

Vielfalt beim Dinkel

Wo Sortenreichtum zur Gaumenfreude wird

Von Catherine Cuendet, Dinkelzüchterin bei der Getreidezüchtung Peter Kunz (Verein für Kulturpflanzenentwicklung), CH-8634 Hombrechtikon, www.peter-kunz.ch, und Franziska Schärer, Bereichsleiterin Anbau und Züchtung bei der IG Dinkel, Inforama, CH-3552 Bärau, www.urdinkel.ch

Tiefgefroren, fein säuberlich in kleinen Beuteln abgepackt, lagern 2000 Dinkel-Landsorten in der Genbank von Changins. Ob es einige von ihnen bis auf unsere Teller schaffen? Wir zeigen Visionen zur Biodiversitätsförderung des Dinkels aus zwei Blickwinkeln.

Ais der Sicht der Züchterin

Der Dinkelzüchter ist privilegiert. Er kann sich täglich an der riesigen Formenvielfalt des Dinkels erfreuen, mit ihr arbeiten und sie erweitern. Doch der heutige Anbau spiegelt die Vielfalt nicht wieder. Es gibt zwar eine Produktvielfalt, aber keine Sortenvielfalt. Kaum eine landwirtschaftliche Kultur hat im Anbau eine derart schmale genetische Diversität. Des Züchters Motive, den Dinkel zu bearbeiten, liegen also nicht im Markt begründet. Sein Ziel richtet sich in die Zukunft: ohne züchterische Weiterentwicklung wird der Dinkel früher oder später verschwinden, weil er den stetigen Veränderungen der Umwelt nicht mehr angepasst sein wird.

In Zusammenarbeit mit der SKEK und im Rahmen des Nationalen Aktionsplans (NAP) sichtet und beschreibt die Getreidezüchtung Peter Kunz (Verein für Kulturpflanzenentwicklung) einen Teil des Dinkel-Genbankmaterials. Die Herkunft zeigt, dass in den 1930er-Jahren noch rege lokale Auslesezüchtung betrieben wurde. Zu finden sind interessante Resistenzen oder auch Eigenschaften für die Teigbearbeitung. Ohne züchterische Bearbeitung sind die Genbankherkünfte heute allerdings nicht mehr anbaufähig, vor allem wegen mangelnder Standfestigkeit.

Die grösste, lebendige Diversität ist im Zuchtgarten zu finden. Der Züchter entwickelt sie durch Einkreuzen von Genbanklinien, Material anderer Züchter und teils auch aus dem nah verwandten Weizen. Selektiert wird immer auf dinkeltypische Ei-



Getreidezüchtung. Foto Peter Kunz

genschaften. Aus dieser Fülle entsteht eine Sortenpalette mit Verbesserungen im Bereich Standfestigkeit, Ertrag und Resistenzen. Somit sind alle Voraussetzungen erfüllt, dass für eine Vielfalt an Produkten in Zukunft auch eine reiche Sortenvielfalt für Augen und Gaumen zur Verfügung steht.

Mit einem Blick auf den Markt

Das Wertvolle liegt so nah! In der Alltagsküche bietet der Dinkel mit seinem unverwechselbaren Eigengeschmack ein Highlight. Er ist vielseitig verwendbar. Dinkelmehl von dunkel bis weiss eignet sich für aromatische Brote, Dinkelpasta oder für Kuchen- und Pizzaböden. Als einstiges Hauptbrotgetreide der Schweiz weckt der Dinkel Heimatgefühle. Dahinter verbirgt sich jedoch ein ganz spezifisches Bild vom Dinkel: Hochwachsende Pflanzen mit einer langen, lockeren, geneigten Ähre und grossen Kernen mit scharfen Kanten. Das Bild entspricht den Sorten «Oberkulmer Rotkorn» und «Ostro». Sie haben sich in der Schweiz seit 60 Jahren im Anbau, der Verarbeitung und auf dem Markt bewährt.

Die Abnehmer sind auf diesen Dinkeltyp eingestimmt; der Dinkelmarkt ist wenig dynamisch. Wie soll unter solchen Voraussetzungen die Vielfalt von rund 2000 in der Genbank von Changins eingelagerten Dinkel-Landsorten und Zuchtstämmen genutzt werden können?

Dinkel in einer breiten Produktpalette zu den Konsumenten zu bringen, dieses Ziel verfolgt die IG Dinkel seit 1995. Seit Anbeginn konzentriert sie sich auf die beiden Sorten «Ostro» und «Oberkulmer» und deren Anbau in den angestammten Gebieten. Dies war und ist ökonomisch sinnvoll, da es gilt, eine Spezialität aufzubauen, die sich möglichst stark vom Weizen unterscheidet. Mittlerweile hat sich eine Nische etabliert. Dies bietet die Chance, in Zukunft auf wachsende Bedürfnisse mit einer grösseren Sortenvielfalt antworten zu können. Dazu gilt es, klare Anforderungsprofile festzulegen und interessierte Trägerschaften ausfindig zu machen. Eine enge Zusammenarbeit mit Züchtern, Produzenten und Verarbeitern wird angestrebt.