

# Dinkel

## Ursprung und Charakteristika

Dinkel entstand rund um das Kaspische Meer. Die ältesten Funde von Dinkel stammen aus dem 5. und 6. Jahrtausend, aus jungsteinzeitlichen Siedlungen in dieser Region. Der Dinkelanbau in Mitteleuropa breitete sich im Jahrtausend vor der Zeitenwende stark aus. In der Römerzeit wurde der Dinkel in Deutschland vorrangig im Neckarraum, am Niederrhein und im Harzvorland angebaut.

Bis zum späten Mittelalter blieb Dinkel ein Getreide Südwestdeutschlands, hier machte Dinkel bis zu 40% aller Getreidearten aus. Noch um 1880 war Dinkel in Schwaben und Baden die wichtigste Getreideart. Allerdings verkleinerte sich danach die Anbaufläche von Dinkel immer mehr.

Die Vorzüge des Dinkels liegen in seiner Toleranz gegenüber Spätfrösten. Außerdem stellt Dinkel wesentlich geringere Ansprüche an Bodenqualität und Düngung als Weichweizen. Die reife Dinkelpflanze hat eine rötliche Farbe. Dinkel hat fast die gleichen guten Backeigenschaften wie Weizen und besitzt ein feines nussartiges Aroma. Manche Weizenallergiker vertragen Dinkel und haben so eine Alternative bei der Wahl des Brotes. Je nach Verwertung wird der Dinkel halbreif als Grünkern geerntet oder nach völliger Reife als Dinkelkorn.

## Wiedereinführung

Seit den 1980er Jahren gewinnt der Dinkel, der auch "Spelz" genannt wird, vor allem im ökologischen Ackerbau im Südwesten Deutschlands wieder an Bedeutung. In Deutschland wird Dinkel vornehmlich zur Brot- und Gebäckherstellung verwendet, in Frankreich und Belgien dagegen als Rinderkraftfutter. Heute werden in Deutschland über 50.000 ha Dinkel angebaut, fast die Hälfte davon im ökologischen Landbau.

Ähnlich wie bei Einkorn und Emmer fehlten bei der Wiedereinführung des Dinkels gut geführte und etablierte Sorten. Deshalb mussten zuerst eine Vielzahl von Sorten aus der Genbank auf deren mögliche Nutzung untersucht werden. Noch vereinzelt vorhandene, einst populäre Landsorten wurden vermehrt wieder angebaut. Von besonderer Bedeutung sind die Landsorten 'Oberkulmer Rotkorn', 'Franckenkorn', 'Bauländer Spelz' und 'Zollernspelz'.

## Anbau

Dinkel kann als Winter- oder Sommergetreide angebaut werden, wobei die Winterform für die sehr gute Winterhärte bekannt ist. Sie ermöglicht den Anbau auch in Mittelgebirgen. Wie bei den anderen Getreiden ist der Ertrag bei der Winterform höher als bei der Sommerform.

Vom Ertrag her befinden sich heutige Dinkelsorten unter ökologischer Bewirtschaftung auf einem ähnlichen Niveau wie der Weichweizen (pro ha werden meist etwa 60 dt geerntet). Allerdings ist zu beachten, dass beim Dinkel nur etwa halb so viel Stickstoff gedüngt wird wie beim Weichweizen. Zwar reagiert der Dinkel auf Düngung mit gesteigertem Ertrag und hohem Rohproteingehalt, doch er verträgt nicht viel Stickstoff. Dies äußert sich durch gesteigerte Lagergefahr, außerdem führt eine späte

Stickstoffgabe nicht zur Erhöhung der Qualität, insbesondere werden die Backeigenschaften nicht verbessert.

Der Dinkel gilt als sehr robust und widerstandsfähig gegenüber schlechten Umweltbedingungen. Für Pilzbefall durch Mehltau und Braunrost ist Dinkel allerdings anfällig, auch gegen den Ährenfusarium besitzt er keine auffällige Resistenz.

## Aussaat und Ernte

Dinkel ist ein Spelzgetreide, dessen Korn von einer festen Hülle umschlossen wird. Dieser Spelz erschwert allerdings die Verarbeitung, da das Korn in einem eigenen Arbeitsgang vom Spelz befreit werden muss.

Dinkel wird stets in der Vese ausgesät. Wird die Vese mit der Sämaschine ausgesät, muss wegen der Verstopfungsgefahr etwas langsamer gefahren werden. Die Aussaat von Dinkel kann über einen langen Zeitraum erfolgen, beim Winter-Dinkel von September bis spät in den November hinein. Die Saatstärke beträgt 250 bis 400 bespelzte Körner pro Quadratmeter. Bei der Wahl der Aussaatstärke sollte unbedingt auf die Empfehlungen für die jeweilige Sorte geachtet werden.

Bei der Führung des Getreidebestandes muss zwischen langen und kurzen Dinkelsorten unterschieden werden. Bei den langen Sorten muss vor allem auf die Standfestigkeit geachtet werden, d.h. lieber etwas dünner aussäen, vorsichtige Stickstoffversorgung und konsequent auf die Gesundheit des Halmes achten. Für den Dinkelanbau wird eine weite Fruchtfolge empfohlen. Die meisten Dinkelsorten haben ein gutes Unkrautunterdrückungsvermögen.

Bei der Ernte wird etwas Erfahrung vom Landwirt benötigt. Der Mähdrescher darf nicht zu schnell fahren, die Trommeldrehzahl ist eher langsam einzustellen und der Korbabstand muss an die Vesen angepasst werden. Zum Erntezeitpunkt müssen die Spindeln gut brüchig sein. Die Lagerung erfolgt am besten in den Vesen, es muss aber der Feuchtigkeitsgehalt streng überwacht werden, dieser sollte ca. 14 % betragen. In der Regel muss unter hiesigen Klimabedingungen das Dinkelgetreide nach dem Drusch getrocknet werden.

## Verarbeitungseigenschaften

Bei den klassischen Inhaltsstoffen wie Vitaminen und sekundären Inhaltsstoffen sind sich Dinkel und Weichweizen sehr ähnlich. Dinkel enthält etwas mehr Rohprotein und auch Rohfett, außerdem weist Dinkel neben mehr Carotinoiden auch höhere Zink- und Selengehalte aus.

Dinkel ist eine Getreideart mit Tradition, dies spiegelt sich im breit gefächerten Produktsortiment wider. Dinkel weist einen nussartigen, feinen Geschmack auf, der gerade bei Vollkornprodukten sehr beliebt ist. Außer Brot und Gebäck werden aus Dinkel weitere Erzeugnisse wie Bulgur, Grieß und sogar Dinkelkaffee und Bier hergestellt. Das fein gemahlene Mehl eignet sich hervorragend zur Herstellung von Spätzle.

Für die Herstellung von Grünkern ist der Erntezeitpunkt, das Stadium der sog. Teigreife genau abzuspassen. Nach vorsichtigem Dörren und Entspelzen erhält man den Grünkern, der in Form von Graupen, Gries oder Mehl genutzt werden kann.

Für die Teigeigenschaften sind Kleberproteine, insbesondere Gluten von Bedeutung. Beim Dinkel gehört ein Großteil des Klebers zu den Gliadinen, einer Proteingruppe, die eher für schlechte Backeigenschaften bekannt ist. Den Gluteninen, welche im Weichweizen vorherrschen, werden zwar gute Backeigenschaften zugesprochen, sie sind allerdings für manche Menschen unverträglich (Zöliakie). Aus diesem Grund können Weizenallergiker möglicherweise problemlos Dinkelprodukte essen.