

Emmer (*Triticum dicoccum*)

Allgemeines

Emmer (*Triticum dicoccum*) ist eine der ältesten kultivierten Getreidearten. Die Wildform ist aus zwei Gräsern entstanden, von denen eines mit „wildem Weizen“ (*Triticum boeoticum*) verwandt ist. An der Emmerähre bilden sich an jedem Absatz der Ährenspindel („Ährchen“) zwei Samenkörner. Er wird deshalb gelegentlich auch Zweikorn genannt. Der heute üblicherweise angebaute Weizen bildet drei bis fünf Samenkörner pro Ährchen aus. Da sich die Erträge des Emmer kaum durch künstliche Düngung steigern lassen, ging der Anbau mit der Industrialisierung der Landwirtschaft stark zurück. Mit dem Aufkommen der ökologischen Landwirtschaft, die auf künstlichen Dünger verzichtet nahm die Anbaufläche des Emmer wieder etwas zu.



Bildquelle: Wikipedia

Anbau

Emmer sollte zwischen Januar und März 2 – 3 cm tief in einem Abstand von 10 cm x 4 cm ausgesät werden. Geerntet werden kann er, wenn die Pflanze abgestorben und das Korn so hart ist, dass man es nicht mehr durchbrechen kann.

Nutzung

Anders als bei dem heute angebauten Weizen sind die Samenkörner von festen Spelzen umschlossen, die in einem zusätzlichen Arbeitsschritt abgelöst werden müssen. Mehl aus Emmer hat schlechtere Backeigenschaften als das handelsübliche Weizenmehl, dennoch lässt sich Brot daraus herstellen. Eine italienische Spezialität ist die Zweikornsuppe (zuppa al farro), ein deftiger Emmereintopf, als klassisches „Armeleutegericht“ aus dem ländlichen Gebiet der Toskana. Will man das Korn als Saatgut verwenden, sollte man die Spelze nicht ablösen.