

30 Jahre IG Dinkel  
3000 Jahre Getreide Kultur





**Ueli Stalder**  
ehem. Bäcker und UrDinkel-Botschafer  
3074 Muri bei Bern

„Die IG Dinkel war für mich die ganzen 25 Jahre ein innovativer, zuverlässiger und kompetenter Partner.“



**Fritz Rothen**  
ehem. Geschäftsführer IP Suisse  
3052 Zollikofen

„Seit Beginn durften wir mit der IG Dinkel partnerschaftlich hervorragend zusammenarbeiten – so macht es Spass! Wir danken und gratulieren zum Jubiläum und freuen uns, auch in Zukunft gemeinsam die Nachhaltigkeit zu fördern.“



**Regula Beck**  
Müllerin  
3427 Utzenstorf

„Dinkel ist heute als wertvoll anerkannt und UrDinkel als Marke hat einen Wert. Dies ist das Resultat der klaren, einfachen Vision, Fleiss, Ausdauer, Kontinuität und der gradlinigen, transparenten Kommunikation der Verantwortlichen der IG Dinkel während der vergangenen 25 Jahre.“



**Franziska Schärer**  
ehem. Mitarbeiterin Geschäftsstelle / Produzentin  
4917 Melchnau

„Konstanz, Ausdauer und Fantasie für die Marke UrDinkel bringt eine unglaubliche Vielzahl von herrlichen Lebensmitteln auf unseren Tisch! Ich staune immer wieder – macht weiter so.“



**Bruno Hafner**  
Pastahersteller  
6170 Schüpfheim

„25 Jahre IG Dinkel aus Liebe zur Natur – begeistert mit echter traditioneller Schweizer Pasta.“



**Peter Moser**  
ehem. Geschäftsführer IG Korn  
(Vorgänger-Organisation der IG Dinkel)  
4325 Schupfart

„Es freut mich, dass dank der 25-jährigen Tätigkeit der IG Dinkel der Anbau dieses wertvollen Getreides in den angestammten Gebieten erhalten und ausgebaut werden konnte.“



**Karl-Heinz Camp**  
DSP – Pflanzenzüchtung  
1567 Delley

„Ich verbinde mit der IG Dinkel sehr viele spannende Diskussionen mit einem sympathischen Verein über Züchtungsstrategie und -methoden, Getreidebau, Verarbeitung und Vermarktung!“



**Fritz Glauser**  
Präsident  
Schweizer Getreideproduzentenverband SGPV  
3007 Bern

„UrDinkel ist ein markanter Teil unserer Schweizer Getreidekultur und -geschichte. Ich gratuliere herzlich zum 25sten und freue mich auf den weiterhin gemeinsamen Einsatz für hiesige Getreide und Brote in ihrer ganzen Vielfalt, als Grundnahrungsmittel – aber auch als Genussmittel.“



**Tony Steinmann**  
Ing. Agr. HTL / Kreativberater und Projektleiter Online  
6247 Schötz

„Kreativer Start der IG Dinkel: Bäckerkampagnen, Website und Onlineshop. Ich bin dankbar und stolz, dass die IG Dinkel in der Startphase auf meine Ideen vertraute. Mit Thomas Kurth durfte ich mithelfen, den UrDinkel von der Phase "Top oder Flop" erfolgreich in den Markt zu pushen.“



**Stephan Scheuner**  
Direktor SwissGranum  
3001 Bern

„IG Dinkel – gekommen um zu bleiben: mit einem am Markt gefragten Produkt sowie als zuverlässiger Partner in der Wertschöpfungskette.“



**Alexander Werder**  
Produzent  
5304 Endingen

„Ich bin kein Vollpflaster, seit 25 Jahren esse und pflanze ich UrDinkel.“



**Werner und Brigitte Thommen**  
Müller  
4458 Eptingen

„Wir sind dankbar, dass sich die IG Dinkel seit 25 Jahren mit viel Herzblut und Engagement für den Erhalt einer so wertvollen alten Kulturpflanze einsetzt. Wir hoffen, dass die gute Zusammenarbeit noch mehr als weitere 25 Jahre anhält.“



**Klaus Böhler**  
Produzent UrDinkel-Gras  
8472 Seuzach

„Eine Pflanze mit Pfiff, eine pfiffige Organisation – die Organisation, welche für mich Chancen am Markt erkennt und auch umsetzt.“



**Ursula Nyffenegger**  
ehem. Mitarbeiterin Geschäftsstelle  
8180 Bülach

„Ich habe vom 1.12.1999 - 31.7.2016 als Sekretärin/Buchhalterin für die IG Dinkel gearbeitet und war ein Stück beim Aufbau mit dabei. Wir haben viele Höhen und auch einige Tiefen, Rückschläge dabei erlebt. Doch im Grossen und Ganzen habe ich sehr gute Erinnerungen an meine Zeit bei der IG Dinkel und bin auch heute noch diesem Getreide treu.“



**Alois Meile**  
ehem. Bäcker  
6003 Luzern

„Meine Mutter hat schon früh UrDinkel-Brot aus dem hofeigenen Anbau gebacken. Unser Berghof-Restaurant war immer für das aussen krustige und innen feuchte und lang haltbare Brot bekannt.“



**Beat Grüter**  
Pastahersteller  
8500 Frauenfeld

„Die Verarbeitung des wertvollen Schweizer Getreides ist für uns und für die traditionelle Schweizer Teigwarenmarke BSCHÜSSIG sehr wichtig. Dank ihrer Nährwerte und dem nussartigen warmen Geschmack sind unsere reinen BSCHÜSSIG UrDinkel-Teigwaren nicht nur bei Vegnern beliebt.“



**Alois Gmür**  
Bierbrauer  
8840 Einsiedeln

„Dinkel, Hopfen und Malz, Gott erhalt's. Ein Prost auf die IG mit dem Einsiedler Dinkelbier.“



**Jeannine Lehmann  
Fiona Weber-Lehmann**  
Müllerinnen  
5413 Birnensdorf

„Die besten UrDinkelmehle gibt es mit dem LH2-Verfahren der Lindmühle, die IG Dinkel liefert unsere Mühle den echten Schweizer UrDinkel.“



**Thomas Koller**  
Produzent  
6146 Grosse Dietwil

„Zwei Betriebsleitergenerationen, die das Knowhow und den Anbau von Dinkel pflegen und weiterentwickeln.“



**Fredy Winiger**  
ehem. Vorstandsmitglied / Produzent  
6277 Kleinwangen

„Gerne habe ich mich für die Erfolgsgeschichte IG Dinkel im Vorstand eingesetzt und bin nach wie vor überzeugt von diesem wertvollen Getreide.“

## Inhalt

	Aus dem Emmental in die ganze Schweiz .....	Seiten	6 – 9
	UrDinkel ins Rampenlicht stellen .....	Seiten	10 + 11
	Wer ernten will, muss säen .....	Seiten	12 + 13
	Vom Röllen, Mahlen und Verarbeiten .....	Seiten	14 – 17
	Handwerk vom Feinsten .....	Seiten	18 – 21
	Kochen und Backen mit UrDinkel .....	Seiten	22 – 25
	Der Dinkelvielfalt verpflichtet .....	Seiten	26 + 27
	Im Fortschritt bewahren .....	Seiten	28 + 29
	30 Jahre vereint unterwegs .....	Seiten	30 + 31

### Impressum

Herausgeber:  
IG Dinkel, Bäregg 830, 3552 Bärau · März 2025

Konzept & Redaktion:  
Regula Achermann, Petra Ruckli & Thomas Kurth

Grafische Gestaltung:  
Regula Achermann, achermare.ch

Lektorat:  
Beatrice Kurth

Bilder:  
IG Dinkel; S. 26 u. 27: gzpk; S. 28 u. 29: Agroscope

Umschlag:  
Fotografie von René Ruis,  
UrDinkel-Feld im Juni 2024 bei Schalchen ZH

Umschlag Innenseiten:  
Auswahl von Portraits und Zitaten von Weggefährten der IG Dinkel,  
die wir für unser 25-Jahr-Jubiläum gesammelt haben. Diese konnten  
2020 wegen dem Corona-Lockdown nicht gezeigt werden.  
Die Zitate sind demnach historisch und stellen nicht zwingend die  
heutige Meinung der Beteiligten dar.

Druck:  
Wallimann Medien und Kommunikation AG, 6215 Beromünster

## Mit Hingabe Gutes produzieren

Wenn ich am Sonntagmorgen in unserer Dorfbäckerei an der Theke anstehe und mitbekomme, was die Leute vor mir alles einkaufen, so erfüllt es mich immer mit Stolz, wenn ich das Wort «UrDinkel» höre! Es ist ein befriedigendes Gefühl, wenn ich so 1:1 mitbekomme, dass Bäckereien mit Spezialbrot und Backwaren aus UrDinkel im ständig anspruchsvoller werdenden Marktumfeld aufblühen. Konsumentinnen und Konsumenten, die den Vorteil und den Wert dieser Produkte liebgewonnen haben, schätzen es, dass die Auswahl und die Verfügbarkeit immer grösser werden. Dadurch eröffnen sich auch in der Verarbeitung und im Verkauf ganz neue Möglichkeiten.

Dabei hat die Botschaft, welche die IG Dinkel mit der Marke UrDinkel an die Konsumentenschaft vermittelt, eine enorm wichtige Bedeutung. Die Kommunikation, warum wir mit Leidenschaft UrDinkel anbauen, daraus schmackhafte Gebäcke erschaffen und diese mit einem freundlichen Lächeln über den Ladentisch verkaufen, macht den Unterschied zu billiger Massenware. Denn wer für das lebt, was er sät, verarbeitet und verkauft, hat gute Chancen in einem anspruchsvollen Marktumfeld zu bestehen und sich weiterzuentwickeln.

Die IG Dinkel feiert dieses Jahr ihr 30-jähriges Jubiläum – ein Drittel dieser Zeit darf ich selbst UrDinkel anbauen, verarbeiten, verkaufen und mit Stolz in unserer Gesellschaft vertreten! Vor 10 Jahren habe ich meinen ersten eigenen UrDinkel gesät. Begonnen hat alles damit, dass ich eine Kultur suchte, welche damals auf meinen kleinen Ackerbaubetrieb passte. Seither durften wir betrieblich gesehen wachsen und der UrDinkel passt auch heute noch perfekt in unsere Fruchtfolge sowie in unsere Abläufe. Es hat aber auch Flächen gegeben, auf denen der UrDinkel aufgrund der Bodenbeschaffenheit schlechter gewachsen ist – so lernt man mit jedem Anbaujahr dazu.

Diese «3000 Jahre Getreide Kultur – 30 Jahre IG Dinkel» sind und bleiben spannend! Die Bekanntheit der Marke UrDinkel hat in den letzten Jahren stets zugenommen, wie man schön am Beispiel unserer Dorfbäckerei erkennen kann. Viele Landwirtschaftsbetriebe durften ihre Direktvermarktung mit Produkten aus

UrDinkel – sei es als Mehl, Körner oder auf dem Hof selber hergestellte Gebäcke – erweitern. Das gibt wertvollen Lebensraum, oft ist dabei die ganze Familie involviert und wird gebraucht. In meiner Zeit als Präsidentin habe ich viele Betriebe kennengelernt, die den UrDinkel-Anbau und die Vermarktung mit der

ganzen Familie bewerkstelligen. Die Freude an dem, was man tut, ist von grosser Bedeutung auf den Familienbetrieben. Dies gilt auch für die nachgelagerte Verarbeitung und Produktion in den Röllmühlen, Mühlen, Bäckereien und bei den Pasta-Produzenten. Hier hat die IG Dinkel mit der Preisstruktur und Mengenkalkulation eine weitere wichtige Rolle, damit die gesamten Abläufe entlang der Wertschöpfung langfristig wirtschaftlich funktionieren und sich zwischen Anbau und Absatz ein gesundes Zusammenspiel ergibt.

Die IG Dinkel hat im Markt auch in Zukunft eine jedes Jahr wiederkehrende, anspruchsvolle Aufgabe zu meistern. Die Preise und die Mengen müssen zusammenpassen, auch die Sorten und Züchtungen sind von grosser Bedeutung und werden von verschiedenen Marktakteuren gespannt mitverfolgt. Zwar sind die Erwartungen an neue Sorten hoch, eine zu extreme Veränderung würde jedoch wohl von den Verarbeitern und Konsumentinnen nicht goutiert. Die Verarbeitungs- sowie Verkaufsbetriebe, ob Direktvermarkter oder die grossen Detailhändler, können einem Getreide sehr viel Aufwind für den Absatz geben. Schlussendlich entscheidet aber jeder von uns selbst, nach welchem Produkt er greift.

Ich bin stolz auf die IG Dinkel und den UrDinkel sowie auf alle Marktakteure, welche sich in den letzten 30 Jahren für dieses wertvolle Getreide engagiert haben! Mit der Energie, die uns UrDinkel-Produkte liefern, sehen wir gestärkt und gelassen der Zukunft entgegen.



Simona Gisler  
Präsidentin IG Dinkel  
UrDinkel-Produzentin

Die Landwirtin und Agrotechnikerin betreibt mit ihrem Mann Thomas einen grossen Milchwirtschaftsbetrieb in Littenheid TG. Hier kümmert sie sich hauptsächlich um die Kälberaufzucht, ums Büro und mit ihrem Hütehund Flynn um die Schafe. Seit Jahren baut sie UrDinkel an und verkauft davon einen Teil als Mehl direkt an die Kundschaft. Seit die beiden Töchter Amy und Gwen auf der Welt sind, muss sie sich Zeit und Musse fürs Backen mit UrDinkel etwas herausstellen. Simona engagiert sich neben der IG Dinkel in verschiedenen Arbeitsgruppen und im Vorstand der Thurgauer Milchproduzenten.

