

Das Dinkelsortiment der ZG Raiffeisen



Unsere neueste Sorte, glänzt mit Standfestigkeit und Ertrag



Ertragsstarke und ertragstreuere Sorte, speziell für bessere Lagen



Robuste und blattgesunde Dinkelsorte mit weißen Vesen

auch als Bio erhältlich



Unser Dinkelspezialist für Baden, speziell für den extensiven Anbau

auch als Bio erhältlich



Ursprüngliche Sorte, speziell für Grünkern



SORTEN



SAATGUTVERMEHRUNG



ANBAUBERATUNG



BETRIEBSMITTEL



FELDVERSUCHE



ERNTERFASSUNG



ENTSPELZUNG



VERMARKTUNG



ENDVERBRAUCHER



**DINKEL
IST UNSERE LEIDENSCHAFT**

Saatgut – Beratung – Vermarktung



ZG Raiffeisen eG
Lauterbergstr. 1-5 · 76137 Karlsruhe
Tel. 0721 352-0
info@zg-raiffeisen.de
www.zg-raiffeisen.de

www.zg-raiffeisen.de

AUF ALLEN FELDERN ZUHAUSE



Früher und heute

Herkunft und Anbau

Wie viele andere Getreidearten stammen die ersten Funde von Dinkel aus Vorderasien, wo dieser seit der Zeit um 5000 v. Chr. nachzuweisen ist. Von dort aus fand in den folgenden Jahrtausenden eine Verbreitung bis nach Mitteleuropa statt. Im Mittelalter etablierte sich diese Kulturart vor allem in Südwestdeutschland und der Schweiz.

Anfang des 20. Jahrhunderts ging die Anbaufläche von Dinkel stark zurück, und ab den 1950er Jahren war Dinkel vom Weichweizen fast nahezu verdrängt. Die züchtungsbedingten Ertragssteigerungen sowie das Wegfallen des Gerbvorgangs sprachen klar für den Weichweizenanbau. Der Dinkel verschwand nahezu aus dem Anbau mit Ausnahme kleinerer Anbauflächen auf der Schwäbischen Alb, im Allgäu sowie im Bauland. Dort erhielt sich weiterhin eine jahrhundertalte Spezialität: der Grünkern. Noch unreifer Dinkel wird hierbei in grünem Zustand gedroschen und über Buchenholzfeuer getrocknet (der Fachbegriff lautet „gedarrt“). Dadurch erhält Grünkern sein typisches Aroma.



Die Züchtung heute

Auch in der „Durststrecke“ des Dinkelanbaus in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts hielt die damalige Süddeutsche Saat- und Saatbaugenossenschaft eG in Oberdielbach an ihren zwei bewährten Dinkelsorten fest. Dies waren zum einen die Sorte „Schwabenkorn“ sowie der für die Grünkernproduktion bestens geeignete „Bauländer Spelz“. Seit etwas mehr als 20 Jahren erlebt der Dinkelanbau eine Renaissance, die Anbauflächen stiegen und die Dinkelzüchtung wurde intensiviert.

Nachdem die ZG Raiffeisen die Geschäfte der ehemaligen Saatbaugenossenschaft in Oberdielbach übernommen hatte, wurden auch hier die Aktivitäten im Bereich Dinkelsorten fortgeführt. Die Landessaat-



Dinkel im Spelz



Entspelzter Dinkel

zuchtanstalt in Stuttgart-Hohenheim baute ein umfangreiches Züchtungsprogramm bei Dinkel auf. Dort wurden verschiedene Dinkelstämme übernommen und für die ZG Raiffeisen als Sorte zugelassen.

Heute hat die ZG Raiffeisen ein Spektrum von fünf Dinkelsorten im Vertrieb: Neben der „Urdinkelsorte“ Bauländer Spelz ergänzen die ursprünglich von der Landessaatzuchtanstalt in Hohenheim stammenden Neuzüchtungen Badenkrone, Badenglanz, Badenjuwel und Badenstern das Sortenspektrum.

Wertvoll und gesund

Dinkel – eine besondere Kulturart

Der Dinkel ist verwandt mit unserem heutigen Weichweizen, der vor allem als Mehl für Brot oder Gebäck Verwendung findet. Beide, Dinkel und Weichweizen, haben als gemeinsame Vorfahren die ursprünglichen Arten Einkorn und Emmer.

Über Jahrtausende hinweg sind hier durch Auslese von Generationen von Ackerbauern neue Typen entstanden. Im Dinkel sind noch verschiedene Merkmale ursprünglicher Getreidearten zu finden. Die auffälligste Besonderheit ist, dass die Körner beim Dreschen nicht wie beispielsweise bei Weichweizen oder Roggen aus der Ähre herausfallen, sondern fest von den so genannten Vesen eingeschlossen sind. In jeder Vese sitzen üblicherweise zwei bis drei Körner, die zunächst aus dieser Umhüllung herausgelöst werden müssen – der Fachbegriff hierfür heißt „gerben“. Außerdem sind Dinkelsorten recht langstrohig, was ebenfalls typisch für Urgetreidearten ist.



