

Dinkelland Schweiz - Nische im Aufbau

T. KURTH

Dinkel war bis vor hundert Jahren das Hauptbrotgetreide der Schweiz. Dann erfolgte der Siegeszug der ertragreichen Neuzüchtungen von Weizen. Der Dinkelmarkt fand 1993 mit 5000 Tonnen seinen Tiefstand. Seither engagiert sich die Interessengemeinschaft Dinkel mit Erfolg für die Verwendung von reinem Dinkel für Dinkel – Spezialitäten. Im Vertragsanbau mit Produzenten werden den Handelsmühlen gezielt die Sorten und Qualitäten zugeführt, die vom Markt verlangt werden. Die eigene Markenproduktion „UrDinkel“ schützt die traditionellen Anbaugebiete in den Randzonen des Schweizer Getreideanbaus. Dinkel hat viele Stärken und es gibt eine Vielzahl von Chancen in zukünftigen Märkten. Die aktuelle Entwicklung zeigt, dass die Nische Dinkel Zukunft hat.

Einst Hauptnahrung

Die ältesten Funde von Dinkel stammen aus der Jungsteinzeit. Dinkel war damals in Spuren in Mischungen von Emmer und Zwergweizen vorhanden. Man nimmt heute an, dass Dinkel in spontanen Kreuzungen aus Emmer und Zwergweizen entstanden ist. Mit der postglazialen Klimaverschlechterung am Ende der Bronzezeit, es wurde allmählich feuchter und kühler, setzte sich der Dinkel in diesen Mischungen durch. Dinkel wurde zum Hauptnahrungsgetreide der feuchtkühlen Gebiete Südschwabens und der Nordschweiz. Bis ca. 1900 blieb Dinkel das Hauptbrotgetreide in diesen Gegenden.

Hin zur Nische

Im 20igsten Jahrhundert verlor Dinkel laufend an Bedeutung. Pflanzenzüchtungen mit Weizen und später mit Roggen brachten raschere Fortschritte. Die Dinkelzüchtung hatte eine Auswahl von 1500 Dinkellandsorten zur Verfügung. Doch keine einzige mit kürzeren Halmen. Das Ertragspotential konnte so nur marginal aufgewertet werden. Dinkel,

bisher nur wegen den Spelzen aufwändiger in der Verarbeitung, wurde im Vergleich zu Weizen auch aus agronomischen Gründen laufend teurer. Die stete Verteuerung gegenüber dem Substitutionsprodukt Weizen führte dazu, dass Handelsmühlen Dinkel in Mehlmischungen kaum mehr einsetzten. In den 70er und 80er Jahren wurden in der Schweizer Forschungsanstalt Reckenholz ZH Kreuzungen mit Weizen durchgeführt um diese Nachteile zu kompensieren. Trotz Einbußen in der typischen Dinkelqualität wurden einige neue Sorten schon bald in die offizielle Sortenliste aufgenommen. Die Erträge waren besser, aber die Verarbeitungs- und die inneren Eigenschaften erfüllen die Anforderungen der Mühlen nur ungenügend. Aufgrund der geringen Nachfrage verschwinden diese Sorten seit Beginn des liberalisierten Getreidemarktes wieder. Schliesslich verzeichneten die Pflanzzüchter auch bezüglich physiologischer Eigenschaften für die industrielle Produktion bei Weizen deutlich bessere Erfolge. Hier geriet Dinkel mit seinen spezifischen Eigenschaften ins Abseits.

Gründung einer Interessengemeinschaft

1993 erreichten die Verkäufe an die Handelsmühlen den Tiefpunkt. Lediglich

5000 Tonnen oder etwas über 1000 ha verblieben, trotz Subventionierung durch den Bund. Die neue Agrarpolitik unter Einfluss der WTO beabsichtigte zudem, den Schweizer Getreidemarkt zu liberalisieren und die Subventionen aufzugeben. Dinkel drohte nun, gänzlich vom Markt zu verschwinden. In dieser Zeit trafen sich aktive Dinkelproduzenten und Müller aus den wichtigsten Anbaugebieten Bern und Luzern. Sie suchten zusammen mit dem Bundesamt für Landwirtschaft nach Lösungen zu Rettung des Dinkelanbaus in der Schweiz. Aus dieser „Arbeitsgruppe“ Dinkel entstand im Frühjahr 1995 die Schweizerische Interessengemeinschaft für Dinkel (IG Dinkel) mit Sitz in Bärau.

