

Elsdorfer Bäcker stellt mit reinem Dinkelmehl Brot her -**- Beim Kneten ist Fingerspitzengefühl nötig**

Ur-Korn ist wieder groß im Rennen

Balaststoffe, aber kalorienarm - Verarbeitung problematisch

Von Wilfried Meisen

Erftkreis/Elsdorf - Die alten Germanen haben damit gebakken und schon vor 800 Jahren pries die heilige Hildegard von Bingen in ihrem Kräuterbuch den Dinkel als Naturheilmittel, das bekömmlicher als andere Getreidesorten ist. Jetzt ist das anspruchslose, aber gesunde „Ur-Korn“ im Rheinland wieder auf dem Vormarsch; eine „Erzeugergemeinschaft Rheinischer Qualitätsdinkel“ hat sich gegründet. Nur mit der Verarbeitung haperte es bislang immer noch: Erfahrungen mit den Bäckereigenschaften des Dinkel sammelte der Elsdorfer Bäcker Willi Immerath in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer.

„Immerath hat es verstanden als einer der ersten Bäcker mit reinem Dinkelmehl gutes Brot zu backen“, sagt Hans-Jürgen Hölzmann, der Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft ist. Bislang wurden Dinkelbrote oft platt und wenig locker. Nur wenn man mit Fingerspitzengefühl ans Kneten herangeht und bestimmte Backruhezzeiten beachtet, kann mit Dinkel ein lockereres Brot gebacken werden.

Mehlproduzenten versuchen dieses Problem bislang zu umgehen, indem sie geringe Anteile Dinkel mit anderem Mehl mischen und das Backprodukt dann als Dinkelbrot verkaufen. Gegen solchen Etikettenschwindel geht die Erzeugergemeinschaft mit einem eigenen Marken-Dinkel vor, der durch Gütezeichen geschützt ist.

Immeraths Backkunst mit dem Produkt ist Grund zur Freude für die Erzeugergemeinschaft: Denn ohne gutes Dinkelbrot, das sich verkaufen läßt, müssen sie

ihre Pläne über den Haufen werfen. Sie wollen das Getreide im größeren Umfang neben den bisherigen Sorten etablieren - als Alternative zum subventionierten Weizen etwa. Zwar bringt der Dinkel rund 30 Prozent weniger Ertrag pro Hektar, doch angesichts EG-weiter Überproduktion könnte dies leicht verschmerzt werden.

Den Umweltschützern gilt der Dinkel gar als ideales Öko-Korn: Es braucht 40 bis 50 Prozent weniger Düngemittel als Weizen und ist durch eine extra Schale - den Spelz - vor Krankheiten und Schädlingen besser geschützt, so daß auch bei den Spritzmitteln auf die Hälfte verzichtet werden kann. Ärzte und Ernährungswissenschaftler gewinnen dem urwüchsigen Getreide zudem noch andere positive Seiten ab: Dinkelbrot hat

viele Ballaststoffe und ist kalorienarm.

Trotzdem finden sich besonders im Erftkreis wenige Bauern, die mit Dinkel ihre Erfahrungen sammeln wollen. Eine Ausnahme ist das Gut Neuhemmerich in Frechen-Bachem. Am Niederrhein, im Zülpicher und Dürener Raum ist dies schon etwas anders. Landwirt Ulrich Püllen vom Nörvenicher Hermannshof etwa hat seinen Dinkel auf drei Hektar noch stehen und ist ganz zufrieden.

Ob sich der Anbau gelohnt hat, weiß Püllen allerdings noch nicht. „Im Gegensatz zum Weizen etwa gibt es keine vom Staat gestützten Preise.“ Dieser richtet sich beim Dinkel allein nach Angebot und Nachfrage. Um wirtschaftlich zu sein, muß der Dinkel 30 Prozent mehr Geld bringen als Weizen.

Damit es keinen plötzlich Preisverfall gibt, fördert die Landwirtschaftskammer den Dinkelanbau eher behutsam. „Wir wollen zwar, daß viele Bauern irgenvann Dinkel anbauen, doch muß das parallel zu einer steigenden Nachfrage beim Verbraucher gehen“, erläutert Hölzmann. Seine Erzeugergemeinschaft veröffentlicht deshalb Backrezepte und unterstützt Dinkelkurse. Eine „Entspelzungsanlage“ für Dinkelkörner steht schon am Niederrhein, in Grevenbroich hat sich eine Mühle auf's Dinkelmahlen spezialisiert.

Auch die heimische Nahrungsmittelindustrie hat das Dinkel entdeckt. In ihrem Dormagener Werk läßt Pfeifer & Langen einen Natursauerteig herstellen, der sich, so die Erzeugergemeinschaft, beim Backen mit Dinkel bewährt hat.



ZUFRIEDEN mit der Ernte: Dinkel-Expertin Anneliese Püllen vor dem Mähen. Bilder: Meisen