

nem etwas aufwendigern Rückenteil, das in grünen Farbtönen mit Ranken bemalt ist, zeigt sich der Beichtstuhl aus der Kirche **Westheim bei Bad Windsheim**.

Mit Kniebank und Schreibpult (für die Anmeldung zum Abendmahl!) versehen ist der Beichtstuhl in der Kirche von **Weißenkirchberg bei Leutershausen**. Er hat weder Ranken noch Inschriften, ist undatiert, ich nehme an, er wurde um 1740 geschaffen.

In **Egenhausen bei Obernzenn** befindet sich ein ganz einfacher Beichtstuhl; er dürfte aus der Zeit um 1700 stammen. Ebenfalls um 1700 dürfte die Entstehung des vergitterten Beichtstuhles aus der Kirche von **Flachslanden** anzusetzen sein.

Zwei schöne Baldachinbeichtstühle haben sich in der Kirche von **Plech** erhalten: Die Entstehung des einen ist aus der Kartusche im Baldachinaufbau zu entnehmen: 1787. Er dürfte der jüngste in der Reihe der mittelfränkischen Beichtstühle sein. sein Gegenstück ist leider undatiert, ich meine, daß er um 1780 entstanden sein könnte.

Mittelfränkische Beichtstühle sind mir noch bekannt aus Berolzheim, Gollhofen, Weiltingen, Tiefenbach bei Alfershausen, Thalmässing, Altdorf, Ottensoos, Lauf a.d. Pegnitz, Forst bei Gernachshofen, Altheim, Sugenheim, Poppenreuth, Kleinhaslach.

Um 1770 kam, ausgelöst durch den Berliner Beichtstuhlstreit (1698), immer mehr die

”Allgemeine Beichte” in Übung. Das Beichtverhör wurde nicht mehr gefordert. Damit wurden die Beichtstühle überflüssig. Bemerkenswert, daß in so später Zeit in Plech noch ein Beichtstuhl angefertigt worden ist.

Wunderschöne evangelische Beichtstühle gibt es noch in Unter- und Oberfranken sowie in anderen deutschen Gegenden, so in Hamburg und Schleswig-Holstein, in Thüringen und Sachsen, auch in Mecklenburg-Vorpommern und da besonders auf Rügen. Die großartigen barocken Beichtstühle in Ostpreußen sind den Kriegswirren zum Opfer gefallen; sie sind nur noch fotografisch dokumentiert.

In meiner Sammlung bin ich auf etwa 200 Beichtstühle unterschiedlichster Art und Ausstattung gekommen. Vielleicht kennen Leser Beicht- (Pfarr-)Stühle, die bei mir noch nicht erfaßt sind. Für entsprechende Hinweise bin ich dankbar.

Schön wäre, wenn diese überlieferten Einrichtungsgegenstände aus vergangenen Zeiten wieder mehr beachtet und geachtet würden – als Zeugnisse des Glaubens und der Glaubenspraxis unserer Vorfahren.

Literatur:

Ernst Bezzel: Frei zum Eingeständnis. Geschichte und Praxis der evangelischen Einzelbeichte.

(= Calwer Theologische Monographien, Band 10).

Reallexikon der Kunstgeschichte, Artikel: Beichtstuhl (Alfred Wiesenhütter).

Weitere Literaturangaben in den o.a. Werken.

Carlheinz Gräter

Eine Heilige wurde zur Schutzpatronin des Dinkels

Von der Reanissance einer kerngesunden Getreideart / Rauchzarter Grünkern

Eine alte, eine uralte Getreideart ist wieder ins Gerede gekommen, der Spelt, Spelzweizen oder Dinkel. Bei uns war er schon aus der landwirtschaftlichen Statistik verschwunden. Nur im fränkischen Bauland zwischen hinterem Odenwald, Jagst und Tauber schien er für die Sonderkultur des Grünkerns noch erwähnenswert, ein grünes Kuriosum am Rande. Daß nun wieder nach schmackhaftem, haltbarem Dinkelbrot, nach Dinkelmehl,

Dinkelspätzle und Dinkelbier verlangt wird, daß es inzwischen sogar eine Dinkel-Diät gibt, läßt sich zunächst einmal mit der wachsenden Gemeinde der Müsli-Jünger und Anhänger einer Vollwertküche erklären.

Mit den entscheidenden Anstoß zur Reanissance des kerngesunden geschmacklich eigenwüchsigen Kornes hat dabei die mittelalterliche Äbtissin Hildegard von Bingen ge-



Abb. 194. Fruchtähren: 1 vom Bartweizen; 2 vom Kolbenweizen; 3 vom Spelz und 4 von der zweizeiligen Gerste; etwas verfl.

geben, deren heilkundliche Schriften im Zeichen alternativer Lebensformen neuaufgelegt zirkulieren und zu einem oft ärgerlich anmutenden Hildegard-Kult verführt haben. Über den Spelt oder Dinkel schrieb die kräuterkundige Nonne vor gut 800 Jahren:

„Der Dinkel ist die beste Körnerfrucht. Er ist fett, kräftig und milder als alle anderen Arten. Dem, der ihn ißt, bereitet er ein rechtes Fleisch und rechtes Blut, und er macht die Sinne der Menschen heiter und froh. Wie er auch immer zu sich genommen wird, er ist bekömmlich in jeder Zubereitung. Wenn einer krank ist, daß er nichts mehr zu sich nehmen

kann, dem bereite man eine Speise aus gekochten Dinkelkörnern, zusammen mit Ei, und es wird ihn innerlich heilen wie eine gute Salbe.“

Das nahm, angewandt auf die Brotfrucht, eben die Forderung vorweg, die dann der Naturforscher, Arzt und Heilsucher Paracelsus aufgestellt hat: Daß unsere Heilmittel zugleich Lebensmittel, und unsere Lebensmittel zugleich Heilmittel sein sollten.

