

Einblick in die Dinkelzüchtung

Interview mit Dinkelzüchterin Franca dell'Avo

Einen Sommer lang draussen aktiv bei verschiedenen Getreiden auf dem Feld mithelfen und dabei viel Neues lernen – das war mein Praktikum in der biodynamischen Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK). Als Mitarbeiterin im Dinkel-Team durfte ich vor allem viel über diese Kultur erfahren und die langjährige Dinkelzüchterin Franca dell'Avo bei ihrer Arbeit begleiten. Zwischen den verschiedenen Dinkelsorten und -Züchtungen stehend beantwortete sie mir viele Fragen und gab mir als erstes eine kleine Einführung in die Dinkel-Entstehungs- und -Züchtungsgeschichte. Unser europäischer Dinkel ist aus einer spontanen Kreuzung zwischen einem Zwergweizen und Emmer entstanden und dies erst zirka 4000 Jahre nach unserem heutigen Brotweizen. Züchterisch gesehen ist der Dinkel somit noch eine relativ junge Kultur mit viel Entwicklungspotenzial. In der Schweiz begann die Dinkelzüchtung vor etwa 100 Jahren wobei die damals üblichen sogenannten Landsorten durch «Auslese der besten Einzelpflanzen» und deren Vermehrung gezüchtet wurden. So entstanden homogene Sorten und 1916–1919 fand schliesslich die erste schweizerische Dinkel-Sortenprüfung statt. Die zwei Linien Oberkulm Nr. 3 und Zuzgen Nr. 15 – ein Rot- und ein Weisskorn – wurden als beste erachtet. In den 30er-Jahren waren es dann etwa 13 Sorten, wobei die Landwirte bei dieser Auslesezüchtung eine grosse Rolle spielten. 1930 wurde mit Kreuzungszucht begonnen – also bewusst zwei verschiedene Dinkelpflanzen als Eltern ausgewählt und gekreuzt – woraus unter anderem die Sorte Ostro aus einer Kreuzung von Oberkulmer und Steiners Rotem Tiroler entstand und 1978 auf den Markt kam. In den 90er-Jahren gab es weitere neu zugelassene Sorten, welche jedoch alle aus Kreuzungen von Dinkel mit Weizen entstanden. Weizen wurde eingekreuzt, um agronomische Eigenschaften, insbesondere die Standfestigkeit, zu verbessern. Die daraus entstandenen neuen Sorten wie «Lueg», «Hubel» oder «Balmegg» kamen allerdings bei Verarbeitern und KonsumentInnen nicht gut an – die typischen Eigenschaften von Oberkulmer wurden vermisst. Mit diesem Hintergrund wurde die «Schweizerische Interessengemeinschaft zur Förderung des Dinkels aus angestammten Gebieten» – kurz IG Dinkel – gegründet, um den Dinkelanbau zu stärken und wieder attraktiver zu machen. Die Organisation gründete das «UrDinkel»-Label und kürte die Sorten Oberkulmer und Ostro als Vorzeigedinkel. Das neue Label kam bei den KonsumentInnen gut an, aus züchterischer Sicht



Dinkelzüchterin Franca dell'Avo. Bild: F. Dell'Avo, GZPK; zVg

aber wurde das Bild des Dinkels jedoch auf zwei, dazu noch engverwandte, Sorten reduziert, was für die Neuentwicklung einer Sortenvielfalt einschneidend war, meint Franca.

Nach dieser spannenden Einführung wollte ich von Franca wissen, was sie bei GZPK für Sorten entwickeln konnten und was ihre aktuellen Zuchtziele sind?

Die Dinkelzüchtung bei der Getreidezüchtung Peter Kunz entstand vor 30 Jahren. Er konnte damals ein Teil des Dinkel-Züchtungsmaterials der staatlichen Forschungsanstalt Reckenholz übernehmen. Aus seiner Züchtungsarbeit wurden zwischen 2002 und 2005 die Sorten Alkor, Titan und Tauro zugelassen, die Körner von Alkor gehen ins weizenähnliche, die von Tauro und Titan sind dinkeltypisch. Seit dieser Zeit ist die Frage, was Dinkel ist und was nicht, wieder aktuell. Die Vielfalt der schweizerischen Landsortenherkünfte zeigt jedoch, wie innerhalb des Dinkels einzelne Merkmale mehr Richtung Emmer oder mehr Richtung Weizen tendieren können.

Bei unserer Züchtungsarbeit achten wir darauf, dass die Dinkelpflanzen im Gleichgewicht sind, sich gut verwurzeln und standfest sind, eine langsame und intensive Abreife aufweisen, dass die Kerne gut im Spelz sitzen und die Backqualität stimmt. Den Fokus haben wir auf gesunden, vitalen Pflanzen mit guter Standfestigkeit für mittlere bis extensive Lagen, die für die menschlichen Ernährung hinsichtlich Bekömmlichkeit und Qualität den höchsten Ansprüchen genügen. Auch auf die technischen Faktoren Spindelbruch und Entspelzbarkeit sowie die Vermahlung haben wir ein Auge. Frühe Sorten, späte Sorten, dass auf den Äckern wieder eine Diversität, d.h. eine Sorten-Vielfalt steht, ist uns ein grosses Anliegen.

