

# Traditionsreiche Schaffhauser Acker- und Brotkultur

**Bis vor 15 Jahren** stand Dinkel im Schatten des Weizens und kurz vor dem Aus. Dank einer Interessengemeinschaft konnte er gerettet werden.

VON MARK SCHIESSER

**STEIN/HEMISHOFFEN** Das herrliche Frühlingswetter lockt zu einem Spaziergang tibers Land. Östlich von Hemishoffen gemessen dies für einen Moment auch Franz Marty und Heinz Morgenegg. Die beiden Gewerbler haben eines gemeinsam. Morgenegg baut seit geraumer Zeit auch Urinkel an, der in Marlys Bäckerei am Schaubmarkt zu Urinkelrot und weiteren Spezialitäten verarbeitet wird.

## Wertvolle Bereicherung

«Mit seinem gegenüber Weizen erhöhten Gehalt an Proteinen, essenziellen Fettsäuren, Mineralstoffen und Nahrungsfasern ist Urinkel eine wertvolle Bereicherung für unsere oft einseitig auf Weizen basierende Ernährung», meint Heinz Morgenegg. Auf seinem Hemishofer Betrieb mit 27 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche baut Morgenegg rund 1,5 Hektaren Urinkel an. Und schlussendlich liefert das wertvolle Getreide auch viel Stroh von guter



Setzen auf Tradition: Heinz Morgenegg und Franz Marty (rechts) auf dem Urinkel-Feld in Hemishoffen mit dem Wolkensteiner Berg im Hintergrund.

Bild: Mark Schiesser

Qualität, das wiederum fürs «Schlafen im Stroh» für Menschen, Kühe und Wasserbüffel sowie als Sitzunterlage fürs Kuhwagenspann gebraucht wird. Denn der Bolderhof ist längst nicht nur wegen seiner Bioproducte bekannt: Die Morgeneggs öffnen auch Stallthren sowie Scheunentore und offeneren Bauernhoflebnisse pur.

Obwohl Urinkel nach wie vor ein Nischenprodukt ist, zeigt man sich bei der Interessengemeinschaft (IG Dinkel) zufrieden: «Die Nachtrage der Kun-

den, der Absatz von Mehl an die Bäckereien und somit auch der Anbau und die Verarbeitung von Dinkel sind stetig ein bisschen gewachsen», erklärt Thomas Kurth, Geschäftsführer der IG Dinkel. Durch die bewusstere Ernährung sei der gesunde Dinkel wieder mehr gefragt. Auch habe in den letzten 15 Jahren erreicht werden können, dass Urinkelrot bei den Konsumenten zu einem Begriff geworden sei, hält der Geschäftsführer fest. Dies kann auch der Steiner Bäckermeister, das IG-Dinkel-

rot-Vorstandsmitglied Franz Marty bestätigen. In der kreativen Bäckerei am Schaubmarkt findet der Konsument ein abwechslungsreiches Angebot wie etwa das «Panur» aus Urinkel-Vollkornmehl, den «Steiner Zipfel» aus Bio-Urinkel-Vollwertmehl oder das Steiner Klosterrot ein Sauerteigbrot mit Urinkel-Vollkornmehl. «Urinkel ist eine geschützte Marke bei Dinkelsorten, die nicht mit Weizen gekreuzt sind. Dinkel ist weizenähnlich und gilt als verträglicher und intensiver», ergänzt Marty.

Ebenfalls angeboten wird auch ein Emmerbrot. Emmer ist eine uralte Getreidesorte und wird heute wieder im Klettgau angebaut. Oder Hildegards Klosterguetsli mit Zutaten wie vor tausend Jahren: Vollkorn-Urinkel, Honig, Butter, Mandeln, Eier, Gewürze. Hildegard von Bingen war eine heilkräftige Äbtissin des 12. Jahrhunderts. Im Mittelpunkt ihrer Ernährungslehre stand der Dinkel. Später wurde sie heilig gesprochen, und heute ist sie die Gallionsfigur des Dinkel im Allgemeinen.

## Dinkel stand kurz vor dem Aus

Bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts war Dinkel unser wichtigstes Brotgetreide. Es folgten harte Jahre im Schatten des ertragsreicheren Zuchtweizens, bis er dank der Interessengemeinschaft Dinkel als Urinkel in den 90er-Jahren gerettet werden konnte. Zur Zeit der

Gründung drohte Dinkel von der Bildfläche zu verschwinden. «Die Anbaufläche in der Schweiz schrumpfte auf beschiedene 100 Hektaren», wie die im Emmental angestammte IG Dinkel mitteilt. Mittlerweile werden auf gut 3000 Hektaren die alten, reinen Dinkelsorten gesät und geerntet. Zum Vergleich: Brotweizen wird in der Schweiz auf mehr als 80 000 Hektaren angebaut.

## Spezialitäten aus Dinkel

Im Kanton Schaffhausen halten neben der Konditorei am Schaubmarkt in Stein am Rhein auch die Bäckerei Konditorei Köhler und Müller in Schaffhausen sowie die Bäckerei Häfel in Hallau zahlreiche Spezialitäten bereit. Schliesslich schrieb bereits die Äbtissin Hildegard von Bingen (1098–1179) «Der Dinkel ist das beste Getreide, es ist warm, nährend und kräftig. Und es ist milder als die anderen Getreidesorten. Der Dinkel bereitet dem, der ihn isst, rechtes Fleisch und Blut, er macht frohen Sinn und Freud im Gemüt.»

## Dinkel Im Volksmund

### auch «Chornn» genannt

Vermutlich entstand Dinkel aus einer Kreuzung von Emmer und Zwergetweizen im feuchtkühlen Klima nördlich der Alpen.