# Lungau rettet uralten Weizen für neue Saat

**Nein, nicht Dinkel, sondern Binkel! Diese Getreideart wird in Tamsweg wieder angebaut. Viele fleißige Hände haben ganze Arbeit geleistet.**

THOMAS AUINGER

**TAMSWEG.** Eigenes Getreide ist für Salzburg Mangelware. Der einzige Bezirk, der dem Mangel stärker entgegenwirkt, ist der Lungau. In einem weiteren Projekt ging es um den Binkel, auch Zwerg- oder Pfahlweizen genannt. Er ist neben Einkorn und Emmer die drittälteste Weizenform und damit ein echtes Urgetreide, wissen Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule Tamsweg. Binkel wurde in alpinen Höhenlagen bis in die 1950er-Jahre angebaut.

Aus zehn Kilogramm aus einer Gendatenbank in Tirol für die Aussaat im Lungau wurden im Vorjahr 120 kg. Für die vor dem Aussterben stehende Sorte seien „die 120 Kilo von unschätzbarem Wert", erklärt Schuldirektor Mathias Gappmaier. Umso mehr, als in Bayern der Hagel einen Binkelversuch vernichtet habe. Fast das gleiche Schicksal habe die Anbaufläche eines Bauern in St. Margarethen im Lungau erlitten.

Ein gar nicht so kleines Problem galt es zu lösen. Die Mähbreite des Dreschfahrzeugs reichte über den Streifen des Binkelfelds hinaus, sodass sich Hafer darunter mischte. Das ist ein Fall für Spezialisten: Körnchen für Körnchen trennten Beschäftigte der Lebenshilfe in Tamsweg den guten Binkel vom – in diesem Fall – nicht erwünschten Hafer. Das Ergebnis: fünf sortenreine Säcke Binkel, die heuer Anfang Mai für die neue Aussaat verwendet werden können. „Das Wissen, hier ein ganz besonderes Getreide in Händen zu halten und einen Beitrag zur Wiederentdeckung des alten Korns zu leisten", habe die Mitarbeitenden unglaublich angespornt, sagt Lebenshilfe-Werkstättenleiter Norbert Planitzer.

Der Binkelanbau im UNESCO-Biosphärenpark Lungau ist ein grenzüberschreitendes Euregioprojekt mit Bayern, insbesondere dem Berchtesgadener Land, und Tirol. Das Ziel sei, alte Getreidesorten zu kultivieren und selbst wieder in der Region anzubauen, sagt Biosphärenpark-Referentin Sophie Waldmann. Und zwar über das eigentliche wissenschaftliche Projekt hinaus.

Dessen Abschlusspräsentation wird am 17. März stattfinden. Dabei geht es vor allem auch um die Ernährung und die Gesundheit, um Ergebnisse aus dem Labor, Backeigenschaften, ernährungs- und verträglichkeitsrelevante Inhaltsstoffe.

Gisela Walzer sortierte Haferkörner aus, damit reiner Binkel übrig blieb. BILD: SN/LEBENSHILFE TAMSWEG

## Urgetreide aus Tirol in Tamsweg vermehrt

**Der Binkel zeichnet** sich durch kleine kompakte Ähren aus. Er wächst bis zu eineinhalb Meter hoch. Der an der Landwirtschaftsschule kultivierte begrannte Tiroler Frühe Binkel zählt zu den Sommergetreidesorten, wurde Ende April 2021 angebaut und Anfang September geerntet. Die Ernte zählt zu den ertragreichsten auf den Versuchsflächen.

BILD: SN/LFS TAMSWEG

trendmaker. MODE · TRACHT 25 Jahre anziehend

Für unsere Firmenzentrale in Hallein / Taxach suchen wir zum sofortigen Eintritt eine/n

**Sachbearbeiter/in** Teilzeit 20 Std./Woche

Ihre Aufgaben:
- Allgemeine Bürotätigkeit
- Wareneingabe
- Gutes Zahlenverständnis
- Vertretungsweise Warenübernahme

Ihr Profil:
Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung und verfügen über gute EDV-Anwenderkenntnisse.
Sie arbeiten zielorientiert, selbstständig und zuverlässig.

Mindestgehalt beträgt brutto € 1.800,– / Monat auf Basis Vollzeit.
Bereitschaft zur Überzahlung je nach Berufserfahrung und Qualifikation.

Wenn Sie gerne in einem kleinen Team mitarbeiten möchten, dann bewerben Sie sich bitte unter:

**trendmaker. Modehandels GmbH.**
Steingrabenweg 6, 5400 Hallein/Taxach, office@trendmaker.at