

Vom Dinkel

Urprinzip: Lebenskraft, Kreativität
Fixstern: Sonne
Wochentag: Sonntag

Dinkel ist der Ur- und Edelweizen, der »große Vater« unseres heutigen Weizens und das dürfen Sie wörtlich verstehen, da ein Dinkelkorn fast doppelt so groß ist wie ein Weizenkorn.

Im Gegensatz zum anpassungswilligen Weizen sträubt er sich gegen alle Kunstdüngergaben und sonstigen Dinge, die ihm ein gewohntes Plätzchen verändern könnten.

Er ist heute nicht mehr so häufig anzutreffen wie früher, als regelrecht ganze Gegenden vom Dinkelanbau lebten (Dinkelacker, Dinkelsbühl), da es mühsam ist, ihn zu hohen Erträgen zu kultivieren.

Aber der Dinkel lässt keinen Kompromiss zu, er ist nun einmal ein Konservativling — zu unserem und seinem eigenen Vorteil, versteht sich.

Seiner Sturheit nämlich haben wir es zu verdanken, beim Dinkelkauf mit ziemlicher Sicherheit ein Getreide aus biologischem Anbau zu erwerben.

Und er konnte seinen ureigenen Charakter bewahren, nämlich außergewöhnliche, fast unverschämte Schmackhaftigkeit und vorzügliche Backfähigkeit — Brote und Kuchen aus Dinkel gehen besonders gut auf und schmecken mehr als delikate.

Und noch etwas: Man sagt ihm nach, er sei wenig fettbildend.

Sie dürfen sich also nach Herzenslust ins Essvergnügen ohne Reue hineinstürzen