

# DINKEL

Dinkel ist ein Getreide, das sehr nahe mit dem Weizen verwandt ist. Wie das Einkorn und die Gerste besitzt auch er eine Schutzhülle um das Korn, den sogenannten „Spelz“. Ursprünglich stammt der Dinkel vermutlich aus Westgeorgien. Dort fand man in den Tälern des Ararat-Gebirges die ältesten Dinkelkörner. Sie stammten aus der Zeit von 5000-6000 Jahre vor Christus. Ein unglaublich altes Getreide also! In der Jungsteinzeit (von 4200 bis 4000 Jahre vor Christus) kam der Dinkel schließlich nach Mittel- und Nordeuropa. Im 18. Jahrhundert wird der Dinkel zu einer wichtigen Handelsware. So findet man in Deutschland heute immer noch Ortsnamen wie „Dinkelsbühl“ oder „Dinkelscherben“. An diesen Namen erkennt man die Wichtigkeit, die einst dieses Getreide für die Städte hatte. Dinkel wurde sogar noch vor der Reife also „grün“ geerntet. Das frühreife Korn wurde über Hitze getrocknet und als Grünkern in vielen Speisen verwendet. Es ist besonders würzig und vor allem auch leichter verdaulich, da das Korn durch die Hitze aufgebrochen wird. Vermutlich ist Grünkern im Mittelalter aus der Not heraus entstanden, als sintflutartige

Regengüsse die Ernte bedrohten. Die Bauern versuchten zu retten, was noch zu retten war und ernteten das noch unreife Korn ab, bevor es verfaulte.

In der modernen Landwirtschaft setzte man immer öfter Mineraldünger ein. Dabei verlor der Dinkel gegenüber dem Weizen immer mehr an Bedeutung, da der Weizen besser auf den Dünger ansprach. Zudem war das Entfernen des



# kommt...

Dinkel-Spelzes im Vergleich zu anderen Getreidearten sehr aufwändig und teuer. Seit einigen Jahren wird Dinkel in Deutschland wieder vermehrt angebaut. Mittlerweile ist es eines der wichtigsten Getreidearten für die Bio-Landwirtschaft. Bio-Bauern schätzen den Dinkel für seine Robustheit und Wetterbeständigkeit. Auf der anderen Seite schätzen ihn Menschen mit Nahrungsmittelallergien besonders, da der Dinkel sehr gut verträglich ist. Auch auf dem Speiseplan von Vegetariern und Kleinkindern spielt Dinkel eine wichtige Rolle. Dinkel ist sehr vielseitig einsetzbar. Im Prinzip kann man ihn überall dort verwenden, wo auch Weizen verwendet wird. Und sogar Hildegard von Bingen war der Meinung, dass sich Dinkel sehr positiv auf die Gesundheit

auswirkt. Dinkel erlebt in der heutigen Zeit aber nicht nur eine Art Wiedergeburt. Es wird auch an einer Anpassung des Saatgutes gearbeitet, damit die Aussaat mit der heutigen Drilltechnik problemlos funktioniert.

Mittlerweile wird erfolgreich mit "entspelztem" Saatgut gearbeitet, also Saatgut ohne Schutzhülle um das Korn. Dieses Saatgut lässt sich wesentlich einfacher verarbeiten. So bekommt die "alte" Getreideart einen neuen Anstrich. Egal ob als Müsli, Brot oder als Nudel. Dinkel gelangt wieder häufiger auf den Esstisch und das ist auch gut so.

