

Der Dinkel



Triticum aestivum subsp. *spelta*

Herkunft

Dinkel oder „**Spelz**“ (auch: **Spelt**, Fesen, Vesen oder „Schwabenkorn“) ist eine Getreideart und ein enger Verwandter des heutigen Weizens. Es gibt sehr viele Mischformen und Übergänge zwischen „modernem“ Weizen und Dinkel, weil beide in manchen Regionen gemeinsam angebaut und auch miteinander gekreuzt wurden. Dinkel war schon vor 15.000 Jahren als Kulturpflanze im südwestlichen Teil Asiens bekannt. In der Jungsteinzeit wurde Dinkel in Mittel- und Nordeuropa (vor allem im Alpenraum) angebaut, was archäologische Funde beweisen. Ab 1700 v. Chr. kam er in der heutigen Deutschschweiz vor. Im 18. Jahrhundert war Dinkel ein wichtiges Handelsgetreide. Er erscheint in den Ortsnamen *Dinkelsbühl* und *Dinkelscherben* sowie deren Wappen (jeweils drei Ähren). Daran kann abgelesen werden, wie hoch dieses Getreide geschätzt wurde.

Anbau

Dinkel wird in jüngerer Zeit wieder verstärkt angebaut. Ertragsmäßig bleibt er zwar hinter dem Weizen zurück, er verträgt jedoch raueres Klima und ist resistenter gegen Krankheiten. Typische Anbaugebiete sind Baden-Württemberg (Sorten: *Bauländer Spelz*, *Schwabenkorn*), die Schweiz (Sorten: *Oberkulmer Rotkorn*, *Ostro*), Belgien (*Rouquin*) und Finnland (*Speltti*). Die Sorte *Franckenkorn* wurde von Peter Franck gezüchtet, der Name hat mit der Region Franken nichts zu tun.

Nutzung

Gebäck aus Dinkelmehl verfügt über eine geringe Frischhaltung und wird schon nach kurzer Zeit trocken und hart. Ein Grund wird auch die Gefahr der Überknetung und die schlechte Verarbeitbarkeit des weichen Dinkelteiges sein, wodurch eine festere Führung bevorzugt wird. In der Praxis wird dieser Problematik mit Vorteigen und Dinkelsauer (Sauerteigführung) begegnet. Gebäck aus Dinkel erfüllt daher nur schwerlich die Kriterien von Weizengebäcken. Dinkelmehl kann zwar einen höheren Klebergehalt besitzen als Weizenmehl – seine Backfähigkeit ist jedoch schlechter als die von reinem Weizenmehl. Typische Dinkelmehlprodukte sind Dinkelbrote wie Schwäbische Seele und Knauzenwecken. Weiterhin wird Dinkel vereinzelt noch zu Bier (Dinkelbier) verarbeitet.