

Emmer (*Triticum turgidum subsp. dicoccon* (Schrank) Thell.)

Abstammung: Emmer ist ein Spelzweizen, der zur Gruppe der Hartweizen (tetraploider Weizen) gehört. Er ist, zusammen mit Einkorn, eine der ältesten kultivierten Getreidearten.

Emmer ist nicht im Artenverzeichnis des Saatgutgesetzes enthalten, daher finden auch keine Sortenzulassungen statt.

Beschreibung (AGES)

Emmergetreide ist eiweiß- und mineralstoffreich. Eingesetzt werden kann Emmer für die Bierherstellung (dunkel, sehr würzig), als Emmerreis, zur Nudelproduktion und mehr (ähnlich wie Dinkel).

Morphologische Merkmale

Emmer gibt es in rote, weiße und seltener schwarze, sowie in begrannten und unbegrannten Varianten.

Anbaueigenschaften

Anbau allgemein als Sommerfrucht, aber auch Winterungen; bessere Standfestigkeit wird erreicht bei reduzierter Stickstoffdüngung bzw. organischer Düngung.

Qualität

Das Ertragsniveau ist niedrig (100-700 kg/ha) bei hohem Proteingehalt (bis 25%). Trotz niedriger rheologischer Teigeigenschaften zeigen Backversuche von Emmer gute Ergebnisse hinsichtlich Volumen und Geschmack; Emmer weist einen ca. 10 % höheren Zinkgehalt auf als Nacktweizen. Weitere positive Eigenschaften sind der hohe Gehalt an resistenter Stärke, antioxidatives Potential, sowie der Gehalt an hochwertigen Ballaststoffen.



Abbildung 1 Ähre des Emmers, Quelle: AGES GmbH