



Die Dinkelkultur Europas

Die ältesten bekannten Dinkelvorkommen Europas werden aus der späten Steinzeit (ca. 2400-2300 v. Chr.) datiert. Die ältesten Funde des Dinkels aus der Schweiz kommen von einer Fundstelle nördlich des Lac de Neuchatel (Cortaillotd-sur-les-Rochettes-Est). Der Dinkel ist vermutlich als natürliche Kreuzungen aus Emmer und Zwergweizen (einem Saatweizen) hervorgegangen. Schon während der frühen Bronzezeit, also zwischen 2200 und 1500 v. Chr., insbesondere aber ab der mittleren Bronzezeit (ab 1500 v. Chr.), als das Klima feuchter und kühler wurde, setzte sich der widerstandsfähige Dinkel mehr und mehr durch.



Das Korn der Alemannen

Gegen Ende der Bronzezeit (1100 - 800 v. Chr.) dehnten sich die Anbaugelände über ganz Europa aus, von den Karpaten bis zu den Vogesen, von Schweden über England bis weit in den Süden. In der Zeit vor 800 v. Chr. bis Christi Geburt erreichte der Dinkel seine grösste Verbreitung in Europa. Mit Beginn der römischen Vorherrschaft wurde der Dinkel gebietsweise bevorzugt angebaut, dies vor allem in den römischen Provinzen nördlich der Alpen. Für die Alemannen war der Dinkel das wichtigste Getreide.



Blüte im Mittelalter

Im Moselland wurde von 890 n. Chr. an während des ganzen Mittelalters Dinkel angebaut. Dort muss die Äbtissin Hildegard von Bingen den Dinkel kennen und schätzen gelernt haben. Sie schreibt: «Der Dinkel ist das beste Getreide, es ist warm, nährend und kräftig; und es ist milder als die andern Getreidearten. Es bereitet dem, der ihn isst, rechtes Fleisch und gutes Blut, er macht frohen Sinn und Freude im Gemüt“. Ortsnamen wie Dinkelsbühl, Dinkelhausen, Dinkelacker oder der Familiennaame Dinkelmann weisen auf die Verbreitung des Dinkels hin. Aus Ertragslisten ist ersichtlich, dass die Schweiz ein wichtiges Anbaugebiet war. Dinkel war ein begehrtes Zahlungsmittel für die Einnahme des Zehnten und der Steuern für Klöster und Vögte.





Niedergang im 20. Jahrhundert

Die Wandlung vom Agrar- zum Industriestaat im 19. Jahrhundert legte die Grundlage für eine veränderte Landwirtschaft. Die Mechanisierung, der Einsatz von Handelsdünger und Pestiziden sowie die gezielte Züchtung von neuen ertragsreicheren Sorten liessen die Ernten wachsen. Weizen gedieh nun ebenso gut im Gebiet nördlich der Alpen und lieferte erst noch höhere Hektarerträge. Der Dinkel entwickelte sich weit weniger rasant. Mit Neuzüchtungen zu Beginn des 20. Jahrhunderts kamen zwar leicht ertragsreichere Sorten auf den Markt, den Siegeszug des pflegeleichteren Weizens vermochten sie aber nicht zu bremsen. Nach über 2000 Jahren Hochkultur drohte der Dinkel am Ende des 20. Jahrhunderts beinahe ganz von der Bildfläche zu verschwinden.



Renaissance im 21. Jahrhundert

Dass der Dinkel überlebt hat, ist den Bauern und Müllern in klimatisch benachteiligten Getreidegebieten zu verdanken. Sie waren gezwungen, Qualität vor Quantität zu stellen, d.h. zu Gunsten eines qualitativ hochwertigen Getreides kleinere Erträge und einen grösseren Arbeitsaufwand in Kauf zu nehmen. Und es sind aufgeklärte und kritische Konsumenten, die sich zunehmend wieder Gedanken darüber machen, was sie täglich essen und was ihnen wirklich gut tut. Dank ihnen wird der Dinkel im 21. Jahrhundert wieder die Bedeutung erlangen, die er während drei Jahrtausenden genossen hat: Das wertvollste Grundnahrungsmittel zu sein, das uns die Natur bietet.

