

Gerettet

SCHWÄBISCHER DICKKOPF-LANDWEIZEN



Botanik

Artnamen: *Triticum aestivum* x *spelta*

Familie: Gramineae / Gräser

Bedeutung

Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen wurde 2011 in die „Rote Liste bedrohter einheimischer Nutzpflanzen“ aufgenommen. Er ist relativ anspruchslos, robust, sehr winterfest und hat eine gute Qualität. 2013 wurde er von Slow Food Deutschland als Passagier in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen.

SCHWÄBISCHER DICKKOPF-LANDWEIZEN

gerettet

Herkunft

Diese regionale Getreidesorte entstand um 1900 als eine der zahlreichen Kreuzungen von Weizen und Dinkel. Sie wurde bis etwa 1950 auf der Schwäbischen Alb angebaut, dann durch Hochzuchtweizensorten mit kurzem Halm verdrängt.

Saatgut

2008 startete ein aufwendiges mehr-jähriges Projekt zur Rekultivierung des Saatguts im Landkreis Esslingen. Seit 2014 befindet sich das Saatgut in den Genbanken von Gatersleben (Deutschland) und Spitzbergen (Norwegen).

Verwendung

Der Dickkopf verbindet die sehr gute Backqualität und den Geschmack des Dinkels mit dem höheren Ertrag des Weizens. Er eignet sich sehr gut für Brot und Brötchen.

Anbau

Aussaat im Oktober, Ernte Ende Juli.

Tipp

Im Erlebnis.Genuss.Zentrum werden alte Sorten lebendig: Entdecken Sie die regionalen Sorten mit Tradition in den Gärten, auf den Äckern und Obstwiesen des Freilichtmuseums Beuren. Nehmen Sie an einer der zahlreichen Veranstaltungen teil und erfahren sie warum Sortenvielfalt auch Geschmacksvielfalt bedeutet.

Mehr Informationen:

www.freilichtmuseum-beuren.de

www.erlebnis-genuss-zentrum.de

Copyright: Freilichtmuseum Beuren, 1. Auflage 2019

