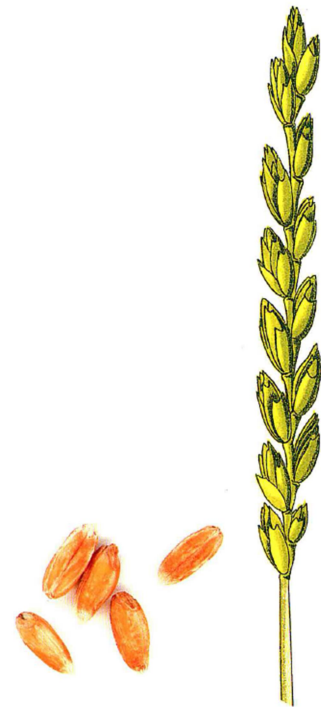


Dinkel



Schon Hildegard von Bingen schrieb vor 900 Jahren dem Dinkel eine besondere Wirkung zu. Er soll warm, kräftig, fett und milder und hochwertiger als andere Getreidesorten sein. Dinkel wird 0,6 bis 1,5 Meter hoch. Im späten Mittelalter war er eins der wichtigsten Handelsgetreide, somit wurde er auch von Auswanderern, wie den Pilgervätern, mit auf ihre Seereisen genommen und in der ganzen Welt kultiviert.

Anfang des 20. Jahrhunderts ging der Anbau stark zurück, doch in den letzten Jahren ist er wieder gefragter geworden, was vor allem am biologischen Anbau lag. Dinkel bevorzugt zwar tiefgründige Böden, kann aber auch auf flachgründigen angebaut werden. Er ist ein robustes winterhartes und gegen eine Vielzahl von Krankheiten resistentes Korn. Wie Roggen ist er sehr gut selbstverträglich, somit kann er auch mehrmals hintereinander auf einem Feld angebaut werden. Durch seine langen Halme neigt er dazu zu Lagern (knickt auf dem Feld um). Nach dem Dreschen müssen die beim Dinkel festsitzenden Spelzen abgemacht werden (Gerben), damit er weiter verarbeitet werden kann.



Dinkel



Dinkel – eine Weizenart

Der zusätzliche Arbeitsschritt des entspelzen führte wahrscheinlich dazu, dass der Dinkel um 1900 nicht mehr so gern angebaut wurde. Aus den entspelzten und vermahlene Körnern wird dann z.B. Dinkelbrot gebacken. Sein feines Mehl eignet sich aber auch zur Herstellung von Spätzle. Erntet man die Körner schon eher, so erhält man nach vorsichtigem Dörren und Entspelzen den Grünkern. Daraus lässt sich dann eine Suppenbeilage in Form von Gries oder Graupen hergestellt.