

Echter Dinkel? Urdinkel? Wo liegt der Unterschied?

UrDinkel

Beim «UrDinkel» handelt es sich nicht um eine Getreideart sondern um eine geschützte Marke. Dinkel unter diesem Markenbegriff darf nur durch die IG-Dinkel vermarktet werden. Akzeptiert werden dabei nur die Sorte Oberkulmer Rotkorn und die Sorte Ostro, welche wiederum eine Kreuzung aus dem Oberkulmer Rotkorn und der Sorte Steiners Roter Tiroler ist. Beide sind Züchtungen aus dem letzten Jahrhundert. In den 70er Jahren kamen neue Dinkelzüchtungen auf den Markt, bei denen gezielt Weizengenetik eingekreuzt wurden um die Erträge und die sogenannten Backeigenschaften für die industrielle Verarbeitung des Dinkels zu verbessern. Allerdings büssten diese dadurch typische Charakteristiken der alten Dinkelsorten, wie z.B. die gute Verträglichkeit ein. Diese Sorten werden jedoch in der Schweiz im Biolandbau gar nicht angebaut. Die IG-Dinkel wurde 1996 u.a. gegründet um sich gegen diese Sorten abzugrenzen und um die positiven Charakteristiken des Dinkels zu bewahren.

Echter Dinkel

«Echter Dinkel» umfasst sowohl die «UrDinkelsorten» Oberkulmer Rotkorn und Ostro, als auch die Sorten aus der biologisch-dynamischen Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK) Edelweisser, Copper und Gletscher. Die GZPK übernahm in den 90er Jahren die verwaiste Aufgabe neue Dinkelsorten zu züchten, die diesen Namen auch wirklich verdienen. **Diese Sorten sind nicht zu verwechseln mit den mit Weizen eingekreuzten Sorten der 70er und 80er Jahre.** Obwohl die neuen GZPK-Sorten in unseren Augen genauso echte und charaktertypische Dinkelsorten sind wie Ostro und Oberkulmer Rotkorn, wollte die IG-Dinkel ihr Sortenspektrum nicht mit diesen Sorten erweitern.

Genetische Vielfalt, gute Gesundheit und Resistenz gegenüber Krankheiten sind für einen langfristig nachhaltigen Anbau und für zukünftige Herausforderungen wie den Klimawandel besonders wichtig. Durch die Auslese gesunder Pflanzen lassen sich **Dinkelsorten züchterisch weiter verbessern, ohne dass deren Verträglichkeit und dinkeltypischen Eigenschaften geschmälert werden.** Eine Limitierung auf zwei zweifellos wertvolle Sorten, wie es bei der Marke Urdinkel der Fall ist, kann aus marketingtechnischen Gründen sicher Sinn machen, ist in unseren Augen jedoch kurzsichtig und langfristig nicht nachhaltig. Deshalb verkauft die Biofarm aus Überzeugung echten Dinkel in seinen ganzen ursprümlichen Eigenschaften.

Weitere Informationen finden Sie bei der Getreidezüchtung Peter Kunz www.gzpk.ch/dinkel