

# UrDinkel ist auch ein Berggetreide



**Ostro und Oberkulmer Rotkorn heissen die beiden UrDinkel-Sorten, die in einem Bergkanton wie Graubünden ausgezeichnete Voraussetzungen für gutes Gedeihen finden.**

⌚ Text, Paul Imhof © Fotos, alle Rechte vorbehalten

«**Ohne Gräser gäbe es kein Getreide**», schreibt der Biologe Peer Schilperoord im Buch «Sieben Getreide». Weder Dinkel noch Weizen, nicht Mais, Reis, Hafer, Roggen, Hirse oder Gerste. Urahnen hätten entdeckt, dass die Körner von Gräsern nahrhaft sind. Sie lernten, sie auf Reibsteinen zu zerkleinern und durch Selektion entsprechender Gräser zu vergrössern. So wurden erste Arbeitsgänge rationalisiert und ausgesuchte Grasarten zu Getreidesorten entwickelt.

Aber nicht überall. «Westeuropa war für die Entstehung der Getreidearten zu fruchtbar», erklärt Schilperoord, der die Bündner Genossenschaft Gran Alpin von der Idee zu einem Kompetenzzentrum für Berggetreide aufgebaut und lange Zeit geleitet hat. Ziel der Pflanze sei ihr Überleben, und die Strategie richte sich nach den Bedingungen, die vorgegeben sind. In einem Gebiet

wie dem «Fruchtbaren Halbmond», das sich zwischen Sinai und dem Persischen Golf, zwischen Südanatolien und der Syrischen Wüste erstreckt, müssen sich die Pflanzen mit langen Trockenperioden arrangieren. «Pflanzen mit grossen Samen sind in solch einer Umgebung, in der die Wachstumsperiode eingeschränkt ist, unabhängiger von den Umgebungsbedingungen. Sie haben sich eine Nährstoffreserve zugelegt.»

Paradebeispiel einer solchen Entwicklung ist der Brotweizen, der nach Europa gebracht wurde und sich dort mit Emmer, einem anderen Einwanderer aus dem Nahen Osten, gekreuzt hat. Entstanden ist Dinkel, in dem Eigenschaften des Emmers überwiegen. Das neue Getreide, in der Schweiz ab 2300 vor Christus verbreitet, wurde ein Erfolg und erst im vergangenen Jahrhundert von neuen Weizensorten zurückgedrängt.



Kreuzungen mit modernem Weizen ab 1970 brachten Dinkel-Zuchtsorten, die einfacher zu bewirtschaften sind und mehr Ertrag ergeben – aber weniger Geschmack.

In den 1990er-Jahren trennten sich die Wege des Dinkels. Die alten Sorten Ostro und Oberkulmer Rotkorn werden seither unter der Garantiemarke UrDinkel von der IG Dinkel geführt und begleitet. Dank ihrer würzigen Aromatik und der leichten Verdaulichkeit machen die beiden Urgetreide wieder Boden gut. Dennoch sind sie keine Massenware geworden, sondern ein edles Korn geblieben (auch lange so genannt), das bestens in die Berge passt und auf mittelschweren bis schweren Böden in rauer Umgebung bis auf ca. 1400 m.ü.M. angebaut werden kann. Bei Gran Alpin wird UrDinkel seit 2023 zertifiziert.

#### **UrDinkel im Hinterrheintal**

In Pignia im Schams, dem mittleren Talabschnitt des Hinterrheintals, baut Gian Demarmels auf gut 1000 m.ü.M. seit vier Jahren UrDinkel an. Sein Haupterwerb sind Milchwirtschaft und Mastvieh, Getreide bleibt eine Nebeneinkunft von etwa fünf Prozent. Auf 1,5 Hektar Ackerland hat Demarmels bislang Gerste angebaut, nun auf UrDinkel umgestellt. «Meine Frau verträgt UrDinkel besser als Weizen», erklärt der Bauer. Als weiteren Grund für den Wechsel nennt er das bessere agronomische Potenzial des weniger empfindlichen UrDinkels. «Im Frühling decken die jungen Pflanzen den Boden gut, das schont ihn vor Austrocknung.» Problematisch wird es, wenn die Schneedecke länger als 110 bis 120 Tage geschlossen bleibt und die Pflanzen kein Licht erhalten.



