



Slow Food®  
Deutschland



Slow Food®  
Arche des Geschmacks

## Fränkischer Grünkern

### Traditioneller Dinkel aus Badisch-Sibirien

Arche Passagier seit 2007

Unterstützt von Slow Food Heilbronner Land

### Beschreibung des Passagiers

Der Ursprung des Grünkerns ist den findigen Köpfen der Bauern im sogenannten „Bauland“, einer Gäulandschaft zwischen Odenwald und Taubergrund zu danken. Das Ausreifen des Dinkels, des früher in Süddeutschland wichtigsten Brotgetreides, in diesem von Natur aus kargen Landstrich, der aufgrund der klimatischen Verhältnisse auch „Badisch Sibirien“ genannt wird, war in vielen Jahren riskant. Statt zu warten, erntete man den Dinkel unreif und trocknete ihn über dem Herdfeuer, im Backofen, später auch in eigens dafür gebauten Darren. Der fränkische Grünkern war geboren, wohl lange bevor er in einer Rechnung des Klosters Amorbach im Odenwald aus dem Jahre 1660 seine erste urkundliche Erwähnung fand. Während der „Grünkernzeit“ brannten zehn bis vierzehn Tage die Darrfeuer in den Darrhäusern der Bauländer Dörfer. Der frisch gedarrte Grünkern war bis in die letzten Winkel zu riechen. Von den 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 zeichnet sich durch sog. „harte Kleber“ (Klebereiweiß) aus. Geerntet in der „Teigreife“ mit ca. 50% Wassergehalt, wird das Korn beim traditionellen Darren über Buchenholzfeuer auf ca. 13% getrocknet. Nur so entstehen der typische Geschmack und das glasige, bissfeste, grünbraune Korn. Eigenschaften und Verarbeitung erzeugen ein besonders würziges Aroma sowie eine gute Verdaulichkeit.

Gelagert wird der Grünkern im Spelz, was das Raucharoma besser erhält und schließlich in einem eigenen Mahlgang von den Spelzen befreit („gegerbt“). Angeboten wird er als ganzes Korn, Schrot, Gries und Mehl. Brot lässt sich daraus nicht mehr backen. Die traditionelle Verwendung kennt den Grünkern nur als Suppeneinlage und Bratling, die moderne Küche nutzt ihn auf vielfältige Art u.a. in Klößen, Eintöpfen, Salaten, Kuchen und Gebäck. Besonders delikat sind Gerichte aus dem ganzen Korn wie Grünkern-Gemüsepfannen oder Grünkern-Risotto.

## **Gefährdung des Passagiers**

Weizen verdrängte Dinkel als Brotgetreide, da er sich im Gegensatz zu Dinkel auf Hochleistung züchten und mit kräftiger Düngung im Ertrag steigern lässt. Dinkel, insbesondere der Bauländer Spelz besitzt einen eigensinnigeren Charakter: Die alte Sorte gedeiht nur auf mageren flachgründigen Böden und darf nur wenig gedüngt werden, da sonst die Halme ihre Festigkeit verlieren. Der Ertrag bleibt niedrig, hinzu kommt die Arbeit des Entspelzens und bei der Verarbeitung zu Grünkern das Darren.

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. Ursprünglich nur für die Selbstversorgung hergestellt, entdeckte ihn 1867 die Firma Knorr aus dem nahe gelegenen Heilbronn als würzige Basis für ihre Fertigsuppen. Er entwickelte sich zu einem wichtigen Exportartikel der Region, ohne seine Bedeutung für die tägliche Nahrung in der Bauländer Küche zu verlieren. Dennoch setzte sich der kontinuierliche Rückgang nach dem zweiten Weltkrieg fort. Die Anbaufläche, mit ihrem Höchststand von 2500 ha 1930 schrumpfte auf 230 ha 1980. Eine Steigerung brachte die Naturkost- und Umweltbewegung der frühen 1980er Jahre. Wenige treue Anhänger machen es den Bauländer Bauern heute etwas leichter, ihr traditionelles kulinarisches Kulturgut zu bewahren.

## **Vermarktung des Passagiers**

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. In vielen Gasthäusern der Region finden sich inzwischen wieder Grünkern-Gerichte auf der Karte. Die Trendwende ist an den Anbauflächen erkennbar, die in den letzten Jahren leicht anwuchs.

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.

In 2015 wurde für den Fränkischen Grünkern eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) bei der EU erwirkt.

## **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Anbauregion des Bauländer Spelz ist das Bauland im Norden von Baden-Württemberg und in angrenzenden Teilbereichen von Hohenlohes im Odenwald, im Taubergrund und im bayerischen Franken nahe Miltenberg und Würzburg.

## Geschmack des Passagiers

Die Veredelung unreifen Dinkels zu Grünkern ist einzigartig, entsprechend unverwechselbar ist der Geschmack. Zum zarten und weichen Grundcharakter des Dinkels tritt das kräftig würzige Aroma trocken gerösteter Nüsse, bereichert um einen rauchigen Holzton. Die im Rauch vermittelte Eigenart des heimischen Buchenholzes teilt sich im vollen Korn am deutlichsten den Speisen mit, zum Beispiel im Risotto, erscheint aber auch in allen anderen Zubereitungen aus Grünkern als geschmackliches „Tüpfelchen auf dem I“.

## Züchter\*innen, Erzeuger\*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/fraenkischergruenkern](http://www.slowfood.de/fraenkischergruenkern)

Sie sind Erzeuger\*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter [archekommission@slowfood.de](mailto:archekommission@slowfood.de)

---

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://www.slowfood.de/service/kontakt/)

Slow Food Deutschland e.V.  
Geschäftsstelle  
Marienstr. 30  
D-10117 Berlin

Genuss und Verantwortung verbindet.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

Telefon (030) 2 00 04 75-0

Fax (030) 2 00 04 75-99

[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)