

Einkorn

Ursprung und Charakteristika

Einkorn wurde nachweislich bereits 7.600 v. Chr. im Ursprungsgebiet von Euphrat und Tigris kultiviert und zählt, neben Gerste und Emmer, zu den ältesten Getreidearten. Es wird als naher Verwandter einer Urform des Weizens angesehen und verfügt über besondere Eigenschaften, wie beispielsweise hohe Aminosäuregehalte. Einkorn ist das zierlichste, aber auch widerstandsfähigste Getreide. Gegen Getreideblattkrankheiten wie z.B. Rost oder Mehltau ist Einkorn äußerst robust.

Im Erscheinungsbild weicht Einkorn von den anderen Getreidearten ab, denn es hat während der Vegetation ein frisches, helles Grün. Aus dem landwirtschaftlichen Anbau ist Einkorn in Deutschland schon lange verschwunden, da es mit Weizen im Ertrag nicht konkurrieren kann.

Wiedereinführung

In den 1990er Jahren wurden mit Sorten, die noch in den Genbanken vorhanden waren, an vereinzelten Orten erste Anbauversuche gestartet. Inzwischen gibt es durch die züchterische Bearbeitung einige brauchbare Sorten, die bereits verwendet werden können. Für den kommerziellen Anbau sind diese zum Teil noch nicht ausgereift genug, was weniger am Ertrag, sondern vielmehr an der fehlenden Standfestigkeit liegt.

Die geringe züchterische Bearbeitung im Vergleich zu herkömmlichen Getreidearten hat aus der züchterischen Perspektive allerdings wesentliche Vorteile. Die breite Variation der Einkorn-Herkünfte und die dadurch gegebene genetische Vielfalt, bieten ein hohes Potential für die weitere Sortenentwicklung.

Einkorn wird heute auf nur wenigen Hektar in Europa angebaut. Die größten Anbauflächen finden sich in Österreich mit knapp 1.000 ha. Meist findet der Anbau unter ökologischen Anbaubedingungen, sowie bei schlechten Boden- und Klimabedingungen (in Mittelgebirgen) statt, aber auch für den extensiven konventionellen Anbau ist Einkorn geeignet. Regional haben sich einzelne Erzeugergemeinschaften gebildet, die auf regionale Produktion, Verarbeitung und Vermarktung setzen.

Anbau

Einkorn hat sehr kleine und leichte Körner, bestockt dafür aber immens. Eine einzige Einkorn-Pflanze entwickelt mehr als 6 Ähren, während es beim Weichweizen nur 2-3 sind. Einkorn kann als Winter- und Sommergetreide angebaut werden, wobei das erstere wie auch bei anderen Getreidearten deutlich mehr Ertrag liefert.

Einkorn hat eine langsame Jugendentwicklung, erreicht eine Wuchshöhe von über 150 cm und kommt erst spät zum Schossen. So können Blüte und Ernte beim Einkorn 3-4 Wochen später als beim Brotweizen liegen. Vom Sommeranbau mit noch späterer Ernte ist deswegen in vielen Regionen abzuraten (Einkorn folglich möglichst früh aussäen). Wegen der langsamen Jugendentwicklung muss ein effizientes Unkrautmanagement durch mehrmaliges Striegeln und Hacken betrieben werden, um die Verunkrautung des Bestandes zu verhindern.

Eine kritische Entwicklungsphase tritt kurz nach der Blüte ein, wenn die Ähren an Gewicht zunehmen, die Halme aber noch relativ weich sind. In dieser Phase kann es zu größeren Lagerschäden kommen (zum Beispiel nach heftigem Wind).

Einkorn zeigt in der Regel eine nur sehr geringe Anfälligkeit gegenüber Braun- und Schwarzrost sowie gegenüber Mehлтаupilzen. Anders ist die Situation beim Ährenfusarium, für diesen Pilz ist Einkorn sehr anfällig.

Aussaat und Ernte

Einkorn ist ein Spelzgetreide, d.h. beim Ernten verbleibt das Korn fest in den Hüllspelzen, es wird als sog. Vese geerntet. Einkorn wird stets in der Vese ausgesät, so wird die Gefahr einer Verletzung des Keimlings vermieden. Viele Einkorn-Sorten sind Wechseltypen, d.h. man kann die gleiche Sorte sowohl vor als auch nach dem Winter aussäen.

Eine feine Saatbettvorbereitung, sowie das Walzen nach der Aussaat sind notwendig, um das rasche Auflaufen zu fördern und ein lückenhaftes Feld zu vermeiden. Allerdings sollten die Aussaatstärken nicht zu hoch sein, wobei stets die sortenspezifischen Empfehlungen einzuhalten sind. Eine organische und mineralische Düngung zum richtigen Zeitpunkt kann die Erträge von Einkorn deutlich steigern, erfordert aber einen vorsichtigen Umgang, um die Standfestigkeit nicht zu gefährden.

Der Erntezeitpunkt muss sorgfältig gewählt werden, einerseits sind trockene Grannen wichtig, andererseits ist reifes Einkorn aber spindelbrüchig, d.h. die Ähren zerfallen von alleine. Ein zu langes Warten mit der Ernte kann daher zu größeren Verlusten führen.

Verarbeitungseigenschaften

Aus dem zarten kleinen Einkorn wird ein gelbliches Mehl gewonnen. Beim Einkorn ist der Rohprotein-Gehalt deutlich höher als beim Weichweizen. Von zentraler Bedeutung für die Teigeigenschaften ist dabei der sog. Kleber – beim Einkorn sind es Gliadine. Gliadine bedingen eher schlechte Backeigenschaften im Gegensatz zu den Gluteninen, welche im Weichweizen vorherrschen. Gluten ist allerdings für manche Menschen unverträglich (Zöliakie).

Einkorn hat einen sehr weichen Kleber, dieser bewirkt eine extrem schlechte Teigstabilität. Aus diesem Grund können, sofern nur Einkornmehl verwendet wird, keine frei geschobenen Brote, sondern nur Brote in Backformen hergestellt werden. Außerdem ist das Gashaltevermögen und somit das Backvolumen gering.

Einkorn besitzt viele wertsteigernde Inhaltsstoffe: Es ist das Getreide mit den höchsten Gehalten an Carotinoiden (Vorstufe von Vitamin E). Generell besitzen Carotinoide antioxidante Eigenschaften, sie können also freie „Radikale“ einfangen. Einkorn zeichnet sich bei den Spurenelementen vor allem durch höhere Werten von Zink und Selen aus.

Einkorn hat ein sehr intensives und nussiges Aroma. Diese intensive Geschmacksnote des Einkorns macht es besonders attraktiv für das Bäckerhandwerk. Trotz seiner mäßigen Backeigenschaften ist es aber hervorragend zur wertsteigernden Beimischung geeignet, um ein Produkt geschmacklich, farblich oder gesundheitlich aufzuwerten. Reine Einkorn-Produkte sind möglich, hier kommt es aber maßgeblich auf handwerkliches Können sowie auf eine längere Teigführung und vorsichtiges Kneten an.