## Aus dem Emmental in die ganze Schweiz

**Mit der Gründung der IG Dinkel vereinigten sich Röllmüller und Produzenten zum Erhalt ihrer Nischenkultur. Geschäftsführer Thomas Kurth erzählt, wie sich die ehemalige «IG Korn Emmental» zur heutigen Branchenorganisation entwickelt hat.**

### Worin lag der Ursprung, der zur späteren Gründung der IG Dinkel führte?

Die Initiative ergriffen 1993 Emmentaler Produzenten im Umfeld des damaligen Grossrates Hans Geissbühler aus Schwarzenbach. Der Kornanbau war seit Jahren



Züchter begutachten Anfang des 20. Jahrhunderts Weizensorten. Die erfolgreiche Züchtung kurzstrohiger Weizensorten führte zur Ablösung von Dinkel als wichtigstes Schweizer Brotgetreide.

rückläufig. Aber auch der Anbau von Futtergerste war durch die sinkenden Zölle gefährdet. Die Produzenten suchten den Kontakt zu den Röllmüllern und gründeten die «IG Korn Emmental», um den Emmentaler Produzenten eine Alternative im Ackerbau zu erhalten.

### Wie kam es zur Ausweitung zu einer Schweizerischen Interessengemeinschaft?

Die «IG Korn Emmental» sprach 1994 bei der Eidgenössischen Getreideverwaltung vor. Diese war im Begriff, sich im Zuge der Marktliberalisierung aufzulösen. Damit war auch klar, dass die Subventionen der Rölllöhne aus dem Zollfonds aufgehoben würden. Im Bundesamt für Landwirtschaft BLW zeigte man sich positiv einer privaten Initiative gegenüber, die sich zum Ziel gesetzt hatte, den Kornanbau zu retten. Eine Unterstützung setzte jedoch voraus, dass die Initiative alle Kornproduzenten und -verarbeiter der Schweizer Dinkelanbau-Regionen mit einbeziehen müsse.

### Mit welchen Massnahmen wollte man das Korn retten?

Die IG Korn sammelte Mittel, um eine Marktstudie in Auftrag zu geben. Diese Analyse, die unter Mitarbeit einer breit abgestützten Arbeitsgruppe «AG Korn» von Peter Moser durchgeführt wurde, ermittelte die wichtigsten noch bestehenden Akteure in der Wertschöpfungskette und deren Bedürfnisse. Das zentrale Resultat dieser Studie war die Aufdeckung des Wunsches der Verarbeiter nach alten, unverfälschten Dinkelsorten, während die Produzenten aus agronomischen Gründen vor allem die gekreuzten Sorten Lueg und Hubel anbauten.

### Wie verlief der Start der Interessengemeinschaft Dinkel?

Hans Geissbühler konnte am 8. März 1995 im Restaurant Kreuz in

Willisau LU 232 Gründungsmitglieder versammeln. Die zahlreichen Produzenten und Röllmüller aus allen angestammten Gebieten verabschiedeten die Statu-

Die Gründungsversammlung der IG Dinkel fand 1995 in Willisau statt.



Thomas Kurth  
 Geschäftsführer IG Dinkel

Der Landwirt und Agronom (Fachrichtung Internationale Landwirtschaft) hat neben dem Diplom als Marketing-Planer einen Masterabschluss in Business Administration (MBA) der Universitäten Bern und Rochester New York und wohnt in Affoltern i.E. Er hat 1996 die Marke UrDinkel kreiert. Seither setzt er sich als Geschäftsführer der IG Dinkel für die erfolgreiche Vermarktung dieser Nischenkultur ein. Er legt viel Wert auf Dienstleistungsqualität, effizientes Arbeiten und Work-Life-Balance. Der Vater von vier Söhnen ist gerne mit seiner Familie beim Wandern oder Skifahren in den Bergen unterwegs oder als Sänger und Blasmusikant in verschiedenen Musikprojekten zu hören.

ten zur Förderung des Dinkelanbaus in eben diesen angestammten Gebieten. Der Start war fulminant, das Medien-echo riesig. Als junger Geschäftsführer frisch ab Presse des damaligen Landwirtschafts-Techs startete ich mit lediglich einer 40 %-Anstellung sogleich den Vertragsanbau. Da dieser noch unter dem Patronat des BLW lief, konnte Dinkel alter Sorten mit einer Prämie zusätzlich zum Bundespreis vermarktet

werden. Das Interesse war gewaltig, die Anbaufläche verdreifachte sich im ersten Jahr - ohne dass der Markt hierfür ein ebenbürtiges Interesse gehabt hätte. Zum Glück haftete noch der Bund für die anschliessende Deklassierung der gewaltigen Überschüsse zu Futtergetreide. Ich und der Vorstand konnten daraus unsere Lehren ziehen, ohne die Rechnung dafür bezahlen zu müssen.

UrDinkel-Patenschaft 1996 in Affoltern im Emmental. Der Bäckermeister Andreas Bohnenblust und der Landwirt Fritz Friedli sind die Experten für das Garbenbinden. Andreas Bartschi die helfende Hand (v.l.n.r.).



### Wie ging es weiter?

Nun war allen klar, dass der Aufbau des Absatzmarktes Priorität haben musste, bevor der Anbau entsprechend ausgeweitet wird. Ein Mehrwert musste geschaffen werden, bevor dieser an die Mitglieder verteilt werden konnte. Die Studie von Peter Moser und Berichte über den Erfolg von AOC-Initiativen lieferten die Basis. Bereits 1996 verabschiedeten wir das erste Pflichtenheft und kreierten die Marke «UrDinkel – Echter Schweizer Dinkel aus angestammten Gebieten», die wir als Wort-



Bereits 1998 wurde das Feldschild zur Kennzeichnung des Ackers eingeführt.

Bildmarke eintragen und markenrechtlich schützen liessen. Nebst der Verpflichtung zu alten Sorten und zum angestammten Anbauggebiet waren schon damals die Ökologie und eine unabhängige Kontrolle wichtige Kriterien zur Schaffung des Mehrwerts. Gemeinsam mit den Bäckerverbänden BE, SO, LU und AG starteten wir eine Kampagne mit dem ersten UrDinkelbrot, welche durch Mitglieder- und Solidaritätsbeiträge sowie durch Starthilfe von eben diesen politischen Kantonen finanziert wurde. Bereits diese ersten UrDinkelbrote waren mit einer Oblate (Brotmarke), noch einsprachig in Deutsch, ausgezeichnet. Dank dem Erfolg der ersten Kampagne konnten wir Lizenzen generieren und mit weiteren Kampagnen UrDinkelbrot in neue Regionen tragen (Ost-

Seit 2006 ist das aktuelle Feldschild im Einsatz.



schweiz, Basel, später Westschweiz). Bereits 1998 wurde UrDinkel der externen Kontrolle durch ProCert unterstellt und im Pflichtenheft für UrDinkel festgeschrieben, dass die Kennzeichnung des Ackers mit einem von der IG Dinkel gelieferten Feldschild obligatorisch ist.

**Wann verabschiedete sich der Bund aus dem Getreidegeschäft?**



Per Ernte 2001 erfolgte die Liberalisierung des Getreidemarktes. Wichtig für den Erfolg im freien Getreidemarkt war die enge Zusammenarbeit mit IP-SUISSE. Die Erweiterung mit UrDinkel Bio Suisse brachte weitere positive Impulse.

Per Ernte 2001 wurde der Getreidemarkt liberalisiert. Für den Vertragsanbau der IG Dinkel musste die Finanzierung der Ernte neu gelöst werden, weil nicht mehr nur die Prämie, sondern der ganze Getreidepreis über die Vereinskasse abzuwickeln war, mit dem entsprechenden Kapitalbedarf. Eine vom Vorstand

ausgearbeitete Solidarhaftung wurde von der Generalversammlung abgeschmettert. Ein Rückschlag, der dann aber durch eine kreative Eigenfinanzierung mit verzinster Frühjahrszahlung abgelöst werden konnte. Wichtig für den Erfolg im freien Getreidemarkt war sicher die enge Zusammenarbeit mit IP-SUISSE im Bereich Dinkel, dank der Doppelspurigkeit vermieden und die Marktkraft gestärkt werden konnte. Auch die Erweiterung mit UrDinkel Bio Suisse brachte zusätzliche positive Impulse.

**Welche weiteren Meilensteine verdienen eine Erwähnung?**

Entscheidend war sicherlich der erfolgreiche Start in den handwerklichen Bäckereien, welcher dem UrDinkelbrot über das erste Jahrzehnt zu einem ausgezeichneten Image verhalf. Massgeblich für den weiteren Erfolg war ab 2005 der Einstieg der Grossbäckereien und somit die Ausweitung des Angebots von UrDinkelbrot in die Regale der Grossverteiler. So konnte der Anbau laufend erweitert und eine



UrDinkel im Grossverteiler: Toastbrot in der Migros ab 2009.



2010 lanciert Kambly das bis heute erhältliche UrDinkel-Sablé.



Kernser UrDinkel-Pasta im neuen «Kleid» 2011.

Die Präsidenten der IG Dinkel

-  Gründungspräsident:  
Hans Geissbühler selig  
Schwarzenbach BE
-  1995 – 2001  
Karl Wismer  
Rickenbach LU
-  2001 – 2013  
Hanspeter Jordi  
Affoltern i.E. BE
-  2013 – 2017  
Sabine Jenni  
Scheunen BE
-  2017 – 2019  
Fritz Trachsel  
Zell LU
-  2019 – heute  
Simona Gisler  
Littenheid TG



gute Marktdurchdringung erreicht werden. Wichtig für UrDinkel war auch die Diversifizierung des Angebots in die Bereiche Guetzli, Cracker und Teigwaren, da damit neue Teilmärkte erschlossen werden konnten. 2010 bestätigten detaillierte Nährwertanalysen zum Glück die positiven Aussagen von Hildegard von Bingen, welche sie schon vor Hunderten von Jahren dem Dinkel attestierte. UrDinkel darf sich seither als ballaststoffreiches Nahrungsmittel rühmen. Zudem wartet er mit hohen Proteinwerten auf und hat deutlich höhere Werte an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Ein entscheidender Wendepunkt brachte auch die Innovation des Brühstücks für UrDinkel-Hefegebäcke.

Diesem konnten wir mit einer Bäckerkampagne und mit der Lancierung des UrDinkel-Backbuches von Judith Gmür-Stalder 2011 zum breiten Durchbruch verhelfen. Ein toller Erfolg war die Zopfkampagne 2014, dank der sich UrDinkel-Zöpfe nachhaltig etablierten.

**Welches sind die wichtigsten Erfolgsfaktoren der letzten 30 Jahre?**

Global gesehen war sicher die Konzentration auf Nachhaltigkeit der wichtigste Erfolgsfaktor der IG Dinkel. Nachhaltigkeit ist heute ein breit genutzter und teilweise abgenutzter Begriff. Wir setzen auf Nachhaltigkeit im Sinne einer Beständigkeit in allen Bereichen. In einer Zeit, in der dauernd alles immer schneller ändert, bietet die Beständigkeit ein Alleinstellungsmerkmal besonderer Güte. Wir arbeiten seit 30 Jahren mit denselben Dinkelsorten, die ihrerseits seit 50 bzw. 100 Jahren im Anbau sind. Wir haben langjährige Produzenten oder Landwirtschaftsbetriebe, die seit der Gründung dabei sind und dem Vertragsanbau die Treue halten. Wir sind und haben langjährige interne und externe Mitarbeiter sowie Vorstandsmitglieder, die sich mit Langzeiterfahrung einbringen. Wir sehen uns als Dienstleister für sämtliche Anspruchsgruppen, seien es Konsumenten, Verarbeiter, Handelspartner, Lieferanten, interne und externe Mitarbeiter. Dienen heisst Mehrwerte schaffen, deren Ertrag anschliessend möglichst fair in der Wertschöpfungskette verteilt werden kann.

Die Zopf-Kampagne 2014 hat das geflochtene Gebäck aus UrDinkel etabliert.



Zertifizierte Betriebe erkennt man seit 2011 an der UrDinkel-Vignette.



## UrDinkel ins Rampenlicht stellen

**Wer Absatz fördern will, stellt sich immer die grundsätzliche Frage: Mit welchen Werbemitteln soll über welche Kanäle wer erreicht werden? Vor 30 Jahren gab es nicht viel abzuwägen, aber viel zu wagen. Was für ein Unterschied zu heute!**

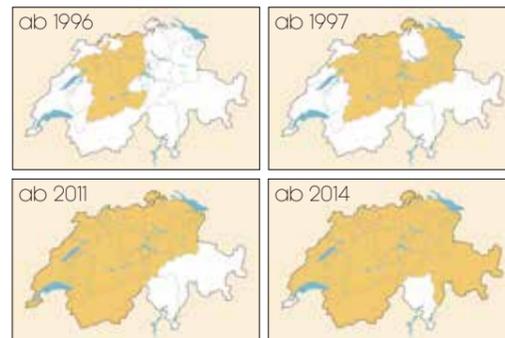
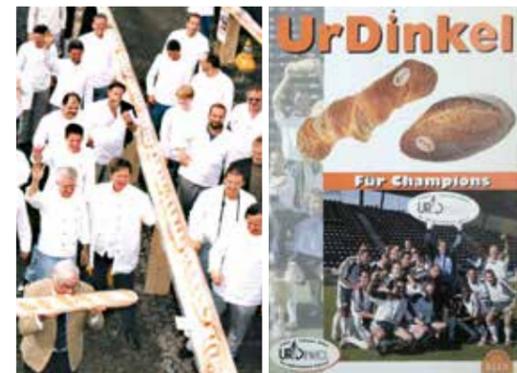
Der Weg zum Erfolg der ersten UrDinkel-Brot-Kampagne war gar nicht so einfach. Für Geschäftsführer Thomas Kurth und Marketingberater Tony Steinmann war klar, dass sie die Bäckerzunft überzeugen müssen, um an deren Kundschaft heranzukommen. Man stelle sich vor, dass es 1995 in den Bäckereien keine Dinkelbrote gab. Ein Rezept-Wettbewerb unter Bäckereien und die Richemont Fachschule wurden zugezogen, um den Backprofis ein erstes UrDinkel-Brotrezept anbieten zu können. Bei Werbebeauftragten und Präsidenten kantonalen Bäckerverbände stiessen Thomas und Tony durch den Mehrwert, den UrDinkel bietet, auf offene Ohren. Oder besser gesagt, es wurde ein Versuch gewagt. Tony erinnert sich: «...aber seid nicht enttäuscht, wenn das UrDinkelbrot im nächsten Jahr in keinem Regal mehr zu finden ist.» Schliesslich war es den Verbänden ein Anliegen, ihren Mitgliedern etwas zu bieten. So konnten sich Bäckereien für die Teilnahme an der ersten Kampagne anmelden. Sie erhielten dafür Werbematerial, «Testmehl»



Erstes Werbematerial – nur zweifarbige, aber mit ausgestanzter Vese.

und das Rezept zum Ausprobieren, um das neue Brot im Rahmen der Kampagne verkaufen zu können. Doch die beiden kreativen Köpfe hatten noch mehr vor: so gelang 1998 der Weltrekord in Form eines 1'580 Meter langen UrDinkelbrot im Verkehrshaus Luzern. 2000 folgte in Zusammenarbeit mit dem damaligen Ostschweizer Bäcker- und Konditorenmeisterverband OBKV ein erstmaliges Sponsoring und der Zufall wollte

Unvergesslicher Weltrekord 1998 im Verkehrshaus Luzern mit Kurt H. Illi (links); ein begeisterter Meister 2000: FC St. Gallen mit Oblatenträger Jörg Stiel (rechts).



