

Dinkel



Dinkel wird in Österreich vorrangig als Wintergetreide im Herbst angebaut und im darauffolgenden Sommer geerntet. Dinkel gehört, zusammen mit den Getreidesorten Einkorn, Emmer und Gerste, zu den sogenannten „Spelzgetreiden“. Von Dinkel werden sowohl Korn, Spelze (Hülle der Körner) als auch das Stroh genutzt.

Wusstest Du, dass...

... Grünkern nichts anderes als zwei bis drei Wochen vor der Reife geernteter Dinkel ist?

... Dinkel in Österreich als seltene landwirtschaftliche Kulturpflanze gilt?



Faktencheck:

Das Korn des Dinkels ist fest mit einer Schutzhülle, der Spelze, verwachsen. Zum Trennen braucht es einen eigenen Verarbeitungsschritt, das sogenannte Entspelzen. Dinkel ist sehr robust und wetterbeständig. Die Spelze schützt das Korn vor Schädlingen, Pilzen und Umwelteinflüssen.

Was wird aus mir?

Reife Körner können zu Dinkelreis, Mehl, Grieß, Flocken, Dinkelgetränken, Kaffee und Bier verarbeitet werden. Aus unreif geernteten Körnern entsteht Grünkern. Die Spelzen werden als Einstreu für Tiere und Polsterfüllung verwendet. Dinkelstroh dient auch als Einstreu für Tiere, Dünger am Acker und Baumaterial.

Interessant!

Dinkel ist eine sehr alte Getreidesorte und wurde bereits vor etwa 8.000 Jahren in Ägypten angebaut!



Monate

7

8

9

10

11

12

1

2

Pflegemaßnahmen

3

4

5

6

7

8

9

10

11

Anbau

Ernte

Ich bin das Superfood aus der Region.

Scanne mich um mehr zu erfahren



REGIONALITÄT
HAT IMMER SAISON.

Verlass di drauf!

**Landwirtschaftskammer
Niederösterreich**