Giulio Scartazzini produziert Pasta für die eigene Linie Scartazzini und für Gran Alpin, am meisten Pizzoccheri aus Buchweizenmehl. Für die UrDinkel-Nudeln nimmt er UrDinkel-Vollkornmehl, für Chrüsali (sehen aus wie kurze, seitlich gewellte Nudeln) und Spaghetti helles UrDinkelmehl. «Es brauchte schon etwas Zeit, bis ich mit diesem Mehl zurechtkam», sagt Giulio. «Es ist ein starkes Mehl, es gibt einen sehr klebrigen Teig. Ich stelle deshalb kleine Portionen her. Das Mehl soll Wasser aufnehmen, man sollte möglichst nicht kneten, nicht zu lange ziehen lassen und dann schnell verarbeiten.»

Beim Verarbeiten des Teigs nehme er einen starken, süsslichen Geruch wahr, so Scartazzini. Und wie schmecken die Teigwaren? Im Unterschied zur gewohnten Hartweizenpasta tritt eine eigene Aromatik recht deutlich auf, kräftig, kernig. «Das Spezielle von UrDinkel schmeckt man am deutlichsten bei den Chrüsali und Spaghetti.»

In der Fruchtfolge sät Demarmels nach der Erholungsphase im ersten Jahr die Sorte Ostro. «Sie ist gut im Ertrag, aber auch etwas krankheitsanfällig, was im ersten Jahr nach der Pause weniger riskant ist als im zweiten. Da folgt Oberkulmer Rotkorn, dieses ist resistenter, aber weniger standfest. Die Halme dieser Sorte können bis zwei Meter hoch wachsen.»

Nach der Ernte liefert Demarmels das Korn in der Sammelstelle Landquart ab. Von dort gelangt es nach Näfels in die Maismühle Landolt. Die Körner sind in eine Haut gehüllt, Spelz genannt, die nur auf einer spezialisierten Mühle entfernt werden kann. Die Maismühle ist dafür eingerichtet.

### UrDinkel-Pasta aus dem Bergell

In Promontogno im Bergell betreibt die Familie Scartazzini seit 1864 ihre Mühle. Sie ist im 17. Jahrhundert am Ufer der Maira gebaut worden und hat in all den Jahren ihren historischen Charakter bewahrt – auch mit einem frühen, eigenen Kleinkraftwerk. Die Scartazzinis beziehen ihren UrDinkel entpelzt von der Maismühle in Näfels und mahlen ihn dann selber.

- 🌐 [urdinkel.ch](http://urdinkel.ch)
- 🌐 [granalpin.ch](http://granalpin.ch)
- 🌐 [molinoscartazzini.ch](http://molinoscartazzini.ch)





# UrDinkel-Pizokel mit Kalettes

👤 für 4 Personen

🕒 ca. 45 Min.

🕒 Quellen lassen: ca. 30 Min.

## Pizokel

200 g UrDinkel-Halbweiss- oder -Ruchmehl  
 150 g UrDinkel-Vollkornmehl oder Buchweizenmehl  
 1 TL Salz  
 + Muskatnuss  
 ca. 2 dl Milch  
 3 Eier

## Gemüse

2 rote Zwiebeln, in Spalten  
 1 Knoblauchzehe, durchgepresst  
 2 EL Butter  
 350 g Kalettes  
 2½ dl Gemüsebrühe  
 50 g Butter  
 + Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Garniture

70 g Bergkäse, gerieben  
 100 g Rohessspeck- oder Rohschinkenscheiben, gebraten  
 + Micro-Leaves, nach Belieben

- ① Für den Pizokelteig Mehl, Salz und Muskatnuss in einer Schüssel mischen, eine Vertiefung formen. Milch und Eier in die Vertiefung geben und nur kurz zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.
- ② Für das Gemüse Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andünsten, Kalettes kurz mitdünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen, knapp weich kochen. Butter beifügen, würzen. Warm halten.
- ③ Für die Pizokel reichlich Wasser in einem grossen Topf aufkochen, salzen. Etwas Teig auf ein nasses Brett geben und mit einem Messer portionenweise Pizokel (Spätzli) ins heisse Wasser schneiden, aufkochen, Pizokel an die Oberfläche steigen lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, warm stellen.
- ④ Pizokel und Gemüse auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Käse, Speck und Micro-Leaves garnieren.

## Tipps

Kalettes sind eine Kreuzung von Federkohl und Rosenkohl. Wenn man die Kalettes blanchiert und mit kaltem Wasser abschreckt, bleiben sie schön grün. Wenn man sie in der Gemüsebrühe kocht, bekommen sie eine dunkle blaugrüne Farbe. Kalettes durch Wirz, Federkohl oder Spinat ersetzen. Pizokel zusätzlich mit gebratenen Cervelatscheiben servieren.

→ Rezept aus dem «UrDinkel-Kochbuch» von Judith Gmür-Stalder. Dieses ist erhältlich per Telefon 034 409 37 38 oder im Onlineshop auf [www.urdinkel.ch](http://www.urdinkel.ch)