

### Der Buchweizen, eine beachtenswerte Getreidefrucht.

Hatten Sie eine Anregung zur Kultur des Buchweizens für zweckmäßig? schreibt mir Frau Professor U. B. und gibt dazu gleich eine Anleitung, die vollkommen richtig ist und wohl verdient, wiedergegeben und beachtet zu werden. Die Pflanze, die wahrscheinlich aus den Gebirgen Mittel- und Ostasiens stammt, ist sehr genügsam und kommt da noch fort, wo andere Getreidearten nicht mehr oder zum Teil nur ganz mäßig gedeihen, z. B. auf Heide- und Sandböden, ja auch in höheren Lagen, etwa auf dem Hunsrück oder im Schwarzwald; auf selbst geringen Bodenarten gibt die Frucht noch sehr viel aus. Aus dem elterlichen Hause ist der Frau Professor in Erinnerung, daß sie durch Vermittlung russischer Verwandter öfters Buchweizengrüße und Buchweizenmehl erhielten, und daß daraus sehr nahrhafte und wohlgeschmeckende Gerichte bereitet wurden. In nordischen Ländern, auch in Nordamerika bildet der Buchweizen ein sehr geschätztes Nahrungsmittel, wie das vor Jahrzehnten auch in Deutschland der Fall war. Namentlich wurde Buchweizen viel in Norddeutschland in trockener Bodenlage angebaut und ich weiß aus meiner Kindheit, daß Buchweizengrüße und Buchweizenmehl ein ganz beehrtes und gesundes Nahrungsmittel war und meist als Suppe oder auch in konsistenterer Form, wie etwa Pudding mit Saft, mit Milch gegessen wurde. In den Niederlanden bildet Buchweizen noch immer einen wichtigen landwirtschaftlichen Artikel. Wie in Norddeutschland und bei den Slawen ist er in manchen Tälern der Ostalpen eine beliebte Brotfrucht, so besonders in Tirol, wo er

Blent heißt (aus dem italienischen Polenta) und das aus feinem Mehl hergestellte Gericht „Sters“ genannt wird. Rußland ist aber das eigentliche Land des Buchweizens und die aus ihm bereitete Grüße, die „Kascha“, die zu Festzeiten in gewichtigen Mengen verspeisten „blini“, d. h. Pfannkuchen aus Buchweizenmehl, bilden die unentbehrliche nationalrussische Kost.

So ganz verloren gegangen ist uns die Kultur des Buchweizens doch nicht. Es gab zwar eine Zeit, und die sich für Landbau interessierenden Kreise werden sich daran erinnern, wo man überall in deutschen Landen die eigenartigen niedrigen Felber mit den roten Pflanzenstengeln und den weißen oder rötlichen Blüten des Buchweizens, vielfach „Heidentorn“ genannt, beobachten konnte. Auch als „Laternkorn“ ist der Buchweizen bekannt, was darauf hindeutet, daß er wohl von jenen wilden mongolischen Stämmen in die Gegend des Schwarzen Meeres gebracht wurde und als Brotfrucht der Tataren sich einbürgerte. Deutsche Botaniker brachten die Frucht im 18. Jahrhundert aus Sibirien nach Petersburg, von wo aus sie in Europa verbreitet wurde. Da diese Art aber ein bitteres und schwärzeres Mehl liefert als der gemeine Buchweizen, wird sie meist nur zu Grünfutter verwendet. In landwirtschaftlichen Samenverzeichnissen werden in der Regel zwei Sorten geführt, der silbergraue Buchweizen (meist importiert) und der braune Buchweizen, das eigentliche Heidentorn. Zur Gewinnung von großen Mengen Grünfutter benötigt man fast ausschließlich den silbergrauen Buchweizen, eine sich sehr kräftig entwickelnde, stark belaubte Sorte. In den Bodenansprüchen nicht wählerisch, erträgt er auch längere Dürre, liebt aber humoses Land. Die Vegetation ist kurz, die Aussaat kann von April bis August erfolgen, er wird meist breitwürzig ausgesät und man braucht pro Morgen bis 30 Kg. Von der besten Saat kosten 50 Kg. etwa 30 Mark.

Überall gibt es Gändereien, wo anderes Korn gar nicht oder nicht gut gedeiht, hier sollte der Buchweizen wieder eingeführt werden, seine Verwendung ist überaus nützlich. Gemahlen mit Weizenmehl vermischt gibt er auch ein ausgezeichnetes Brot und außer den bereits angeführten Verwendungsarten hat er denselben Wert wie Gerste und als Pferdesutter einen größeren als Hafer. Jedenfalls ist die Anregung sehr beachtenswert.

August Siebert, Frankfurt a. M.