

Getreide

Dinkel (Oberkulmer Rotkorn)

Triticum aestivum subsp. spelta L.



Foto: R. Lenz

Oberkulmer Rotkorn: Der urtümliche Weichweizen

Dinkel entstand sehr wahrscheinlich aus einer Hybridisierung von primitivem Weichweizen, der sich während des Neolithikums vom Mittleren Osten nach Westen ausbreitete und dem dort bereits angebauten domestizierten Emmer. Obwohl Dinkel und Weizen zur gleichen Art gehören und kreuzbar sind, blieb Dinkel weitgehend isoliert. Dies ist unter anderem auf seine späte Blüte, seine stark unterschiedliche Ährenmorphologie und einer gewissen Isolation (Anbau in harscheren Klimatalagen) zurückzuführen [1]. Zwischen 3000 und 2500 v. Chr. breitet sich Dinkel in Mitteleuropa zusammen mit der Verbreitung des Pflugs stark aus. Seine Blütezeit erlebte der Dinkel zur Bronzezeit, in der er wegen seiner Robustheit eher unter harscheren Klimabedingungen angebaut wurde [2].

Bis ins 19. Jahrhundert dominierte Dinkel die Schweizer Landwirtschaft. Mit der Industrialisierung und neuen Anbaumethoden (z.B. Einsatz von Pestiziden und Dünger) im 19. Jahrhundert wurde Weizen durch gezielte Züchtung von neuen Sorten jedoch ertragreicher und leichter dreschbar und dadurch verbreiteter als Dinkel. Obwohl mit der Dinkelsorte Oberkulmer Rotkorn eine neue, leicht ertragreichere Sorte entstand, konnte Dinkel dem Weizen nicht standhalten und verschwand fast vom Markt [3]. Der Erhalt des Dinkels ist den Bauern in klimatisch benachteiligten Gebieten der Schweiz zu verdanken, wo der robuste und widerstandsfähige Dinkel weiterhin angebaut wurde [4].

Anbau in der Schweiz

Die Anbaufläche von Dinkel nimmt in der Schweiz seit einigen Jahren kontinuierlich zu [5] und konzentriert sich vorwiegend auf das deutschsprachige Mittelland und den Jura [3]. Im Jahr 2011 waren es noch rund 4'000 ha, heute wird Dinkel in der Schweiz auf ca. 8'500 ha angebaut [5].

Die Landsorte „Oberkulmer Rotkorn“, die **1910** erstmals in der gleichnamigen Aargauer Gemeinde gezüchtet wurde, wurde **1948** in den nationalen Sortenkatalog aufgenommen und wird noch heute angebaut [6].

Nach dem Dreschen bleibt das Dinkelkorn im Spelz, seiner natürlichen Schutzhülle, eingeschlossen. Erst beim Röllen in der Mühle wird der Kern vom Spelz getrennt. Geröllt wird mit einem speziellen Mahlwerk, dem Röllstein: Die Dinkelkörner werden zwischen den Mahlsteinen geröllt und verlieren so ihren Spelz [3].

Was ist Urdinkel®?

1995 gründeten Dinkelbauern und -müller der Schweiz die „Interessengemeinschaft Dinkel“. 1996 reservierte sie den Namen „Urdinkel“ für Sorten, die nicht mit modernen Weizensorten gekreuzt wurden und hält so am Reinheitsprinzip fest [6]. Dazu zählen zurzeit die Sorten „Oberkulmer Rotkorn“ und „Ostro“. Der Anbau ist nur auf IP-Suisse und BIO Suisse-Betrieben erlaubt, die sich innerhalb der angestammten Gebiete befinden. Das bedeutet, dass Anbauverträge nur abgeschlossen werden, wenn sich die Produzenten im unmittelbaren Einzugsgebiet einer Röllmühle befinden. In einem Pflichtenheft sind alle Richtlinien für den Anbau festgehalten [4].

Verwendung

Aus Dinkelmehl wird vorwiegend Brot zubereitet, es wird aber auch für die Herstellung von Lebkuchen, Biberli, schwäbische Seelen oder Teigwaren verwendet [3]. Dinkel hat verglichen mit gewöhnlichem Brotweizen höhere Protein- und Glutengehalte aber eine schwächere Teigstärke und -stabilität [7].

Oberkulmer Rotkorn Dinkel hat rotbräunliche Spelzen, lange Halmen und ist eher standschwach.

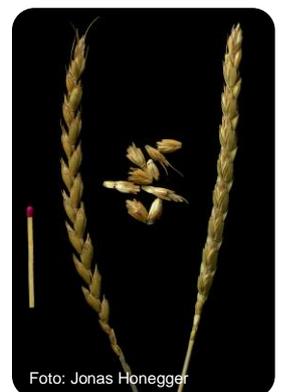


Foto: Jonas Honegger

[1] Wang et al. (2024) Genomic insights into the origin and evolution of spelt (*Triticum spelta* L.) as a valuable gene pool for modern wheat breeding. *Plant Communications*; 5(5):100883. doi: 10.1016/j.xplc.2024.100883

[2] Lechterbeck et al. (2024). Inventions, innovations and the origins of spelt wheat. *Veget Hist Archaeobot* 33, 547–557 (2024). <https://doi.org/10.1007/s00334-023-00978-2>

[3] Kulinarisches Erbe der Schweiz, <https://www.patrimoineculinaire.ch/Produkt/Dinkel/412>

[4] urdinkel.ch, <https://www.urdinkel.ch/de/urdinkel/ursprung>

[5] BFS, Landwirtschaftliche Strukturerhebung 2023

[6] Schilperoord Peer (2013): Dinkel. Verein für Alpine Kulturpflanzen, doi: 10.22014/978-3-9524176-0-7.1

[7] Tóth et al. (2022): Characterization of the Protein and Carbohydrate Related Quality Traits of a Large Set of Spelt Wheat Genotypes. *Foods*. doi: 10.3390/foods11142061.