Gut verträglich und immer beliebter

Die Dinkelkörner sehen ähnlich aus wie die von Weichweizen, der Geschmack ist jedoch aromatischer und leicht nussig. Dinkel weist etwas höhere Carotinoidgehalte auf, die als Vorstufe für das Vitamin A positive gesundheitliche Eigenschaften bewirken. Für Personen, die unter Zöliakie (Glutenunverträglichkeit) leiden, ist Dinkel keine Alternative, da dieser genau wie Weichweizen Gluten enthält. Insgesamt gilt Dinkel jedoch als besser verträglich: Bei manchen Personen treten nach dem Verzehr von Weizen Unverträglichkeitsreaktionen auf, die nach dem Konsum von Dinkelprodukten nicht zu beobachten sind.

Dinkel steigt auch in der Gunst der Verbraucher stetig: Ob Brot, Brötchen, Nudeln, Bier oder Frühstücksflocken – immer mehr Kunden entdecken diese schmackhaften und verträglichen Produkte. Und eine Bereicherung der landwirtschaftlichen Fruchtfolge ist Dinkel obendrein.



Mehr Rezepte und Tipps zur Verträglichkeit gibt es hier:



Umfassende Wertschöpfung – kein Gramm geht verloren

ZG Raiffeisen Entspelzungsanlage in Wertheim



Im Hafengebiet Wertheim befindet sich eine der größten und modernsten Anlagen zur Entspelzung von Dinkel.

Die neue Anlage erhöht die Kapazität der ZG Raiffeisen, die Anlieferungsmengen für die Vermarktung aufzubereiten. Nachdem der Spelz vom Korn getrennt ist, wird der Spelz hier in einer Pelletieranlage für die

weitere Vermarktung als Futtermittel oder Einstreu für Nutztiere gepresst. Die Dinkelkörner stehen dann ebenfalls dem weiteren Handel zur Verfügung. Ein rundum ressourcenschonendes Konzept, das sich für alle Beteiligten lohnt.



Rezeptideen mit Dinkel

Grünkernsalat

Zutaten für 4 Personen

250 g ganzer Grünkern*
¾ l Brühe*
2 rote Spitzpaprika
3 Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl*
2 EL Balsamico Essig weiß*
Salz*, Pfeffer*
3 EL frische Kräuter (z.B. Petersilie) *



Zubereitung

Den Grünkern in einem ¾ l Brühe ca. 1 Stunde kochen und eine weitere Stunde quellen lassen. Paprika und Frühlingszwiebeln klein schneiden. Zum Grünkern hinzugeben und mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern würzen.

Nach Belieben kann noch eine halbe Salatgurke sowie eine Dose Mais hinzugegeben werden.

Grünkernfrikadellen

Zutaten für 4 Personen

250 g Grünkernschrot*
½ l Gemüsebrühe*
1 Zwiebel*
2 EL Petersilie*
1 eingeweichtes Brötchen vom Vortag
1 Ei*
1-2 TL Salz*
Pfeffer*, Majoran*, Muskat*, Thymian*
Rapsöl zum Anbraten*
Weizenkleie (falls Masse zu weich)*



Zubereitung

Grünkernschrot in die Gemüsebrühe geben, aufkochen lassen und anschließend von der Herdplatte nehmen und Grünkern 10-15 Minuten ausquellen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel klein schneiden und in Rapsöl glasig dünsten. Grünkernschrot mit Zwiebel, Petersilie, Gewürzen, Brötchen und Ei mischen. Falls die Masse noch nicht formbar ist, Weizenkleie hinzugeben. Rapsöl in der Pfanne heiß machen und die Frikadellen auf mittlerer Stufe (nicht zu heiß) braten.

* Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

Dinkelwaffeln

Zutaten für ca. 12-15 Waffeln:

3 Eier*
80 g Zucker*
1 EL Vanillezucker*
100 ml Rapsöl*
150 ml Milch*
100 ml Mineralwasser
250 g Dinkelmehl Type 630*
1 Messerspitze Weinsteinbackpulver*
Puderzucker oder Zimtucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Eier schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und ebenfalls schaumig rühren. Rapsöl hinzufügen und verrühren. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver zum Teig sieben. Zum Schluss die Milch und das Mineralwasser unterrühren.

Das heiße Waffeleisen einfetten und jeweils einen Löffel in das Waffeleisen füllen und ausbacken. Am Ende die Waffeln noch mit Puderzucker oder Zimtucker bestäuben.

