

Dinkelähren

Grünkern

3 Minuten Info

Dinkel (*Triticum Spelta*)



Nutzung

Eine Renaissance erlebt der Dinkel durch die Zunahme des Biologischen Anbaus in Deutschland seit 1980, da er auch auf ertragsschwachen Standorten gut gedeiht. Zudem werden dem Dinkel besondere Heilkräfte nachgesagt und machen ihn daher als Schonkost interessant. Aus den reif geernteten, entspelzten und vermahlenden Körnern wird das beliebte Dinkelbrot gebacken.

Das fein gemahlene Mehl eignet sich hervorragend zur Herstellung von Spätzle. Erntet man die Körner schon im milchreifen Zustand, so erhält man nach vorsichtigem Dörren und Entspelzen den Grünkern. Dieser wird in Form von Graupen, Gries oder Mehl als Suppenbeilage genutzt. Für die Vollwertküche lassen sich aus Grünkern schmackhafte Bratlinge herstellen.

Dinkel

(*Triticum Spelta*)

Hildegard von Bingen schrieb schon vor etwa 900 Jahren: „Der Dinkel ist das beste Getreide, und er ist warm und fett und kräftig, und er ist milder und hochwertiger als andere Getreidearten. Dinkel führt zu einem rechten Blut und gibt ein fröhliches Gemüt.“

Merkmale

Der Dinkel ist eine mit dem Weizen eng verwandte Getreideart und gehört zur Familie der Süßgräser (*Poaceae*). Die Pflanze wird 0,6 bis 1,5 m hoch. Die lockere vierkantige Ähre besitzt zwei- bis dreikörnige Ährchen.

i.m.a - information.medien.agrar e.V.
www.ima-shop.de | www.ima-agrar.de

Mit freundlicher Unterstützung der
Landwirtschaftlichen Rentenbank

Bildnachweise:

agrarfoto.com, SBI, Fotolia.com: photocrew

101-101



information.
medien.agrar e.V.



3 Minuten Info

Dinkel (Triticum Spelta)

links: Dinkelähren in der Milchreife
rechts: Reife Dinkelähren

Dinkel im Spelz

Geschälte Dinkelkörner



Herkunft

Das Ursprungsgebiet des Dinkels ist Vorderasien und Nordafrika. Bereits seit der jüngeren Steinzeit (5.000 v. Chr.) wird er in Europa angebaut und kam ab 1.700 v. Chr. in der Deutschschweiz vor. Ab dem späten Mittelalter war Dinkel ein wichtiges Handelsgetreide. Auswanderer, wie z.B. die Pilgerväter, nahmen Dinkel als haltbare Frucht mit auf ihre See-reisen. Daher ist diese Getreideart heute weltweit verbreitet. Bis etwa 1900 war Dinkel in vielen Regionen Deutschlands eine wichtige Kultur-pflanze, danach ging der Anbau stark zurück.

Erst in jüngster Zeit gewinnt der Dinkel, der auch Spelz oder Schwa-benkorn genannt wird, wieder an Bedeutung. Im biologischen Acker-bau spielt er, besonders in Südwest-deutschland, eine bedeutende Rolle.

Anbau

Dinkel bevorzugt gute tiefgründige Böden. Gegenüber dem Weizen ist Dinkel aber weniger anspruchsvoll und kann auch auf flachgründigen Böden angebaut werden. Die Saat-zeit liegt je nach Region und Witterung zwischen Mitte Oktober und Anfang November.

Die Saatstärke beträgt 250 bis 400 bespelzte Körner pro Quadratmeter. Bedingt durch seine langen Halme, die leicht knicken, neigt er zum Lagern. Durch Stickstoffdüngung werden keine nennenswerten Ertragssteigerungen erzielt. Dinkel ist vergleichsweise robust auf extremen Standorten und in Kom-bination mit weiten Fruchtfolgen und entsprechender Sortenwahl weniger anfällig für Krankheiten und insbe-sondere gegenüber tierischen Schäd-lingen. Seine hohe Spindelbrüchigkeit (die Ähren sind sehr druckempfindlich und zerfallen beim Dreschen leicht in ihre Einzelteile) bedingt jedoch hohe Kornverluste auf dem Feld.

Um die Körner nach dem Drusch weiterverarbeiten zu können, muss man sie erst von den gut festsit-zenden Spelzen befreien. Diesen zusätzlichen Arbeitsschritt nennt man Gerbgang. All dies waren ver-mutlich die Gründe, warum Dinkel in Deutschland um 1900 durch den Brot- oder Saatweizen (*Triticum Ae-stivum*) verdrängt wurde. Derzeit ist im Vergleich zum Weizen seine Anbaufläche daher hierzulande un-bedeutend. Typische Anbaugebiete liegen heute in Baden-Württemberg, Belgien, Nordspanien, Finnland und in der Schweiz.