Die IG Dinkel

Die Interessengemeinschaft Dinkel umfasst heute rund 1000 Produzenten, 40 Röllmühlen (=Spelzmühlen) und 40 Handelsmühlen (=Mehlmühlen). Zudem sind einige Bäcker, Saatgutgenossenschaften und weitere, am Dinkel interessierte Personen Mitglied. Die Ziele gemäß Statuten sind:

- ❶ Die Förderung eines marktgerechten, ökologischen Dinkelanbaus
- ❷ Den Aufbau eines qualitativ hochwertigen Dinkelangebotes

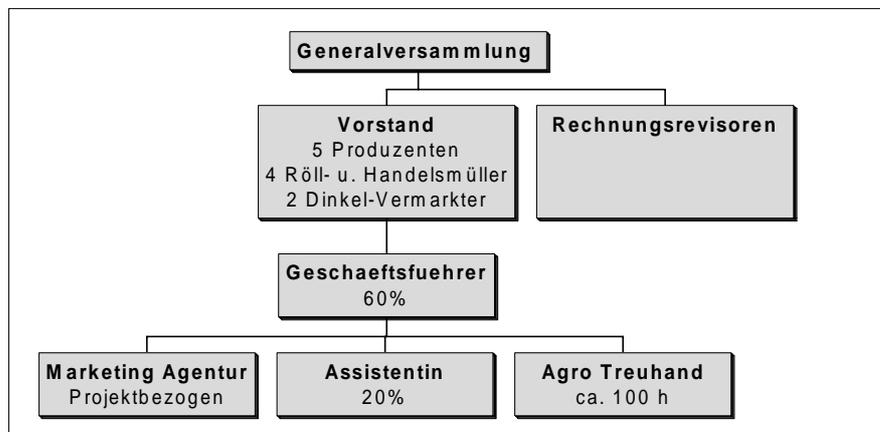


Abbildung 1: Struktur der IG Dinkel

Autor: Thomas KURTH, Geschäftsführer IG Dinkel, CH-3552 BÄRAU, Schweiz

- ③ Öffentlichkeitsarbeit und Absatzförderung zugunsten des Dinkels
- ④ Realisierung von Dinkelverwertungs- und Dinkelabsatzprojekten
- ⑤ Mitarbeit und Unterstützung bei der Dinkelzüchtung
- ⑥ Vertretung der Anliegen des Dinkels aus den angestammten Gebieten gegenüber den Behörden, Organisationen und der Öffentlichkeit.
- ⑦ Informations- und Interessenaustausch zwischen den verschiedenen Dinkelmarktpartnern und Dinkelininteressierten.

Die Generalversammlung aus allen Mitgliedern wählt 5 Produzenten, 4 Röll- und Handelsmüller und 2 Dinkelvermarkter in den Vorstand. Der Vorstand repräsentiert somit alle Stufen der Branche. Die IG Dinkel ist die erste Branchenorganisation im Schweizer Getreidemarkt. Der Vorstand stellt den Geschäftsführer an. Dieser seinerseits delegiert administrative Arbeiten an die Sekretärin des Inforama (= landwirtschaftliches Bildungs- und Beratungszentrum) Bärau, und die Buchhaltung an die Agrotreuhand Bäregg. Mit diesem Netzwerk, mit einem Anstellungsgrad von insgesamt 80 Stellenprozent werden alle laufenden Arbeiten erledigt. Einzelne spezifische Arbeiten für Werbekampagnen werden an externe Agenturen übertragen. Finanziert wird die IG Dinkel durch Mitglieder – Jahresbeiträge: Fr. 25'000.-, Beiträge für Basiswerbung (d.h. jeder Schweizer Produzent und jeder Schweizer Röllmüller bezahlt Fr. 1.- pro hundert kg Dinkel): Fr. 70'000.-, Werbelizenzen und Einnahmen aus dem Handel von Dinkel: Fr. 175'000.-, schließlich beteiligt sich der Bund bei der Basiswerbung für Schweizer Dinkel mit 50% der Kosten: Fr. 80'000.-. Diese durchschnittlichen Einnahmen werden wie folgt verwendet: ca. Fr. 20'000.- für die interne Verwaltung, ca. 30'000.- für den Vertragsanbau und Kontrollen, in Normaljahren werden rund Fr. 20'000.- als Lagerfond zurückgestellt und der Löwenanteil von Fr. 280'000.- wird in die Basis- und Produktwerbung investiert.

