

Hirse in Brandenburg: In der Lehr- und Forschungsstation Wilmersdorf bei Angermünde werden auf Versuchsfeldern 34 teils seltene Sorten des Ur-Getreides angebaut. Praktiker und Wissenschaftler forschen hier über Anbaumethoden, Klimaresistenz und Ernährungswert. Fotos (4): Daniela Windolff

Man kennt sie aus dem Märchen vom süßen Brei und als Vogelfutter für Wellensittiche und Co.: die Hirse. Jetzt könnte das fast vergessene Urgetreide in Brandenburg eine Renaissance erleben. Übertrumpft die heimische Hirse künftig das südamerikanische Quinoa als Superfood? Verdient hätte sie es. Hirse hat im Vergleich zu anderen verbreiteten Getreidearten viele Vorzüge: Sie ist trockenheitsresistent, relativ anspruchslos, verbessert mit ihren tiefen Wurzeln die Bodenstruktur und ist super gesund. Hirse ist nicht nur glutenfrei, sondern auch besonders reich an Mineralstoffen, Vitaminen und Proteinen. Besonders für Vegetarier und Veganer ist Hirse eine gute Eisenquelle. Nicht zuletzt sättigt sie lange.

Dass Hirse schnell satt macht, erschwinglich ist und ihr Anbau auch auf relativ mageren Böden gelingt, wussten schon unsere Vorfahren. Hirse stand seit vielen Jahrhunderten auf dem täglichen Speiseplan der Menschen und ernährte vor allem die Landbevölkerung. Bis sie hierzulande von Weizen, Roggen, Kartoffeln und Agrarsubventionen verdrängt und inzwischen nahezu vergessen wurde.

Doch jetzt gewinnt Hirse in Brandenburg angesichts des Klimawandels wieder an Bedeutung. In der Uckermark, genauer im Angermünder Ortsteil Wilmersdorf, reifen derzeit 34 verschiedene Hirsesorten, darunter sehr alte, fast verschwundene Sorten, die in Genbanken gerettet werden. Rispen-, Kolben-, Perl- und Sorghum-Hirsen in Sorten wie Wodka, Silberhirse, Rote Flatter, Lisa, Tiroler, Palatoskoje, DDR Set6 und viele andere wachsen auf einem Acker der Lehr- und Forschungsstation Wilmersdorf.

Dort forscht und experimentiert die Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE) in Kooperation mit dem Verein zur Erhaltung und Rekultivierung alter Nutzpflanzen in Greiffenberg (VERN), dem Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung (ILU), dem Julius-Kühn-Institut – Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen (JKI) sowie Landwirten nicht nur aus der Region, sondern aus ganz Brandenburg. Viele Partner, viel Wissenschaft und noch mehr Praxis, vereint in einem Projekt „Hirse in Brandenburg“.

Das Projekt läuft drei Jahre. Gestartet 2024, werden regelmäßig vor Ort die Ergebnisse und Erfahrungen ausgewertet und diskutiert. Es geht im Projekt, wie der Name verrät, um die Wiederbelebung der Hirsekultur in Brandenburg unter veränderten Klimabedingungen, erklärt Projektmitarbeiterin im ILU Dr. Andrea Lüdger. Dabei werden Anbauversuche und umfangreiche Analysen zu Eiweißgehalt, Kohlenhydraten, Fetten, Mineralstoffen und Spurenelementen durchgeführt. Ziel sei es, die Eignung verschiedener Hirsearten, insbesondere der Rispenhirse, als Lebensmittel und Futtermittel auf wissenschaftlicher Basis zu bewerten und Empfehlungen für die Anbaupraxis zu geben.

Spätestens seit dem Zweiten Weltkrieg ist die Hirse hierzulande nahezu verschwunden, auch aus den Küchen. Statt Hirse dominieren dort heute Weizen, Reis und als neue Food-Trends Couscous und Quinoa. Letzteres ist ein Pseudogetreide aus den südamerikanischen Anden. Allerdings schneiden gängige Kulturen in der Landwirtschaft Brandenburgs angesichts des spürbaren Klimawandels mit Dürre und Wetterextremen immer schlechter ab.

Hirse trotz dem Klimawandel

Das Projekt „Hirse in Brandenburg“ erforscht nun, ob Hirse eine Alternative für die Brandenburger sandigen Böden, den Klimawandel und auch für das wachsende Bewusstsein für Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung sein kann. Doch gibt es viele offene Fragen, die sich mit dem Anbau, der Ernte, den Qualitätsanforderungen bis zur Vermarktung des Produktes beschäftigen.

Hirse ist noch eine Nische, vorrangig im ökologischen Anbau. Bisher wird in Brandenburg auf nur rund 300 Hektar Hirse kommerziell angebaut, vorwiegend für Futter, informiert Rudi Vögel vom VERN. Zum Vergleich: Weizen wird derzeit auf 149.000 Hektar angebaut.



Superfood statt Vogelfutter – Bauern setzen auf Hirse

Agrikultur Landwirte und Wissenschaftler erforschen bei Angermünde den Anbau einer Getreideart, die derzeit im Trend liegt. Warum diese so wertvoll ist und wie die Rückkehr gelingt. Von Daniela Windolff

Wissenschaft am Feldrand: Forscher der HNEE, des ILU und Partner des Projektes Zukunftsdialog Ökolandbau diskutieren beim Feldtag über den Anbau und Nutzen von Hirse in Brandenburg.