Die Kampagnen ziehen immer weitere Kreise: 1996 noch in enger Kooperation mit den Bäckerverbänden, initiiert die IG Dinkel seit 2011 regelmässig eigene Werbekampagnen mit Strassenplakaten, Radiosponsoring, PR-Berichten, Inseraten, Posts in den sozialen Medien und Werbematerial für zertifizierte Verkaufsstellen.

es, dass der so unterstützte Club in dieser Saison gleich Fussball-Schweizermeister wurde und die siegreichen Spieler des FC St. Gallen auf der UrDinkel-Werbung in den Bäckereien zu sehen waren.

An systematische Zielgruppendefinition war jahrelang wegen mangelnder finanzieller Mittel nicht zu denken. Dies war eine Sache des Bauchgefühls. Heutige Analysen des Marktes in Zusammenarbeit mit Suisse Garantie zeigen glücklicherweise, dass selbiges Bauchgefühl der Beteiligten zutreffend war. Noch heute beschreibt Thomas Kurth die Zielgruppe so: «Ernährungs- und gesundheitsbewusste Konsumenten mit Sinn für Ökologie und Regionalität.»

Im Unterschied zu den vielen in den 90er-Jahren gestarteten Regionalmarketing-Initiativen, die es mittlerweile nicht mehr gibt, hat es die IG Dinkel geschafft: Die Marke UrDinkel ist in der ganzen Schweiz etabliert. Heute erhalten alle zertifizierten Verkaufsstellen eine Vignette, die sie am Verkaufspunkt als solche auszeichnet. Sie erhalten von der IG Dinkel individuelle Unterstützung, beispielsweise bei der Lancierung von Neuheiten oder bei der Gestaltung von Drucksachen. UrDinkel-Produkte können von den Herstellern selber im Online-Shop auf urdinkel.ch angeboten werden. Ausserdem stehen Merkblätter für Mitarbeitende mit wichtigen Informationen über UrDinkel, wie zum Beispiel den Nährwerten, zur Verfügung. Die Vielfalt des Angebots hat zur Freude aller UrDinkel-Fans in den letzten Jahren weiter eindrucksvoll zugenommen und tut dies fortwährend. Die Liste ist lang geworden: von Zopf, Gipfeli, Laugen-



Regula Achermann  
Grafikerin, achermare.ch

Seit der Lancierung ist die Willisauerin das «gestalterische Gewissen» der Marke UrDinkel. Ab 2000 als Angestellte bei Tony Steinmann, AP marketing, und seit 2009 mit eigenem Geschäft, kreiert die gelernte Polydesignerin 3D und dipl. Farbgestalterin HF als langjährige Freelancerin das Erscheinungsbild der IG Dinkel für Drucksachen und Messeauftritte. Sie gestaltete 2008 massgeblich das Corporate Design und 2015 die neue Website. Regi passt mit ihrer bodenständigen Art und ihrer Naturverbundenheit zum UrDinkel wie das Ringli zu Willisau.



Plakate für die Marke UrDinkel (v.l.n.r.): UrDinkel-Frühling 2011 und 2012, Zopf-Kampagne 2014, Guetzli-Kampagne 2018, Pasta-Kampagne 2019 und 2020.

brötchen über Guetzli, Kuchen, Törtchen, Riegel, Flakes und Pops bis hin zu Kernotto und unzähligen Teigwarenvariationen – die Spreukissen nicht zu vergessen.

als wertvollstes Getreide hervorbrachte, erarbeiteten wir 2008 ein professionelles Corporate Design mit sogenannten Hausfarben, einer Hausschrift und einer spezifischen Bilderwelt. Die Marke hatte ein neues Kleid. Die Investitionen in professionelle Fotografie brachte eine fantastische Bilderbibliothek hervor. Damit liessen sich Werbemittel von ganz neuer Qualität gestalten. Seit 2023 setzt die Imagewerbung stärker auf den Slogan «Schweizer Getreide Kultur», der bereits seit vielen Jahren aus dem Radio zu den Konsumentinnen und Konsumenten gelangt.



Imagewerbung in den letzten zwei Jahren 2023 und 2024.

Durch die grosse Diversität von zertifizierten Betrieben, Zeit- und Personaldruck in handwerklichen Kleinbäckereien und die Tatsache, dass grosse Unternehmen mit ihren eigenen Werbemassnahmen unterwegs sind, gehören die Zeiten von gemeinschaftlich geführten Kampagnen wohl der Vergangenheit an. Ebenso ist die Zeit von technischen und finanziellen Hürden vorbei, wie etwa, dass ein farbiger Druck nicht erschwänglich ist und zwei Farben, Schwarz und Orange, reichen müssen. Wie gross war meine Begeisterung, als der 4-Farben-Druck günstiger wurde und alle Farbbeschränkungen für die grafische Gestaltung damit aufgehoben waren! Aufgrund der Masterarbeit von Thomas Kurth, deren konzentrierte Strategie-Aussage als Fazit UrDinkel



Ein Inserat und der Messestand im neuen UrDinkel-Kleid (2010). An Messen wie der OLMA oder der BEA bringt die IG Dinkel die vielseitigen Spezialitäten als «Visitenkarte» der Marke nah ans Publikum.



Ein grosser Neuanfang war der Einstieg ins Internet. Bereits 2000 (!) konnten Produkte über einen Online-Shop gekauft werden. Im Mai 2012 wurden alle an der Kommunikation Beteiligten an einer Schulung in die Welt der «Social Media» eingeführt. Und plötzlich kam da Echo von überall her, von Menschen wie du und ich. Ganz unaufgefordert. Ein Novum. Bisher war es viel Arbeit, die Medien dazu zu bringen, über die Marke UrDinkel zu berichten. Heute ist es Arbeit, im Auge zu behalten, was über UrDinkel «gepostet» wird und auf Falschaussagen bestmöglich zu reagieren. So mokierte sich jemand im Rahmen der Zopf-Kampagne über mögliche Haare im Teig, weil wir festlich geflochtene Haarzöpfe zum Sonntagzopf gesellten. Entdeckt und souverän von Franz Marty mit UrDinkel-Backwaren beschenkt, rühmte dann dieselbe Person das feine Gebäck und wurde so selber zum «Influencer» für UrDinkel. 2015 nahmen wir das Projekt «UrDinkel goes mobile» in Angriff. Neu waren unter anderem «responsive Design» und getrennte Bereiche für Konsumenten und für Produzenten auf der Website.

Die Kanäle und die Art und Weise der Werbung haben sich über die Jahre ständig weiterentwickelt. Geblieben sind die Leute, die sich für den UrDinkel engagieren, damit das wertvollste Getreide auch in Zukunft immer bekannter und beliebter wird.

## Wer ernten will, muss säen

**So unterschiedlich wie das Wetter über die letzten 30 Jahre, so unterschiedlich waren auch die Nachfrage und Ernten beim UrDinkel. Wir sind in einem sich stetig verändernden Umfeld tätig und daher gab es schon viele Auf und Abs.**

Seit meinem Anstellungsbeginn im August 2021 durfte ich die IG Dinkel schon durch viele Phasen begleiten. Die Anfangszeit war stark geprägt vom «Corona-Boom», während dem viele Leute die Freude am Backen entdeckt hatten. Auf diese plötzlich grössere

aussetzung war auch hier, dass es sich um alte, reine Dinkelsorten handelt. Durch die geringe Menge blieb UrDinkel aber jederzeit Swissness-konform.

Diese Mangelsituation erkannte auch der Bund, woraufhin die Zollkontingente erhöht wurden. Das führte dazu, dass Unmengen an Dinkel importiert wurden. Dank steigenden Preisen konnten die Flächen ausgedehnt werden, sodass die IG Dinkel im Sommer 2022 endlich aufatmen konnte. Die Ernte war gut und auch die Nachfrage hat sich wieder eingependelt. Die Notmassnahmen fanden im Dezember 2022 ihr Ende. Wir waren guter Dinge, den Mühlen endlich wieder Schweizer UrDinkel liefern zu können. Unsere Euphorie hielt jedoch nicht lange. Viele Betriebe waren noch mit Importdinkel eingedeckt,

was die Vermarktung erschwerte. Zumal auch die Importe weiterliefen. Als im Frühling 2023 die Vorbereitungen für die Ernte begannen, musste der noch nicht



In jedem Anbaujahr sind Glückskäferli willkommen!

Nachfrage waren wir nicht vorbereitet. Es wurde deshalb schon frühzeitig und breit kommuniziert, dass die IG Dinkel Produzenten sucht. Unglücklicherweise wurde die Mangelsituation durch die Missernte 2021 verschärft. Hagel, Starkregen und Staunässe dominierten den Sommer. Die Erntemenge war tief, genauso wie die Fallzahlen: Auswuchsdinkel noch und nöcher. Vermutlich erinnern sich noch alle daran.

Nicht nur für die Produzentinnen und Produzenten war dies ärgerlich, sondern auch wir steckten in einer schwierigen Situation. Einerseits wollen wir den echten Schweizer Dinkel fördern, andererseits ist es schade, wenn die erkämpften Regalplätze im Detailhandel verloren gehen, weil keine Lieferbereitschaft besteht. Der Vorstand beschloss daher befristete Notmassnahmen. So wurde konventioneller Dinkel der Sorten Oberkulmer und Ostro zu UrDinkel aufgewertet. Ergänzend wurde Bio-Dinkel aus dem Ausland importiert. Vor-

Standhaft bleiben, auch in stürmischen Zeiten: Credo der UrDinkel-Pflanze – Credo der IG Dinkel.



Melanie Grüter-Duss  
Administration IG Dinkel

Seit 2021 ist die gelernte Detailhandelsfachfrau und Kauffrau aus Marbach LU bei der IG Dinkel für die Administration, den Vertragsanbau und die Buchhaltung zuständig. Mit ihrer zuverlässigen, vorausschauenden Art hält sie die Fäden im Tagesgeschäft der Geschäftsstelle zusammen und ist oft erste Ansprechperson am Telefon. Aktuell absolviert sie berufsbegleitend die Ausbildung zur Bäuerin mit Fachausweis. In ihrer Freizeit ist die junge Entlebucherin auf dem Pferd, beim Theaterspielen oder auf dem familieneigenen Landwirtschaftsbetrieb anzutreffen.



verkaufte Dinkel aus dem Vorjahr ausgelagert werden. Die Geschäftsstelle war auf der Suche nach Lagerraum, um über 3'000 Tonnen UrDinkel zu überlagern. Der Vorstand der IG Dinkel nutzte die Gunst der Stunde, um in ein strategisches Lager zu investieren. Die Lagerhaltung ist zwar kostenintensiv, war aber auch dringend notwendig, wenn die Lieferbereitschaft stabilisiert werden soll. Für die Ernte 2024 wurden die Produzentenpreise moderat gesenkt. Die daraus entstandene Differenz wurde in die Lagerhaltung investiert, wovon bereits im Sommer 2024 profitiert werden konnte, denn: Obwohl UrDinkel eine anspruchsvolle Kultur ist, wäre dieser über ein bisschen mehr Sonne im Frühling dankbar gewesen. Zusammen mit der herrschen-



Ernten einst – Postkartensujet des Landgasthofes Sonne, Affoltern im Emmental.

den Nässe waren viele Felder von Gelbrost befallen und entwickelten sich schlecht, was sich während der Ernte in den leichten Hektolitergewichten widerspiegelte. Mengenmässig lag die Ernte 2024 noch tiefer als die Missernte 2021. Immerhin machte die Qualität auf



Ernten heute.

Stufe der Verarbeitung einen soliden Eindruck.

Ein «turbulenter» Start für mich. Immerhin kenne ich nun beide Extreme. Ich lernte, dass beide Situationen auch ihre Vorteile haben. Aber auch, dass sie zu schlaflosen Nächten führen können.

Für die Leserschaft ist dieser Rückblick auf die letzten Getreide-Jahre wahrscheinlich nichts Neues. Ein Auf und Ab, wie im Leben auch. Er zeigt exemplarisch, mit welchen Herausforderungen und Mechanismen wir im Nischenmarkt rund um den Dinkel konfrontiert sind. Vieles lässt sich anhand der inzwischen 30-jährigen Erfahrung der IG Dinkel antizipieren und berechnen. Was wir aber nach wie vor nicht beeinflussen können, ist das Wetter. Die Zusammenarbeit mit der Natur und ihren Schwankungen ist nicht einfach. Dennoch lässt diese unser wertvollstes Getreide gedeihen und macht unsere Getreidekultur einzigartig.



## Vom Röllen, Mahlen und Verarbeiten

**An einem milden Mittwochvormittag kurz vor Weihnachten treffen wir Thomas Häusermann und Bruno Höltschi in Sursee. Die beiden kennen sich gut, sind seit vielen Jahren Geschäftspartner. Zum Jubiläum schauen sie mit uns zurück und voraus.**

Es war 2002, als die Familie Häusermann am Comptoir Suisse in Lausanne den «Prix d'Innovation Agricole Suisse» für ihre Dinkelhörnli entgegennehmen durfte. Kein Geringerer als der damalige Bundesrat Pascal Couchepin zeigte sich bei der Degustation der prämierten Produkte hellbegeistert von der Innovation aus Seengen. Hergestellt wurden bereits diese ersten Dinkelteigwaren in Kerns OW bei der Pasta Röthlin AG. Der damalige Patron Walter Röthlin war zu Beginn sichtlich skeptisch und konnte sich erst dank den hausgemachten Mustern von Marianne Häusermann zu einem Versuch durchringen.

