

Emmermehl

Emmerbrötchen

3 Minuten Info

Emmer (*Triticum dicoccum*)



Nutzung und Inhaltsstoffe

Emmer kann für das Backen von Brot und Brötchen verwendet werden, aber auch für Pizzateig, Knödel, Teigwaren und Bier. Er bewirkt einen kräftig-würzigen Geschmack. Sein Korn ist hart und glasig. Die Vermahlung ergibt ein griesiges Mehl mit geringer Mehlausbeute und mäßiger Kleberqualität. Bei angepasster Teigführung ergibt Emmer aber hervorragende Brote. Er hat einen höheren Protein- sowie höhere Kalium-,

Eisen-, Selen- und Zinkgehalte als Weizen. Emmer enthält - wie alle Weizenarten - Gluten und ist deshalb für Zöliakie-Patienten nicht geeignet. Vom Emmer stammen unser heutiger Hartweizen (*Triticum durum*), der für Nudeln verwendet wird, und Kamut® (*Triticum turanicum*; Khorosan-Weizen) ab.

Zum Weiterlesen: Miedaner und Longin, 2017. Unterschätzte Getreidearten. 2. Auflage. Agrimedia, Erling Verlag, Clenze

Bildnachweise: Miedaner & Longin (1, 3 - 5), Schapfenmühle (6), Schapfenmühle: Micha Wolfson (2), Victoria Huber (7)

Emmer

(*Triticum dicoccum*)

Gemeinsam mit Einkorn gehört Emmer zu den ältesten Kulturpflanzen. Er war der Weizen der Pharaonen und der Römer. In Mitteleuropa erschien Emmer um 5.500 v. Chr. und hielt sich bis zur Bronzezeit als wichtigstes Getreide. Weltweit spielt Emmer heute noch eine Rolle in Äthiopien und Indien.

Merkmale

Als ursprüngliche Weizenform gehört Emmer zur Familie der Süßgräser (*Poaceae*). Die Pflanze erreicht eine Wuchshöhe von 1,3 m bis 1,5 m. Die kräftige, kantige Ähre besitzt Ährchen mit zwei Körnern, daher auch sein Name „Zweikorn“.

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

Mit freundlicher Unterstützung der
Landwirtschaftlichen Rentenbank

101-115



information.
medien.agrar e.V.



3 Minuten Info

Emmer (*Triticum dicoccum*)

links: Emmer-Getreidefeld,
rechts: (v.l.n.r.): reife Ähren des Weißen,
Schwarzen und Roten Emmers

Emmerkörner im Spelz (Vesen)

entspelzte Emmerkörner



Herkunft und Geschichte

Wie die meisten Weizenformen stammt Emmer aus Westasien, dem sogenannten „Fruchtbaren Halbmond“. Mit Einkorn gehört er zu den Gründerpflanzen der Landwirtschaft und kam mit der ältesten bäuerlichen Kultur der Jungsteinzeit 5.600 – 5.000 v. Chr. (Bandkeramiker) nach Deutschland. Dort wurde er bis in die Bronzezeit (2.200 – 800 v. Chr.) angebaut, später aber wegen seiner höheren Klima- und Bodenansprüche von Dinkel, Hirse und Roggen abgelöst.

Anbau und Züchtung

Emmer findet sich in Europa nur noch auf kleinen Flächen in Deutschland,

Italien und der Schweiz. Er wird aber in Äthiopien und Indien noch großflächig angebaut. Emmer ist ein Spelzgetreide. Das heißt, die Körner sind fest von den Hüllspelzen umschlossen und bilden eine „Vese“. Sie müssen in der Mühle durch den Gerbgang schonend entfernt werden. Die meisten Sorten sind Sommertypen, werden also im Frühjahr ausgesät. Es gibt aber auch Winterformen, die im Herbst gesät werden. Wir kennen heute Schwarzen, Roten und Weißen Emmer.

Emmer wird in der Vese ausgesät. Bei einer Entspelzung ist die Gefahr einer Verletzung des Keimlings groß, was die Keimfähigkeit verringern

würde. Die Aussaatstärke liegt bei 180 – 200 kg Vesen/ha. Wegen der großen Länge der Halme wird mit weniger Stickstoff gedüngt (max. 100 – 120 kg Stickstoff/ha). Emmer hat im Vergleich zu Weichweizen eine langsamere Jugendentwicklung, was zu größerer Verunkrautung führen kann.

Der Anbau von Emmer kann behutsam intensiviert werden, wegen seiner Gelbrostanfälligkeit können Fungizide ertragswirksam sein. Jedoch ist er relativ robust gegen Ährenfusariosen. Die Erträge liegen im konventionellen Anbau bei 65 Prozent der Weichweizenenerträge, wobei aber 30 Prozent der Ernte Spelzen

sind. Deshalb muss der Landwirt deutlich höhere Preise erzielen. Emmer wird – wie Einkorn – in der Regel im Vertragsanbau angepflanzt.

Emmer eignet sich hervorragend für den ökologischen Anbau. Er bringt hier ca. 80 Prozent des Weizenenertrages, aber eine deutlich höhere Wertschöpfung. Ein Anbau von Emmer ist heute trotz seines geringeren Ertrages wieder interessant, da er die Vielfalt auf den Äckern erhöht (Biodiversität), unempfindlicher gegenüber einigen Pflanzenkrankheiten und Schädlingen sowie im Anbau durch einen geringeren Nährstoffbedarf anspruchsloser als Weizen ist.