Vertragsservice

Dinkel ist ein typischer Nischenmarkt. In Nischenmärkten drohen sich Mangel

mit Höchstpreisen und Überproduktionen mit Preiszerfall in Perioden abzulösen. Um dies zu verhindern und eine kontinuierliche Belieferung der Märkte mit den gewünschten Sorten und Qualitäten zu erreichen, hat die IG Dinkel den Vertragsanbau-Service eingeführt. Abnahmeverträge mit Handelsmühlen bilden die Grundlage für die Preisbildung und Mengenziele. Mit jedem Produzent schliesst die Geschäftsstelle einen Anbauvertrag ab. Der Produzent muss den Dinkel in einer sogenannten Röllsammelstelle abliefern. Die Sammelstellen, die Vertragsdinkel verarbeiten wollen, haben ihrerseits einen Verarbeitungsvertrag mit der IG Dinkel gezeichnet. Die IG Dinkel vermittelt mit diesem Service rund 60 % des in der Schweiz angebauten Dinkels. Im Vordergrund steht dabei der Dinkel, der aus reinen Anbaugebieten in die Zentren vermarktet wird.

Die Marke UrDinkel

Bereits die Arbeitsgruppe Dinkel beabsichtigte in den Statuten der IG Dinkel die „angestammten Gebiete“ (das heisst die Gebiete, in denen der Dinkel in den letzten Jahrzehnten noch angebaut und verarbeitet wurde) zu fördern. Aufgrund von Erfahrungen von Produktorganisationen mit geschützten Ursprungsbezeichnungen hat die IG Dinkel ein Pflichtenheft erstellt und die Marke UrDinkel als geschützte Marke eintragen lassen. Die Eingrenzung des Produktionsgebietes erwies sich als Knacknuss, da sich diese Gebiete keiner einheitlichen und bekannten geografischen Region zuordnen liessen. Deshalb stellte die IG Dinkel die bestehenden traditionellen Röllmühlen ins Zentrum und definierte deren Einzugsgebiete von 20 km als angestammtes Gebiet. Diese Eingrenzung hat sich ökologisch, aber auch ökonomisch und interessens-politisch bewährt. Weite Transportwege werden vermieden und

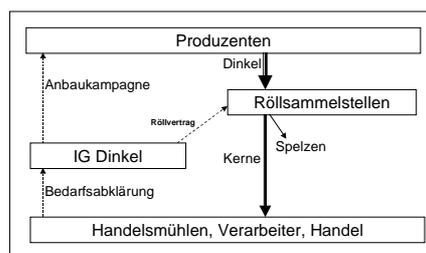


Abbildung 2: Vertragsservice der IG Dinkel

die relativ kleinen Dinkelmengen werden direkt in erstverarbeitenden Sammelstellen angenommen. Neben dem angestammten Gebiet, das vor allem für die Mengenkontrolle von Bedeutung ist, wurden auch Richtlinien bezüglich Qualität festgesetzt. So dürfen gemäss Pflichtenheft für UrDinkel nur alte, nicht mit Weizen gekreuzte Schweizer Dinkelsorten (zur Zeit Oberkulmer und Ostro) ausgesät werden. Als oekologische Standards gelten die zwei Stufen IP-SUISSE UrDinkel oder BIO SUISSE UrDinkel (beide durch anerkannte Kontrollstellen zertifizierte Labels).



Stärken von Dinkel

Da Dinkel während Jahrtausenden unser Hauptnahrungs- und später unser Hauptbrotgetreide war, darf davon ausgegangen werden, dass sich unser Organismus während dieser langen Partnerschaft auf die besondere Qualität von Dinkel eingestellt hat. Vielleicht liegt hier die Begründung, weshalb eine zunehmende Zahl von Weizen-Allergikern im Dinkel die wertvolle Alternative finden. Die physiologisch langen, nicht standfesten Halme von Dinkel führen zu einer natürlichen Ertragslimite. Dinkel, der nicht mit halmkürzenden Hormonen behandelt wird, erträgt nur geringe Düngergaben. Entsprechend wichtig für den Erfolg von Labeldinkel ist deshalb, dass solche Hormone verboten sind.

