



### 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 vermahlene 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.

### 3 Minuten Info

Dinkel (*Triticum Spelta*)

*links: Dinkelähren*

*unten: 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 1.700 v. Chr. in der Deutschschweiz vor. Ab dem späten Mittelalter war Dinkel ein wichtiges Handelsgetreide. Einwanderer, wie z.B. die Pilgerväter, nahmen Dinkel als haltbare Frucht mit auf ihre Seereisen. Daher ist diese Getreideart heute weltweit verbreitet. Bis etwa 1900 war Dinkel in vielen Regionen Deutschlands eine wichtige Kulturpflanze, danach ging der Anbau stark zurück.

Erst in jüngster Zeit gewinnt der Dinkel, der auch Spelz oder Schwabekorn genannt wird, wieder an Bedeutung. Im biologischen Ackerbau spielt er, besonders in Südwestdeutschland, 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 Saatzeit 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 robust, winterhart, resistent gegen eine Vielzahl von Krankheiten und kann mehrere Jahre auf derselben Fläche angebaut werden ("Selbstverträglichkeit"). Seine hohe Spindelbrüchigkeit (die Ähren sind sehr druckempfindlich und zerfallen beim Dreschen leicht in Einzelteile) bedingt jedoch hohe Kornverluste schon auf

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