

## Ursprung



"Korn der Alemannen" nannte man einst den Dinkel - im Gegensatz zum Roggen, dem "Korn der Barbaren". Dinkel, von den Römern "Triticum spelta" getauft, bei uns "Spelz" oder schlicht nur "Chorn" genannt, war bis vor hundert Jahren das wichtigste Brotgetreide der Schweiz.

Älteste Funde stammen aus der Bronzezeit. Dinkel war damals nur in Spuren in Mischungen von Zwergweizen und Emmer vorhanden. Gegen Ende der Bronzezeit wurde das Klima nördlich der Alpen feuchter und kühler.

So setzte sich der Dinkel in unseren Gegenden dank Winterhärte und Robustheit durch.

## Qualität



Schon vor fast 900 Jahren schrieb die Äbtissin, Ärztin, Naturforscherin und Kochkünstlerin Hildegard von Bingen über den Dinkel: "Dieses beste Getreide von allen ist kraftvoll und gut verdaulich. Es verschafft dem, der es isst, ein rechtes Fleisch und bereitet ihm ein gutes Blut. Die Seele des Menschen macht es froh und voll."

Hildegards Wissen: Dinkel ist nicht nur das eiweissreichste Getreide - sein Eiweissanteil beträgt 13,1 Prozent, jener des Hühnereis nur 12 Prozent! -, sondern enthält auch am meisten Vitamine (A, E und B-Gruppe) und Mineralstoffe, vor allem Eisen, Magnesium und Phosphor. Sein hoher Ballaststoff- und Kohlehydratgehalt macht Dinkel zur idealen Ernährung für Linienbewusste und (Spitzen-) Sportler.

Und was die Heiterkeit der Seele betrifft, so weiss man heute, dass Dinkel reich an Aminosäuren ist, die im Körper die Produktion glücklich stimmender Hormone anregen...

## Anbau



Helvetiens älteste erhaltene Dinkelkörner gehen auf die Pfahlbauerzeit zurück; doch ebenso gut wie an Seen gedeiht der anspruchslose, robuste Dinkel auch auf kargen Böden und in Höhenlagen.

Wanderer erkennen den Dinkel auf dem Feld an seiner Höhe und charakteristischen Form:

Das Getreide wird bis zu anderthalb Meter hoch, die Ähre neigt sich im reifen Zustand.

Dinkel ist dadurch von Natur aus ein Öko-Getreide.

Seine Höhe schützt die Ähren vor Pilzkrankheiten, der Spelz die Körner vor Schadstoffen.

Doch das gilt nur für die alten, nicht mit Weizen gekreuzten Sorten wie "Oberkulmer" und "Ostro".

Heute umfasst das "UrDinkelland" Schweiz über 540 UrDinkelproduzenten in zwölf Kantonen.

Hauptanbaugebiet sind die Kantone Bern und Luzern (hier finden sich auch die meisten Rölmühlen), gefolgt von

Aargau, Solothurn, Zürich und Thurgau.

## Verarbeitung



Die Körner bleiben auch nach dem Dreschen von der Spelzhülle fest umschlossen, deshalb muss vor dem Mahlen in der Mühle noch ein zusätzlicher Arbeitsgang eingeschaltet werden:

das Röllen (in Deutschland: Gerben) befreit die Körner vom Spelz, den wir Schweizer Spreu nennen.

Dinkelspreu ist übrigens reich an gesunder Kieselsäure und zunehmend begehrt als Füllung von Kissen und sogar Matratzenauflagen.

Dinkel, der noch grün hinter den Ohren ist, nennt man Grünkern:

Vor der Reife grün geerntet, werden die Körner getrocknet, dann entspelzt.

## Kontrolle



Die 1995 gegründete Interessengemeinschaft Dinkel mit Sitz in Bärau im Emmental konzentriert sich auf den Anbau der alten Dinkelsorten.

Sie schuf die Garantiemarke "UrDinkel" mit welcher alle aus UrDinkel entstandenen Produkte ausgezeichnet werden.

Die IG Dinkel schliesst für UrDinkel nur Verträge mit Schweizer Produzenten von alten Sorten ab, die naturnah - ohne Insektizide, Fungizide und halmverkürzende Wachstumsregulatoren - angebaut sind.

Und sie verfolgt mit genauen Kontrollen den Weg des Getreides vom Feld über die Mühlen bis zum Bäcker und Produktehersteller.

Quelle: [www.urdinkel.ch](http://www.urdinkel.ch)