Was Ende der 90er-Jahre zögerlich begann, ist heute nicht mehr wegzudenken aus Kerns. Mittlerweile macht UrDinkel rund 40 % der gesamten Produk-

Mit UrDinkel lassen sich sämtliche Mehl-Typen und Mühlenprodukte herstellen.



Da Dinkel im Spelz geerntet wird, muss die Röllsammelstelle verhältnismässig grosse Lagerzellen bereithalten.

tionsmenge der Pasta Röthlin AG aus. Nimmt man die Bio Dinkel-Pasta hinzu, die nicht unter der Marke UrDinkel vermarktet werden, beträgt der Anteil rund zwei Drittel. «UrDinkel ist eine Nische, mit der wir uns als eher kleiner Pastahersteller differenzieren können. Wir setzen auf hochwertige Rohstoffe, schonende Trocknung und können auch Spezialwünsche bedienen. Es macht keinen Sinn, dass wir die grossen Player mit Hartweizenteigwaren aus ausländischen Rohstoffen konkurrenzieren», erklärt Geschäftsführer Bruno Höltschi. In Kerns entstehen zu einem grossen Teil «Echte Schweizer Teigwaren», bei denen auch das Getreide aus der Schweiz kommt. Eine kürzlich durch die Pasta Röthlin AG durchgeführte Analyse zeigt, dass bei Teigwaren die Herkunft der Rohstoffe mit 12 % einen signifikanten Einfluss auf deren ökologischen Fussabdruck hat.

Müller Thomas Häusermann und Pastahersteller Bruno Höltschi sind sich einig: Das Bewusstsein für Ökologie, Regionalität und Ernährung hat in den letzten 30 Jahren merklich zugenommen. Doch gleichzeitig gibt es vermehrt Konsumentinnen und Konsumenten, die preissensibel sind. «Der höhere Preis wird unser Wachstum im UrDinkel-Bereich vermutlich etwas



Bruno Höltschi  
Geschäftsführer und Inhaber  
Pasta Röthlin AG

Seit 2012 leitet er die Geschicke des Traditionsunternehmens Pasta Röthlin AG im Obwaldischen Kerns. Der Bauernsohn aus dem Luzerner Seetal hat an der ETH Zürich Agrarwirtschaft studiert und war anschliessend in der Vermarktung verschiedener Nahrungsmittel tätig. Nebst Kernser Pasta ist er auch Inhaber der Firma Unicorn Suisse SA, welche mit Zuckermais handelt. Der Vater einer erwachsenen Tochter wohnt in Steinhausen ZG und ist in seiner Freizeit sportlich unterwegs beim Skifahren, Biken oder Golfen.



Corinne Suter «...wurde erst Weltmeisterin und Olympiasiegerin, als sie begonnen hat, UrDinkel zu essen.»

bremsen in den nächsten Jahren. Ein gewisses Preispremium ist berechtigt, aber wir dürfen nicht in Schönheit sterben», gibt Höltschi zu bedenken. Für Bruno Höltschi zählt der vollmundige, aber dennoch massentaugliche Geschmack von UrDinkel zu den wichtigsten Vorteilen. «Bei UrDinkel-Teigwaren schmeckt man das Getreide richtig gut raus. Man hat nicht nur fade Fäden im Teller, die als Saucenträger dienen», formuliert er pointiert. Auch der höhere Ballaststoffanteil sei wertvoll. Die Energieabgabe im Körper erfolgt dadurch langsamer und der UrDinkel hält lange satt, was besonders für Kinder und Ausdauersporttreibende wichtig ist. Passend dazu amtiert die Skirennfahrerin Corinne Suter seit ein paar Jahren als Markenbotschafterin für Kernser Pasta. «Übrigens wurde sie erst Weltmeisterin und Olympiasiegerin, als sie begonnen hat, UrDinkel-Teigwaren zu essen», bemerkt Höltschi mit einem Augenzwinkern.

Traditionelle Röllsteine müssen nach 300 bis 500 Tonnen Erntegut mit dem Hammer planiert werden (auf dem Bild Alois Kurmann und Sepp Walther in der Ferrenmühle in Kleinwangen LU).



Wie die Pastaherstellung, so braucht auch das Röllen und Mahlen von UrDinkel viel Fingerspitzengefühl. Der erfahrene Müller Thomas Häusermann erklärt: «Es ist wichtig, dass beim Röllen möglichst wenige Körner brechen. Dazu muss man die Maschinen ganz genau einstellen, dabei ist beispielsweise das Wetter kurz vor der Ernte zu berücksichtigen. Denn wenn es trocken war, ist der UrDinkel zäher und es gibt tendenziell mehr Bruchgetreide und dadurch eine tiefere Röllausbeute.» Im Gegensatz zum Weizen hat man mit UrDinkel zwischen 10–15 % weniger Leistung beim Mahlen. Die weicheren, fetthaltigeren UrDinkel-Körner rutschen weniger gut und verkleben bei zu hohen Geschwindigkeiten.

In der Mühle der Familie Häusermann in Seengen AG wurde schon immer viel Dinkel geröllt und gemahlen. «Als seinerzeit eine der bedeutendsten Schweizer Dinkelmühlen mit rund 300 Tonnen verarbeiteter Menge, wurden wir von den Emmentalern um Unterstützung bei der Gründung der IG Dinkel angefragt. Die Idee zur Marke UrDinkel ist sozusagen auf dem Mist meines Vaters gewachsen», erzählt Thomas Häusermann.

Schon bald wurde er als Junior-Chef in den Vorstand der IG Dinkel entsandt, wo er seit 30 Jahren das Amt des Vizepräsidenten inne hat. «Wir hatten es immer gut miteinander. Also, fast immer», schmunzelt Häusermann. Er erzählt von einer Generalversammlung, für die er Produzenten und Röllmüller gegen einen Antrag des Vorstands mobilisiert hat und damit die angedachte Solidarhaftung abschmettern liess. Im Nachhinein sind ihm Viele für diese eigensinnige Aktion dankbar, ist doch die daraus entstandene Frühjahrszahlung noch heute eine Eigenheit der IG Dinkel.



Thomas Häusermann  
Rölmüller und Müller  
Vizepräsident der IG Dinkel

Das Gründungsmitglied der IG Dinkel aus Seengen AG ist seit 1995 als Vertreter der Rölmüller im Vorstand und als Vizepräsident des Vereins tätig. Er ist ein absoluter Kenner, was die mühlentechnische Verarbeitung von Dinkel angeht. Über Jahre engagierte er sich im Verband der privaten Sammelstellen und im Dachverband Schweizer Müller, was der IG Dinkel zu einem ausgezeichneten Netzwerk verhalf. Zusammen mit seiner Frau Marianne hat er im Mühlenladen ein Dinkel- und UrDinkel-Sortiment aufgebaut, das seinesgleichen sucht. 2025 tritt er nach 30 Jahren aus dem Vorstand der IG Dinkel aus, nachdem Sohn Christoph den Familienbetrieb übernommen hat und Thomas in die verdiente Pension geht.



Marianne und Thomas Häusermann setzen schon in jungen Jahren voll auf Dinkel und UrDinkel als regionale Spezialität aus dem Seetal.

Der Mühlenladen in Seengen ist weitherum bekannt für die vielfältigen UrDinkel-Produkte. «Marianne's UrDinkel-Griesssuppe» zum Zmorge und der eigens kreierte UrDinkel-Whisky sind Thomas Häusermanns Lieblinge. Heute ist rund die Hälfte des verarbeiteten Getreides in der Seengener Mühle Dinkel. Seit jeher setzen Häusermanns zu 100 % auf Schweizer Getreide. Das hat sich in den letzten 30 Jahren nicht verändert. Andererseits gab es in der Branche einige Veränderungen: die Anzahl Mühlen hat sich reduziert, viele Abläufe wurden automatisiert und damit die Leistungsfähigkeit verbessert. Es gibt eine immer grössere Sortenvielfalt und auch immer mehr (regionale) Labels, die separat gelagert werden müssen. «Das ist für uns Müller nicht immer ganz einfach. Ich wünsche mir von der

IG Dinkel für die Zukunft, dass die Bürokratie so tief wie möglich gehalten wird und es nicht noch mehr Labels gibt.»

Auch Bruno Höltschi hat Zukunftswünsche an die IG Dinkel: «Es braucht ein «Hand in Hand» unserer beider Organisationen», betont er mehrmals während des Gesprächs. «Wir brauchen die IG Dinkel für die Steigerung der Bekanntheit von UrDinkel und die IG Dinkel braucht uns, damit die Marke mit guten Produkten repräsentiert werden kann.» UrDinkel ist zum Beispiel in der Westschweiz noch wenig bekannt. Gemeinsam könne man einander unterstützen, solche Lücken zu schliessen und die Entwicklung vom noch unentdeckten Getreide zur hochwertigen Spezialität weiter voranzutreiben.

Ziel der Marke UrDinkel ist auch der Erhalt von dezentralen Kleinmühlen, die – wie hier die Ferrenmühle im Luzerner Seetal – noch die Wasserkraft nutzen.



Historisches Bild aus der Eichmühle Beinwil Freiamt, die leider 2012 einem Brand zum Opfer fiel. Etliche Kleinmühlen mit analogen alten Einrichtungen sind weiterhin in Betrieb.



## Handwerk vom Feinsten

UrDinkel hat sich seinen festen Platz in den Regalen der Schweizer Bäckereien zurückgeholt. Vier Top Fachleute aus der Bäcker-Branche berichten über ihre ganz persönlichen Erfahrungen mit UrDinkel.



Knusprige und aromatische UrDinkelbrote gehören zu den beliebtesten Spezialbroten der Bäckerkundschaft.

### Wann und wo bist du Dinkel oder UrDinkel zum ersten Mal begegnet?

Die erste Bekanntschaft war in meiner Lehrzeit. Anfang der 90er-Jahre kam das UrDinkel-Mehl auf. Wir hatten damals ein UrDinkel-Brötli und ein Brot in der Form gebacken im Sortiment. Jedoch wussten wir noch nicht so richtig, wie mit UrDinkel umzugehen und von einem Brühstück hatten wir auch noch nichts gehört. Das Resultat: sehr trockene Gebäcke. Daher blieben diese Produkte nicht sehr lange im Sortiment. :-)

### Wo siehst du den/die wichtigste(n) Unterschied(e) von Dinkel und UrDinkel?

Für die Konsumenten ist das Label UrDinkel ein Produkt des Vertrauens. Es geht einher mit guter Handwerkskunst, Tradition, Gesundheit und Regionalität. Daher setzen wir auf UrDinkel.

### Was schätzt du am UrDinkel am meisten?

Gutes Marketing und dass der Bäcker gezwungen ist, handwerklich einwandfreie Produkte herzustellen.

### Was stört dich am UrDinkel?

Manchmal die sehr weichen Teige und die fehlende stabile Gluten-Struktur. So läuft dir der Teig zwischen den Fingern durch.

### Welches ist dein Lieblingsrezept mit UrDinkel?

Unser UrDinkel-Gotthelf-Brot. UrDinkel-Ruch- und -Halbweissmehl mit Kartoffelflocken. Frei geschossen auf Stein gebacken mit sehr viel Krustenanteil.

### Wo siehst du die Bedeutung von Dinkel und UrDinkel in 10 Jahren?

Weiterhin ein wichtiges Produkt der handwerklichen Bäckereien. Ob wir den Absatz so steigern können wie die letzten 10 Jahren, wird jedoch eher schwierig.

### Welche Erwartungen hast du an die Interessengemeinschaft Dinkel für die Zukunft?

Weiterhin die Bekanntheit der Marke UrDinkel fördern.



David Koller  
Bäcker-Konditor  
Café Koller AG

Seit 2002 führt der Bäcker-Konditor den Familienbetrieb mit zwei Standorten in Sursee und Schenkon und rund 45 Mitarbeitenden in zweiter Generation. Nebst den bekannten Torten gehört eine grosse Vielfalt an UrDinkelbroten und -gebäcken zum Sortiment. Der Vater von vier Töchtern absolvierte Weiterbildungen als technischer Kaufmann und im Management-Bereich und wirkt als Vorstandsmitglied des Luzerner Bäcker-Confiseurmeister-Verbands und Verwaltungsrat bei der Pistor Holding Genossenschaft.



Marcel Ammon  
Bäcker-Konditor-Confiseur und  
Brotssommelier

Nach einigen Jahren als Fachlehrer bei der Fachschule Richemont in Luzern und als Leiter Produktentwicklung bei der Hefe Schweiz AG ist der Berner aktuell als Verkaufsberater in seiner Wahlheimat Zentralschweiz unterwegs. 2022/23 absolvierte der gelernte Bäcker-Konditor-Confiseur die Ausbildung zum Brotssommelier an der Akademie für Deutsches Bäckerhandwerk.

### Wann und wo bist du Dinkel oder UrDinkel zum ersten Mal begegnet?

Mein erster Kontakt mit UrDinkel war im Jahr 1998. Damals hatte ich die Gelegenheit, an der Fachschule Richemont die ersten Tests mit diesem besonderen Getreide durchzuführen. Schon damals hat mich

UrDinkel fasziniert – insbesondere wegen der Herausforderungen, die seine Verarbeitung im Vergleich zu Weizen mit sich bringt.

Während meiner Ausbildung 2022/2023 zum Brotssommelier habe ich mich erneut intensiv mit UrDinkel beschäftigt. In meine Projektarbeit habe ich aktuelle Trends wie Langzeitführung über die Kühlung, die Verwendung von UrDinkel-Sauerteig und das Upcycling von UrDinkel-Kleie integriert. Diese Ansätze haben es mir ermöglicht, die Qualität der Produkte noch weiter zu verbessern.

