



Quelle: SchapfenMühle

Altes Getreide mit Zukunft

Mitte Juni veranstalteten die VDB-Landesgruppen Baden-Württemberg, Bayern, Pfalz-Saar und Rhein-Main in den Räumen der BÄKO Südwest das VDB-Forum-Süd. Einen Nachmittag lang drehte sich alles um Dinkel.

Die etwa 50 Besucher erhielten während der Veranstaltung alle Informationen über das Urkorn Dinkel – vom Saatgut bis zum fertigen Gebäck.

Karl Schmitz, Verkaufsleiter Bäckergeschäft der SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm, informier-



Karl Schmitz erklärte den Besuchern die Geschichte des Dinkels

te die VDB-Mitglieder zunächst über das Getreide, seine Entstehung und Verbreitung. Dinkel ist eine Kreuzung aus den Wildgräsern Emmer und Einkorn, die im südwestlichen Teil Asiens als Kulturpflanz bereits vor 5.000 Jahren bekannt war. Später breitete sich die Pflanze bis nach Mittel- und Nordeuropa aus. „Im 19. Jahrhundert war Dinkel die Hauptbrotfrucht in Württemberg“, erklärte Schmitz. Die Anbaufläche lag um 1900 bei ca. 200.000 ha, heute werden ca. 15.000 ha mit Dinkel bepflanzt. Dinkel ist ein anspruchsloses Getreide. Beim Anbau verwenden die Landwirte im Vergleich zum Wei-

Ein ausführlicher Bericht über das VDB-Forum Nord in Berlin erscheint in der nächsten Ausgabe von brot + backwaren.

zenanbau geringe Mengen an Dünger. So lassen sich die Gewässer schützen.

Hildegard von Bingen empfahl das Getreide vor 800 Jahren als Naturheilmittel für geschwächte Menschen. Die Medizin und die Backbranche haben das Urkorn in den vergangenen Jahren wiederentdeckt. Untersuchungen der SchapfenMühle und der TU München ergaben, dass durch die große Wasserlöslichkeit des Dinkels die vitalen Inhaltsstoffe wie flüssige Nahrung ohne belastende Arbeit von Magen und Darm vom Körper aufgenommen werden. Einige Dermatologen empfehlen heute eine Ernährungsumstellung von Weizen auf Dinkel, um eine Besserung z.B. bei Hautkrankheiten wie Neurodermitis zu erreichen.

Moderne Anlagentechnik

Helmut Papak von der Carlon Food-Technik GmbH, Bäckermeister und Leiter der Niederlassung in Illertissen, zeigte, wie alte Tradition mit moderner Anlagentechnik verbunden wird.

Papak demonstriert anschließend, wie man aus Dinkelmehl Gebäcke wie Ciabatta, Baguette, Brötchen, Seelen und genetzte Brote



Helmut Papak bei der Praxisvorführung

herstellt. Der dazu eingesetzte Rheon-Abwieger und -Teigbandformer portioniert die Teige nach Gewicht und ermöglicht eine stressfreie Aufarbeitung. Der Stress Free Divider VX 201 verwiegt Produkte von 50 g bis 1.200 g Einwaage. Die Leistung liegt zweireihig bei max. 2.400 Stück pro Stunde.

Podiumsdiskussion

Anschließend diskutierten Schmitz und Papak gemeinsam mit Prof. Dr. Bärbel Kniel, Geschäftsführerin der biotask AG, und Johannes Schultheis, Landesinnungsmeister Württemberg, ernährungsphysiologische



Prof. Bärbel Kniel hob die Vorteile des Dinkels für die Verbraucher hervor.

Fragen. Die Diskussionsleitung übernahm der stellvertretende Vorsitzende der VDB-Landesgruppe Bayern, Dr. Manfred Dirndorfer, Lebensmittelchemiker und technischer Berater der backenden Industrie.

Prof. Kniel hob die Vorteile des Dinkels für die Verbraucher hervor. Die dicke Schale des Getreides schützt den Kern vor Schadstoffen



Die Besucher begutachten die Dinkelciabatta-Teiglinge aus der Rheon-Anlage und die Ergebnisse.



und Umwelteinflüssen. Kniel bedauerte, dass es in Deutschland keine schulmedizinische Studie gebe, die die Heilwirkung wissenschaftlich belegen könne.

