



Produktionsgebiet Deutschland

Deutschland

Das im Badischen Frankenland gelegene Bauland mit angrenzenden Teilbereichen Hohenlohes, des Odenwaldes, des Taubergrundes und des Bayerischen Franken nahe Miltenberg und Würzburg.

Produzentenreferent

Dietmar Hofmann
Tel +49-(0)7930-517
info@fraenkischergruenkern.de
Schutzgemeinschaft Fränkischer Grünkern,
50 Landwirte,
www.fraenkischer-gruenkern.de

Presidiokoordinator

Walter Kress
Convivienleiter Heilbronner Land,
Tel +49-(0)7139-452464
kress@haaghof.com



Fränkischer Grünkern

Der Non-Profit Verein Slow Food zählt weltweit über 100.000 Mitglieder in 150 Ländern. Er fördert Geschmackserziehung, kämpft für die Erhaltung der Biodiversität, organisiert Events und veröffentlicht Bücher und Magazine.

Slow Food Presidi sind kleine Projekte, die Lebensmittelproduzenten dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Produkte zu bewahren. Ihr Ziel ist es, den Regionen durch den Zusammenschluss von ProduzentInnen und der Suche nach neuen Absatzmärkten eine gesicherte Zukunft zu garantieren.

Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt unterstützt weltweit mehr als 330 Presidi.

Das Presidio wird unterstützt von:

Vereinigung Fränkischer Grünkernerzeuger e.V.
Schutzgemeinschaft Fränkischer Grünkern
Slow Food Heilbronner Land, Slow Food Deutschland e.V.

www.slowfoodfoundation.com



Slow Food Foundation
for Biodiversity

Das grüne Gold Frankens

Der Ursprung des Grünkerns ist den findigen Köpfen der Bauern des Baulandes zu verdanken. Das Ausreifen des Dinkels, des früher in Süddeutschland wichtigsten Brotgetreides, in diesem von Natur aus kargen Landstrich war in vielen Jahren riskant. Man erntete den Dinkel unreif und trocknete ihn über dem Herdfeuer, später auch in eigens dafür gebauten Darren. Der fränkische Grünkern war geboren wohl lange vor seiner ersten Erwähnung 1660 in einer Rechnung des odenwälder Klosters Amorbach. Während der „Grünkernzeit“ brannten bis zu vierzehn Tage die Darrefeuer in den Darrhäusern. Der frisch gedarrte Grünkern war bis in die letzten Winkel zu riechen. Nach und nach verdrängte jedoch Weizen den Dinkel als Brotgetreide, da er sich auf Hochleistung züchten und mit kräftiger Düngung der Ertrag steigern lässt. Dinkel,



insbesondere der Bauländer Spelz besitzt einen eigen-sinnigeren Charakter: Die alte Dinkelsorte Bauländer Spelz bleibt niedrig im Ertrag, gedeiht nur auf mageren flachgründigen Böden. Bei starker Düngung verlieren die Halme ihre Festigkeit. Hinzu kommt die Arbeit des Entspelzens und bei der Verarbeitung zu Grünkern das Darren. Von rund 90 Grünkerndörfern der Blütezeit um 1870 sind aktuell etwa 15 geblieben.

Fränkischer Grünkern wird ausschließlich aus der alten lokalen Dinkelsorte „Bauländer Spelz“ hergestellt. Das Korn ist fest und klein, hat eine schmale und kompakte Form und wird nach der Ernte beim traditionellen Darren über Buchenholzfeuer getrocknet. Nur so entstehen der typische Geschmack mit dem Aroma gerösteter Nüsse und dem rauchigen Holzton sowie das glasige, bissfeste, grün-braune Korn. Gelagert wird der Grünkern im Spelz, was das Raucharoma besser erhält und schließlich in einem eigenen Mahlgang von den Spelzen befreit („gegerbt“).

Das Presidio

Mitte des 19. Jahrhunderts war der Bauländer Spelz selbst in seiner Heimat als Brotgetreide nicht mehr konkurrenzfähig und wurde nur noch für die Grünkernerzeugung angebaut. Er entwickelte sich zu einem wichtigen Exportartikel der Region, ohne seine Bedeutung für die tägliche Nahrung in der Bauländer Küche zu verlieren. Aus der 1929 gegründeten Erzeugergemeinschaft ging im Jahre 1970 die Vereinigung fränkischer Grünkernerzeuger hervor. Sie umfasst derzeit ca. 50 Erzeuger und betreibt nach wie vor die Qualitätssicherung des Produkts und die Verbesserung der Absatzwege.

Das Presidio Fränkischer Grünkern wurde 2010 in Zusammenarbeit mit der Vereinigung fränkischer Grünkernerzeuger gegründet und soll dazu beitragen, das mit nachhaltigen Anbaumethoden hergestellte traditionelle kulinarische Kulturgut der Bauländer Bauern zu bewahren. Die zukünftigen Entwicklungschancen des Grünkerns liegen wiederum u.a. in den Köpfen einfallreicher Köche, die ihm mit ihren Ideen einen festen Platz in der gehobenen Regional- und der Gourmetküche sichern können. Die Trendwende ist an den Anbauflächen erkennbar, die in den letzten Jahren leicht auf 280 ha anwuchs.

