



Slow Food®  
Arche des Geschmacks

Neuer Passagier an Bord

# Babenhauser Zuchtvesen



Der rote Dinkel aus dem Unterallgäu ist seit 2025 neuer Arche-passagier. Er wird bereits erfolgreich angebaut, vermahlen und verarbeitet. Unterstützt wird der Babenhauser Zuchtvesen von Slow Food Allgäu. **Herbert Steiner** erklärt, wodurch sich die alte Dinkelsorte auszeichnet.

**D**er Babenhauser Rotvesen ist eine fast vergessene, regionale Dinkelsorte. Einst in Schwaben weit verbreitet, liefert er auch in höheren Lagen und unter schwierigen Witterungsbedingungen zuverlässig gute Erträge. Sein Mehl überzeugt durch ein feines, nussiges Aroma und eignet sich hervorragend für Brot, Seelen, Spätzle sowie für Kuchen und Pizzateig. Dank engagierter Bio-Landwirt\*innen, Bäckereien und Initiativen wie der Öko-Modellregion Günztal erlebt der Rotvesen heute in seiner Ursprungsregion ein bemerkenswertes Comeback.

Bereits 1911 wurde der Babenhauser Zuchtvesen von der Fürst Fugger'schen Saatzucht aus der Vorarlberger Sorte Lustenauer Vesen in Babenhausen selektiert und 1916 erstmals in den Handel gebracht. Später erhielt er den Namen Babenhauser Rotvesen. Die Dinkelsorte zeichnet sich durch besondere Robustheit aus und eignet sich auch für raue, niederschlagsreiche sowie höher gelegene Anbaugebiete. Die Aussaat erfolgt von Ende September bis Mitte Oktober. Bei mittleren Böden und Kleegras als Vorfrucht ist eine Frühjahrsdüngung mit Stallmist in der Regel ausreichend. Pflanzenschutzmaßnahmen sind nicht notwendig: Bislang sind keine signifikanten Krankheitsanfälligkeiten bekannt. Die Halme erreichen

eine Höhe von bis zu 1,60 Metern und weisen eine mittlere Standfestigkeit aus.

## Rotvesen trotz Wetterkapriolen

Mit der Zucht des Babenhauser Rotvesens entstand eine Dinkelsorte mit aufrechtstehender Ähre, die die Anfälligkeit gegenüber Hagelschlag reduziert. Die Ähre selbst ist unbegrannt, sehr lang, locker aufgebaut und in der Spindel zerbrechlich; im oberen Teil können einige Grannenspitzen auftreten. Das Korn ist groß, länglich, rötlich-braun gefärbt und sieht sehr glasig aus. Charakteristisch für den Babenhauser Rotvesen ist die rötliche Verfärbung der Halme zur Abreife. Im ökologischen Landbau erzielt diese alte Sorte mit etwa 40 Doppelzentner je Hektar ähnliche Erträge wie die vergleichbare Sorte Oberkulmer Rotkorn. Besonders in Zeiten extremer Witterungsbedingungen zeigt der Babenhauser Rotvesen seine Stärken: Sowohl in trockenen als auch in niederschlagsreichen Jahren bleiben die Erträge ähnlich konstant. Der hohe Strohertrag ist für die Rinderhaltung im Allgäu gut verwertbar.

Bis etwa 1960 war Dinkel in Schwaben so weit verbreitet, dass er im Volksmund auch als »Schwabekorn« bekannt war. Zwischen 1916 und 1942 war der Babenhauser Rotvesen die am weitesten verbreitete Dinkelsorte in der Region – vor allem im Alpenvorland, in Mittel- und West-

schwaben sowie im angrenzenden Württemberg, wo selbst anspruchslose Landweizensorten kaum Erträge lieferten. Der Rotvesen hingegen erbrachte reichlich Korn und viel Stroh. In Bayerisch-Schwaben und im württembergischen Oberschwaben war »Vesen« der gebräuchliche Begriff für Dinkel. Die Weiterzucht der Sorte erfolgte ab 1937 in Wellenburg bei Augsburg. Mit dem Beginn des Zweiten Weltkriegs änderten sich die Vorgaben: 1942 forderten die Behörden, zugunsten des ertragreicheren Saatweizens auf den Anbau von Dinkel zu verzichten. Zudem standen inzwischen moderne Weizensorten zur Verfügung, die kalte-, schnee- und rostresistent waren und damit auch im rauerem Klima des Alpenvorlandes gedeihen konnten. 1942 stellte der Betrieb in Wellenburg Zucht und Anbau der alten Dinkelsorte ein. Die Folge: Der Dinkelanbau ging drastisch zurück. Ein Blick in die »Heimatkunde der Gemeinden Günz und Westerheim« zeigt diese Entwicklung deutlich: Während 1893 in Westerheim (Unterallgäu) 108,7 Hektar Vesen und 0,9 Hektar Weizen angebaut wurden, waren es 1941 bereits zirka 88 Hektar Weizen – und Vesen wurde dort gar nicht mehr kultiviert. Dennoch hielt sich der Dinkelanbau im Allgäu aufgrund günstiger klimatischer Bedingungen länger als in vielen anderen Regionen.

