

DINKEL

(*Triticum aestivum L. ssp. spelta*)

Unterart des Weizens, Sorten: Oberkulmer Rotkorn, Frankenkorn

Dinkel wurde schon von den Kelten und alten Ägyptern angebaut. Im Mittelalter wurde er in weiten Teilen der Schweiz, in Tirol, Baden-Württemberg und Mittelfranken angebaut. Das Hauptverbreitungsgebiet war das Siedlungsgebiet der Schwäbischen Alemannen. Dies trug ihm den Bei-

namen „Schwabekorn“ ein. Dinkel wurde in der modernen Landwirtschaft durch neue Weizensorten verdrängt, da er geringere Erträge liefert als Weizen und der Spelz in der Mühle durch einen zusätzlichen Arbeitsgang entfernt werden muss. Durch diesen festen Spelz ist das Korn aber

vor Pilzbefall und Ährenkrankheiten gut geschützt, was besonders im Ökolandbau von Vorteil ist. Dinkel ist anspruchsloser als Weizen und wächst zudem noch in Höhenlagen, in denen der Weizen nicht mehr gedeihen kann.



Der Dinkel am Neunerberg - im Jahresverlauf:

Kreiselgrubber

Sämaschine

Hackstriegel



Vorfrucht:
Kleegras als
Stickstoffsammler

Pflügen:
Anfang Oktober

Saatbettbereitung:
Oktober, kurz
vor der Saat

Aussaat:
Anfang - Mitte
Oktober

Pflegemaßnahmen:
Striegeln ab 3.Blatt-
stadium

Ernte:
Anfang August

In den folgenden Bereichen findet der Dinkel Verwendung:

- Backwaren
- Teigwaren
- Bratlinge, etc. (Vollwertküche)
- Brauerei

Inhaltsstoffe Dinkel:
62 % Kohlenhydrate
8,8 % Ballaststoffe
12-15 % Eiweiß
2,5 % Fett

Der bei der Verarbeitung anfallende Dinkelspelz findet als Kissenfüllung Verwendung.

Grünkern ist das in der Milch – bzw. Teigreife geerntete Korn des Dinkels. Durch anschließendes Trocknen oder Darren, wird der Grünkern haltbar und erhält sein typisches Aroma.