### Wo siehst du den/die wichtigste(n) Unterschied(e) von Dinkel und UrDinkel?

Sowohl im Geschmack als auch in der Verarbeitung hebt sich UrDinkel deutlich ab. Während Dinkel dem Weizen in vielen Aspekten ähnlicher ist, stellt die Verarbeitung von UrDinkel eine weitaus grössere Herausforderung dar. Geschmacklich überzeugt UrDinkel mit einer milden, nussigeren Note, die ihn deutlich spannender macht als herkömmlicher Dinkel.

### Was schätzt du am UrDinkel am meisten?

Am UrDinkel schätze ich besonders seinen einzigartigen Geschmack und die Herausforderungen, die seine Verarbeitung mit sich bringen. Zudem ist UrDinkel aus ernährungsphysiologischer Sicht äusserst interessant.

### Was stört dich am UrDinkel?

Nichts, die alten Getreidesorten finde ich einfach spannend.

### Welches ist dein Lieblingsrezept mit UrDinkel?

Als leidenschaftlicher Brotliebhaber schätze ich besonders UrDinkel-Brotrezepte, die 10 % Brühstück und UrDinkel-Sauerteig enthalten und zusätzlich über die Kühlung geführt werden. Diese Kombination macht sie zu meinen absoluten Favoriten.

### Wo siehst du die Bedeutung von Dinkel und UrDinkel in 10 Jahren?

Ich sehe im UrDinkel noch grosses Potenzial, insbesondere in der Langzeitführung in Kombination mit UrDinkel-Sauerteig oder UrDinkel-Vorteigen. Ich bin überzeugt, dass das Sortiment in Handwerksbäckereien künftig weiter mit innovativen UrDinkel-Produkten wachsen wird.

Zudem werden Themen wie Ernährung und Regionalität in Zukunft eine noch wichtigere Rolle spielen. In diesem Kontext ist UrDinkel ein ideales Getreide, das perfekt zu diesen Ansprüchen passt.

### Welche Erwartungen hast du an die Interessengemeinschaft für die Zukunft?

Aus meiner Sicht hat die IG Dinkel hervorragende Arbeit geleistet. Als ich meine Ausbildung begann, war Dinkel weitgehend unbekannt und fand höchstens in der Lebkuchenherstellung Verwendung. Heute jedoch führen nahezu alle Bäckereien UrDinkel-Produkte in ihrem Sortiment – eine beeindruckende Erfolgsgeschichte.

Meine Erwartung ist, dass die IG Dinkel ihre engagierte und erfolgreiche Arbeit auch in Zukunft fortsetzt.

Marcel Ammon schneidet UrDinkel-Teiglinge mit Sauerteig, die aus der Kühlung direkt in den Ofen geschoben werden.





Marcel Paa  
YouTube-Bäcker und  
Brotsommelier

Der Bäcker-Konditor-Meister mit höherer Fachprüfung durfte als junger Berufsmann die Schweiz an der Europa-meisterschaft in Amsterdam vertreten. Seit 2015 betreibt er seinen YouTube-Kanal «einfach backen» mit dem Ziel, so vielen Leuten wie möglich das Backen näher zu bringen. Mit seinen Videos erreicht er über 318'000 AbonnentInnen auf YouTube und 107'000 Followers auf Instagram. 2023 schloss er die Prüfung zum Brotsommelier erfolgreich ab.

ich mich intensiver mit ursprünglichen Getreidesorten, deren Eigenschaften und geschmacklichen Nuancen beschäftigte. Mein erstes bewusstes Erlebnis mit UrDinkel war im dritten Lehrjahr, als UrDinkel als Marke in der Berufsschule vorgestellt wurde. Ich war sofort fasziniert von der Idee, auf eine unverfälschte, traditionelle Rohstoffquelle zurückzugreifen.

#### Wo siehst du den/die wichtigste(n) Unterschied(e) von Dinkel und UrDinkel?

Der grösste Unterschied liegt in der Reinheit und Ursprünglichkeit der Sorten. UrDinkel ist ein geschützter Begriff für unverfälschte, reine Dinkelsorten ohne Einkreuzungen von Weizen. Das macht ihn in gewisser Weise authentischer und charaktvoller. Während «normaler» Dinkel teilweise durch Züchtungen verändert wurde, um etwa Backeigenschaften zu verbessern.

#### Was schätzt du am UrDinkel am meisten?

Ich schätze vor allem die ursprüngliche Qualität und den einzigartigen Geschmack. UrDinkel bietet mir als Bäcker und Brotsommelier eine hervorragende Basis, um charaktervolle, aromaintensive Brote zu kreieren. Die natürliche Reinheit sorgt zudem für eine gute Verdaulichkeit und ein unverfälschtes Erlebnis. Die Marke steht für Handwerk, Tradition und Regionalität – Werte, die mir sehr am Herzen liegen.

#### Was stört dich am UrDinkel?

Die grösste Herausforderung ist die teilweise schwierigere Verfügbarkeit und der höhere Preis. Zudem sind die Backeigenschaften nicht immer so einfach zu handhaben wie bei modernen Züchtungen. Die Teige können etwas anspruchsvoller sein, da sie oft weniger Klebereigenschaften besitzen. Für weniger geübte Bäcker/Hobbybäcker kann das die Zubereitung etwas erschweren.

#### Wann und wo bist du Dinkel oder UrDinkel zum ersten Mal begegnet?

Ich bin Dinkel bereits zu Beginn meiner Karriere begegnet, als er in der Backstube meiner ersten Lehrjahre gelegentlich als Alternative zu Weizen eingesetzt wurde. UrDinkel hingegen habe ich etwas später für mich entdeckt, als

#### Welches ist dein Lieblingsrezept mit UrDinkel?

Mein persönlicher Favorit ist ein UrDinkel-Landbrot, das durch eine langsame, kühle Fermentation sein volles Aroma entfaltet. Die lange Teigführung hebt die komplexen, nussigen Nuancen des UrDinkels hervor und sorgt für eine wunderbar saftige Krume. Gerade die schlichte Herangehensweise macht dieses Rezept so überzeugend: Dank der längeren, kalten Gare und des etwas weicheren Teigs kann ich sogar ganz auf ein Brühstück verzichten.



UrDinkel-Landbrot von Marcel Paa.

#### Wo siehst du die Bedeutung von Dinkel und UrDinkel in 10 Jahren?

Ich gehe davon aus, dass Dinkel und besonders UrDinkel an Bedeutung gewinnen werden, weil sich immer mehr VerbraucherInnen für Qualität, Regionalität und handwerklich hergestellte Produkte interessieren. In zehn Jahren könnten UrDinkel-Produkte noch stärker im Bewusstsein der KonsumentInnen verankert sein und ihre Nische im Markt weiter ausbauen. Mit dem wachsenden Interesse an gesunden, ursprünglichen Getreidesorten wird UrDinkel vermutlich auch in neuen, kreativen Rezepturen und Produktkategorien auftauchen – von feinen Backwaren über Spezialbrote bis hin zu innovativen Snacks.

#### Welche Erwartungen hast du an die Interessengemeinschaft für die Zukunft?

Ich erwarte von der Interessengemeinschaft, dass sie sich weiterhin für die Verbreitung von Wissen und die Förderung von Qualität und Reinheit einsetzt. Sie sollte den Dialog zwischen ProduzentInnen (Anbau), BäckerInnen (Produktion), MüllerInnen (Vermahlung) und KonsumentInnen intensivieren, um die Marke ständig weiterzuentwickeln.



Daniel Stadelmann  
Leiter Bäckerei & Feinbäckerei  
bei Richemont

Auf seinem Lehrbetrieb in Hergiswil am Napf ausgezeichnet ausgebildet, gewann er u.a. den Schweizermeistertitel der jungen Bäcker-Konditoren sowie den Vize-Meistertitel der europäischen Bäcker. Als Fachmann mit langjähriger Erfahrung in der Produktionsleitung sowie in der QM-/QS-Führung verschiedener gewerblicher Betriebe, leitet er seit August 2024 die Bäckerei und Feinbäckerei der Richemont Fachschule in Luzern. Davor war er bereits als Fachlehrer und Kursleiter für Richemont tätig. Daniel ist verheiratet, hat zwei Teenager und liebt in seiner Freizeit Ringen, Laufen, Biken und Skifahren.

UrDinkel-Produkten mit einem Brühstück hat mich damals sehr fasziniert.



Der UrDinkel-Butterzopf ist das Lieblings-UrDinkel-Produkt von Daniel Stadelmann.

#### Wo siehst du den/die wichtigste(n) Unterschied(e) von Dinkel und UrDinkel?

Die Vermarktung von UrDinkel als zertifizierte Getreideart. Das Label UrDinkel genießt bei den Bäckereien und ihren Konsumenten eine hohe Akzeptanz und einen hohen Vertrauenswert. Personen mit einer Weizenunverträglichkeit können mit gutem Gewissen Produkte mit dem Label UrDinkel geniessen.

#### Wann und wo bist du Dinkel oder UrDinkel zum ersten Mal begegnet?

Meine ersten Erfahrungen mit Dinkel habe ich während meiner Ausbildung zum Bäcker-Konditor gemacht. Damals waren Nachfrage und Qualität noch sehr bescheiden. Mit dem Label UrDinkel durfte ich an meiner Berufsprüfung meine Erfahrungen sammeln. Das Herstellen von schmackhaften

#### Was schätzt du am UrDinkel am meisten?

Der IG Dinkel ist es gelungen, über die Jahre ein Label aufzubauen, das in der Schweiz sehr bekannt und gut verankert ist. Sowohl bei den Produzenten als auch bei den Konsumenten genießt das Label eine breite Akzeptanz und grosses Vertrauen.

Viele wichtige Informationen rund um das Getreide sind ausführlich und gut dokumentiert. Das grosse Angebot an abwechslungsreichen Rezepten ist eine grosse Bereicherung für die Konsumentinnen und Konsumenten.

#### Was stört dich am UrDinkel?

An UrDinkel an sich stört mich nichts. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher meinen, dass UrDinkel glutenfrei sei, was nicht stimmt. Diese Fehlinterpretation stört mich sehr.

#### Welches ist dein Lieblingsrezept mit UrDinkel?

Mein absolutes Lieblingsrezept ist der UrDinkel-Butterzopf. :-)

#### Wo siehst du die Bedeutung von Dinkel und UrDinkel in 10 Jahren?

Dinkel und UrDinkel sind als gesunde und schmackhafte Nahrungsmittel in unserer Gesellschaft fest verankert.

#### Welche Erwartungen hast du an die Interessengemeinschaft für die Zukunft?

Das Vertrauen zum Label UrDinkel weiterhin pflegen und dessen Werte weiterhin stärken.

UrDinkel-  
Workshop bei  
Richemont in Luzern

Lernen Sie von den Profis  
der Bäckerei-Fachschule.

26. Juni und 13. November 2025  
18:00 – 21:30 Uhr

Infos &  
Anmeldung:

## Kochen und Backen mit UrDinkel

**Backkurse, die begeistern – UrDinkel, Judith und Petra machen es möglich. In ihren Kursen spürt man den UrDinkel mit den eigenen Händen, degustiert feine Gebäcke und Gerichte und taucht ein in die faszinierende Welt des Kornes unserer Ahnen.**

«Sie waren wieder sehr happy heute», bemerkt Judith und steigt zu mir ins Auto. Ich bin derweil mit dem Navi beschäftigt und wähle «Zuhause» als Zielort. Zur Zufriedenheit über die vergangenen Stunden mischt sich Vorfriede auf die Familie und das Wochenende.

Begeisterung auslöst. Auch wenn sich die Fragen der Kursteilnehmenden wiederholen, ist doch jeder Kurs anders. Jede Gruppe hat eine eigene Dynamik und das Zeitmanagement ist mal schwieriger und mal einfacher. Immer wieder müssen wir uns in neuen Schulküchen zurechtfinden. Was aber jedes Mal gleich ist: die Freude am Weitergeben unserer Begeisterung für den UrDinkel.

Wir hören in den Kursen Geschichten von Intoleranzen, vollen Terminkalendern, die angeblich keine Zeit zum Backen lassen, und kritischen Essern am Familientisch. Als berufstätige Familienfrauen können wir uns mit diesen Herausforderungen gut identifizieren. Wir erhalten einen kleinen Einblick in den Alltag der Kursteilnehmenden und dürfen sie mit unseren

Tipps und Tricks unterstützen. Zu sehen, wie nach jedem Kurs ein Dutzend neue UrDinkel-Fans die Schulküche verlassen und sich in den Kursen immer wieder



Judith Gmür-Stalder beim Befüllen der luftig-saftigen UrDinkel-Weisswälder-Torte.

Es ist Samstagnachmittag, kurz vor 15 Uhr. «Ich fahre jetzt los», schreibe ich meinem Mann, der zu Hause mit den Kindern das Nachtessen vorbereitet. Mein Auto ist nicht mehr so voll wie bei der Anreise: neben viel Material konnten wir hier in Zürich-Altstetten bei der Migros Klubschule auch viel Wissen unter die Leute bringen. Es war der 16. und letzte Kurs im Jahr 2024, den Judith und ich heute zusammen bestritten haben. Nach bald 10 Jahren gemeinsamer Kursleitung sind wir ein eingespieltes Team. Judith leitet den Kurs in der Küche, ich bin für die Organisation und den theoretischen Input zuständig. Wir unterstützen uns gegenseitig und haben dasselbe Ziel: den UrDinkel noch bekannter und beliebter zu machen.

Pro Jahr erreichen wir rund 300 Personen mit unseren Back- und Kochkursen. «Und immer noch ist uns die Rotkabis-Focaccia nicht verleidet», schmunzelt Judith. Es ist eines der Rezepte, das nach wie vor in jedem Kurs

Allseits beliebt und immer wieder ein Renner im UrDinkel-Backkurs: die Rotkabis-Focaccia.



Petra Ruckli  
Marketingverantwortliche IG Dinkel

Die Kauffrau und Betriebsökonomin FH wohnt mit ihrer jungen Familie im Luzernischen Buttisholz. Sie arbeitet seit bald 10 Jahren als Verantwortliche für die Marke UrDinkel bei der IG Dinkel, zurzeit in einem Teilzeitpensum von 50 Prozent. Zu ihren Aufgaben gehören unter anderem die Website, Newsletter, Messeauftritte, Social Media, Werbekampagnen sowie die Organisation und Durchführung von Back- und Kochkursen. Ihre Freizeit verbringt sie gerne mit Kochen und Backen, beim Musizieren oder Politisieren. Zudem engagiert sie sich im familieneigenen Landmaschinen-geschäft.



