

Uralte Weizen - Limets

Автор(и): Растителна защита
Дата: 24.11.2014 Брой: 11/2014



In den letzten 10–15 Jahren hat das Interesse an Einkorn – einer alten Getreideart – bei einer Reihe privater Landbesitzer und Landwirte aus verschiedenen Regionen des Landes im Zusammenhang mit den ernsthaften Veränderungen in der bulgarischen Landwirtschaft zugenommen. Neben spezialisierten landwirtschaftlichen Veröffentlichungen wurde es auch in Programmen des bulgarischen Rundfunks und Fernsehens thematisiert, wobei oft die Frage aufgeworfen wurde, warum Einkorn in Bulgarien nicht mehr angebaut wird.

Im Jahr 2002 wurde ein für Bulgarien recht ernsthaftes Pilotinvestitionsprojekt entwickelt – Bulfaro für den Anbau von ökologisch sauberem Weizen der alten Sorte Farro mit garantiertem Abkauf auf den Märkten der EU und der USA. Das Projekt wurde von der "Nord Shipping" Ltd. Russe, Bulgarien, gemeinsam mit dem American Investment Program for Bulgaria – Kalifornien, USA und dem Institut für Getreidekulturen - Rom, Italien vorgestellt. Dieses ausgezeichnete Projekt kam jedoch aus uns unbekannten Gründen nicht zustande.

Nach der Klassifikation des russischen Wissenschaftlers K. A. Flaksberger von 1929, ergänzt im Jahr 1935, existieren folgende Einkorn-Arten: Wildes Einkorn (einkörnig) – *Triticum aegilopoides* Bal.(Link.) = *Tr. spontaneum* Flaksb., Wilder Emmer (zweikörnig) - *Tr. dicocoides* Korn., Kultiviertes Einkorn (einkörnig) – *Tr. monococcum* L., Kultivierter Emmer (zweikörnig) – *Tr. dicoccum* Schubl. (Schränk).

In Westeuropa wird auch der hexaploide Dinkel – *Tr. spelta* L. zur Einkorn-Gruppe gezählt.

Einkorn (*Tr. monococcum* L.). Die Ähren dieses Einkorns sind klein bis mittelgroß. Die Ähre hat eine brüchige Spindel und zerfällt bei Reife in Ährchen. In der Regel enthält jedes Ährchen ein Korn.

Einkorn ist eine kleine Pflanze, die kaum lagert. Es sind Formen verbreitet, die nicht wärmebedürftig und sehr trockenheitsresistent sind. Es zeichnet sich durch eine hohe Resistenz gegen Pilzkrankheiten aus, weshalb der weltbekannte russische Genetiker Nikolai Vavilov *Tr. monococcum* als Akkumulator komplexer Immunität definierte.

Aufgrund seiner geringen Produktivität, schwierigen Dreschbarkeit und brüchigen Ähre ist es für die Produktion nicht von Interesse.

Hier werden einige Ergebnisse aus der Prüfung von Einkorn im Saatguthaus "Sadovo" vorgestellt. Im ersten Jahr erfolgte die Aussaat kreuzweise in zwei Richtungen Ende Oktober mit einer Aussaatstärke von 20 -25 kg/Dekar. Das Saatgut wurde nicht behandelt. Es wurde keine Düngung oder Spritzung mit Herbiziden, Fungiziden und Insektiziden durchgeführt. Es wurde eine sehr gesunde Ernte auf 40 Dekar angebaut, von der ein durchschnittlicher Ertrag von 217 kg/Dekar erzielt wurde.

Im Jahr 2012 wurden in Demonstrationsversuchen im Saatguthaus "Sadovo" folgende Erträge erzielt: Dorf Paskalevo, Region Dobrich – 100 kg/Dekar, Dorf Ovcha Mogila, Region Veliko Tarnovo – 108 kg/Dekar, Dorf Okop, Region Yambol – 123 kg/Dekar, Dorf Dobrich, Region Elhovo – 300 kg/Dekar, Dorf Ceretelevo, Region Plovdiv - 277 kg/Dekar und Stadt Opaka, Region Targovishte – 390 kg/Dekar. Der durchschnittliche Ertrag aus den 6 Versuchen beträgt 216,3 kg/Dekar.

