

Fast vergessene Weizensorte aus Haar wiederbelebt

Eglfinger Zimbern kehrt nach Jahrzehnten auf die Felder und in den Ofen zurück

Eine fast vergessene Landweizensorte aus Haar erlebt ihr Comeback: Der **Eglfinger Zimbern**, früher in der Region beheimatet, wird seit fünf Jahren wieder angebaut, vermahlen und als Brot gebacken. Was einst von den Feldern verschwunden war, ist heute ein Beispiel für regionale Ernährung, Biodiversität und nachhaltige Landwirtschaft.

Ausgangspunkt waren gerade einmal **sechs Kilogramm Saatgut**, die der Habeker Hof in Haar vor fünf Jahren von der **Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft** erhielt. Mit viel Geduld und Überzeugung wurde die alte Sorte vermehrt und wieder an die lokalen Bedingungen angepasst.

„Der Eglfinger Zimbern gehört zu Haar – und wir wollten ihn nicht verloren geben“, sagt Roland Habeker. „Heute sehen wir, dass diese alte Sorte den hiesigen Boden- und Klimabedingungen hervorragend gewachsen ist.“

Der **ungespritzte Anbau** erfolgt besonders bodenschonend auf den kiesigen Böden der Region. Dabei zeigt sich ein bemerkenswerter Vorteil: Der Eglfinger Zimbern kommt **mit Trockenheit deutlich besser zurecht als moderne Weizensorten** – ein Aspekt, der angesichts des Klimawandels zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Vermahlen wird das Getreide in der **Hofbräu-Kunstmühle München** – auf **über 100 Jahre alten Mahlstöcken**. Das daraus entstehende Mehl wird im **Hofladen in Haar** verkauft. Zusätzlich wird **einmal pro Woche ein reines Sauerteigbrot** aus Eglfinger Zimbern gebacken.

Der besondere Stellenwert der Sorte ist inzwischen auch offiziell anerkannt: Der **Eglfinger Zimbern steht auf der Roten Liste gefährdeter einheimischer Nutzpflanzen** und ist als „**Arche-Passagier**“ bei **Slow Food** gelistet – einer internationalen Bewegung zum Erhalt regionaler und traditioneller Lebensmittel.

„Mit dem Eglfinger Zimbern zeigen wir, dass alte Sorten keine Nostalgie sind, sondern Teil der Lösung für eine nachhaltige Landwirtschaft und regionale Ernährungssicherheit“, so Roland Habeker.

Der Eglfinger Zimbern ist heute nicht nur ein landwirtschaftliches Projekt, sondern ein Stück **gelebter Regionalgeschichte** – vom Korn über das Mehl bis zum Brot.