

## Winterdinkel (*Triticum aestivum* subsp. *spelta* L.)

### „Ebners Rotkorn“

---

**Abstammung:** Selektion aus rotspelzigen Linien von Schwäbisch Alb

**Züchter:** Saatzuchtbetrieb Hans Gahleitner, Arnreit

Seit 2000 in der österreichischen Sortenliste enthalten.

### Sortenbeschreibung (aus Österr. Beschreibenden Sortenliste)

---

Es handelt sich um eine traditionelle Winterdinkelsorte (ohne Einkreuzung von Weichweizen). Sie ist langhalmig und wenig standfest. *Ebners Rotkorn* eignet sich für intensivere Anbaubedingungen und biologische Wirtschaftsweise in sämtlichen Regionen. Das Anfälligkeitsverhalten für Blattkrankheiten entspricht anderen traditionellen Dinkelsorten. Das Ertragspotenzial ist befriedigend, die vergleichbare Sorte Ostro wird im Mittel knapp übertroffen. Vorteilhaft sind das hohe Tausendkerngewicht, die dinkeltypische Kornform, der sehr hohe Proteingehalt und die überdurchschnittliche Fallzahl. Die Teigeigenschaften sind etwas günstiger als bei Ostro. *Ebners Rotkorn* ist sowohl als Backdinkel wie auch zur Erzeugung von Grünkern geeignet.

### Morphologische Merkmale

---

<b>Grannung:</b>	unbegrannt
<b>Ährenfarbe:</b>	rotbraun
<b>Ährenform:</b>	pyramidal, sehr locker

**Kornfarbe:** mittelbraun  
**Kornform:** sehr lang

### Anbaueigenschaften:

---

**Auswinterung:** gering  
**Ährenschieben:** spät  
**Reifezeit (Gelbreife):** spät  
**Wuchshöhe:** sehr lang  
**Lagerung:** stark  
**Ährenknicken (Hakenbildung):** mittel

### Krankheitsanfälligkeit

---

**Mehltau:** stark  
**Braunrost:** mittel  
**Gelbrost:** mittel bis stark  
**Schwarzrost:** gering bis mittel  
**Septoria nodorum-Blattflecken:** mittel bis stark  
**Septoria-Spelzenbräune:** gering bis mittel

### Ertragsleistung

---

**Vesenertrag:** hoch  
**Kernertrag:** niedrig  
**Kernanteil (Ausbeute):** mittel bis niedrig  
**Strohertrag:** sehr hoch bis hoch

## Qualitätsmerkmale

---

<b>Tausendvesengewicht:</b>	hoch
<b>Tausendkorngewicht:</b>	sehr hoch bis hoch
<b>Korntyp:</b>	sehr hoch bis hoch
<b>Hektolitergewicht:</b>	mittel
<b>Mehlausbeute:</b>	mittel bis niedrig

## Indirekte Backqualität

---

<b>Rohprotein:</b>	sehr hoch
<b>Feuchtkleber:</b>	sehr hoch
<b>Quellzahl <math>Q_0</math> (Berliner):</b>	sehr niedrig
<b>Sedimentationswert (Zeleny):</b>	sehr niedrig
<b>Fallzahl (Hagberg):</b>	hoch bis mittel

## Teig- und Backeigenschaften

---

<b>Wasseraufnahme (Far., Ext.):</b>	mittel bis niedrig
<b>Teigstabilität (Far.):</b>	niedrig bis sehr niedrig
<b>Teig-Qualitätszahl (Far.):</b>	niedrig
<b>Teigdehnlänge (Ext.):</b>	sehr hoch
<b>Dehnwiderstand (Ext.):</b>	niedrig
<b>Teigenergie (Ext.):</b>	mittel bis niedrig
<b>RMT-Backvolumen:</b>	niedrig