
17.03.2025 – 14:36 Uhr

30 Jahre IG Dinkel – 3000 Jahre Getreide Kultur

Medienmitteilung zum Jubiläum

30 Jahre IG Dinkel – 3000 Jahre Getreide Kultur

Vom Emmentaler Korn zum Schweizer Markenzeichen: Die Interessengemeinschaft Dinkel feiert Jubiläum und blickt mit Dankbarkeit auf ihre Erfolgsgeschichte zurück. Seit 30 Jahren setzt sich die Branchenorganisation von Produzentinnen, Müllern, Bäckerinnen und Züchtern für den Anbau und die Vermarktung von Schweizer Dinkel ein.

Aus dem Emmental in die ganze Schweiz

Der Verein Interessengemeinschaft IG Dinkel wurde 1995 gegründet, um den Anbau von Dinkel in der Schweiz zu fördern und eine nachhaltige Wertschöpfungskette zu etablieren. Der Ursprung lag in der Initiative Emmentaler Produzenten und Röllmüller, die den Kornanbau retten wollten. Damals war das einstige Hauptbrotgetreide, das seit der Jungsteinzeit in unseren Breitengraden kultiviert wurde, beinahe von der Bildfläche verschwunden. Mit Unterstützung des Bundes und einige Hauptanbaukantone wurden die Aktivitäten bald auf die ganze Schweiz ausgeweitet. Eine Marktstudie belegte den Wunsch nach alten, unverfälschten Dinkelsorten, was zur Einführung der Marke UrDinkel führte.

Die Garantiemarke UrDinkel

1996 wurde die Marke UrDinkel mit einem verbindlichen Pflichtenheft ins Leben gerufen. Es schreibt den Anbau alter Schweizer Dinkelsorten wie Oberkulmer Rotkorn und Ostro in angestammten Gebieten sowie ökologische Standards vor. Die Anbaufläche konnte schnell erweitert werden, wobei der Aufbau eines Absatzmarktes in den ersten Jahren Priorität hatte. Die erste Werbekampagne gemeinsam mit den regionalen Bäckerverbänden war eine Herausforderung, da Dinkelbrote damals in den Verkaufsläden nicht mehr zu finden waren. Mit Rezeptwettbewerben und kreativen Aktionen wie einem Weltrekord-UrDinkelbrot gelang es, die Bäckerzunft sowie die Konsumentinnen und Konsumenten zu überzeugen. Seither engagieren sich Top-Fachleute aus der Lebensmittelbranche für die ständige Weiterentwicklung von feinen UrDinkel-Spezialitäten.

Heute ist UrDinkel schweizweit etabliert und steht für ökologischen, und regionalen Genuss.

Meilensteine und Erfolgsfaktoren

Wichtige Meilensteine in der Geschichte der IG Dinkel waren der Einstieg in neue Produktbereiche wie Teigwaren und Guetzli sowie die Etablierung von UrDinkel-Zöpfen gemeinsam mit den handwerklichen Bäckereien. Auch der umfangreiche Rezeptfundus – online und in den beliebten Bücher von Judith Gmür-Stalder – und die daraus entstandenen Back- und Kochkurse tragen massgeblich zum Erfolg bei. Zudem bestätigten Nährwertanalysen die gesundheitlichen Vorteile von UrDinkel, der sich durch besonders viele Ballaststoffe, Proteine sowie ein- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren auszeichnet.

Gemeinsam mit allen Marktpartnern engagiert sich die IG Dinkel auch in Zukunft dafür, den UrDinkel, der während 3000 Jahren unser Hauptbrotgetreide war, als typisch schweizerische Getreide Kultur zu erhalten und weiterzuentwickeln.

Nachhaltigkeit als Erfolgsrezept

Die Nachhaltigkeit gehört zu den zentralen Erfolgsfaktoren der IG Dinkel. Der Verein setzt auf Beständigkeit bei Sorten, Produzenten und Partnerschaften und versteht sich als Dienstleister für seine über 3'300 Mitglieder und die gesamte Wertschöpfungskette. Die IG Dinkel arbeitet eng mit Produzenten, Röll- und Handelsmüllern und Verarbeiterinnen zusammen, um hohe Qualität und regionale Wertschöpfung sicherzustellen.

Zukunftsweisende Züchtung

In Zusammenarbeit mit Agroscope und der Getreidezüchtung Peter Kunz gzkp engagiert sich die IG Dinkel auch in der Dinkelzüchtung. Die Herausforderung besteht darin, die Sortenvielfalt zu erweitern und gleichzeitig die

traditionellen Eigenschaften des Dinkels zu bewahren. Dabei liegt ein besonderer Fokus auf der Weiterentwicklung krankheitsresistenter und für den ökologischen Landbau geeigneter Sorten. Ein wichtiger Baustein ist das Forschungsprojekt "SpeltBase21", welches in Kooperation mit verschiedenen Partnern die Merkmale von typischem Dinkel identifiziert hat. Hierbei zeigte sich, dass sich Dinkelsorten hauptsächlich durch eine höhere Teigdehnbarkeit, spätere Entwicklung, niedrigere Erntemengen und größere Pflanzenlänge auszeichnen. Für die Zukunft plant Agroscope die Suche nach Dinkel-spezifischen genetischen Markern und die Untersuchung der Klimaresistenz von Dinkel im Vergleich zu Brotweizen. Das Ziel ist die Entwicklung robuster und anpassungsfähiger Sorten, die den veränderten Klimabedingungen standhalten und damit die Zukunft von Schweizer Dinkel gewährleisten.

Gemeinsam mit allen Marktpartnern engagiert sich die IG Dinkel auch in Zukunft dafür, den UrDinkel, der während 3000 Jahren unser Hauptbrotgetreide war, als typisch schweizerische Getreide-Kultur zu erhalten und weiterzuentwickeln.

Weitere Infos: urdinkel.ch

Bildergalerie:

https://www.urdinkel.ch/de/konsument/pinnwand/detail?key=9g1ks7Y5NoZjo5g4qPWFEwMdkMTrZlyU1TOcHWBe4jc*

Kontaktpersonen:

Thomas Kurth, Geschäftsführer, tk@urdinkel.ch, 034 409 37 30

Petra Ruckli, Marketing & Kommunikation, pr@urdinkel.ch, 034 409 37 31

Simona Gisler, Präsidentin, simona@gisler.me, 079 734 93 68

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100929642> abgerufen werden.