



14 PFLANZENBAU | Getreide

Biodinkel: Der hochgefragte Anfällige

Die Biodinkel-Ernte fällt 2016 nicht gut aus. Vielerorts war das Korn durch Gelbrost befallen. Teils wurde der Dinkel gar nicht gedroschen. Ein Blick auf die Sortenliste zeigt, dass es nicht viele resistenten Alternativen gibt.



Bild: Hansueli Dierauer, FiBL

Der Befall von Gelbrost ist in diesem Dinkelfeld deutlich zu sehen: Die streifenförmig angeordneten Rostpusteln auf beiden Seiten der Blätter färben den Bestand gelblich.

Es war kein gutes Jahr für den Biodinkel. Der viele Regen im Frühling setzte dem Korn zu. Besonders die Nässe zur Blütezeit im Juni bewirkte, dass nur etwa ein bis zwei befruchtete Körner in den Ährchen waren, den sogenannten Fesen, statt normalerweise drei. «Die Körner waren klein, das Hektolitergewicht lag dementsprechend relativ tief bei 39,6», sagt Bernhard Graf. Der Biobauer aus Sissach BL baut seit acht Jahren jedes zweite Jahr rund eine Hektare Dinkel der Sorte Ostro an. Heuer habe er die bisher schlechteste Ernte eingefahren, meint er. «Wegen der heftigen Niederschläge wurde etwa ein Drittel der Fläche zu Lagerfrucht.» Zudem habe er viel Gelbrost auf den Fahnenblättern gehabt. Wie viel er schliesslich durch den Pilz an Ertrag einbüsste, kann er nicht genau sagen. Gesamthaft habe er jedoch wegen der schlechten Wetterbedingungen rund ein Drittel weniger Dinkel ernten können, als im Jahr 2014.

Teils hundertprozentiger Ausfall

Bernhard Graf ist nicht der einzige, der in seinem Korn Gelbrostbefall hatte. Es habe viele solcher Meldungen gegeben, sagt Hansueli Dierauer, Berater für Ackerbau am Forschungsinstitut für Biolandbau (FiBL). «Einige

Bauern haben den Dinkel nicht gedroschen, sondern den Acker mit-samt der Kultur gleich gepflügt. Sie hatten früh Gelbrost und dadurch einen hundertprozentigen Ausfall erlitten.»

Urdinkelsorten kaum resistent

Gegen den Pilz kann man im Bio-landbau nichts ausrichten, ausser auf resistente Sorten zu setzen. Zu dieser Kategorie gehört Ostro nicht. Die Sorte, die von der IG Dinkel als Urdinkel vermarktet wird, war heuer sehr stark von Gelbrost befallen. Als Urdinkel gilt neben Ostro nur das Oberkulmer Rotkorn. Auch diese Sorte ist nicht resistent. Der Befall trat aber deutlich später auf. Ein Blick auf die Sortenliste, die das FiBL zusammen mit Bio Suisse und Agroscope jährlich herausgibt, zeigt neben den Urdinkeltypen noch drei weitere Dinkelsorten aus neuer Züchtung von Peter Kunz. Auch diese sind bei einem hohen Druck anfällig auf Gelbrost. «Die Sorte Titan hat momentan noch die besten Resistenzen. Allgemein sieht es aber schlecht aus, wenn es mit den Gelbrostjahren so weitergeht», meint Dierauer.

Die Sorte Ostro stammt aus dem Jahr 1978, Oberkulmer ist noch älter. Da sich die Umweltbedingungen ständig ändern und neue, virulente Stämme von Gelbrost aufgetreten sind, wird die Züchtung in den nächsten Jahren sehr gefordert. Bis eine neue Sorte jedoch fertig entwickelt, getestet, vermehrt und schliesslich parat ist für den Markt, dauert es 15 bis

20 Jahre. Gut möglich, dass nach dieser Zeit in der Schweiz ein Gelbrost- oder anderer Pilzstamm verbreitet sein wird, gegen den die neue Sorte bereits nicht mehr resistent ist. Das geschieht jedenfalls aktuell mit einigen neuen Sorten, auch bei Weizen. «Die Natur ist uns immer einen Schritt voraus und wir hinken hinterher», sagt Dierauer.

«Import ist Notmassnahme»

Darauf hofft auch Thomas Kurth, Geschäftsführer der Interessengemeinschaft Dinkel. Die IG musste letztes Jahr rund 2000 Tonnen Dinkel aus dem Ausland importieren. Dieses Jahr wird es in ähnlichem Masse nötig sein, erklärt Kurth, denn die Ernte 2016 ergab im Durchschnitt 30 Prozent weniger Erträge.

Das Angebot an Schweizer Urdinkel kann die Nachfrage so nicht decken. Hat es in der Schweiz zu wenig Ostro oder Oberkulmer Rotkorn, kauft die IG Dinkel aus Österreich oder Deutschland ein. Den Konsumenten wird aber versprochen, dass Urdinkel-Produkte weniger als ein Prozent an Weizen enthalten. Dieser Weizenanteil kann durch Analyse der Proteinzusammensetzung bestimmt werden.

Die neuen Sorten von Biozüchter Peter Kunz, Kreuzungen aus Dinkel und Weizen, müssten daher noch weiter rückgekreuzt werden, bevor sie als Urdinkel vermarktet werden können, erklärt Kurth. Trotzdem betont der Geschäftsführer: «Der Import von Dinkel ist eine absolute Notmassnahme.» Um künftig nicht

mehr aus dem Ausland zukaufen zu müssen, gibt es nun bereits zum vierten Mal in Folge eine Flächenausdehnung der Dinkelproduktion um 15 Prozent. «Normalerweise produzieren die Schweizer genügend Dinkel. Wäre es nicht ein solch regenreiches Jahr gewesen, hätten wir die Nachfrage mit Schweizer Dinkel heuer, nach zwei Jahren mit Importen, erneut decken können», ist sich Kurth sicher. Das Interesse am Anbau von Urdinkel sei vorhanden. Es meldeten sich auch Landwirte, die diese Kultur neu in ihre Fruchtfolge aufnehmen möchten.

Kunden mögen Urdinkel

Bernhard Graf ist nicht Mitglied bei der IG Dinkel. Er ist folglich bei der Sortenwahl weniger eingeschränkt und könnte eine der neueren Züchtungen ausprobieren. Doch der Landwirt, der etwa die Hälfte des Dinkels in Form von Brot und Getreiderisotto selber vermarktet, zögert: «Unseren Kunden gefällt es, dass wir die alten Sorten, die als Urdinkel gelten, verwenden.» Und eigentlich sei er mit der Qualität der Ernte 2016 nicht unzufrieden: Die Fallzahl war mit 250 in Ordnung und der Proteingehalt mit 15,5 Prozent ebenfalls akzeptabel. «Ausserdem war es ja ein aussergewöhnlich nasses Jahr, das sich hoffentlich nicht allzu oft wiederholt», so der Landwirt. Sollte jedoch eine robustere, aber dinkeltypische Sorte auf den Markt kommen, würde er sie sicherlich ausprobieren, meint Graf. | Deborah Rentsch

Datum: 06.10.2016

die grüne

Biodinkel: Der hoch
gefragte Anfallige



Die Grüne
3000 Bern 25
031/ 958 33 11
www.diegruene.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'310
Erscheinungsweise: 25x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 14
Fläche: 112'140 mm²



Der Dinkel und daraus entstandene
Produkte sind bei Verbrauchern beliebt.

Bild: agrarfoto.com