



Umweltschutz schmeckt bei Heger richtig gut

VON GISELA KELLER

Wenn die Getreideernte im Hinterland des westlichen Bodensees eingefahren ist, kommen die Mitglieder des regionalen Netzwerks Linzgaukorn traditionell zum Erntetreffen zusammen: 14 Landwirte, zwei Bäcker, ein Konditor und der Müller. Bäckermeister Roland Heger hat vom Treffen gute Nachrichten mitgebracht: „Die Getreideernte ist sehr gut ausgefallen, sowohl von der Menge als auch von der Qualität her“, berichtet er.

Nicht nur gut für Landwirte

Roland Heger macht seit vielen Jahren beim Projekt Linzgaukorn mit und ist überzeugt: „Es ist gut für die Landwirte, für die Umwelt, für mich und meine Mitarbeiter und nicht zuletzt für meine Kunden“. Mit den Landwirten arbeite Linzgaukorn nachhaltig und langfristig zusammen und zahle unabhängig vom aktuellen Weltmarktpreis faire Preise, von denen die Betriebe auch leben können, erklärt er weiter.

Alle beteiligten Landwirte arbeiten nach den Richtlinien des Qualitätszeichens Baden-Württemberg, ergänzt durch von Linzgaukorn selbst aufgestellte Regeln. Es wird kein gentechnisch verändertes Saatgut eingesetzt, kein Klärschlamm und



keine Wachstumsregulatoren. Manche der beteiligten Betriebe produzieren nach Bioland- oder Demeter-Richtlinien.

Artenvielfalt auf den Feldern

„Seit zwei Jahren setzt kein einziger Linzgaukorn-Betrieb mehr Glyphosat ein“, berichtet Roland Heger außerdem. Mehrgliedrige Fruchtfolgen

tragen zur Bodengesundheit und Artenvielfalt auf den Feldern bei. Ackerrandstreifen, die mit einer eigens entwickelten Blümmischung eingesät werden, blühen von Frühjahr bis Herbst und ernähren Insekten. Von Steinhäufen aus Feldsteinen profitieren auch Eidechsen und Blindschleichen. Erfreut berichtet der Bäckermeister,

dass nach Untersuchungen der Bodenseestiftung die Biodiversität auf den Feldern der Linzgaukorn-Landwirte bereits deutlich gestiegen sei.

Bäckerei nimmt Linzgaukorn

In der Stelzenmühle in Eggmannsried bei Ravensburg wird aus dem umweltfreundlich angebauten Weizen, Rog-

gen, Dinkel, Hafer sowie der alten Getreidesorte Emmer das Linzgaukorn-Mehl produziert, das in der Bäckerei Heger verarbeitet wird und für Hobbybäcker auch kiloweise erhältlich ist. Die kurzen Wege zwischen Getreidefeld, Mühle und Bäckerei reduzieren den Energieverbrauch und tragen so zusätzlich zum Schutz der Um-

„Seit zwei Jahren setzt kein einziger Linzgaukorn-Betrieb mehr Glyphosat ein.“

Roland Heger, Bäckermeister

welt bei. In Hegers Backstube im Bürglen wird ausschließlich Mehl von Linzgaukorn zu einer großen Auswahl an Broten, Brötchen, Kuchen, Torten und pikantem Gebäck verarbeitet, und zwar auf traditionell handwerkliche Art. Passend zur Jahreszeit werden dort derzeit auch leckere Zwiebel-Dinnele gebacken – und feine Zwetschgenkuchen, natürlich mit Zwetschgen aus Immenstaad.

Sauerkraut- und Senfbrot

Immer wieder hat Bäckermeister Roland Heger seiner Kundschaft auch recht Ungewöhnliches zu bieten: So gibt es jetzt im September im wöchentlichen Wechsel saftiges Sauerkrautbrot und würziges Senfbrot mit Käse als „Brot der Woche“. „Das Senfbrot habe ich zum Erntetreffen mitgebracht“, berichtet Heger, „Es hat ein ganz besonderes Aroma und hat allen sehr gut geschmeckt“. Vor allem zum Vesper empfiehlt der Bäckermeister seine neueste Spezialität – mit pikantem Belag oder auch einfach nur mit Butter.

Ob Zwiebel-Dinnele, Zwetschgenkuchen, Brot, Brötchen oder Kuchen – in Roland Hegers Bäckerei wird nur mit Linzgaukorn gebacken. BILD: GISELA KELLER

Wannenerneuerung ohne Fliesenschaden
Wanne auf Wanne
 Badewannen – Duschwannen
 inklusive neuem Ablauf!
 Nähere Infos:
www.wannenspezialist.de
K. H. Böhme
 Hersbergweg 22 · 88090 Immenstaad · Telefon 0 75 45 / 94 28 46

SCHADOW
 AUGENOPTIK & HÖRAKUSTIK
 ist jetzt
MATToptik · akustik
 Bachstraße 8a
 88090 Immenstaad
 Tel: 07545 2797
www.matt.de

Bodenbeläge

- Textile Beläge
- Elastische Beläge
- Vinyl, Linoleum
- Teppiche
- T. 07545-6812

BODENSEE BELÄGE AM SEE
 VERKAUF und VERLEGUNG
 88090 Immenstaad Bürglen 9
 Beratungszeiten:
 Mo-Fr: 10:00 - 12 Uhr
 Mo Di Do Fr: 14:30 - 18 Uhr

Parkettböden

- Massivparkett
- Fertigparkett
- Renovierungen
- Treppenstufen
- T. 07545-3023

Bodensee/ FERIENZEITUNG
bodenseeferien.de

25 JAHRE
 BODENSEE FERIENZEITUNG

/erleben/erholen/erfahren

Freizeit- und Ferientipps rund um den Bodensee.

Erhältlich in Ihrem **SÜDKURIER Service-Center** oder gebührenfrei anrufen unter: **0800 880 8000**

Ihre Ansprechpartnerin:

Für die Gebiete Friedrichshafen, Oberteuringen und Immenstaad

Vera Elbs

Karlstraße 35, 88045 Friedrichshafen
 Tel.: (07541) 7070-5722
 E-Mail: vera.elbs@suedkurier.de
www.suedkurier-medienhaus.de

SÜDKURIER