Das Korn ist durch folgende Kennzahlen charakterisiert: Tausendkornmasse - 31,86 bis 32,52 g, Hektolitergewicht – 45,6 bis 59,8 kg und Nassklebergehalt - 16,0 %.

In einer weiteren Serie von drei Versuchen wurden folgende Ergebnisse verzeichnet: Saatguthaus "Sadovo" - 200 kg/Dekar, Dorf Känchevo, Region Kazanlak – 118 kg/Dekar und der niedrigste Ertrag wurde im Dorf Panicherevo erzielt - 54 kg/Dekar. Der durchschnittliche Ertrag aus diesen drei Versuchen beträgt 124 kg/Dekar.

Emmer (*Tr. dicoccum* Schrank) ist eine Art, der Genetiker und Züchter großes Interesse entgegenbringen, aufgrund ihres breiten Polymorphismus, ihrer hohen Vitalität und Immunität und insbesondere ihrer Anspruchslosigkeit gegenüber den Anbaubedingungen. Sie zeichnet sich durch gute Fröhreife aus. Sogar ultra-

frühreife Proben wurden identifiziert. Ein wichtiges Merkmal ist die Krankheitsresistenz – gegen Rost und Mehltau. So ist die indische Sorte Khapli eine Quelle der Immunität gegen Schwarzrost. Emmer zeichnet sich durch seine hohe Resistenz gegen Flugbrand aus. Er wird nicht von der Weizengallmücke befallen. Darüber hinaus weist er einen hohen Proteingehalt im Korn auf, der bis zu 23,9 % erreicht, und einige Proben besitzen auch eine hohe Trockenheitsresistenz.

Die Ähren dieses Einkorns sind dicht, wobei ihre Seitenansicht breiter ist als die Vorderansicht. Das Ährchen enthält normalerweise zwei Körner. Es wird für Nahrungs- und Futtermittel verwendet. In puncto Dichte ist die Ähre dem Hartweizen ähnlich, aber viel schmaler. Aufgrund seiner wertvollen Eigenschaften ist Emmer von bestimmtem Interesse für die Weizenzüchtung. Es gibt eine Reihe von Sorten dieser Art auf der Welt, wobei die Sorten Vernal und Khapli besonders interessant sind.

Die bekannteste Sorte aus der Emmer-Gruppe ist Farro – von Pharaos, da man glaubt, dass im Altertum die Pharaonen diesen Weizen aßen und während des Römischen Reiches er die Hauptnahrung der römischen Soldaten war. Charakteristisch für diesen Weizen ist, dass er als halbprimitiv, halbwild wächst, was ihn extrem resistent gegen alle Arten von Krankheiten und Schädlingen, Trockenheit, Kälte, Regen usw. macht. Die Natur hat diese Art perfektioniert, um zu überleben. Aufgrund seiner Widerstandsfähigkeit ist eine Behandlung mit Herbiziden nicht notwendig. Das Wurzelsystem von Farro ist viel kräftiger als das von gewöhnlichem Weizen. Dadurch absorbiert Farro viel mehr Nährstoffe und Feuchtigkeit aus dem Boden und benötigt keine Düngung. Aufgrund seiner Widerstandsfähigkeit und Vitalität kann Farro auf anspruchslosen Terrains gedeihen – nicht besonders fruchtbaren Böden und halbbergigen Regionen mit einer Höhe von 1200 – 1400 m.

Aufgrund der Krankheitsresistenz von Farro ist eine jährliche Fruchtfolge nicht notwendig; normalerweise wird folgendes Schema angewendet: drei Jahre Farro, ein Jahr eine andere Kultur, und wieder drei Jahre Farro. Farro-Weizen ist besonders beliebt in Italien und findet außergewöhnlich breite Anwendung in der traditionellen italienischen Küche zur Zubereitung von Suppen, für proteinreiche Grützen, für die Herstellung von Cornflakes und anderen. Das Korn ist eine gute Alternative zu Reis und anderen gekochten Getreiden. Es ist besonders geeignet für Kinder-Getreidenahrung aufgrund seines hohen Proteingehalts.