



Slow Food®  
Deutschland



Slow Food®  
Arche des Geschmacks

## Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

### Seltene und hochwertige Weizen-Dinkel-Kreuzung

Arche Passagier seit 2013  
Unterstützt von Stuttgart

### Beschreibung des Passagiers

Beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen handelt es sich um eine dieser nun äußerst seltenen, hochwertigen Dickkopfweizen-Dinkel-Kreuzungen. Sein Genotyp entspricht den früheren regional verbreiteten anspruchsloseren Sorten, die Anfang des 20. Jahrhunderts im schwäbischen Raum angebaut wurden, oft lokal gezüchtet von der Saatzuchtanstalt Hohenheim. 2008 wurde er von Prof. Jan Sneyd (HfWU Nürtingen) als eine Handvoll Körner in einer Saatgutbank entdeckt und mit der Unterstützung des Bäckereis Veit (Bempflingen) über mehrere Jahre vermehrt. Die Ernte 2012 ergab etwa 4 Tonnen Körner. Die Vermehrungsflächen sind noch relativ klein (1,2 Hektar in 2012). Anbau, Verarbeitung und Backwarenherstellung erfolgt derzeit durch regionale Landwirte, Mühlen und Bäckereien.

Dinkel hat eine hervorragende Backfähigkeit, der kürzere Dickkopfweizen den besseren Ertrag. Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen verbindet beides, und besitzt zudem einen hohen Proteingehalt und einen eigenständigen Geschmack. Durch seine dem Dinkel ähnlichen Wurzelsysteme ist er relativ anspruchslos, robust und sehr winterfest, und daher gut für ökologischen und integrierten Anbau auf verschiedenen Standorten geeignet, im Unterschied zu den Hochzuchtweizensorten, wo das genetisch vorhandene hohe Ertragspotential durch eine hohe Anbauintensität und intensiven Pflanzenschutz ausgeschöpft werden muss. Dickkopf-Landweizen drischt – anders als Dinkel – nacktkörnig; die spelzlosen Körner müssen in den Mühlen nicht mehr aufwändig gegerbt werden.

### Gefährdung des Passagiers

Die alten, regionaltypischen Dickkopfsorten sind seit 1950 praktisch ausgestorben. Im Unterschied zu den modernen Weizenhochzuchtsorten mit hohem Ertragspotential ist der Dickkopfweizen eine anspruchslosere, ertraglich aber höchstens mittelintensive Sorte. Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen wurde 2011 in die „Rote Liste bedrohter einheimischer Nutzpflanzen“ aufgenommen.

## **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Back- und Teigwaren bilden das Herz der schwäbischen Küche. Früher wurden sie aus Dinkel hergestellt, dem zählebigen „Schwabekorn“, das auch auf schwierigen Böden gute Erträge brachte; heute gewöhnlich aus Weizen. Eine Besonderheit der Region waren Sorten, die durch die Kreuzung von Dickkopfweizen mit bewährten Dinkelsorten – besonders den lokalen winterharten Sorten mit hoher Kornqualität – entstanden sind. So blieben manche vorzügliche Dinkel-Eigenschaften im Weizen erhalten. Die zur Ernte goldgelben Dickkopfähren prägten von den 1880er Jahren für Jahrzehnte das schwäbische Landschaftsbild. Die Dickkopfsorten bilden eine Brücke zwischen der früheren Ära des Dinkelanbaus und den modernen Weizenhochzuchtsorten. Ihr Anbau ist aber unter heutigen Bedingungen kaum noch rentabel.

Der Anbau von Dinkel und Weizen, ihre Verarbeitung und Nutzung als Nahrungsmittel haben in der Region eine uralte Tradition. Typische regionale Produkte sind z.B. Seelen (knuspriges Weißbrot mit luftig-feuchter Krume), Reutlinger Kimmicher (Kümmelbrötchen), Ofenschlupfer (Brotauflauf mit Äpfeln), Pfitzauf (im Ofen gebackener Pfannkuchenteig), Striebele und Rosenküchle (in Fett ausgebackener Teig), Brot, Brezel, Musmehl, Brotsuppe, und Teigwaren wie Spätzle und Maultaschen. An Weihnachten wurde das übliche Brot mit Nüssen, Honig und Mohn angereichert und als Christbaumbrötle gebacken.

## **Geschmack des Passagiers**

Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen hat einen nussigen, frischen, dinkelähnlichen Geschmack, ist aber weißmehlig. Auch Verdaulichkeit und Verträglichkeit scheinen eher dinkelähnlich. Backwaren haben einen intensiven und angenehmen Geruch. Sie können sowohl nach üblichen Weizen- als auch Dinkelrezepturen hergestellt werden und treten am besten in einfachen, regionalen Rezepten auf. Der Dickkopf-Landweizen muss bei der Teigführung und Brotzubereitung anders behandelt werden als Reinweizen oder -dinkel. Die Produkte sollten auf jeden Fall – wie in früheren Zeiten – frisch und mit langer Teigführung zubereitet werden.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/schwaebischer\\_dickkopf\\_landweizen](http://www.slowfood.de/schwaebischer_dickkopf_landweizen)

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, Nutzierrassen, 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 Genuss und Verantwortung verbindet.

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

**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

Telefon (030) 2 00 04 75-0  
Fax (030) 2 00 04 75-99

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