Fotos: Babenhauser Zuchtvesen\_Öko-Modellregion\_Günztal.JPG



Das Mehl des Babenhäuser Rotvesens hat ein nussiges Aroma und sehr gute Backeigenschaften. Es eignet sich darum bestens für die Herstellung von Brot und Brötchen, Kuchen und Pizzateig.

### Öko-Anbau bringt Dinkel zurück

Erst mit der Ausweitung des ökologischen Landbaus und einem gestiegenen Ernährungsbewusstsein in den letzten Jahrzehnten nahm die Anbaufläche von Dinkel wieder zu. Im Rahmen des Forschungsprojekts »Erhaltung bayerischer landwirtschaftlicher pflanzengenetischer Ressourcen« hat die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft den Babenhäuser Rotvesen aus der Genbank Gatersleben wieder vermehrt. Dank einer Initiative der Stiftung Kulturlandschaft Günztal kehrten 2018 rund 1,5 Kilogramm Saatgut in die Ursprungsregion zurück, nur 15 Kilometer von Babenhäuser entfernt. Mittlerweile wird der Rotvesen auf rund neun Hektar Fläche

wieder angebaut. Im Juni 2023 wurde die alte Dinkelsorte in die Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen aufgenommen.

Bei der Vermarktung hat sich der Name »Babenhäuser Rotvesen« durchgesetzt. Seit 2019 begleitet und unterstützt die Öko-Modellregion Günztal den Wiederaufbau dieser Dinkelsorte sowie deren Vermarktung. Inzwischen setzt sich eine Initiative aus drei Bio-Landwirt\*innen, einer Bio-Mühle und einer Bio-Bäckerei aktiv für den Erhalt des Rotvesens ein. Die Donathmühle in Bad-Wörishofen ist dabei der zentrale Verarbeitungsort: Sie koordiniert den Anbau, verarbeitet das Korn, beliefert die Bäckereien und unterstützt den Ausbau der Mehlmärkte. Die Biohöfe Königsberger in Westerheim und Tröbensberger in Buchloe verkaufen Bio-Mehl Typ 630 direkt ab Hof beziehungsweise im eigenen Hofladen. Die hauseigene Backstube von Naturkostanbieter Rapunzel in Legau verwendet für ihre Dinkelpro-

dukte ausschließlich Mehl vom Babenhäuser Rotvesen – erhältlich ist ein breites Sortiment. Denn sie ist von dessen Qualität und Geschmack voll überzeugt. Ziel ist es, künftig weitere Bäckereien und Verkaufsstellen im Allgäu für die Verwendung und den Vertrieb des Rotvesens zu gewinnen.

Früher galt Schwaben als der »Dinkelbezirk« Bayerns. In der Region war Dinkel das wichtigste Getreide und wurde häufiger als Roggen als Brotgetreide verwendet. Traditionell gelten echte »schwäbische Spätzle« nur dann als Original, wenn sie mit Dinkelmehl zubereitet werden.

Darüber hinaus wurde Dinkelmehl auch für Brot, Kuchen und Mehlspeisen verwendet. Die unreifen, gedörrten Dinkelkörner – bekannt als Grünkern – fanden vor allem in Suppen und Eintöpfen Einsatz. Durch den Wiederaufbau der alten Dinkelsorte aus der Region wird ein kulturelles Erbe wiederbelebt, die Sortenvielfalt gefördert und die Bedeutung des Dinkels für die Region herausgestellt. ●

### TIPPS

Für die Verarbeitung:

Beim Backen sollte zunächst etwa zehn Prozent der Wassermenge zurückgehalten und erst gegen Ende der Knetzeit je nach Teigkonsistenz langsam hinzugegeben werden. Leckere Rezepte für Seelen, Allgäuer Kässpätzle und Pfannkuchen mit Babenhäuser Rotvesen gibt es hier: [www.allgaeuer-landsorten.de](http://www.allgaeuer-landsorten.de)



## Mikrogarten

Pflanzstation für Microgreens mit wiederverwendbaren Pflanzsteinen

**DENK**

09563-513320 | [www.denk-keramik.de](http://www.denk-keramik.de)



ausgezeichnet mit dem  
 innovationspreis  
 Bayern 2024