

Noël Binetti

«Das sind fast schon perfekte Bedingungen», sagt Yanick Huguenin, stemmt seine kräftigen Hände in die Seite und blickt auf den Acker vor seinem Hof, wo ein Traktor Bahnen zieht. Ganz zufrieden ist der Wisner Landwirt dann aber doch nicht.

Denn hinter der Maschine steigt eine Staubwolke auf: «Feine Erde, also Humus. Was davon vom Wind weggetragen wird, fehlt dem Boden.» Nach dem trockenen Sommer mangelt es an Feuchtigkeit, auch hier oben. «Zu nass dürfte der Boden aber eben auch nicht sein», präzisiert der 36-jährige Huguenin.

Yanick, seine Frau Beatrice und ihre zwei Kinder leben hier in einem ruhigen Winkel über dem Dorf. Neben dem Ökonomiegebäude entsteht gerade der Rohbau für das neue Wohnhaus der Familie. Zusammen bewirtschaften die Huguenins einen 23 Hektaren grossen Betrieb in der Bergzone I.

Vor acht Jahren konnte Huguenin den Hof innerhalb der Familie übernehmen; gearbeitet wird hier nach Biorichtlinien. 15 Mutterkühe, ein Stier, 100 Hühner, vier Katzen, rund 60 000 Bienen und Hündin Luna sind auch hier zu Hause.

Den Traktor auf dem Feld steuert Nils Zuppiger, ein befreundeter Landwirt und Nachbar. Am Traktor befestigt ist der «Geohobel», ein Multifunktionsgerät, doch dazu später. An diesem Nachmittag Mitte Oktober wird hier Urdinkel gesät. Seit er den Hof führt, baut Yanick Huguenin jedes Jahr zweieinhalb bis drei Hektaren von diesem Korn an. Die Ernte findet dann zwischen Mitte Juli und Ende August statt.

Woher kommt der Urdinkel-Hype?

Brote aus manchen Bioläden oder Bäckereien haben ein ovales Label aus weissem Esspapier, auf dem «Urdinkel» geschrieben steht. Die braune Farbe dieser Brote ist oft etwas kräftiger als die der anderen, der Preis meist etwas höher angesetzt. Manchmal begegnet einem das Signet auch auf Schildern, die am Rand eines Kornfeldes angebracht sind. Doch was hat es mit diesem Label auf sich, woher kommt dieser Hype?

«Tatsächlich sind Produkte aus Urdinkel seit einigen Jahren gewissermassen im Trend», bestätigt Huguenin diese Feststellung. Verantwortlich macht er dafür die zunehmende Verbreitung von Allergien wie Glutenintoleranz. «Für Personen, die darunter leiden, ist Urdinkel weitgehend verträglich.»

Zwar weist auch Urdinkel Gluten auf, doch die Zusammensetzung der enthaltenen Proteine ist anders als bei Weizen. Gefragt, woher das «Ur» vor dem «Dinkel» kommt, gibt Yanick Huguenin werberische Überlegungen zu: «Der Begriff wurde so geschaffen, um ihn als Marke zu positionieren.»

Also handelt es sich schlicht um gutes Marketing, aufgrund dessen die Konsumentinnen und Konsumenten bereit sind, mehr zu bezahlen? Das will Huguenin so nicht gelten lassen. Für ihn, der die Geschichte dieses Kornes, die Idee dahinter und die in manchen Belangen geringer ausfallende

Woher kommt der Hype um dieses Korn?

Seit einiger Zeit liegt Urdinkel im Trend. Auch Landwirt Yanick Huguenin aus Wisen setzt auf dieses alte Getreide.



Bio-Landwirt Yanick Huguenin vom Rütihof in Wisen setzt auf Urdinkel.

Bilder: Bruno Kissling



Das Saatgut wird mit der Spelze ausgebracht, rechts ein einzelner Samen.



Fast ideale Bedingungen für die Aussaat: Auf diesem Acker von Yanick Huguenin aus Wisen wird Urdinkel gesät.



Saatgut ist in grosse Säcke abgepackt: Das Logo von Urdinkel mit der Ähre ist bekannt.



Nils Zuppiger füllt Saatgut auf: Die Maschine teilen sich die beiden Landwirte.

«Im Gegensatz zum Weizen profitieren wir von äusserst stabilen Preisen.»