Tabelle 1: Anzahl der Röllmühlen und Produzenten pro Kanton

Einzugsgebiet: 20 km

Kanton	Röllmühlen	Produzenten
BE	25	302
AG	12	133
LU	10	320
SO	5	38
TG	3	24
BL	2	30
ZH	1	43
JU	1	14
SH	0	10
SG	0	4
ZG	0	3
Total	59	921

Dinkel bleibt über die Ernte hinaus im Spelz eingeschlossen und damit geschützt. So haben Messungen nach der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl ergeben, dass Dinkelkerne im Vergleich zu anderen Getreidearten weniger radioaktiv verstrahlt waren.

Die Ernte im Spelz erfordert einen zusätzlichen Arbeitsschritt in der Mühle. In der Schweiz sind es noch vorwiegend kleine gewerbliche Betriebe, die Kerne mit Röllsteinen vom Spelz trennen. Solche kleine dezentrale Mühlebetriebe unterstützen das Bild von Ursprünglichkeit und Tradition.

Vergleichstabellen zu Weizen zeigen deutlich, dass der Gehalt an essentiellen Nährstoffen im Dinkel ausgewogener und höher sind als bei Weizen.

Schliesslich ist es der gute nussartige Geschmack von Dinkel, der dieses Getreide v.a. bei Gourmets beliebt macht.

Chancen für Dinkel

Im Markt sind wichtige Tendenzen auszumachen, die zu einer Renaissance von Dinkel führen können.

Ein wichtiger Beitrag zu Neuentdeckung von Dinkel sind die Übersetzungen der Schriften von Hildegard von Bingen. Diese Äbtissin, die im 11. Jahrhundert lebte, hat u.a. die Wirkung verschiedener Pflanzen und Tierarten auf den Menschen beschrieben. Dinkel ist darunter das wichtigste und vielseitigste Grundnahrungsmittel. Hildegard von Bingen hat heute viele Anhänger, die auch ihre Essgewohnheiten entsprechend verändern.

In der Schweiz gibt es eine zunehmende Zahl von Weizenallergikern, die im Dinkel ein wertvolles Ersatzgetreide finden (nicht zu verwechseln mit Personen, die an Zöliakie, also an Glutenunverträglichkeit leiden!). Ein Bestseller aus Amerika ist das Buch von Dr. James d'Adamo. Dieser Naturheilarzt verschreibt Diäten aufgrund der Blutgruppenzugehörigkeit. Interessant dabei ist, dass Dinkel für alle Blutgruppen verträglicher sein soll, als Weizen.

Eine zunehmende Zahl von Naturheilpraktikern, die mit Bioresonanz (= Diagnose und Behandlung mit menschlichen Schwingungen) arbeiten, verschreiben reine Dinkeldiäten. Viele Konsumenten verlangen ökologisch angebaute Lebensmittel. Auch die Herkunft spielt zunehmend eine Rolle beim Kaufentscheid. Produkte aus der Region werden bevorzugt. Bei den unzähligen Marken und Labels kann festgestellt werden, dass extern kontrollierte und zertifizierte Labels sich langfristig durchsetzen.

Überall, sogar bei Fast Food und bei Fertiggerichten wird Wert auf Geschmack

gelegt. Geschmackvolle Nahrungsmittel haben gute Chancen.

Marktentwicklung

Der Dinkelmarkt ist seit dem Tiefststand im Jahr 1993 wieder am wachsen. Die jährliche Zuwachsrate beträgt in dieser Periode im Durchschnitt 7,6%. Auf der Anbauseite können die nötigen Erträge wegen Missernte im Sommer 2002 und wegen schlechten Saatbedingungen im Herbst 2002 noch nicht genügend gesteigert werden. Die Saatgutverkäufe weisen jedoch darauf hin, dass bei unveränderten Preisen und Normalernten eine Inlandproduktion von rund 80% mittelfristig erreicht werden kann. Die Importe teilen sich derzeit in rund 50% Bio-dinkel aus der EU und Canada und 50% konventionellen Dinkel vorwiegend aus Deutschland auf. Dinkel wird auch in Zukunft ein Nischenmarkt bleiben. Mit solider Basiswerbung, Ausbau der Produktvielfalt in grossen Absatzkanälen und mit gezielter Pflege der Qualität kann die Nische Dinkel in Zukunft weiterhin moderat ausgebaut werden.

Abbildung 3: Vertragsservice der IG Dinkel