Hirse als neues Superfood: In der Küche im Seminarhaus des VERN in Greiffenberg wurde das Ur-Getreide nach neuen Rezepten verarbeitet und später verkostet. Foto: Sabrina Scholz/HNEE



Klein aber unerwünscht: Stefan Kühne (l.) hat eine italienische Schönheuschrecke eingefangen, eine invasive Art aus Südeuropa, die in Brandenburg einwandert.



Fachsimpeln am Feldrand: Stefan Kühne vom Julius-Kühn-Institut Kleinmachnow erläutert die Besonderheiten verschiedener Hirsesorten.



„Bisher wird in Brandenburg auf nur rund 300 Hektar Hirse kommerziell angebaut.“

Warum Hirse ein Superfood ist

Reich an Nährstoffen, vor allem B-Vitamine, Vitamin C, Beta-Carotin, Calcium, Magnesium, Phosphor und Eisen. Hirse enthält viel Kieselsäure für Haut, Haare und Nägel.

Leicht verdaulich, glutenfrei, ballaststoffreich, aber gut verträglich auch bei empfindlichem Magen. Hirse ist

ein Präbiotikum, das gesunde Darmbakterien unterstützt.

Sättigend: Hirse hat viele Proteine und macht lange satt. Sie kann bei der Gewichtskontrolle helfen.

Basisch: Hirse kann zur Regulierung des Säure-Basen-Haushalts beitragen.

Nachhaltig: Hirse ist ein einheimisches Urgetreide, ursprünglich und meist aus regionalem, ökologischen Anbau.

Geschmack: herzhaft, leicht nussig, vielseitig süß und herzhaft verwendbar. dw

derentdeckte Kultur für Brandenburger Bedingungen aus. Hirse gedeiht auch auf minderwertigeren Böden.

Das Urgetreide kann Trockenperioden aushalten, verträgt aber auch den Wechsel mit Nässe, der in diesem Sommer vielen Getreidesorten zu schaffen macht. Hirse eignet sich zudem durch kurze Vegetationsperioden als Zwischen- oder Nachfrucht und kann noch im Juni nachgesät werden, erläutert Robert Köster vom VERN.

Sabrina Scholz von der HNEE stellte mit KARO ein weiteres innovatives Forschungsprojekt vor, das klimaresiliente Anbauverfahren entwickelt, als neue Wege für die Landwirtschaft in Zeiten zunehmender Trockenheit und Hitze.

Probleme gab es im Hirse-Versuchsanbau in Wilmersdorf allerdings auch, 2024 vor allem durch Vogelfraß, der etwa die Hälfte der Ernte einbüßte, resümiert Robert Köster vom VERN. Deshalb werden nun Netze gespannt. Im verregneten Sommer 2025 wuchert Unkraut (Melde), gegen die im Ökolandbau noch kein Kraut gewachsen ist. Hacke statt Spritze.

Invasive Schädlinge wandern ein

Und es gibt noch ungeahnte Gefahren durch eingewanderte Schädlinge. Prof. Dr. Stefan Kühne vom Julius-Kühn-Institut in Kleinmachnow macht auf ein Insekt aufmerksam, das sich derzeit auch in Brandenburg ausbreitet: die italienische Schönschrecke. Der Klimawandel lockt diese wärmeliebende und vor allem im Mittelmeerraum verbreitete Heuschrecke in nördliche Gefilde und damit nach Brandenburg. Die Insekten sind ziemlich wählerlos in der Kultur und zerkauen Pflanzengewebe. Wenn sie sich massenhaft verbreiten, können sie erhebliche Schäden bis zu Totalausfällen verursachen.

Wie die Hirse-Ernte in Wilmersdorf 2025 ausfällt, ist noch ungewiss. Der wechselhafte Sommer setzt der Art wenig zu. Eher das Unkraut. Im September wird geerntet. Die Körner werden gedroschen, der Rest als Biomasse verwertet. Wie hoch die Erträge und die Qualität der vielfältigen Sorten sind, ist wiederum Forschungsaufgabe.

Doch was passiert mit der Hirse nach der Ernte? Wofür wird sie verwendet? Sowohl als Futter in der Tierhaltung, vor allem Geflügel, als auch für die menschliche Ernährung ist sie wertvoll. Die Vermarktung ist jedoch noch ein Problem, gibt Werner Vogt-Kaute zu bedenken. Er ist Berater für Ökolandbau bei Naturland und Biobauer im Nebenerwerb, auch mit Hirse. „Heimische Hirse ist ein großer Schritt in Richtung nachhaltiger und risikoärmerer hundertprozentiger Bio-Fütterung.“

Die Spreewälder BioMühle in Kolkwitz hat sich der Verarbeitung von Hirse aus regionalem, ökologischem Anbau verschrieben. Hirse lässt sich einfach zubereiten und verwenden als Alternative zu Reis, Weizen, Couscous, Quinoa, Hafer, als Mehl oder Körner.

Was man aus dem Urgetreide kulinarisch zaubern kann außer Hirsebrei, präsentierte der VERN bei einer Verkostung in der neuen Küche im Seminarhaus Greiffenberg mit Produkten aus heimischer Hirse: Hirsotto, Hirse-Milch, Brot, Nudeln, Salzstangen, Pops und Flocken, da gab es einiges zu entdecken und zu verkosten.