Wie gut sind die momentan auf dem Markt erhältlichen Dinkelsorten in der Schweiz aus Deiner Sicht gewappnet für die zunehmenden Herausforderungen wie beispielsweise Trockenheit?

Oberkulmer ist eine sehr schöne und auch recht gesunde Dinkelsorte, die sich seit hundert Jahren behaupten kann. Bei Ostro gab es in den Gelbrostjahren ziemliche Ausfälle. Da diese beiden Sorten zirka 95 Prozent des Dinkelanbaus in der Schweiz ausmachen, sehe ich das problematisch. Trocken-

heit ist das eine, die extremen Wetter das andere – z.B. die Hitzeperioden oder lokalen Starkregen. Auch gibt es im Spektrum Pflanzenkrankheiten fortlaufend Veränderungen – und so sollte der Prozess als Begleitung der Kulturpflanzenentwicklung kontinuierlich weitergeführt werden – nur mit einer genetischen Diversität kann den klimatischen Veränderungen begegnet werden.

Wie unterscheiden sich Dinkelsorten, welche wie bei Euch unter Bio-Bedingungen gezüchtet wurden, von konventionellen Sorten?

Die Bedingungen auf dem Feld sind das eine – der Blick der Züchterin/des Züchters auf die Pflanze das andere. Da es weltweit nur ganz wenig Züchtungshäuser gibt, welche sich mit der Kulturpflanze Dinkel beschäftigen, ist die Antwort auf diese Frage recht einfach: Die Sorten aus der staatlichen Züchtung in Deutschland sind eher kurze Ertragstypen, die aus Belgien werden für Tierfütterung gezüchtet, und in Kanada liegt der Fokus auf Sommerungen.

Die Dinkel, die ich aus Italien kenne, sind tendenziell nacktdreschend und eher weizenartig. In unserem Bild vom Dinkel sind natürlich Blatt- und Ährengesundheits wichtig, aber auch die Gestalt der Pflanze, ihr Ausreifungsverhalten – der langsame Wechsel der Farben während der Abreife, die Qualität für die menschliche Nahrung ist uns wichtig.

Besteht ein direkter Austausch zwischen LandwirtInnen und ihren Bedürfnissen und den ZüchterInnen bei GZPK?

Wir suchen gerne das Gespräch mit LandwirtInnen und zeigen den interessierten Leuten auch unsere Zuchtgärten, d.h. die Vielfalt für morgen. Was jedoch oft an uns herangetragen wird ist der Umstand, dass andere Dinkelsorten als die beiden als «UrDinkel» vermarkteten Sorten, schwierig zu vermarkten seien. Dass Sammelstellen und Mühlen aufgrund beschränkter Silokapazität oder auch Einfachheit halber nur Ostro und Oberkulmer annehmen. Da können wir zwar standfestere und ertragsreichere Sorten zu Verfügung stellen, sowie eine Auswahl für frühe oder spätere Ernte, für extensiven oder etwas intensiveren Anbau – eine Vielfalt eben, für verschiedene Böden und

Bioagenda



Lehrgang Professionelles Kompostieren

In diesem Ausbildungskurs werden Ihnen theoretisches Wissen und Fachkompetenz zum Betreiben einer professionellen, gewerblichen oder bäuerlichen Kompostieranlage vermittelt.

Während des viertägigen Lehrgangs eignen Sie sich fundierte biologische Grundkenntnisse des Kompostierens wie gelenkte Kompostierung, Humusbildung und Lebewesen im Kompost an.

Auf einer Kompostieranlage erlernen Sie in praktischer Anwendung den fachgerechten Kompostplatzbau wie auch die Nutzung von unterschiedlichen Maschinen und Geräten. Im Labor lernen Sie einfache Schnelltests durchzuführen sowie das Reifestadiums eines Komposts zu beurteilen. «Professionelles Kompostieren» vermittelt Basiswissen, welches für die Herstellung von qualitativ hochwertigem Kompost für Landwirtschaft und Gartenbau unabdingbar ist.

Wann: 05.10.2020–08.10.2020 (vier Tage, jeweils ganztätig)

Wo: Berufsbildungszentrum Hohenrain (LU)

Kosten: 1500.– für kompletten Kurs, 400.– für einzeln gebuchten Kurstag. Inkl. Mittagessen und Kursunterlagen.

Anmeldeschluss: 20.09.2020

Anmeldung, sowie weitere Informationen unter www.kompost.ch –> Veranstaltungen –> Lehrgang Professionelles Kompostieren 2020.

