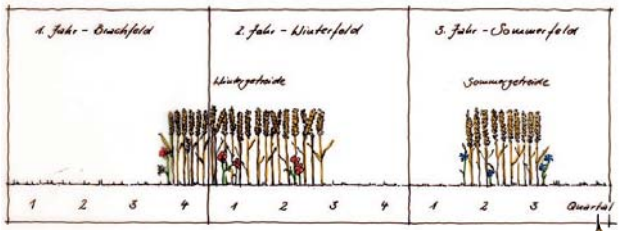
Ackerbau im Wandel

Die Dreifelderwirtschaft prägte den Ackerbau bis etwa 1850. Sie sah die Aufteilung der Feldflur eines Dorfes in drei Bewirtschaftungseinheiten oder Zelgen (Wintergetreide, Sommergetreide, Brachzelge) vor. Jeder Bauer besaß eine oder mehrere Ackerparzellen innerhalb der drei Zelgen. Diese waren in einem rotierenden System einheitlich zu bewirtschaften (Flurzwang). In jeder Zelge erfolgte nach einer zweijährigen Anbauphase ein Jahr ohne Anbau, die sogenannte Schwarzbrache. Das Brachfeld diente meist als Viehweide. Durch die Einarbeitung des Viehdungs und die hier wachsenden Ackerwildkräuter am Ende des Brachejahrs wurden dem ausgelaugten Ackerboden wieder Nährstoffe zugeführt.



Anbauzyklus im Rahmen der Dreifelderwirtschaft

Zur Zeit der Dreifelderwirtschaft baute man in Bühlertann und Bühlerzell als Wintergetreide hauptsächlich Dinkel, Roggen und als Sommergetreide Hafer an. Der robuste Dinkel verträgt das rauhe Klima recht gut und ist relativ unempfindlich gegenüber Pilzerkrankungen. Sein großer Vorteil: er kann – bei anhaltender nasser und kalter Witterung in den Sommermonaten – auch „grün" (unreif) geerntet werden. Die gerösteten milchreifen Körner bezeichnet man als Grünkern. Dinkel stellt die Grundlage für viele traditionelle Gerichte dar. Dazu zählen die Hohenloher Dinkelsuppe oder die Dinkelküchle. Hildegard von Bingen schrieb im 11. Jhd. über den Dinkel:

„Der Dinkel ist das beste Getreidekorn. Dem, der ihn genießt, bereitet er ein rechtes Fleisch und gutes Blut. Er gibt ein aufgewecktes Gemüt und Frohsinn."

Roggen

Hafer

Roggen wurde als Brotgetreide, Hafer als Pferdefutter genutzt. Hafer gilt in der Getreidefruchtfolge als Gesundungsfrucht, da er die Übertragung von Krankheiten und Schädlingen verhindert.

Dinkel

Neuerungen im 18. Jahrhundert

In der zweiten Hälfte des 18. Jhd. wurde die Schwarzbrache von der sogenannten besömmerten Brache abgelöst. Damit einher ging die Einführung der Stallhaltung. Durch den Anbau von Ackerfutter (z.B. Schmetterlingsblütler wie Wicken, Klee oder Luzerne) auf dem Brachfeld konnte der Viehbestand aufgestockt werden. Schmetterlingsblütler reichern zudem den Boden mit Nährstoffen an – sie können mittels Knöllchenbakterien im Wurzelbereich Luftstickstoff im Boden binden. Der Anbau von Schmetterlingsblütlern und zusätzliche Düngung mit Stallmist führten zu einer erheblichen Steigerung der Ernteerträge. Auch der berühmte Bauernpfarrer Johann Friedrich Mayer warb in seinem 1773 veröffentlichten „Lehrbuch für Land- und Haußwirthe" für einen besseren Umgang mit den Brachflächen. Er forderte die Bauern auf, die Bodenfruchtbarkeit durch das Ausbringen von Mist, Gülle und Gips zu verbessern. Gips zieht die Feuchtigkeit an und führt somit die im Bodenwasser gelösten Nährstoffe den Pflanzenwurzeln zu. Gegenüber dem Auftreten von Pflanzenschädlingen waren die Bauern aber weiterhin machtlos, so dass oftmals keine ausreichenden Erntemengen für die Eigenversorgung erzielt werden konnten.

„Das Erzeugnis an Brodfrucht entspricht nicht ganz dem eigenen Bedürfnisse." (aus: Oberamtsbeschreibung Gaildorf, 1852)

Ein Bild aus vergangenen Tagen: Getreideernte in Bühlerzell - der Bauer mäht das Getreide, Frau und Kind binden die Garben.
(mit freundlicher Genehmigung der Gemeinde Bühlerzell)

Moderner Ackerbau

Heute gehört die Dreifelderwirtschaft längst der Vergangenheit an und auf den Äckern in Bühlertann und Bühlerzell findet man überwiegend Winterweizen und Wintergerste. Als Sommerfrucht dominiert der Mais. Die Landwirtschaft wird schon seit einiger Zeit stark von Rentabilitätsüberlegungen bestimmt. Es werden bevorzugt diejenigen

Weizen

Gerste

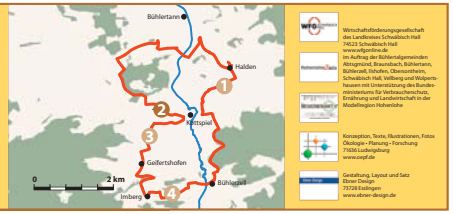
Weibliche und männliche Blüte beim Mais

Getreidesorten kultiviert, die den größten Gewinn versprechen. Die Anfälligkeit gegenüber Schädlingsbefall oder die Abhängigkeit vom Boden spielen aufgrund des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln und Mineraldünger nur noch eine untergeordnete Rolle. Mais und Wintergerste finden hauptsächlich in der Viehmast Verwendung. Der Weizen wird vornehmlich als Brotgetreide genutzt. Weizenmehl bildet beispielsweise auch die Basis für eine hohenloher Spezialität – den Blootz. Es handelt sich dabei um einen salzigen oder süßen Blechkuchen aus Hefeteig. Er wird nach dem Brot in der Restwärme des Ofens gebacken. Im Bühlerzeller Ortsteil Geifertshofen befindet sich übrigens noch ein altes Dorfbackhäusle mit Holzbackofen. Mit etwas Glück und Überredungskunst bekommt man hier vielleicht ein Versucherle vom ofenwarmen Blootz.

Ob salzig mit Zwiebeln und Speck oder süß mit Äpfeln und Zwetschgen – frischer Blootz kommt immer gut an.

2

Tafel 1: Schwein gehabt - das „Mohrenköpfle"
Tafel 2: Ackerbau im Wandel
Tafel 3: Ein Hohenloher in Paris
Tafel 4: Streuobstwiesen - die Heimat des „Mouschds"



Wirtschaftsförderungsgesellschaft des Landkreises Schwäbisch Hall mbH, 74523 Schwäbisch Hall, www.wfgsha.de
im Auftrag der Bühlertalgemeinden Abtsgmünd, Braunsbach, Bühlertann, Bühlerzell, Schrozberg, Obersontheim, Schwäbisch Hall, Vellberg und Wolpertshausen mit Unterstützung des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft in der Modellregion Hohenlohe

Konzeption, Texte, Illustrationen, Fotos Ökologie – Planung – Forschung 71636 Ludwigsburg www.oeepf.de

Gestaltung, Layout und Satz Ebner Design 73728 Esslingen www.ebner-design.de