Yanick Huguenin
Landwirt und Dinkelproduzent

Robustheit im Vergleich zu gezüchtetem Weizen kennt, ist der Preis durchaus gerechtfertigt. Bei starkem Wind etwa oder wenn es fest regnet, knicken immer wieder Ähren um, es entstehen Ernteauffälle. Gezüchtete Getreide wären weniger anfällig.

Eigentlich ist es ganz einfach: Urdinkel ist nach Emmer

eine der ältesten Getreidesorten. Was danach kam, war durch den Menschen modifiziert und ausgelegt auf Top-erträge. «Das streben wir Produzenten von Urdinkel nicht an», erklärt Huguenin.

Aber nur fragil ist dieses Urkorn doch auch nicht: Es wächst auf bis zu 1400 Metern über Meer, eignet sich in der Frucht-

folgefähigkeit gut auf einer vormaligen Wiese oder Weide und es ergibt mehr Stroh, das wiederum im Stall gebraucht wird. Und die Pflanze mobilisiert die Nährstoffe im Boden optimal.

Die Philosophie der kurzen Wege

Trotzdem: Eine Are Weizen ergibt einen Ertrag von rund 55 Ki-

logramm, dieselbe Anbaufläche Urdinkel in Bioqualität schafft es «nur» auf etwa 35 Kilogramm. Das schlägt auf den Preis. Wird hingegen konventionell gearbeitet und Kunstdünger eingesetzt, fallen die Erträge deutlich höher aus. Doch es gibt noch eine Variable, die einen Unterschied zu anderen Getreidesorten ausmacht: Nicht jeder Landwirtschaftsbetrieb darf Urdinkel anbauen.

«Dahinter steht eine Philosophie der kurzen Wege», sagt Yanick Huguenin. Demnach muss ein interessierter Betrieb im Umkreis von 40 Kilometern zu einer Röllmühle liegen. Erst dort wird das Korn vom Spelz gelöst und dann zu Mehl verarbeitet. Beim gezüchteten Weizen findet die Ablösung des Kornes schon beim Dreschen auf dem Feld statt.

Ohne Lizenz kein Urdinkel

Einen Teil seiner Ernte führt Yanick Huguenin zur Mühle in Maisprach BL, einen Teil bewahrt er daheim auf, zum Kochen von Kernotto. «Das ist Risotto ohne Reis», klärt er auf. Denn auch so lässt sich dieses «beständige» und «vielseitige» Urkorn «mit Charakter» geniessen, wie Urdinkel beworben wird. Die Erträge bieten Huguenins ausschliesslich in der Direktvermarktung ab Hof an.

Die Lizenz für den Anbau und eine definierte Menge vergibt die IG Dinkel, die Schweizerische Interessengemeinschaft zur Förderung des Dinkels aus den angestammten Gebieten. «Sie legt auch den Preis fest, den wir Produzenten erhalten», sagt Yanick Huguenin. «Im Gegensatz zu den Weizenpreisen, die sich am Weltmarkt orientieren, profitieren wir von äusserst stabilen Preisen.»

Der erste Raureif als Kickstarter

Der Traktor hat gerade Saatgut aus 20-Kilo-Säcken aufgefüllt und ist zurück auf dem Feld. Mit der angehängten Maschine, die sich Huguenin mit Nils Zuppiger und dessen Vater Martin teilt, hat er vor rund zwei Wochen die oberste Erdschicht «abgeschnitten» und umgelegt. Er führt aus: «Durch können wir auf das Pflügen verzichten. Das hat nämlich immer wieder Steine aus den unteren Schichten nach oben befördert.»

Dieselbe Maschine arbeitet jetzt in säuberlichen Rillen das Saatgut in die Erde ein. Gleichmässig, ein paar Zentimeter unter die Oberfläche. «Jetzt hoffen wir in den nächsten Tagen auf etwas Regen», sagt der junge Landwirt, «aber nicht zu viel». Und: «Vom Urdinkel sagt man, dass er einmal einen Raureif braucht, um zu keimen. Mit der erwarteten Kaltfront vom Wochenende könnte das aufgehen.» Eben, fast perfekte Bedingungen.

Und noch etwas hat Yanick Huguenin im Blick, den Aussaatkalender von Maria Thun: «Auch die Mondphase und das Tierkreiszeichen stimmen heute genau», sagt er schmunzelnd. Ganz ohne Optimierung des Ertrags geht es eben auch bei Urdinkel nicht.