Das neueste Buch von Judith erschien im LandLiebe-Verlag.

Laden gekauften Mehl auch Rezepte mitgeben muss, damit sie es zu Hause erfolgreich einsetzen können. Und dadurch zu zufriedenen Stammkundinnen und Geniessern werden.

Inzwischen umfasst die Sammlung auf unserer Website beinahe 500 Rezepte für Brote, süsse und salzige Gerichte, Gebäcke und Guetzli. Und die Ideen von Judith Gmür-Stalder sind noch lange nicht erschöpft. Alle zwei Wochen kommt ein neues Rezept hinzu, passend zur Jahreszeit oder zu aktuellen Produktneuheiten. Auch auf den Social Media-Kanälen kommen die einfallreichen Rezepte gut an. Neuerdings werden sie dort auch im Video-Format als «Reel» geteilt und ernten fleissig «Likes» und «Shares».

Im Jahr 2006 kam die Idee auf, die vielen Kreationen von Judith in Rezeptbüchern thematisch zu bündeln. Den Start machte das Pastabuch. Mittlerweile sind acht Bücher entstanden: «Backbuch» (2011), «Guetzli» (2014), «Alles vom Blech» (2016), «Kochbuch» (2018),



Seit 2006 konnte die IG Dinkel rund alle 2 Jahre ein neues UrDinkel-Back- oder -Kochbuch mit Rezepten von Judith herausbringen.

neue Netzwerke knüpfen, ist sehr bereichernd und inspirierend.

Da UrDinkel eine andere Zusammensetzung hat als Weizen, lässt er sich nicht gleich verarbeiten. Es gibt einige Tricks, die man beachten muss, damit UrDinkel-Gebäck luftig wird und lange frisch bleibt. So wurde schon früh in der Geschichte der IG Dinkel erkannt, dass man den Konsumentinnen und Konsumenten zusammen mit dem im

«Feste feiern» (2020, anlässlich des 25-jährigen Jubiläums der IG Dinkel) und «Kuchen & Törtchen» (2022). Einiges hat sich seit der Veröffentlichung der ersten Bücher verändert. Das Brühstück wurde wiederentdeckt, man arbeitet mit Sauerteig und langer Teigführung und neue Produkte wie das Kernotto wurden lanciert. Mit dem «UrDinkel-Backbuch» ist im Herbst 2024 als jüngster Spross das neue Standardwerk zum

Kernotto und Pasta bereichern die UrDinkel-Küche.



# Rezept für UrDinkel-Knöpfe für 2 Stück

**Vorbereiten:**  
8 Std. kühl stellen  
**Zubereiten:**  
20 Minuten  
**Aufgehen lassen:**  
5–12 Stunden  
**Backen:**  
40 Minuten

**Brühstück**  
1,5 dl /  
150 g Wasser  
100 g UrDinkel-Halbweiss-,  
-Weissmehl  
oder -Vollkornmehl

**Teig**  
500 g UrDinkel-Halbweiss- oder  
-Weissmehl  
ca. 12 g Salz  
5–8 g Hefe,  
zerbröckelt  
ca. 2,75 dl Milch  
1 Tl Apfelessig  
50 g kalte Butter,  
in Stücken

UrDinkel-Mehl  
zum Formen  
und Bestäuben

**Brühstück**  
Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl giessen, weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Auskühlen lassen, mindestens 8 Stunden zugedeckt kühl stellen.

**Teig**  
Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe mit Milch, Essig und Butter zugeben, Brühstück dazugeben. Kurz zu einem feuchten, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 3–4 Stunden aufgehen lassen, mehrmals aufziehen und falten. Oder den Teig nur mit 1–2 g Hefe zubereiten und nach mehrmaligem Aufziehen/ Falten über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen.

**Formen**  
Den Teig nach Belieben zu zwei Knöpfen formen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Zugedeckt 20–30 Minuten aufgehen (stückgaren) lassen.

Backofen und Backblech oder Pizzastein/Backstein auf 250 °C Ober- / Unterhitze (230 °C Heissluft / Umluft) vorheizen.

**Garnitur**  
Kurz vor dem Backen die Knöpfe mit wenig Mehl bestäuben.

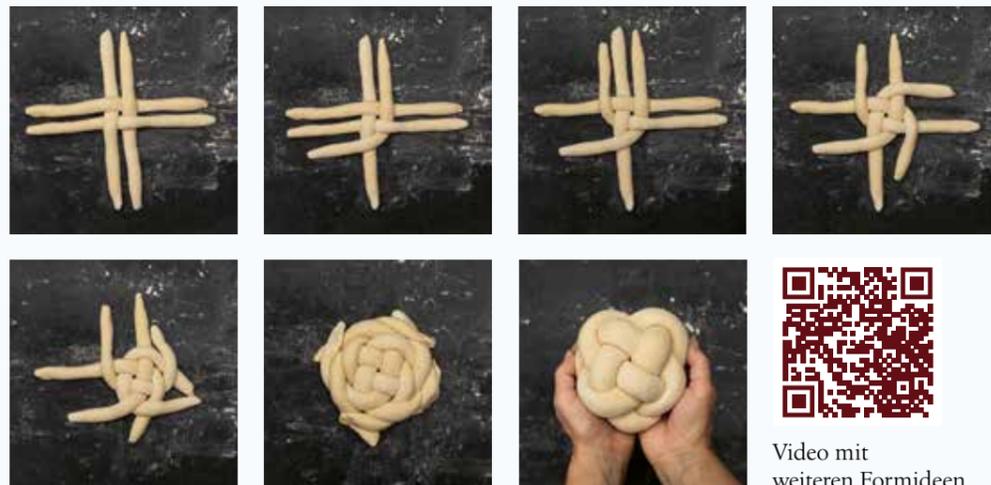


Zopfgebäck ist der Star jeder Frühstückstafel. Dieser Hefeteig mit Brühstück lässt sich problemlos flechten und bleibt wunderbar in Form.

**Backen**  
Die aufgegangenen Knöpfe samt Backpapier auf das heisse Backblech oder den heissen Backstein gleiten lassen. Bedampfen. Temperatur auf 210 / 190 °C reduzieren und 40–45 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tipps

- Statt mit Mehl zu bestäuben, die Knöpfe kurz vor dem Backen mit verklopftem Eigelb bestreichen (in diesem Falle nicht bedampfen) und mit Kernen oder Samen bestreuen.
- Willst du einen hell gebackenen Knopf, reduziere die Hitze beim Backen und verlängere nach Bedarf die Backzeit.
- 100 g Kerne oder Samen, kurz eingeweicht, abgetropft, unter den Teig kneten.



Video mit weiteren Formideen



Judith Gmür-Stalder  
Rezeptautorin, Foodstylistin  
und Kursleiterin

Die gelernte Hauswirtschaftslehrerin aus Sumiswald im Emmental arbeitet seit vielen Jahren als selbständige Rezeptautorin, Foodstylistin und Redaktorin für verschiedene Zeitschriften. Sie betreut die kulinarische Website der IG Dinkel, ist Autorin der UrDinkel-Rezeptbücher und als Kursleiterin für UrDinkel-Back- und Kochkurse in der ganzen Schweiz unterwegs. Mit Aus- und Weiterbildungen in der Gastronomie, in der Ernährungsberatung und als Yoga-Lehrerin, geht die Mutter von drei erwachsenen Kindern vielseitig interessiert durchs Leben.

Backen mit UrDinkel erschienen. «Hier habe ich mein Wissen aus all den Kursen und meinem langjährigen Schaffen mit UrDinkel einfließen lassen. Es macht richtig Freude, das Buch den Kursteilnehmenden mit auf den Weg zu geben», erzählt die Autorin.

Zurück in die Migros Klubschule nach Zürich-Altstetten. Es ist Samstagmorgen, kurz nach 10 Uhr. Die Vorstellungsrunde liegt

hinter uns und wir wissen: es gibt auch heute viele Erwartungen und Fragen, die erfüllt und beantwortet werden wollen. Doch bereits nach ein paar Minuten in der Küche ertönen die ersten «Aha!» und «Ach, das habe ich falsch gemacht!» Ohne Brühstück wird ein UrDinkelbrot schnell trocken. Wenn man den Teig zu stark knetet, läuft das Brot beim Backen auseinander. Das sind nur zwei von vielen Erkenntnissen, die unsere Teilnehmenden während des Kurses erlangen werden. Beim Teigen in der Küche können sie mit den eigenen Händen spüren, wie sich UrDinkel anfühlt. Während die Hefeteige aufgehen, erfahren sie in einem theore-

Wer in der heimischen Küche und Backstube erfolgreich sein will mit UrDinkel, muss ein paar Tricks kennen. In Zusammenarbeit mit Judith Gmür-Stalder bietet die IG Dinkel Back- und Kochkurse an. Neu auch bei der Migros Klubschule in Bern, Zürich und Basel.

Kursangebote bei Judith Gmür-Stalder und anderen versierten Kursleitenden finden Sie hier:



tischen Teil, wer hinter der Marke UrDinkel steht und welche ernährungsphysiologischen Eigenschaften das Korn unserer Ahnen hat.

So begeistert der UrDinkel mit seinem wertvollen Gesamtpaket immer mehr Menschen. Wichtige Grundpfeiler dafür sind die guten Rezepte und die vertiefte Ausbildung in den beliebten Back- und Kochkursen. UrDinkel wurde für mich und Judith zur Leidenschaft, die wir mit unserer Arbeit auch in Zukunft mit viel Herzblut weitergeben werden.

Degustieren und Geniessen gehören zu jedem UrDinkel-Kurs dazu.



Die Kursteilnehmenden spüren mit eigenen Händen, wie sich UrDinkel anfühlt.



## Der Dinkelvielfalt verpflichtet

«Vielfalt, Vielfalt, Vielfalt», das antworten die Züchterinnen Catherine Cuendet und Franca dell'Avo auf die Frage, was der Dinkel in Zukunft braucht. Die Getreidezüchtung Peter Kunz (gzpk) gehört zu den wenigen Dinkelzuchtungen weltweit.



Die Dinkelzüchterinnen der gzpk: Catherine Cuendet (l.) und Franca dell'Avo (r.) im Dinkelzuchtgarten am Mönchhof.

Franca dell'Avo  
ausgebildete Biolandwirtin,  
Buchhändlerin und Rangerin

seit 15 Jahren Dinkelzüchterin  
bei gzpk

Catherine Cuendet  
Studium der Ökologischen  
Agrarwissenschaften  
Uni Witzenhausen

Geschäftsführerin der gzpk  
Deutschland GmbH  
am Gut Mönchhof in Hessen

seit 20 Jahren Dinkelzüchterin  
bei gzpk

Die Schweizerische Genbank Changins umfasst zweifelsfrei die grösste Dinkelsammlung weltweit. 2'198 Akzessionen sind es, welche dort bei -20 °C aufbewahrt werden. Es gibt neben vielen Landsorten aus der Schweiz auch Schätze aus den anderen Ländern, wie Spanien und Georgien. Die allermeisten dieser Dinkel passen jedoch nicht mehr zu heutigen klimatischen Bedingungen oder zur aktuellen Anbautechnik. Die alten Dinkelsorten entstanden in einer Zeit, als die Erforschung des Genoms keine Rolle spielte, dennoch sind damals Dinkel mit einer einzigartigen Qualität, Bekömmlichkeit und Schmackhaftigkeit entstanden. Landwirte, Bäuerinnen und Züchtende waren in der Lage, durch wache Beobachtung die besten Pflanzen zu selektieren.

Genau an diese Tradition knüpft die Getreidezüchtung Peter Kunz (gzpk) an. Der in diese Richtung ausgebildete Züchterblick hilft uns, den Dinkel so weiterzuentwickeln, dass die Besonderheiten der Kulturpflanze berücksichtigt werden. Diese drücken sich neben der spezifischen Qualität ebenso in physiologischen, wachstumsdynamischen und morphologischen Merkmalen aus.

Den Grundstein für die Weiterentwicklung des Dinkels in der Schweiz hat vor mehr als 40 Jahren der Züchter Peter Kunz gelegt. Dann, vor über 20 Jahren,

begann Catherine Cuendet mit der Dinkelzüchtung und übernahm bald die Verantwortung für das Zuchtprogramm. Ich, Franca dell'Avo, kam vor rund 15 Jahren dazu. Beide sind wir fasziniert von der Schönheit und Gestaltungskraft dieser Kulturpflanze.

Unser Arbeitsort, der Zuchtgarten, ist ein Ort der Vielfalt, welcher so auf dem Markt nie in Erscheinung tritt, aber für die Weiterentwicklung des Dinkels enorm wichtig ist. Je weiter dieser Genpool ausgebaut und gepflegt wird, desto zukunftsfähiger ist eine Kulturpflanze. Er dient als Hauptquelle für die Kreuzungspartner, wobei keine Einkreuzung von Weizen stattfindet. Wir achten bei unserer Arbeit auf Pflanzenvitalität, Blatthaltung und -form, Blattfarbe und Glanz der Blätter, Ährenhaltung und -form. Der Abreife kommt eine besondere Bedeutung zu: Beginn, Art und Dauer sowie Ausmass der Ausreifung, bzw. Intensität der Halmfärbung unterscheiden sich stark und gerade die Halmfärbung beim Abreifen ist sehr dinkelspezifisch. Wir sind überzeugt, dass die langsame Abreife zu einer verfeinerten Qualität in den Körnern führt und auf die Bekömmlichkeit einen positiven Einfluss hat. Die Farben reichen von hellgelb bis dunkelviolet, in allen Nuancen. Weitere Aspekte, die wir berücksichtigen, sind vor allem für die Verarbeitung wichtig: Spelzenschluss,

Spindelbrüchigkeit, längliche Kornform und vieles mehr. Zusätzlich lassen sich dinkeltypische Qualitäten auf Laborebene charakterisieren. Ihnen schenken wir grosse Aufmerksamkeit. Die Merkmale, wie hohe Kern- und Mehlausbeute, hohe Wasseraufnahme, gutes Backvolumen und die Schmackhaftigkeit bewerten wir als positiv.

