

UrDinkel – Getreide im Spelz

Der Dinkel ist kein Nacktkorn-Getreide, das Korn ist nach dem Dreschen immer noch im Spelz eingeschlossen. Erst beim Rölllen (in Deutschland „Gerben“) in der Mühle werden die Kerne vom Spelz befreit.



Rölllen – so verliert das Korn seinen (S)pelzmantel

Das Rölllen ist eine besondere Arbeit, die viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl erfordert. Nur wenn der Röllstein richtig gehauen, der Röllgang richtig eingestellt und die Arbeit laufend überwacht wird, kann eine Kernenausbeute von 72% des vom Bauern angelieferten Dinkels erreicht werden. Die in den Stein gehauene Struktur und der richtige Abstand zwischen den Steinen sorgen dafür, dass der Dinkel zwischen den Steinen rollt. In dieser Rotationsbewegung werden die Spelze schonend vom Kern gelöst (Bild: korrekt gehauener Röllstein und Steinbearbeitungs-Hammer).



Kerne und Spelze werden getrennt

In einem weiteren Arbeitsschritt werden die Spelze vom Korn getrennt. Dies geschieht mit Hilfe von Sieben und Luftströmen. Während der leichte Spelz (nun Spreu genannt) durch einen Luftstrom weggetragen wird, bleiben die schweren Kerne im Sieb liegen. Bruchkörner und leichte Kerne fallen hindurch.



Mahlen, quetschen, schroten...

Gereinigte Kerne können auf der Mehlmühle zu sämtlichen Mehl-, Schrot- und Flockenprodukten verarbeitet werden. Dem Dinkel sind keine Grenzen gesetzt und die Vielfalt der Dinkel-Mühleprodukte ist heute wieder stark am Wachsen. Dinkel muss nicht „dunkel“ sein. Auch helle Mehle und polierte Kerne (sogenanntes Kernotto) mit kleinerem Schalenanteil begeistern die Kundschaft, die sich nicht an Vollkornprodukte gewöhnen mag. Trotzdem können die Vollkornprodukte aus UrDinkel nur empfohlen werden. Sie sind überraschend geschmeidig und fein, und natürlich auch gehalt- und geschmackvoller. Entdecken Sie die Vielfalt an UrDinkelprodukten in unserem Shop.



Rölmühlen – die Herzen des Dinkellandes

Die Rölmüller bilden nebst den Produzenten die wichtigste Mitgliedergruppe der Interessengemeinschaft Dinkel, da in den Rölmühlen die gesamte Kornernte vom Spelz getrennt werden muss. Im Pflichtenheft für UrDinkel bilden die Rölmühlen das Zentrum der angestammten Gebiete. Nur in den Gebieten, in denen in der Vergangenheit der Dinkelanbau Bestand hatte, sind die Rölmühlen erhalten und funktionstüchtig geblieben.



	Rölmühlen	aktiv	Produzenten 2021
Bern	48	13	865
Luzern	21	7	517
Aargau	15	8	399
Solothurn	5	3	158
Thurgau	4	2	167
Basel Land	2	2	164
St. Gallen	1	1	41
Jura	1	1	88
Schaffhausen	1	1	94
Zürich	1	1	263
Schwyz	1	1	3
Freiburg	e	1	114
Waadt	h	1	99
Graubünden	e	1	6
Zug			28
Neuenburg			10
Basel Stadt			2
Wallis			1
Appenzell Ausserrhoden			1
Glarus			1
Total	101	43	3021

e: Ersatz-Röllsammelstelle

h: historischer Nachweis

Die Tabelle zeigt die Anzahl traditioneller Rölmühlen in der Schweiz. Daraus kann die jeweilige Bedeutung verschiedener Regionen für den Dinkelanbau abgeleitet werden. Die Spalte „aktiv“ zeigt, wieviele Röllsammelstellen heute aktiv UrDinkel annehmen und verarbeiten.

Quelle: registrierte Rölmühlen (IG Dinkel 2021)