträßer

Lernort stets Gespür im Erkennen und Umsetzen neuer Trends.

Aktuell spürt die Backbranche ein gestiegenes Kundeninteresse bezüglich regionaler und umweltschonend erzeugter Backrohstoffe. Oft sind es junge Familien, die ihren Einkauf zu einem Statement für ein intaktes Lebensumfeld nutzen möchten. Das passende Themengebiet für die Bauern der „Marktgemeinschaft

Kraichgaukorn“. Gerne folgten sie dem Ruf der Schulleitung um Direktor Kütscher, den Meisteranwärtern wichtige Grundlagen in Sachen Biodiversität und Nachhaltigkeit zu vermitteln.

Lokale Partnerschaften schließen

„Wir Bauern von Kraichgaukorn haben Erfahrung im naturfördernden Anbau des Brotgetreides. Wir zeigen

Bilder von unseren Feldern und erläutern Zusammenhänge im Biotop Getreidefeld. Grundlage der natürlichen Vielfalt sind Ackerwildkräuter, lebensnotwendig für Insekten. Diese wiederum bilden Nahrungsgrundlage für Feldvögel und Kleinwild, so werden unsere ungespritzten Getreidefelder zu wichtigen Lebensräumen in der Landschaft“, verdeutlicht Landwirt Jürgen Schell aus Reilingen.

Volker Kaltschmitt aus Heidelberg ging auf die Bedeutung der Bäcker-Bauer-Beziehung ein. „In unserer ‚Marktgemeinschaft Kraichgaukorn‘ steckt die ganze Leidenschaft von fünfzig Bauern und fünfzig Bäckern. Hier kennt jeder jeden. Diese Bauer-Bäcker-Beziehungen möchten wir ausbauen, stärken und dem gesamten Bäckerhandwerk anbieten. In jedem Dorf gibt es Raum für die ‚Idee Kraichgaukorn‘“. Den Verbrauchern garantieren diese lokale Partnerschaften Rohstoffsicherheit und Verantwortungsbewusstsein, weiterhin transportieren sie Handwerksstolz sowie Heimatliebe.

Abschließend zeigten sich die beiden Kraichgaukorn Bauern Schell und Kaltschmitt zufrieden: „Wir glauben, dass viele Jungmeister die aufgezeigten Sachverhalte zum Teil ihrer Betriebsphilosophie werden lassen und dafür Sorge tragen, dass wir auch in Zukunft natürliche Vielfalt genießen können“.

zg



Volker Kaltschmitt (li.) und Jürgen Schell (re.) in der Meisterschule der Bäcker.

BILD: SCHELL