Die heutige Zeit stellt nicht nur agronomische Anforderungen an den Dinkel. Eine weitere Herausforderung ist der Verlust an Sortenvielfalt im Anbau. In der

Verarbeiter:innen und Konsument:innen individuellere Lösungen möglich und letztendlich gelangt mehr Vielfalt in den Anbau. Bereits heute sind die Winterdinkelsorten Edelweisser, Copper, Gletscher, Raisa, Asturin und Cascada sowie die Wechseldinkelsorte Flauder von der gzpk erhältlich. Ein weiteres – oft unterschätztes – Problem beim Dinkel kommt hinzu: auch die Diversität der Züchterhäuser ist sehr schmal. Das bedeutet, dass sich nur wenige Menschen um den Fortbestand des Dinkels kümmern. Neben der Landes- saatzuchtanstalt Hohenheim in Deutschland und dem



Dinkelzuchtgarten während der Abreife im Juli 2024 am Standort Feldbach.

Feldtage

Besuchen Sie den  
Zuchtgarten in Feldbach ZH  
und tauchen Sie  
mit Franca dell'Avo ins  
Dinkelparadies ein.

24., 25. und 26. Juni 2025,  
jeweils von 18 – 19:30 Uhr

Infos:  
gzpk.ch



Schweiz werden aktuell noch sechs Sorten angebaut, wobei zwei davon auf etwa 90 % der Dinkelanbaufläche stehen. Hinzu kommt, dass die genetische Basis des angebauten Dinkels schmal ist. Im Hinblick auf die Herausforderungen der Zukunft, wie zum Beispiel Mutationen der Krankheitserreger, neue Anbausysteme oder auch der Klimawandel, befinden wir uns in einer risikoreichen Situation.

Unsere Züchtung fokussiert sich daher auf die Erweiterung der genetischen Vielfalt, um die Zukunft des Dinkels sicherzustellen. Mit unserer praktischen, zukunftsgerichteten Züchtungsarbeit wollen wir das bisherige Sortenspektrum erweitern und stärker diversifizieren. Damit sind für die einzelnen Landwirt:innen,

Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) in Belgien unterhält die gzpk eines der weltweit grössten Dinkelzuchtprogramme und sogar das einzige ökologische Zuchtprogramm.

Wir empfinden eine grosse Verantwortung gegenüber der Kulturpflanze Dinkel. Das heisst für uns, sie respektvoll weiterzuentwickeln, um das wertvolle Getreide auch in Zukunft anbauen zu können.

In einem Projekt mit der IG Dinkel wollen wir das Sortenspektrum für die Marke UrDinkel erweitern. Mein persönliches Ziel ist es, bis zur Pensionierung mindestens eine zukunftsfähige Sorte zu entwickeln, die den Ansprüchen der IG Dinkel entspricht.

## Im Fortschritt bewahren

**Gemeinsam mit der IG Dinkel treibt Agroscope mit wegweisender Forschung die Zukunft des Schweizer Dinkels voran. Die Sortenvielfalt soll erweitert werden, wobei die traditionellen Eigenschaften des Dinkels gewahrt bleiben.**

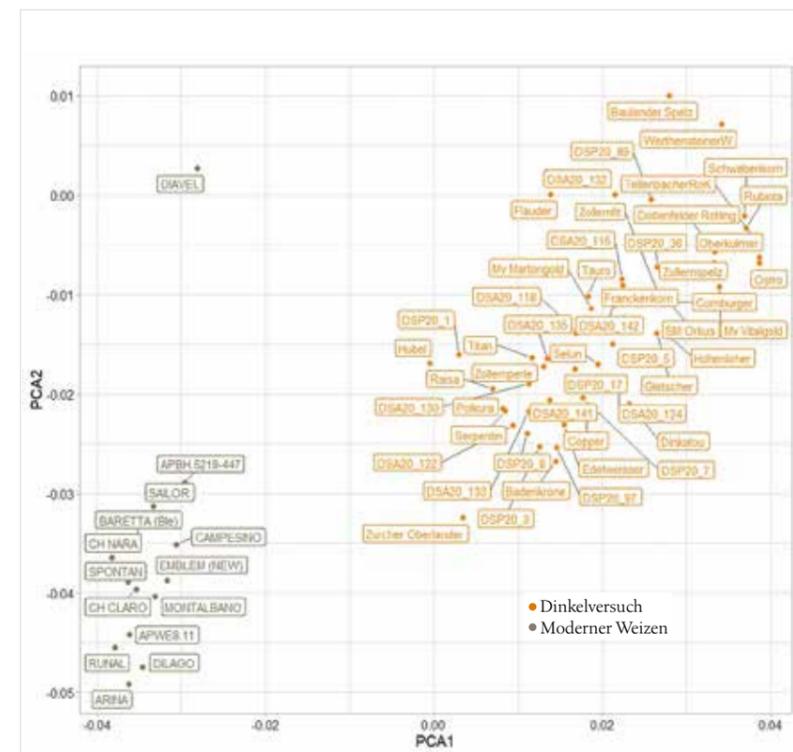
Agroscope ist das Schweizer Kompetenzzentrum für Agrarforschung. Unser Ziel ist es, innovative Lösungen für eine nachhaltige und wettbewerbsfähige Landwirtschaft zu entwickeln. Im Bereich Dinkel forschen wir an der Sortenentwicklung, unterstützen die Sortenvielfalt und entwickeln Anbautechniken, um den Dinkelanbau in der Schweiz zu fördern und die Bedürfnisse der Konsumenten zu erfüllen. In Zusammenarbeit mit der IG Dinkel wollen wir den Schweizer Bauern und Bäckern geeignete und leistungsfähige Dinkelsorten zur Verfügung stellen.

Dinkel wird von Konsumenten und Bäckern in der Schweiz zunehmend nachgefragt. Das ist eine Herausforderung, da die wichtigsten Sorten, die derzeit in der Schweiz angebaut werden (Ostro und Oberkulmer Rotkorn), eher ertragsschwach und anfällig auf Krank-

heiten wie Gelb- und Braunrost sind. Es ist daher entscheidend, die Sortenvielfalt auf dem Saatgutmarkt für Dinkel zu erweitern, um leistungsstarke und zugleich für den biologischen Landbau geeignete Sorten aufzunehmen, insbesondere angesichts der wachsenden Nachfrage nach biologisch produziertem Dinkel. Bei Agroscope legen wir grossen Wert darauf, die Dinkeldiversität zu stärken, während wir sicherstellen, dass neu entwickelte Sorten die typischen Eigenschaften beibehalten. Es ist nämlich entscheidend, dass Dinkel Dinkel bleibt und nicht zu einer Kreuzung mit modernem Brotweizen wird. Obwohl Dinkel und Brotweizen derselben Art angehören, können wir, wenn wir ihr Genom betrachten, eine klare Segregation zwischen den beiden Unterarten (Dinkel und Weizen) feststellen (Abbildung 1). Da nicht alle in der Lage sind, die Zuchtlinien genetisch untersuchen zu lassen und um eine ganzheitliche Dinkelbeschreibung zu erhalten, ist es wichtig, ebenfalls phänotypische Marker zu finden, die den typischen Dinkel definieren können.

In «SpeltBase21», einem aktuellen Kooperationsprojekt zwischen Agroscope, IG Dinkel, Getreidezüchtung Peter Kunz (gzpk), Delley Samen und Pflanzen AG (DSP), King Abdullah University of Science and Technology (KAUST) und der Universität Zürich, das vom BLW und der IG Dinkel unterstützt wird, haben wir die phänotypischen Merkmale identifiziert, die den typischen Dinkel in der Schweiz charakterisieren. Wir konnten zeigen, dass sich typische Dinkelsorten unter an-

Abbildung 1: Hauptkomponentenanalyse mit Weizensorten (links) und den Dinkel-Akzessionen (rechts), die im Rahmen des Projekts «SpeltBase21» getestet wurden.



Lilia Levy Häner  
Leidenschaft für Forschung und  
Nachhaltigkeit

Seit über 20 Jahren widmet sich Lilia Levy Häner der Getreideforschung. Ihr Forschungsschwerpunkt liegt hierbei in der Förderung der Diversität und Produktivität mittels ressourceneffizienter Nutzung mit dem Ziel, die Landwirtschaft nachhaltiger und umweltfreundlicher zu gestalten. Neben ihrer wissenschaftlichen Arbeit ist Lilia Mutter von drei Kindern. Gemeinsam mit ihrem Mann bewirtschaftet sie in ihrer Freizeit eine Hochstamm-Obstanlage, die über 50 verschiedene Obstsorten beherbergt. Diese Vielfalt spiegelt ihre Überzeugung, mit breiter genetischer Basis und nachhaltigen Anbaumethoden die Zukunft der Landwirtschaft zu sichern.



Abbildung 2: Im Rahmen der Feldversuche von «SpeltBase21» wurden 50 Akzessionen während 2 Jahren an 3 Standorten und in jeweils 3 Wiederholungen getestet. Mehrere agronomische, rheologische, aber auch Nährwertparameter wurden evaluiert.

derem durch eine höhere Teigdehnbarkeit, eine spätere Entwicklung, einen niedrigen Ernteindex, ein hohes Tausendkorngewicht und eine grössere Pflanzenlänge auszeichnen. Diese Erkenntnisse sind entscheidend für die Züchtung neuer Dinkelsorten, die nicht nur höhere Erträge und Krankheitsresistenzen aufweisen, sondern auch den typischen Dinkelmerkmalen entsprechen.

Da sich das Projekt «SpeltBase21» seinem Ende entgegen neigt, stellen sich weitere Fragen zum Dinkel und neue Herausforderungen für den Dinkelbau: Es gibt noch viel zu tun für die Dinkelforschung in der Schweiz!

So fehlen z.B. noch genetische Marker, die Dinkelspezifisch sind und den typischen Dinkel vom Brotweizen unterscheiden. Diese genetischen Segmente würden eine gezieltere und effizientere Dinkelzüchtung ermöglichen. Wir starten derzeit ein gemeinsames Projekt mit der KAUST und der IG Dinkel, um Antworten auf diese spannenden, aber komplexen Fragen zu finden. Hinzu kommt, dass die landwirtschaftliche Produktion aufgrund des Klimawandels immer stärker mit dem Risiko extremer Wetterereignisse konfrontiert ist. Diese Extremereignisse sowie Veränderungen bei Temperaturen und Niederschlägen (mildere Winter, trockenere Frühlinge usw.) stellen den Dinkelbau vor neue Herausforderungen. Dinkel hat den Ruf, eine robuste Pflanze zu sein, die mit ärmeren Böden und Trockenheit zurechtkommt – macht ihn das widerstandsfähiger gegen Klimaschwankungen als Brotweizen? Dies müsste durch einen Dinkelbau unter diversen Umweltbedingungen geprüft werden.

Die Zukunft des Dinkels liegt also in der Entwicklung typischer, robuster und anpassungsfähiger Sorten, die den Anforderungen eines sich verändernden Klimas standhalten. Wir setzen auf die Komplementarität von genetischer Analyse und traditionellen Sortenbewertungskriterien, um eine breite Dinkelbasis zu fördern. Nachhaltigkeit bleibt unser Leitmotiv, um einen ressourcenschonenden und umweltfreundlichen Dinkelbau zu gewährleisten.

Um dies zu erreichen, ist die Zusammenarbeit mit der IG Dinkel zentral; wir arbeiten seit Jahrzehnten zusammen. Gemeinsam ermitteln wir den aktuellen Forschungsbedarf und tauschen Fachwissen aus, um praxisnahe Lösungen zu entwickeln. Durch die enge Zusammenarbeit in gemeinsamen Projekten fördern wir die Verbindung zwischen Wissenschaft und landwirtschaftlicher Praxis und tragen zur nachhaltigen Weiterentwicklung des Dinkelbaus bei.



Laura Stefan  
zwischen Ökologie  
und Agronomie

Nach ihrem Abschluss an einer Ingenieurschule entschied sich Laura Stefan, sich an der ETH Zürich auf Ökologie zu spezialisieren. Ihre Fachkenntnisse konzentrieren sich vor allem auf die Rolle der Biodiversität in Pflanzengemeinschaften und auf Pflanzen-Pflanzen-Interaktionen. Seit 2021 setzt sie ihr Wissen aus der Ökologie in der Agrarwissenschaft ein, um nachhaltigere Produktionssysteme zu fördern. Neben ihrer akademischen Tätigkeit ist Laura Mutter einer kleinen Tochter und klettert und wandert gerne, um sportliche Betätigung mit ihrer Liebe zur Natur zu verbinden. Ausserdem strickt und liest sie gerne, auch wenn sich diese Aktivitäten nur schwer mit der Betreuung eines Kleinkindes vereinbaren lassen.

## 30 Jahre vereint unterwegs

**Während der Dinkel der wahre Chef der Interessengemeinschaft ist, arbeiten eine Vielzahl von Menschen jahraus, jahrein, intern und extern, vor und hinter den Kulissen für die Branchenorganisation. Wer sind die aktuell wichtigsten Weggefährten des Dinkels?**



Der Vorstand: Thomas Häusermann, Dominic Meyerhans, Franz Marty, Marcel Wächter, Sandro Rechsteiner, Jan Oberli, Simona Gisler, Urs Lüthy, Fritz Trachsel (v.l.n.r.) – nicht auf dem Bild: Therese Kunz und Bernhard Winzeler.

### Die Generalversammlung

Der Verein IG Dinkel startete 1995 mit 232 Gründungsmitgliedern. Heute sind rund 3'300 Mitglieder eingeschrieben, wovon der Hauptteil die produzierenden Vertragsproduzenten, Mühlen und Röllmühlen ausmachen. Die Generalversammlung trifft sich jeweils im März als oberstes Organ der Branchenorganisation zur Genehmigung der Anträge und Jahresgeschäfte.

