PRESSEMITTEILUNG · DUBAI UND STUTTGART, 05.10.2026

Sieben Ähren waren gestern

Vom Wüstenfeld zum Brot: Weizen aus Sharjah, einem Emirat der Vereinigten Arabischen Emirate, kommt auf die südback nach Stuttgart.

Das Projekt heißt Saba Sanabel. Auf Deutsch: Sieben Ähren. In der zweiten Pflanzengeneration wurden acht Ähren je Pflanze gezählt. Der internationale Richtwert liegt bei sieben, meldet das Medienbüro der Regierung von Sharjah.

Der Weizen wächst bei Mleiha, mitten in der Wüste des Emirats. Organisch angebaut, nur mit natürlichem Dünger, bewässert mit entsalztem Wasser. Wasser ist dort die entscheidende Ressource. Bodensensoren messen die Feuchte bis in 60 Zentimeter Tiefe, Satellitenbilder überwachen die Felder. Nach Angaben aus Sharjah konnte der Wasserverbrauch dadurch um 30 Prozent reduziert werden.

Auch das Korn fällt auf. Bei der dritten Ernte lag der Eiweißgehalt bei 19,3 Prozent. Üblicher Weichweizen liegt meist bei 10 bis 13 Prozent.

Zugleich forscht Sharjah am eigenen Weizen. Im Emirat steht das erste Biotechnologie-Labor der Vereinigten Arabischen Emirate für Weizenkreuzung, mit einer Versuchsfarm und Hunderten gentechnikfreien Weizenlinien.

Im Oktober 2025 ehrte die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) beim World Food Forum in Rom die Regierung von Sharjah für nachhaltigen Weizenanbau in Mleiha. Eingereicht waren 271 Nominierungen aus 52 Ländern. Nach technischer Prüfung wurden 39 Initiativen ausgewählt, acht davon bei der Zeremonie in Rom geehrt. Die Ehrung nahm im Namen der Regierung Dr. Khalifa Musabah Al Tunaiji entgegen, Vorsitzender der Behörde für Landwirtschaft und Viehzucht in Sharjah.

> *„Wasser wird zu einer der entscheidenden Ressourcen unserer Ernährung. In Sharjah lernt man, mit jedem Liter zu rechnen. Dieses Wissen gehört auf den Tisch: zu Landwirten, Forschern, Müllern, Bäckern und in die Industrie."*

Das sagt Sven Mostegl, Brand Ambassador von Saba Sanabel. Der deutsche Backprofi lebt seit 23 Jahren in den Vereinigten Arabischen Emiraten und backt mit dem Mehl aus Mleiha vollfermentierte Brote.

> *„Ich bringe das Korn und unsere Erfahrungen aus Sharjah mit nach Stuttgart. Aber vor allem möchte ich Menschen zusammenbringen. Forschung, Landwirtschaft, Handwerk und Industrie können voneinander lernen. Dafür möchte ich eine Brücke bauen zwischen Sharjah und der internationalen Backwelt."*

südback · 24. bis 27. Oktober 2026 · Messe Stuttgart

- **Vortrag** „Das Korn kommt aus der Wüste. Die Frage kommt aus Europa." Samstag, 24. Oktober, 16:00 Uhr, und Sonntag, 25. Oktober, 15:30 Uhr. Bäcker-Trend-Forum, Halle 8, Stand 8C71. Im Anschluss jeweils Verkostung.
- **Live-Backen** mit Saba-Sanabel-Mehl am Stand von DEBAG, Ofenbau aus Deutschland seit 1911, Halle 10, Stand 10B15. Samstag und Sonntag gegen 10:30 Uhr, Samstag zusätzlich 14:00 Uhr, Sonntag zusätzlich gegen 13:00 Uhr. Teig anfassen, Fermentation erleben, Brot heiß probieren.
- **Fachgespräche** für Forschung, Politik, Verbände, Mühlen, Industrie und Presse nach Vereinbarung, direkt am Bäcker-Trend-Forum. Samstag 15:30 bis 17:00 Uhr, Sonntag 15:00 bis 16:30 Uhr.

Termine, Pressefotos, Hintergrund und Quellen: sventhebaker.com/suedback-2026

Über Sven Mostegl

Autor · Speaker · Berater

Backprofi · Fermentations- und Mikrobiom-Experte

Brand Ambassador Saba Sanabel

Sven Mostegl ist Deutscher und lebt seit 23 Jahren in den Vereinigten Arabischen Emiraten. Sein Schwerpunkt ist die Fermentation und die Entwicklung vollfermentierter Backwaren. Er ist Autor der Bücher „Die Brot-Revolution" und „Der Tod sitzt mit am Tisch".

Pressekontakt: Sven Mostegl · svenmostegl@gmail.com

+971 50 48 00 217 (VAE) · +49 162 666 44 22 (Deutschland)



Weizen von Saba Sanabel bei Mleiha, Sharjah. Foto: Familie Mostegl · Abdruck honorarfrei bei Nennung. Weitere Pressefotos in Druckqualität auf sventhebaker.com/suedback-2026.

Quellen: FAO, 15.10.2025 · Behörde für Landwirtschaft und Viehzucht Sharjah · Medienbüro der Regierung von Sharjah, 08.06.2026 · Sharjah24, 26.02.2025 · Gulf News, 06.04.2024 · Milling MEA, Biotechnologie-Labor · südback, Messe Stuttgart