



VON EMMER UND EINKORN

ÄLTESTE EURASISCHE GETREIDEARTEN MIT ZUKUNFTSCHANCEN



Acker-Rittersporn (*Consolida regalis*)

Emmer (*Triticum dicoccum*) und Einkorn (*Triticum monococcum*) sind die ältesten kultivierten Getreidearten unserer Kulturkreise. Emmer ist eine bespelzte Weizenart, die vor 10.000 Jahren durch Kreuzung von Wildgras (*T. dicoccoides*) und Einkorn entstanden ist. Das eiweiß- und mineralstoffreiche Getreide wurde bereits in Assyrien als rote, weiße und dunkelbraune Sorte angebaut und war Grundnahrung römischer Legionäre. Noch heute ist Emmer in Mittelitalien eine regionale Spezialität. In den letzten 100 Jahren wurde es jedoch durch moderne Weizensorten verdrängt und hat eher zufällig überlebt. Vereine und Biolandwirte haben dieses gesunde alte Getreide wieder entdeckt und Reste der ehemaligen Vielfalt durch vermehrten Anbau gerettet, die oft nur noch in Genbanken erhalten wurde.

Legionäre. Noch heute ist Emmer in Mittelitalien eine regionale Spezialität. In den letzten 100 Jahren wurde es jedoch durch moderne Weizensorten verdrängt und hat eher zufällig überlebt. Vereine und Biolandwirte haben dieses gesunde alte Getreide wieder entdeckt und Reste der ehemaligen Vielfalt durch vermehrten Anbau gerettet, die oft nur noch in Genbanken erhalten wurde.



Schwarzer Emmer



Einkornfeld



Zuchtstamm eines freidreschenden Einkorns mit längeren Grannen aber noch sehr gedrungener Ähre.



Einkorn

Ein Erfolg der Lobbyarbeit für alte Kulturpflanzenarten und deren regionale Sorten ist, dass 1992 beim Umweltgipfel in Rio de Janeiro eine internationale Übereinkunft zur biologischen Vielfalt verabschiedet wurde mit einem Aktionsplan zum Erhalt pflanzengenetischer Ressourcen, zu denen das Kulturerbe der Nutzpflanzen-Vielfalt gehört. 1998 hat sich auch die EU der Förderung dieser seltenen regionalen Getreidesorten angenommen, so-

dass für den Anbau von Emmer und Einkorn den Landwirten dieselben Prämien wie für konventionelle Getreidesorten gezahlt werden können. Einkorn wurde bereits vor 12.000 Jahren aus dem (Ur)Wildeneinkorn (*Triticum boeoticum*) domestiziert und hat sich vom Ursprungsgebiet des Euphrat und Tigris in der heutigen Türkei ab ca. 7.600 v. Chr. in Europa und Kleinasien verbreitet. In einigen Gebieten Süd- und Osteuropas hat sich Einkorn als Breigrundlage, Schweinefutter oder aufgrund seines feinen elastischen Strohs zum Flechten von Bienenkörben erhalten. Das fast verschwundene Einkorn wurde auf der Suche nach gesunden, ursprünglichen Getreidesorten in den Anfängen der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise wiederentdeckt. Eine für die Züchtung besondere interessante spelzenfreie Variante wurde in den 1960er Jahren in Taschkent und Daghestan angebaut. Emmer hat im Vergleich zu anderen Weizenarten einen hohen Anteil ungesättigter Aminosäuren, Carotinoide und Eiweiße. Sein Aroma ist nussig, er gilt als glutenarm.



Einkorn-Zuchtstamm mit kräftigem Brauntönen im Reifezustand

Einkorn-Zuchtstamm mit rot verfärbenden Spelzen zu Beginn der Reifezeit

So erklärt sich die zunehmende Wertschätzung dieser Getreideart durch Verbraucher, Bäcker und Bio-Landwirte, die zu

einer Renaissance des Anbaus in Europa geführt hat. In Niedersachsen werden verschiedene Einkorn-Sorten durch den biologisch-dynamischen Getreidesaatgut-Betrieb Darzau erhalten, züchterisch entwickelt und an unser Klima angepasst. Mehr Informationen zu Einkorn unter <http://www.einkorn.de>



Wildeneinkorn



Einkorn