

ETH-Professor Achim Walter möchte die Buchweizen-Körner (hier im Glas) gerne wieder auf Schweizer Feldern reifen sehen.

Buchweizen ist in der Ernährung heute völlig unwichtig. Zu Unrecht, sagt ETH-Professor Achim Walter. Der Forscher will dies ändern – nicht nur, weil ihm die Galettes so schmecken.



Ein altes Korn soll wieder

THOMAS COMPAGNO

Achim Walter kommt ins Schwärmen, wenn er an seine letzten Frankreich-Ferien denkt: «Dieses Nussige im Abgang der Galettes ist einmalig. Crêpes sind gut, aber Galettes sind himmlisch.» Der ETH-Professor ist Spezialist für Kulturpflanzen und in diese französische Spezialität* vernarrt. Dass dies allerdings der Grund für sein Faible für Buchweizen ist, wäre dann doch etwas weit hergeholt. Es gibt andere gute Gründe, diese fast verschwundene Kulturpflanze wieder anzubauen. Die für die menschliche Ernährung wichtigsten Kulturpflanzen Weizen, Mais und



Buchweizen reift sehr asynchron. Wenn die einen Körner schon überreif sind, sind andere auf dem selben Halm noch unreif.

Reis sind alle miteinander verwandt. Sie gehören zu den sogenannten Süssgräsern. Dazu zählen auch noch Hafer, Gerste, Roggen und Hirse. Krankheiten und Schädlinge können immensen Schaden anrichten, weil sie alle diese Süssgräser befallen können. «In der Wirtschaft würde man von einem Klumpenrisiko sprechen», sagt ETH-Professor Walter. Der Buchweizen hingegen gehört zu den Knöterichgewächsen. «Allein aus der Sicht der Versorgungssicherheit und der Biodiversität sollten wir auf verschiedenartige Pflanzen setzen», meint Walter.

Dass der Buchweizen heute in der Landwirtschaft nur noch

eine untergeordnete Rolle spielt, hat seine Gründe. Der vielleicht wichtigste: Buchweizen eignet sich nicht zum Backen, denn er enthält kein

«Buchweizen enthält kein Gluten.»

Gluten. Galettes lassen sich daraus machen, auch die Bündner Pizzoccheri, aber kein Brot. Diese Eigenart macht den Buchweizen dafür für Allergiker interessant, die unter Zöliakie leiden, also unter Gluten-Unverträglichkeit.

Die grössten Produzenten von Buchweizen sind Russland und China. Bis ins 19. Jahrhundert wurde er auch hierzulande verbreitet



FOTOS: HEINER H-SCHMITT, KEYSTONE

gedeihen

angebaut – in der Schweiz, in Deutschland, Frankreich, ja in ganz Europa und sogar in den USA und in Kanada. Heute wird er hierzulande nur noch auf sehr wenigen Hektaren angebaut.

Mit dem Projekt Buchweizen-Anbau, das im Rahmen einer Zusammenarbeit von Coop, ETH Zürich und ETH Zürich Foundation durch den Coop Fonds für Nachhaltigkeit unterstützt wird, soll sich das ändern. Der Kulturpflanzen spezialist Achim Walter will in Zusammenarbeit mit seinem Züchtungs-Kollegen Bruno Studer sowie weiteren Experten herausfinden, wie man das Korn, seinen Anbau und die Verwendung verbessern kann. Damit hat er sich viel vorge-

nommen, denn Buchweizen hat einen grossen Nachteil: Seine Körner reifen in grossen zeitlichen Abständen. Sind die ersten Körner schon nach wenigen Wochen erntereif, lassen sich die letzten bis zu zwei Monate mehr Zeit. Für eine industrielle Ernte mit dem Mähdrescher ist das schwierig. Ziel der Forschung sei es, Sorten zu züchten, die möglichst synchron reifen. «Wir wissen natürlich, dass das die Bauern seit Hunderten von Jahren versucht, aber nicht geschafft haben», hält Walter fest.

* Galettes sind den Crêpes ähnlich. Sie werden aber aus Buchweizen gemacht und pikant statt süss gegessen. Rezepte für Galettes oder Pizzoccheri finden Sie unter: www.coopzeitung.ch/buchweizen

Lebensmittel im Fokus der ETH-Forschung

Die ETH Zürich hat 2011 das «ETH World Food System Center» (WFSC) geschaffen. Das Kompetenzzentrum der Hochschule will über die verschiedenen Abteilungen hinweg und interdisziplinär die Forschungstätigkeit um die Themen Lebensmittelversorgung, Lebensmittelsicherheit, Verwendung von Lebensmitteln und Zugang zu Lebensmitteln angehen. Ziel der ETH ist es, mit diesem Ansatz zu einem weltweit beachteten Kompetenzzentrum zu werden und junge Forscher und Berufsleute in diesen wichtigen Fragestellungen optimal auszubilden. Die Stiftung der ETH, die ETH Zürich

Foundation, stellt dafür einen Teil der Finanzierung sicher, indem sie mit Coop und anderen Unternehmen und Stiftungen langjährige Partnerschaften eingetht.

Seit Anfang an ist Coop als Gast im WFSC vertreten. Coop unterstützt die Forschungsarbeiten im Bereich der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln in den nächsten fünf Jahren sowohl finanziell über den Coop Fonds für Nachhaltigkeit als auch mit Wissen aus dem Detailhandelsbereich. Ziel ist es natürlich, dass die gemeinsam gefundenen Lösungen dann nach Möglichkeit auch in die Praxis umgesetzt werden können.

Coop Fonds für Nachhaltigkeit Engagement für die Zukunft

Seit über zehn Jahren unterstützt der Coop Fonds für Nachhaltigkeit gesellschaftlich relevante Projekte in den Bereichen Ökologie und Soziales. Dazu gehören vor allem Forschungsprojekte in der biologischen Landwirtschaft, die Entwicklung von umweltschonenden Produktionsmethoden, CO₂-Kompensationsprojekte, der Aufbau von neuen nachhaltigen Produktangeboten und Leistungen

sowie Ausstellungen und Events, mit denen die Öffentlichkeit sensibilisiert werden soll. Mit diesem Engagement will Coop den Konsum auf lange Frist nachhaltiger gestalten und innovative Lösungen fördern. Der Fonds investiert pro Jahr 15 Millionen Franken in rund 60 verschiedene Projekte.

link

www.coop.ch/fonds