

Weizenart

Triticum dicoccum

Emmer

Ursprung und Charakteristika

Emmer ist eine Pflanzenart aus der Gattung Weizen. Zusammen mit Einkorn ist er eine der ältesten kultivierten Getreidearten. Die Heimat des Emmer ist der Vordere Orient, dort war Emmer bereits vor ca. 10.000 Jahren in fast jeder Siedlung der Jungsteinzeit zu finden. Während der ältesten Ackerbaukultur in Mitteleuropa (Zeit der Brandkeramik von 5500 v. Chr. bis 4500 v. Chr.) war Emmer zusammen mit Gerste die wichtigste Getreideart.

Der Emmer war auch in der Küche der Römer eine der wichtigsten Getreidearten. Emmer wurde geschrotet und gemahlen, zu einem dicken Brei gekocht, der entweder pur oder gewürzt gegessen wurde. Erst durch den Einfluss Griechenlands kam die Methode des Brotbackens zu den Römern. Ähnlich wie Einkorn hat der Emmer seine Bedeutung für die menschliche Ernährung bis in die Neuzeit fast vollkommen verloren.

Der Emmer, auch Zweikorn genannt, hat dickere Halme, breitere Blätter und schwerere Ähren als Einkorn. Die Halme des Emmers sind sehr lang, er kann bis zu 1,50 m hoch wachsen. Außerdem hat Emmer einen geringen Nährstoffbedarf, weshalb er sich besonders gut für den Anbau auf trockenen und mageren Böden eignet. Auffallend beim Emmer ist eine große Vielfalt an Farben und Formen, mit Spelzenfarben von ganz weiß bis ganz schwarz, und von unbegrannt bis stark begrannt.

Wiedereinführung

Erst seit Mitte der 1990er Jahre erlebt Emmer zusammen mit anderen, alten Getreidearten eine Renaissance. Besonders Akteure des ökologischen Landbaus wissen die Bedeutung des Emmers für die Förderung der biologischen Vielfalt zu schätzen. Außerdem gewinnen zunehmend die ernährungsphysiologischen Aspekte an Bedeutung (u.a. für Weizenallergiker). Die intensive Geschmacksnote des Emmers macht dieses Getreide besonders attraktiv für das Bäckerhandwerk.

Emmer ist in Europa nie vollkommen aus dem Feldanbau verschwunden. Restanbaugebiete sind immer geblieben, vor allem auf trockenen und mageren Böden. Auf größeren Flächen wird Emmer heute in Europa nur noch in Italien angebaut (insgesamt rund 2000 ha). Der Anbau von Emmer findet überwiegend im ökologischen Landbau sowie bei schlechten Boden- und Klimabedingungen statt.

Anbau

Das Korn vom Emmer ist ungefähr doppelt so groß wie das vom Einkorn. Emmer hat eine hohe Fähigkeit zur Bestockung, gewisse Sorten können aus einem Korn mehr als 20 Halme ausbilden. Mit zwei Körnern pro Ährchen ist Emmer ertragreicher als Einkorn. Allerdings schwankt bei den verschiedenen Emmer-Sorten das Ertragspotenzial.

Emmer hat einen relativ langsamen Aufgang, erreicht Höhen von über 150 cm und kommt erst spät zum Schossen. Eine kritische Phase ist kurz nach der Blüte, wenn die Ähren schwerer werden, die Halme aber

noch relativ weich sind. Beim Emmer ist die Lageranfälligkeit groß, weil das stabile aber starre Stroh bei starkem Wind umkippt.

Organische und mineralische Düngung zum richtigen Zeitpunkt können den Ertrag von Emmer steigern. Allerdings ist, wie auch beim Einkorn, wegen der fehlenden Standfestigkeit der Halme auf eine ausgeglichene und nicht zu hohe Düngung von Emmer zu achten, um die Gefahr von Lagerschäden nicht unnötig zu erhöhen. Doch auch ohne zusätzliche Düngung wächst Emmer auf Grund seines geringen Nährstoffbedarfs gut und eignet sich besonders für trockene und magere Böden. Bei optimalen Bedingungen können Bestandsdichten von 400 Ähren pro Quadratmeter erreicht werden.

Emmer ist wenig krankheitsanfällig und verfügt über eine natürliche Resistenz gegenüber Pilzkrankheiten. Allerdings ist er recht anfällig gegenüber bodenbürtigen Pilzen, wie z.B. Steinbrand. Emmer hat nur eine geringe Anfälligkeit gegenüber Braun- und Schwarzrost sowie Mehлтаupilzen.

Aussaat und Ernte

Emmer wird stets in der Vese, als das von einer Hüllspelze fest umschlossene Korn, ausgesät. Die Aussaatstärke sollte nicht zu hoch sein, wobei stets die sortenspezifischen Empfehlungen einzuhalten sind. Wegen der langsamen Jugendentwicklung muss eine arbeitsintensive Unkrautregulierung betrieben werden.

Emmer ist ebenso wie Einkorn und Dinkel ein Spelzgetreide: Die Körner bleiben nach dem Dreschen fest von den Spelzen umhüllt und müssen in einem weiteren Arbeitsgang entspelzt werden. Grundsätzlich kann die Ernte mit einem normalen Mähdrescher erfolgen, allerdings sind bestimmte Einstellungen von Dreschkorb und Trommeldrehzahl notwendig.

Die Ernte des Emmers darf nicht zu früh stattfinden, da für das Ausdreschen der Körner der richtige Reifegrad abgewartet werden muss, denn das reife Korn ist spindelbrüchig, d.h. die Ähren zerfallen schnell. Allerdings kann später Regen die Körner zum Quellen bringen und damit die Backqualität mindern. Bei der Ernte Anfang bis Mitte August ist also ein wenig Fingerspitzengefühl gefragt.

Verarbeitung

Emmer hat einen sehr hohen Mineralstoffgehalt und ist wesentlich proteinreicher als Weizen. Insbesondere Eisen, Magnesium und Zink sind in nennenswerten Mengen vorhanden. Als alte, unverfälschte Getreideart, die züchterisch nur wenig bearbeitet wurde, wird Emmer auch von Menschen mit einer Weizenunverträglichkeit sehr gut vertragen.

Offensichtlich variieren beim Emmer die Kleberqualitäten sehr stark. Als schalenarmes Getreide mit mäßigen Klebereigenschaften bindet das grießige Mehl nur wenig Flüssigkeit. Es wird einerseits von sehr erfolgreichen Backversuchen berichtet und andererseits wird darauf hingewiesen, dass das Problem extrem weicher und wenig elastischer Kleber besteht. Sowohl die vorhandenen Sorten als auch die Qualität der Erntegüter unterliegen enormen Schwankungen im Hinblick auf backtechnische Eignungen. Jedem Bäcker ist daher geraten, sich langsam an das Backen mit Emmer heran zu tasten.

Winteremmer hat ein härteres Korn als Sommeremmer, was den Teigwaren eine feste Struktur verleiht. Der Emmer hat eine große Verwandtschaft zum Hartweizen, das bereits an dem glasigen Korn zu erkennen ist und zu Recht lässt das glasige Korn auf einen hohen Proteinanteil (Kleber) schließen. Grundsätzlich eignet sich das Emmermehl für eine Vielzahl von Anwendungen in der Bäckerei, da man mit ihm sowohl Feingebäcke als auch alle Arten von Broten backen kann.