



Bahnhof der Firma Bing, Nürnberg 1924. Original-Dampflokomotive mit Spiritusheizung, Spur 0, der Firma Ernst Plank, Nürnberg 1907

Günter Winbauer

## Ein Bettelprinz steht in der Küche

Er ist ein Allerweltskerl, ein wahrer Tausendsassa, und doch kennt ihn kaum noch jemand. Unbegreiflich fast, daß eine der interessantesten, vielseitig verwendbaren und in jeder Hinsicht kraftvollen Getreidesorten fast ein Namenlos geworden ist. Die jüngere Generation zumal scheint von ihm noch niemals etwas gehört zu haben.

Die Älteren um so mehr, jene vor allem, die schon wahre Notzeiten erlebt haben, die mit Küchenmeister Schmalhans durch den Krieg gegangen sind. Für sie war der Grünkern der treueste Freund am Herd, und ohne ihn wäre manchmal manches gar noch schlimmer gekommen.

Nichts spricht dafür, daß diese klassische, uralte, schon in der Bronzezeit geschätzte

Kornfrucht so sehr in Vergessenheit und ins Abseits gerät. Denn nur geringer Untugend, der des etwas komplizierteren Erntens, steht eine Fülle immer noch unübertroffener Eigenschaften gegenüber. Der Dinkel oder auch Spelz, dem der wohlklingende lateinische Name *Triticum spelta* gehört, ist nicht etwa unreifer Weizen, er ist ein Stiefbruder desselben. Bei der Reife löst sich die Hülse, also der Spelz, nicht vom Korn, sie muß in einem besonderen Mahlgang entfernt werden. Das macht Mühe, wie auch das drei Stunden währende Dörren, das jahrhundertelang bis in unsere Zeit in einer drei Meter langen und zwei Meter breiten, mit einem siebartigen Eisenblech belegten Wanne geschah, unter fort-

währendem Wenden des Spelzes. Heute gibt es zwar Elektrodarren, manche eingefleischte Grünkern-Bauern aber schmieden das "Gold des Baulandes" immer noch nach alter Väter Sitte.

Genau hier, in der Landschaft zwischen Odenwald, Tauber und Jagst, zwischen Tauberbischofsheim, Mosbach, Adelsheim und Boxberg, liegt das Urgebiet des Grünkerns. Die Legende sagt, eine regional begrenzte Notzeit sei daran schuld gewesen, daß sich in dieser Gegend der Anbau, besser gesagt die Verarbeitung des Dinkels zu Grünkern derart intensiv entwickelt habe. Eine Mißernte habe die Bauern damals, vor über dreihundert Jahren, dazu gezwungen, die noch nicht ganz reifen Kolben vom Halm zu schneiden und zu dörren, um überhaupt über den Winter kommen zu können. Was sich dann aber zeigte, war eine unglaubliche Überraschung. Das Notprodukt erwies sich als höchst aromatisch, lag zart auf der Zunge, konnte fast universell in der Küche eingesetzt werden und hatte – aber das stellte sich erst später heraus – überdies eine höhere Konzentration an Proteinen, als der Weizen, war also auch äußerst gesund.

Bemerkenswert schnell entwickelte sich Anbau und Vermarktung. 1660 wird der Grünkern in einer Rechnung des Klosters Amorbach erwähnt, 1745 im Gemeindearchiv von Höpfingen eingetragen: "1 Gulden 27 Kreuzer für grünen Kern, dem Herrn Hofrat Flender nach Würzburg geschickt." In den dreißiger Jahren dieses Jahrhunderts bauten im Bauland – monopartig in der ganzen Welt – 15 000 kleinförmige Betriebe in fast 100 Gemeinden 65 000 Zentner Grünkern an, und noch vor wenigen Jahren wuchs auf 300 Hektar im Umpfertal bei Boxberg diese Sonderfrucht, um die sich bei der Spitznamengebung deutsche Stämme fast stritten: "Fränkischer Reis" wird sie genannt, weiter südlich heißt sie "Schwabenkorn", und ganz sicher ist, daß die Alemannen sie hoch in Ehren hielten.

Heute ist der Anbau leider stark im Zurückgehen. Die Erzeugerbedingungen sind trotz des Einsatzes moderner Techniken immer noch ungünstiger als bei Weizen

oder Roggen, mit denen in Jahren normaler Witterung eben viel mehr Profit zu machen ist. Hinzu kommt die Veränderung der Geschmacksgewohnheiten. Auch die Werbung für diese traditionell auf Süddeutschland begrenzte Körnerfrucht ist zu gering. Die Erzeugergemeinschaft Fränkischer Grünkern hat da ihre Sorgen, aber sie gibt nicht auf. Sie weiß, daß der Grünkern immer noch seine Liebhaber findet, gleichsam wie ein Naturbursche, der er ja im Kreise der Getreidearten auch ist. Nichts wirft ihn um, niemand ist ihm an Wetterfestigkeit überlegen. Er nimmt mit kargen Gebirgsböden vorlieb, er trotzt den Stürmen – und ist der Hausfrau am Herd ein treuer Freund. Küchle und Kuchen, Suppen, Müsli und Frikadellen läßt er geraten, wohlschmeckend und selbst dem nervösen Magen bekömmlich. Er ist zu Unrecht ein Bettelprinz in der Küche.

Günter Winbauer

Erschien bereits in: Main-Post / Schweinfurter Tagblatt 15. 6. 85

Auf dem Wappen der ehemaligen Freien Reichsstadt Dinkelsbühl wachsen auf den Spitzen des fränkischen Rechens drei Dinkelähren.

---

**Würzburg:** Universitätsbibliothek am Hubland (dort Öffnungszeiten erfragen) Ausstellung, veranstaltet von der Bayerischen Julius-Maximilians-Universität und vom Institut für Hochschulkunde der Deutschen Gesellschaft für Hochschulkunde, „Wider Zopf und Philisterey“, Deutsche Studenten zwischen Reformzeit und Revolution (1800–1850). Zur Ausstellung erscheint ein Katalog mit 17 Abbildungen und 6 Farbtafeln für DM 12,-

**Ahorn:** In der Gutsschäferei ist bis zum 10. November die Ausstellung "Wagnerei im Coburger Land" zu sehen. Veranstalter: Förderverein Gerätemuseum des Coburger Landes. Eines der besten Exponate: Ein Schnitzbock, an dem einst die Radspeichen geschnitzt wurden. st 7. 6. 85

**Tauberbischofsheim:** Der rund 100 km lange Radwanderweg "Liebliches Taubertal" von Rothenburg o. d. T. bis Wertheim ist nun befahrbar. Der Weg berührt zwei Bundesländer, drei Regierungsbezirke und drei Landkreise. st 8. 6. 85