

Kompakte Körner machen lockere Brote

Das Urgetreide Binkelweizen wird auf kleinen Flächen im Süden Deutschlands angebaut und zu Brot verarbeitet

Von Dieter Kauffmann

Binkelweizen ist eine eigenständige, 3000 Jahre alte Brotweizenart aus der Gattung *Triticum*. Binkel – nicht zu verwechseln mit Dinkel – wird auch Pfahlbauweizen genannt, da uralte Körnerreste auch in den Pfahlbauten in Unteruhldingen am Bodensee gefunden worden sind.

Seit fünf Jahren lässt das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen in Baden-Württemberg den „Samtrot Ur-Binkel“, einen Vertreter der „echten“ Binkelweizen, wieder anbauen – zunächst auf kleinen Versuchsflächen, jetzt bereits bei zwei Vertragslandwirten. Und aktuell gibt es bei Veit auch das erste Brot unter dem Namen „s'kleine B wie Binkel“ zu kaufen.

Kompakte Ähren enthalten kleine Körner

Binkelweizen wird den Angaben Veits zufolge aktuell kaum noch angebaut. Er wird – neben Pfahlbauweizen – auch Zwerg- oder Bergweizen genannt.

Die echten, mit anderen Getreidearten nicht vermischten oder gekreuzten Binkelweizen, wie die aus dem Genpool „Blauroter sammetiger Binkelweizen“, sind mittellang, winterfest, und

die Ähre mit den kleinen Körnern ist kurz und kompakt. Diese Kompaktähre, ob begrannt oder unbegrannt, ist ein wesentliches Merkmal aller „echten Binkelweizen“.

Kreuzungen besitzen keine typischen Binkel-Eigenschaften

Bei dem von Veit unterstützten Projekt werden seit fünf Jahren mehrere gesammelte Binkel-Genotypen getestet. Dabei haben sich zwei unterschiedliche Gruppen herauskristallisiert: Neben den „echten Binkelweizen“, die einen sechsfachen Chromosomensatz aufweisen, mittellang, begrannt oder unbegrannt, mit kurzen kompakten Ähren und kleineren Körnern ausgestattet sind, gibt es sogenannte „unechte Binkelweizen“, die bereits früher mit anderen Genotypen gekreuzt waren und deshalb nicht die typischen Binkel-Eigenschaften besitzen.

In dem Vermehrungsprojekt werden ausschließlich die echten, unverzüchteten Binkelweizen eingesetzt. Dazu gehöre der „Samtrot Ur-Binkel“, der sich nach ersten Vermehrungsjahren als geeignet herausgestellt habe und auf größerer Fläche weiter angebaut wird.

Der Name „Samtrot“ stammt von „Blauroter sammetiger Bin-



kelweizen“ und deutet auf die dunkle Farbe der unbegrannten Ähren hin. Weitere echte Binkelweizen, wie der mit sehr langen Grannen zwar optisch schön anzuschauende „Igel-Weizen“ werde für eine größere Vermehrung nicht weiter eingesetzt.

Aufnahme in die Liste der gefährdeten Nutzpflanzen

Ende 2019 ist der Binkelweizen nach Angaben des Bäckerhauses in die Rote Liste der gefährdeten Nutzpflanzen in Deutschland aufgenommen worden.

Vor wenigen Wochen folgte dann die Anerkennung des Binkelweizens durch Slow Food Deutschland als „Passagier der Arche des Geschmacks“. Das internationale Arche-Projekt katalogisiert und fördert nach der

Devise „Essen, was man retten will“ vom Aussterben bedrohte Nutzpflanzensorten, Nutztier-rassen und fast vergessene traditionelle Lebensmittel.

Mit den auf einer Anbaufläche von 0,8 Hektar geernteten zwei Tonnen Getreide hat Veit-Produktionsleiter Jürgen Lauxmann das Binkelbrot „s'kleine B wie Binkel“ entwickelt. Die nach den Leitsätzen als Dinkelmischbrot zu kennzeichnende Spezialität wird zu 40 Prozent aus Binkelvollkornschrot hergestellt.

Rösche Kruste, saftig-lockere Krume

Der übrige Getreideanteil besteht aus Dinkelmehl und -vollkornschrot, ergänzt durch einen Zusatz an Leinsaat, die über Dinkelsauerteig und Kochstück gequollen und fermentiert wird.

Am Fuße der Schwäbischen Alb gibt es erste Felder mit Binkelweizen. Dessen kurze Ähre ist sehr kompakt, das daraus hergestellte Brot allerdings sehr locker. Fotos: Veit/Immendorfer

Nach den Angaben des Bäckerhauses hat das Binkelbrot eine rösche, aber nicht harte Kruste, die Krume sei sehr locker und saftig, der Geschmack nussig-kraftig. Es sei reich an Ballaststoffen und stelle für gesundheitsorientierte Konsumenten eine mögliche Alternative zu Vollkornbrot dar.

Die Kombination aus Binkel und Dinkel sei bewusst gewählt worden, um die geschmackliche Note in Richtung nussig-kraftig zu verstärken.

@ d.kauffmann@matthaes.de