Johannes Schultheis arbeitet seit den 80er Jahren mit Dinkel. Der Bäckermeister betonte, wie wichtig es sei, dass die Backwaren zu 100% aus Dinkel bestehen. Es sollte keine Mischung mit anderen Mehlen erfolgen, auch wenn die Verarbeitung von reinem Dinkelmehl viel backtechnisches Know-how erfordere. Der Hersteller könne so Vertrauen beim Verbraucher schaffen. Prof. Kniel wies in diesem Zusammenhang auf die Schwierigkeiten bei der analytischen Unterscheidung von Weizen und Dinkel hin. Erst ab einer Beimischung von 40 bis 50% lasse sich heute Weizen nachweisen. „In zwei bis drei Jahren können wir Dinkel über die DNS-Analyse vom Weizen abtrennen“, versprach Kniel.

Durch die Renaissance des Dinkels ist das Korn nach Meinung der Referenten ein Getreide mit Zukunft. ■

REZEPTE

GENETZTER DINKELLAIB

- Grundrezept:** 10 kg Gesamtmehl
100% Schapfen Schwäbische
Dinkellaib-Fertigmischung
10.000 g Schapfen
Schwäbische
Dinkellaib-Fertigmischung
150 g Hefe
20 g Salz
50 g Schapfen Weizenmild
7.300 g Wasser
- Kneten:** Diosna Spiralkneter
5 Min. langsam
+ 8,5 Min. schnell
- TT:** 24 °C
TR: 30 Min., den Teig einmal
zusammen-
schlagen, danach nochmals
60 Min.
ruhen lassen.
- Teigeinlage:** 900 g für 750-g-Brote,
600 g für 500-g-Brote

DINKELSELEN

- Grundrezept:** 10 kg Gesamtmehl
100% Dinkelmehl Type 630
- Vorteig:** 1.000 g Dinkelmehl Type 630
600 g Wasser
- Kneten:** 5 Min. langsam
TT: 26 °C
Stehzeit: 3 Std.
1.600 g Vorteig
9.000 g Dinkelmehl Type 630
300 g Schapfen Baguettes 3%
300 g Hefe
200 g Salz
5.800 g Wasser
- Kneten:** Diosna Spiralkneter
6 Min. langsam
+ 4,5 Min. schnell
- TT:** 24 °C
TR: 30 Min., den Teig
zusammenschlagen,
danach nochmals 50 Min.
ruhen lassen

DINKELCIABATTA

- Grundrezept:** 10 kg Gesamtmehl
100% Dinkelmehl Type 630
250 g Hefe
230 g Salz
200 g Olivenöl
180 g Schapfen VoluTop
6.200 g Wasser
- Vorteig:** 1.000 g Dinkelmehl Type 630
600 g Wasser
- Kneten:** 5 Min. langsam
TT: 26 °C
Stehzeit: 3 Std.
1.600 g Vorteig
9.000 g Dinkelmehl Type 630
250 g Hefe
230 g Salz
200 g Olivenöl
180 g Schapfen VoluTop
6.200 g Wasser
- Aus allen Zutaten einen weichen Teig herstellen. Das Olivenöl in den letzten zwei Min. unterkneten.
- Kneten:** Diosna Spiralkneter
2 Min. langsam
+ 8,5 Min. schnell
- TT:** 24 °C
TR: 80 Min. in einer mit Öl
ausgestrichenen Wanne



Aus Dinkel hergestellte Backwaren.

Anzeige

5 Jahre
BACKTECHNIK S.I.

**Wie von Hand.
Brotteig-Teilmaschi-
ne**

SOFT 3B

Die Revolution: der Teilweg wird nicht über Federn gesteuert, sondern über eine Ölhydraulik! Resultat: lange Kesselgare und Teigausbeute bis 180 TA. Herzlichen Glückwunsch!

NEU

BackTechnik S.I. GmbH
Abendgrundweg 1
D-78089 Unterkirnach
Tel. +49 (0) 7721 9924980
info@backtechnikgmbh.de
www.backtechnikgmbh.de