### Der Vorstand

Der Vorstand, quasi der Verwaltungsrat der Branchenorganisation, diskutiert und verabschiedet die von der Geschäftsstelle vorgeschlagenen Strategien, Reglemente, Preise und Mengenziele im Sinne der ganzen Wertschöpfungskette. Im Vorstand der IG Dinkel sind die Verarbeiter leicht in der Überzahl, während die Produzenten die Präsidentin mit Stichentscheid stellen. Aktuell vertreten bei den Verarbeitern Thomas Häusermann aus Seengen AG und Therese Kunz aus Heitertal ZH die Röllmühlen. Marcel Wächter aus Schöftland AG und Dominic Meyerhans aus Weinfeld TG vertreten die Mehlmühlen. Franz Marty aus Stein am Rhein SH bringt die Interessen der Bäckerschaft in den Vorstand und Sandro Rechsteiner aus Bern die Verknüpfung zu IP-SUISSE. Für die Produzenten bringen sich der Bio-Produzent Jan Oberli aus Eptingen BL, der Bio-Umstellungs-Produzent Fritz Trachsel aus Zell LU, der IPS- und UrDinkel-Whisky-Produzent Urs Lüthy aus Muhen AG, der IPS-Produzent Bernhard Winzeler aus Thayngen SH, sowie unsere IPS-Produzentin und Präsidentin Simona Gisler aus Littenheid TG mit Einzelinteressen aber auch mit grosser Kompromissbereitschaft für das Gesamtwohl der Dinkelbranche ein.



Das Kernteam der IG Dinkel: Regula Achermann, Grafik; Fredy Hofer, Rechnungsführung; Melanie Grüter-Duss, Administration; Patrik Randacher, Digitalisierung und Informatik; Thomas Kurth, Geschäftsführer; Petra Ruckli, Marketing; Ursula Gerber und Esther Gasser, beide Auskunftsdienst und Sekretariat (v.l.n.r.).

### Die Geschäftsstelle

Die Geschäftsstelle ist die Drehscheibe der laufenden Geschäfte mit den Schwerpunkten Vertragsanbau und Marketing für Dinkel. In einem kleinen Team werden möglichst viele Planungs-, Umsetzungs- und Kontrollarbeiten intern erledigt. Im Kernteam arbeiten der Geschäftsführer Thomas Kurth seit 30 Jahren, Petra Ruckli seit 10 Jahren und Melanie Grüter-Duss seit 2021 an der Geschäftsstelle. Effizient ist die Zusammenarbeit mit dem Inforama Emmental am Standort Bäregg. Hier unterstützen Ursula Gerber und Esther Gasser, die hauptsächlich für den Kanton Bern arbeiten, mit 10 Stellenprozent, aber dennoch mit einer hohen Präsenzzeit, beim Auskunftsdienst und für administrative Arbeiten. Ebenfalls auf der Bäregg tätig ist Fredy Hofer, welcher als Mitarbeiter der Treuhand Emmental AG mit Rat und Tat bei der Rechnungsführung unterstützt. Eine weitere Besonderheit ist die ausgesprochen langjährige und sehr erfolgreiche Zusammenarbeit mit Patrik Randacher (patriks.ch) aus Weinfeld TG im EDV-Bereich und mit Regula Achermann aus Willisau LU für die grafische Umsetzung in der Kommunikation.

### Die Revisoren

Auch die Revisoren Hubert Fessler, aus Hämikon LU und Martin Bieri, Heimiswil BE prüfen unsere Rechnungen seit Jahren. Sie sind ausgesprochene Kenner der Materie, aber auch Experten unserer spezifischen EDV-Systeme. Die jährliche Revision gibt immer wieder aktuelle Inputs und fordert Massnahmen zu laufenden Verbesserungen.



Die Revisoren: Hubert Fessler und Martin Bieri (v.l.n.r.).



## Hochgeschätzte Hildegard von Bingen

30 Jahre ist es her, seit ich dich kennenlernen durfte. Als junger Agronom, frisch das 40 %-Pensum als Geschäftsführer der IG Dinkel angetreten, suchte ich nach dem Geheimnis des guten Leumundes von Dinkel. So fragte ich an unserer allerersten Messe, der LUGA 1995, die Besucher an unserem Stand, ob sie Dinkel kennen. «Ja, das ist doch das gesunde Getreide», war die oft gehörte Antwort. Der Zufall wollte es, dass Schwester Rosmarie Müller aus dem Kloster Cham im Auftrag der Basler Hildegard Gesellschaft 1991 ein Dinkel-Kochbuch in deinem Namen herausbrachte. Im Sommer 1995 entdeckte ich dann in einem Dinkel-Kochkurs ebendieser Schwester im Kloster Mariastein bei Basel deine Geschichte, dein Wirken vor fast 1000



Jahren, deine Schriften und Werke und deine Hochachtung vor dem Dinkel. Wunderbar, dass du in einem Zeitalter des Aufbruchs und der Aufgeschlossenheit Europas leben und wirken durftest. 500 Jahre später wärs du wohl als Hexe verbrannt worden. So durften sich aber deine Schriften verbreiten. Wie haben wir im Kurs den Dinkel als Köstlichkeit entdeckt, eingebettet in den von dir gelobten Kräutern und Gemüse aus dem Klostersgarten, mit Kastanienmehl, Obst, Milch, Eiern und Fleisch angereichert. Wie haben wir genossen, gelacht und auf Wanderungen erste Skizzen für ein Logo für echten Schweizer Dinkel gemacht, der allen Teilnehmenden stark am Herzen lag und den zu fördern mir aufgetragen war.

3 Jahrzehnte sind seither vergangen. Und noch immer fühle ich das Fundament, das du dem Dinkel mitgegeben hast. Ich weiss nun, woher das «Gesund»-Image kommt. Dieses trägt meine Arbeit. Wie oft hat mich der

Dinkel – und vor allem die Sorten, die wir als UrDinkel auszeichnen durften – in all den Jahren immer wieder positiv überrascht. Unzählige Ernährungs-Trends sind gekommen und meist wieder gegangen und immer wieder hat dein Dinkel sich darin eingefügt, ohne aufzufallen, und ohne nach dem Zerfall des Trends wieder abzufallen. Beispiele sind da «Back to the roots», Glykämischer Index, Ernährung nach Blutgruppen, kalorienreduzierte Light-Produkte, GVO-Freiheit, Beta-Glucan, Proteinbrote, low-input-Nahrungsmittel, Nachhaltigkeit, vegane Ernährung, Pestizidfreiheit, tiefe CO<sub>2</sub>-Emission. Überall konnte und kann sich Dinkel und vor allem UrDinkel vielversprechend in Szene setzen. Nie herausragend, aber in der Summe der Eigenschaften stets überzeugend. Ausgeglichen eben, nie überhitzend, so wie es deiner Ernährungs-Philosophie entspricht.

Und wie dankbar bin ich, sind wir es und waren es unsere Ahnen, im Dinkel über Jahrhunderte ein so wertvolles Nahrungsmittel für unsere Region zu wissen: mit Robustheit durch den Winter und bei grossen Niederschlägen, dank tiefer Verwurzelung mit hohen Proteingehalten und reich an essenziellen Fettsäuren ohne grossen Düngereinsatz, mit guter Unkrautunterdrückung, mit viel gutem Stroh, geschützt vor Vogelfrass im Spelz, mit hohem Kompensationsvermögen auch bei starkem Krankheitsdruck. Kein Wunder, war Dinkel unser Hauptbrotgetreide, bevor wir mit Kunstdünger einfahren konnten.

Du hast es gewusst, du hast ihn gepriesen. Mit Demut schaue ich zurück und in die Zukunft. Dein Fundament wird mich und unsere Gemeinschaft weitertragen.

In Dankbarkeit, Thomas Kurth



Hildegard von Bingen

1098 geboren, wurde sie eine deutsche Benediktinerin, Äbtissin, Dichterin, Komponistin und eine bedeutende natur- und heilkundige Universalgelehrte. Sie gilt geschichtlich als erste Vertreterin der deutschen Mystik des Mittelalters. Ihre Werke befassen sich unter anderem mit Religion, Medizin, Musik, Ethik und Kosmologie. Den Dinkel lobte sie als eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel wie folgt:

**«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.»**

Hildegard starb am 17. September 1179 im Kloster Rupertsberg bei Bingen am Rhein.



**Niklaus Hofer**  
ehem. Vorstandsmitglied  
3400 Burgdorf

„Ich bin stolz,  
Teil dieses grandiosen "Projektes" gewesen zu sein!  
UrDinkel forever!“



**Beat Bucheli**  
ehem. Bundesamt für Landwirtschaft BLW  
3184 Wünnewil

„Gerne erinnere ich mich an die Anfänge der IG Dinkel zurück. Ihr ist es im liberalisierten Brotgetreidemarkt gelungen, die Dinkelproduktion aufrechtzuerhalten. Die hohen Ziele, die Erwartungen der Gründungszeit sind Wirklichkeit, ja sogar übertroffen worden. Überall in den Läden findet man Dinkelbrot. Selbst in meiner Gegend, im freiburgischen Sensebezirk, produzieren heute viele Bauern Dinkel, was vor Jahren noch nicht der Fall war.“



**Hanspeter Sidler**  
Schreiner und Standbauer  
6022 Grosswangen

„OLMA, Märkte, Ausstellungen,  
Stand bauen... aufbauen... abbauen...  
Herzlichen Dank für die tolle,  
langjährige Zusammenarbeit.“



**Alfred Hirsig**  
Fotograf  
3633 Amsoldingen

„Als Bauer und Naturfotograf freute ich mich sehr,  
für die IG Dinkel fotografieren zu dürfen.  
Die Begegnungen mit hochmotivierten UrDinkel-  
Produzenten bestärken mich in meinem Bestreben,  
schöne Bilder zu machen.“



**Jürg Lehmann**  
Produzent  
4710 Klus-Balsthal

„Seit 25 Jahren mein verlässlicher Partner  
für die Vermarktung und Förderung  
des UrDinkels.“



**Martin Willmann**  
Rölmüller  
6221 Rickenbach

„Mit der IG Dinkel verbindet uns  
die gemeinsame Begeisterung für das Produkt Dinkel.  
Die einfachen Strukturen der IG Dinkel  
ermöglichen eine unkomplizierte und äusserst  
angenehme Zusammenarbeit.“



**Nik Vogel**  
ehem. Bäcker  
8912 Obfelden

„UrDinkel-Getreide hat in unserem Betrieb einen grossen  
Stellenwert. Denn durch das Veredeln in Gebäcke und  
Brote konnten wir unser Angebot erweitern und ein  
neues Kundensegment gewinnen. Es ist aus unserem  
Sortiment nicht mehr wegzudenken.  
Danke an die IG Dinkel, ihr macht  
einen guten Job!“



**Ueli Kleeb**  
ehem. Vorstandsmitglied / Mühle Kleeb AG  
3418 Rüegsbach

„Seit Generationen haben wir den Dinkel  
in unserer Mühle geeght, gefördert und gepflegt.  
Die guten Eigenschaften der alten Dinkelsorten  
war uns immer bekannt.“



**Brigitte Schneider**  
ehem. Mitarbeiterin Geschäftsstelle  
3550 Langnau im Emmental

„Schon Hildegard von Bingen sprach vom besten Getreide.  
Seit 25 Jahren teile ich ihre Meinung!“



**Daniela Bucher Schmidlin**  
Produzentin  
6231 Schlierbach

„Als mein Mann vor 14 Jahren starb,  
habe ich mich entschlossen, unseren Ackerbaubetrieb  
in seinem Sinne weiterzuführen.  
Ich bin UrDinkel-Produzentin aus Überzeugung  
und die nächste Generation  
ist auch bereit dafür.“



**Fritz Strassmann**  
ehem. Vorstandsmitglied  
8570 Weinfelden

„UrDinkel ist als Mehl und demzufolge auch als Brot  
äusserst wertvoll und sehr schmackhaft und hat mich  
von Anfang an überzeugt. Zudem ist UrDinkelbrot  
ein wichtiger Lieferant von lebensnotwendigen  
Nährstoffen und bildet eine echte  
Bereicherung unseres Speiseplanes.“



**Hansueli und Alice Friedli**  
Produzenten / Direktvermarkter  
3416 Affoltern im Emmental

„Seit der Gründung der IG Dinkel sind wir  
Dinkelproduzenten aus Leidenschaft für  
regionale Produkte aus der Landwirtschaft.“



**Ueli Ineichen**  
ehem. Vorstandsmitglied  
5630 Muri

„Damals (1995) – gemäss der eidgenössischen Saat-  
gutverordnung für die Reinhaltung der Dinkelsorte  
„Oberkulmer Rotkorn“ zuständig – war mir die  
Mitarbeit bei der Gründung der IG Dinkel eine  
Herzensangelegenheit.“



**Sandra Dougoud**  
Übersetzerin  
1673 Ecublens

„Unterstützung der schweizerischen  
Landwirtschaft in respektvoller und qualitativ  
hochstehender Arbeitsweise.“



**Christof Rüfenacht**  
Geschäftsführer swissem  
1567 Delley

„Concept bien trouvé,  
qui profite aussi aux producteurs.  
Bravo!“



**Jakob Iseli**  
Rölmüller  
3532 Mirchel

„Mir si vo Afang a derbi,  
wiu mir das Korn (hüt UrDinkel)  
us usem agschamte Gebiet  
für erhaltenswürdig  
erachtet hei.“



**Willi Suter**  
suter's Bäckerei - Konditorei - Café  
6243 Egolzwil

„Seit 25 Jahren setzen wir auf UrDinkel-Produkte.  
Selber angebautes Getreide hilft mit,  
nicht nur von Nachhaltigkeit zu reden,  
sondern sie auch zu leben.“



**Samuel Ineichen**  
Produzent  
5630 Muri

„Die IG Dinkel ist mit 25 Jahren ziemlich genau  
ein Drittel so alt, wie wir auf dem  
Sentenhof Dinkel anbauen.“



**Ramona Eberli**  
Rölmüllerin  
6277 Kleinwangen

„Korn zu röllen, ist ein wichtiges Standbein  
der Ferrenmühle. Durch die IG Dinkel ist das wertvolle  
Luzerner Korn noch bekannter geworden.“



**Orlando Bonetti**  
Pastahersteller  
7310 Bad Ragaz

„Nach 25 Jahren immer noch ungeschlagen,  
der beste Dinkel für unsere feine  
Bio UrDinkel-Pasta.“

30 Jahre IG Dinkel  
3000 Jahre Getreide Kultur