1 Einführungskurs Biolandbau für Umsteller und Interessierte (zugleich BLS-Modul BF01)

Pflichttage:

Wann: Donnerstag, 29. Oktober, und Donnerstag, 5. November 2020, 9.00 bis 16.00 Uhr

Wo: Strickhof, 8315 Lindau und BBZ Arenenberg TG

Tag 1: Ziele des Biolandbaus, Organisationen, Markt, Grundsätze, Einführung in Bio-Pflanzenproduktion

Tag 2: Überblick über Richtlinien, Bio-Kontrolle, Einführung in Bio-Tierhaltung, Verarbeitung

Frei wählbare Tage:

Wann: Donnerstag, 12. Nov., Donnerstag, 19. Nov., 26. Nov., 3. Dez., 10. Dez. 2020, Bodenfruchtbarkeit und Pflanzenernährung, Schwergewicht Ackerbau

Kurskosten: 75.– CHF je Kurstag (zweite Person vom gleichen Betrieb 50.– CHF pro Tag), Mittagessen und Pausenverpflegung 25.– CHF pro Person und Tag

Anmeldung: bis 25. September Kurssekretariat BBZ Arenenberg, kurse.landwirtschaft@tg.ch, Tel. 058 345 85 00

Auskünfte: Kantonale Bioberatungsstellen TG, SG, ZH:

Jenifer van der Maas, 058 345 85 31, jenifer.vandermaas@tg.ch

Barbara Oppliger, 058 228 24 54, barbara.oppliger@sg.ch

Viktor Dubsky, 058 105 98 45, viktor.dubsky@strickhof.ch

Bedürfnisse, was dann die Vermarktung betrifft, können wir nur bedingt weiterhelfen.

Können LandwirtInnen ihre Ideen direkt einbringen?

Ja natürlich, sehr gerne sogar. Wir sind immer froh über Echos. Im Moment läuft ein kleines «Austausch-Projekt» unter dem Namen «Klimafenster». Da konnten sich LandwirtInnen melden, um in ihrem Getreidefeld eine Auswahl von verschiedenen Dinkel- und anderen Getreidearten in einem 3 x 3 m-Fenster anzubauen – der langsame Wechsel der Farben während der Abreife, die Qualität für die menschliche Nahrung ist uns wichtig. Diesen Herbst werden Populationen von uns zur Verfügung gestellt, in welchen die LandwirtInnen im nächsten Juni dann selektieren können.

Was würde uns Menschen fehlen ohne Dinkel in unserer Ernährung?

Es wäre vermessen zu sagen, dass der Menschheit etwas fehlen täte – denn viele Leute kennen Dinkel gar nicht. Jedoch gibt es auch viele Menschen, denen tatsächlich etwas fehlen würde, da sie den Geschmack und die Bekömmlichkeit von Dinkelprodukten sehr schätzen und nicht darauf verzichten möchten. Darum wollen wir diese Kulturpflanze auch mit in die Zukunft nehmen und angepasste Sorten für veränderte klimatische Bedingungen und technische Anforderungen zur Verfügung stellen.

Welche von euch entwickelten Sorten können LandwirtInnen aktuell auf dem Markt erhalten?

Bei Sativa sind nebst den beiden Sorten Titan und ZürcherOberländerRotkorn die neuen Sorten Edelweisser, Copper und Gletscher in der Vermehrung – die Sorte Edelweisser steht sogar neu auf der Liste der empfohlenen Sorten von SwissGranum.

Es ist eine eher frühe Sorte mit stabilem Ertrag, einer schönen Länge und doch guter Standfestigkeit. Gletscher ist eine späte, etwas kürzere Sorte, beide haben weissen Spelz und sind für mittlere Lagen geeignet. Die Sorte Copper ist für extensive bis mittlere Lagen geeignet, es ein Rotkorntyp, vital und wüchsig mit guter Blatt- und Ährengesundheits.

Die Sorte war bei unserem Praxisversuch bei Müllern und Bäckereien der Favorit für die Verarbeitung. Dann haben wir noch einen Wechseldinkel im Programm. Dieser ist aus einer Kreuzung mit einem Sommerdinkel entstanden – und er kann im Herbst oder Frühjahr angebaut werden. Das ist vor allem für Standorte interessant, welche oft im Herbst wegen Nässe nicht mehr säen können. Ertraglich ist die Sorte etwa mit Oberkulmer vergleichbar, ist aber bei Winterausaat viel früher reif – und die Abreife ist wunderschön – in lila und rosa verfärben sich die Halme; diese Farben haben uns zum Name Flauder inspiriert.

■ Deborah Kaiser und Franca dell'Avo, Getreidezüchtung Peter Kunz, Seestrasse 7, 8714 Feldbach, www.gzpk.ch



Ein Wechseldinkel für mehr Vielfalt: die farbige Dinkelsorte FLAUDER kann auch im Frühling gesät werden. Bild: F. Dell'Avo, GZPK; zVg