

Das Waldstaudenkorn – eine Natursensation

Quelle:



Helmut Oehler stellte 1972 seinen Betrieb in Heilbronn auf Bio-Anbau um. Drei ha Erdbeeren zum Selbstpflücken und sieben ha Getreide, Gemüse und Kartoffel baut er seitdem in **Demeter-Qualität** an. Seit 1998 beliefert der Landwirtschaftsmeister drei Wochenmärkte mit eigenen und Zukaufsprodukten.

Vor zehn Jahren begann Oehler, sich mit der **Permakultur** zu beschäftigen. Bei einer Exkursion auf den Krameterhof von Sepp Holzer bei Salzburg sah er in 1300 bis 1500 Metern Meereshöhe Kiwi, Maroni, Zitrusfrüchte, Pflaumen- und Apfelbäume wachsen. Oehler war erstaunt über die große Vielfalt und die erstaunliche Flächenproduktivität. "Einmal richtig angelegt, bedarf es nur noch des Erntens", so Oehler. "Es gibt kein Gießen, kein Düngen, kein Pflügen." Dies alles beeindruckte Oehler so stark, dass er selbst mit Permakultur zu experimentieren begann.

Von Sepp Holzer kaufte er Saatgut, unter ihnen auch Samen vom **Waldstaudenkorn**, dem „Urroggen“, wie er ihn nennt. Nun vermehrt er ihn selbst. Das Waldstaudenkorn wird bis zu zwei Meter hoch und kann beispielsweise als Untersaat zwischen Obst oder Wein gesät werden. Abgeerntet eignet es sich hervorragend zum Keimen oder zum Brotbacken. Der Roggen hat 11,6 % Proteingehalt, und ist reich an Spurenelementen wie Kalium, Magnesium, Eisen und Zink sowie an wichtigen B-Vitaminen.



Weil der 7000 Jahre alte **Urroggen** so anspruchslos ist, wächst er auf kargsten Böden und sogar noch auf 2000 Metern Meereshöhe. Aussaat ist im Herbst oder im Frühjahr. Oehler empfiehlt, das Waldstaudenkorn im Frühjahr auszusäen und es dann im ersten Jahr zwei Mal abzumähen, bevor sich die Ähren bilden. Es wächst immer wieder gut nach. Das Gemähte kann als Viehfutter verwendet werden. „Im zweiten Jahr ist der Ertrag um bis zu 30 % höher und im Herbst kann man es dann zur Reife kommen lassen“, so Oehler. Da das Waldstaudenkorn ein Tiefwurzler ist, gibt es hinterher eine sehr gute Gare. Der Boden ist unkrautfrei und eignet sich anschließend hervorragend für Gemüse- oder Getreideanbau. Man kann das Urgetreide aber auch bis zu fünf Jahre nur abmähen und es dann erst zur Reife kommen lassen. Der Bauer oder Gärtner kann es selbst vermehren; er braucht also nicht auf teure Hybridsorten zurückgreifen und bleibt so unabhängig. Außerdem ergibt es einen reichen Strohertrag. Was das Urgetreide nicht verträgt, ist Gülle und Mist oder Handels-Dünger.



Seit einem Jahr berät Oehler beim Bioland-Verband Bauern, die sich für Perma-Kultur interessieren. „Mein Plan ist, einen **Hof als Versuchsanstalt für Permakultur** zu betreiben. Der müsste etwa 30 ha groß sein“, verrät Oehler seine Zukunftspläne. Das wilde Korn

kann man jetzt schon bei ihm bekommen. Helmut Oehler verschickt es in 25 kg-Säcken. Auch der Film über das Urkorn „Arterhalt in der Permakultur“ und Emmer-Saatgut (Urweizen) ist über ihn erhältlich.

www.permakulturberatung.de

25.06.2008

Firma: Bio-Markt.Info
Geschäftsführer: Herr Kai Kreuzer
Straße: Liebigstraße 12
PLZ/Stadt: D-36341 Lauterbach

Telefon: +49 (0) 66 41 / 51 98
Fax: +49 (0) 66 41 / 51 89
E-Mail: mail@bio-markt.info
Internet: www.bio-markt.info