



Informationen rund um das Projekt Frankensiedlung

Dinkelkorn



Zwar ist Dinkel aus Einkorn und Emmer entstanden, aber dennoch könnte man Dinkel auch als den „Oldie“ der Getreidearten bezeichnen. Denn Reste des Getreides wurden bei archäologischen Ausgrabungen in Siedlungen des Kaukasus aus dem fünften und sechsten Jahrtausend vor Christus gefunden. Und auch die Kelten und die Ägypter wussten Dinkel als Nahrungsmittel sehr zu schätzen.

Erstmals in Europa wurde Dinkel wahrscheinlich in der Jungsteinzeit (ca. 4.000 v.Chr.) im Alpenvorland und Südschweden angebaut. Und erst im Mittelalter (500 – 1.500 n.Chr) wurde in weiten Teilen der Schweiz, in Tirol, Baden-Württemberg und im Bereich Rheinfranken Dinkel gesät. In den deutschen Anbaugebieten erhielt er den mittelalterlichen Beinamen „Schwabenkorn“. Schon im Mittelalter beschrieb die große deutsche Mystikerin, Ordensfrau und Heilkundlerin Hildegard von Bingen in ihrem Werk „Physika“ („Naturkunde“) Dinkel als: „...das beste Getreidekorn, es wirkt wärmend und fettend, ist hochwertig und gelinder als alle anderen Getreidekörner. Wer Dinkel isst, bildet gutes Fleisch. Dinkel führt zu einem rechten Blut, gibt ein aufgelockertes Gemüt und die Gabe des Frohsinns. Wie immer zubereitet ihr Dinkel esst - so oder so - als Brot oder als eine andere Speise gekocht, Dinkel ist mit einem Wort gut und leicht verdaulich.“ Hildegard von Bingen wurde 1098 als letztes von zehn Kindern geboren und starb im damals biblischen Alter von 81 Jahren. Die weltweite Verbreitung verdankt Dinkel seinem Aufstieg im 18. Jahrhundert als eines der beliebtesten Handelsgüter. Vor allem christliche Pilger nahmen die haltbare Frucht überall hin mit und erhöhten so seinen Bekanntheitsgrad. Wahrscheinlich ausgelöst durch mehrere Missernten stammt aus dieser Zeit auch die Tradition, Dinkel noch vor seiner eigentlichen Reife „grün“ zu ernten. Da der so genannte „Grünkern“ nicht lagerfähig ist wurde er über dem Feuer „gedarrt“ (getrocknet) und konnte so als Suppe über eine lange Winterzeit helfen. Erst im 20. Jahrhundert verlor Dinkel allmählich seine Beliebtheit, da die Ernteerträge gegenüber Weizen deutlich geringer ausfallen und das Entfernen des fest mit dem Korn verwachsenen Spelzes aufwändig und teuer ist. Außerdem führt Kunstdünger bei Dinkel nicht zu einer Ertragssteigerung, so dass die moderne Landwirtschaft das Urkorn schnell von seinen Feldern verbannte. Erst in den letzten Jahren wurde Dinkel als hochwertiges, schmackhaftes und vielseitiges Urgetreide wiederentdeckt und erlebt seitdem eine Renaissance.

