



Unsere Vielfaltsprodukte:

**Aus Liebe zur Vielfalt.
Aus Freude am Genuss.**



Oberkulmer Rotkorn

Geschichte

Die Urdinkel-Sorte Oberkulmer Rotkorn wurde in der konventionellen Landwirtschaft aufgrund geringer Erträge seit Jahrzehnten kaum noch angebaut und wäre deshalb beinahe verschwunden. Heute gewinnt er immer mehr an Beliebtheit durch seine besondere Verträglichkeit, vorangehend in der ökologischen Landwirtschaft. Oberkulmer Rotkorn Dinkel ist eine Kreuzung aus den beiden Urgetreideformen Emmer und Zwergweizen. Er wurde bereits seit der Jungsteinzeit in Mittel- und Nordeuropa kultiviert. Die ältesten Funde stammen aus Westarmenien und gehen auf das 6. Jahrtausend vor Christus zurück.

Beschreibung

Eine rötlich gefärbte Getreidesorte mit extrem langen Halmen und einer mittleren bis späten Reife. Die Saat erfolgt Ende September bis Mitte Oktober. Sie hat eine robuste Frost- und Dürrebeständigkeit und eine gute Pilzresistenz.

Und sonst noch?

Oberkulmer Rotkorn ist besonders gut verträglich und vielseitig einsetzbar. Im vollen Korn, zum Mahlen oder auch als Füllung für ein wohltuendes Dinkelkissen. Als Mehl eignet sich die Sorte zum Backen von Kuchen oder Brot. Auch ideal für die Nudelherstellung, erhältlich bei lokalen Anbietern.



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

