

Dinkel

Dinkel, Veesen oder **Schwabekorn** wird dieses mit dem Weizen eng verwandte Getreide benannt. Einmal gedroschen, kann man die Dinkel- und Weizenkörner schwer unterscheiden. Dinkelkörner sind etwas schlanker.

Beim Betrachten der Ähre ist jedoch der Unterschied gut erkennbar. Während beim Weizen die Körner rund um den Halm wachsen, sind am Dinkelhalm immer nur zwei Körner nebeneinander angebracht. Deswegen hat der Weizen auch einen wesentlich höheren Ertrag und wird viel häufiger angebaut.

Dafür ist der Dinkel von den **Inhaltsstoffen** her wesentlich **wertvoller** und auch **herzhafter** im Geschmack. Besonders beliebt sind in Schwaben die Dinkelseelen.

Anlässlich einer Hungersnot entdeckte man, dass Dinkel auch im unreifen Zustand verwendet werden kann, allerdings nicht als Brot. Den unreifen Dinkel bezeichnet man als **Grünkern**. Grünkernküchle haben heute in viele Küchen Einzug gehalten und werden als sehr gesunde Alternative zu Fleischküchle auch von Kindern sehr geschätzt.



Dinkelhalm



Dinkelkörner