In den letzten Jahren haben verantwortungsbewußt nachdenkliche Landwirte, Bio-Bauern, sich wieder des Dinkels angenommen. Denn diese genügsame Getreideart nimmt auch mit rauhem Klima und geringen Böden vorlieb; der dreifach dicke Spelzenmantel, der die Körner einhüllt, macht den Dinkel nahezu immun gegen Pilzinfektionen wie Brand und Rost. Er hielt nachweisbar sogar der radioaktiven Einstrahlung nach der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl stand. Und weil er weder chemische Spritzmittel braucht, noch aufwendige Stickstoffdüngung verträgt, eignet er sich hervorragend zum Anbau in der Nachbarschaft von Wasserschutzgebieten.

Hinzu kommt, daß sein Gehalt an Eiweiß, Mineralien und Vitaminen den des besten handelsgängigen Weizens übertrifft. Der hohe Kleberanteil des Korns macht das Dinkelmehl bindig; es klebt, angerührt mit Wasser, rasch zusammen und läßt den Teig sich leicht formen. Die Alten kennen noch den Unterschied zwischen Spätzle und Brot aus Weizenmehl und Dinkelmehl.

Woher kommt eigentlich der Dinkel, der arme Vetter des goldenen Weizens? Die frühesten Funde von Dinkelkörnern stammen aus den steinzeitlichen Siedlungen am südlichen Kaukasus, gute 7000 Jahre alt. Übers Schwarzmeergebiet und den Balkan wanderte das prähistorische Getreide während der Jungsteinzeit nach Mitteleuropa ein. Bei uns gaben die sogenannten Pfahlbaudörfer Oberschwabens die ältesten Körnerfunde frei. Im Limesland nördlich der Alpen stellte der Dinkel die wichtigste Körnerfrucht. Die Alamannen übernahmen den Anbau des Spelts unmittelbar von den römischen Gutshöfen.

Im Schwäbischen, in den Mittelgebirgen Deutschlands, in der Schweiz, im Bauland östlich des Odenwaldes sowie im Mittelfränkischen hat sich der Dinkel auch am längsten gehalten. Die fränkische Reichsstadt Dinkelsbühl führt drei goldene Dinkelhalme im Wappen, auch wenn ihr Namen wahrscheinlich von einem Thingbühl, einem Gerichtshügel abzuleiten ist.

Der Umbruch kam mit dem Wandel von der Agrargesellschaft zum Industriestaat. Auf schrumpfender Ackerfläche mußte eine immer größere Zahl von Menschen ernährt werden. Der Weizen, von Haus aus schon ertragsfähiger, wurde konsequent weitergezüchtet. Hinzu kam beim Dinkel der extrem hohe Anteil an Spelzen, etwa ein Drittel der Ernte. Die harten Spelzen erforderten in der Mühle einen eigenen Schälgang, bei dem die Körner gegerbt, das heißt entspelzt wurden. Beim Weizen dagegen gaben die aufkommenden Mährescher schon die gebrauchsfertige Kornfrucht frei. Ein Müller-Spruch reimte:

Dinkel gerben ist mein Leben,
wenn die Bauern Trinkgeld geben.
Geben sie kein Trinkgeld nicht,
gerb' ich ihren Dinkel nicht.

Vor dem Ersten Weltkrieg wurden im Reich noch 280000 Hektar Spelt angebaut; der Großteil der Anbaufläche entfiel auf Württemberg, das südliche Baden, das fränkische Bauland sowie Hessen und Thüringen.

Aber schon 1918 hieß es in einer Festschrift der damaligen landwirtschaftlichen Hochschule Hohenheim, der Dinkel sei in weiten Teilen Deutschlands eine unbekannte Kulturpflanze geworden und vom Weizen verdrängt. 1970 wies die Statistik im Land Baden-Württemberg gerade noch tausend Hektar Dinkeläcker auf, hauptsächlich im Bauland zur Grünkerngewinnung. 1989 waren es, nach Stichproben, jedoch wieder 3500 Hektar. Heute dürfte der Anbau knapp 6000 Hektar betragen.

Ökologische und ernährungsphysiologische Gründe haben zu dieser bescheidenen Dinkel-Renaissance geführt, oder, weniger hochgestochen formuliert: Rücksicht auf chemisch getränkte Ackerböden, durch Stickstoffüberdüngung verursachte Nitratbelas-

tung des Grundwasseres sowie Einsicht in die Notwendigkeit einer gesunden Ernährung haben dem robusten Speltweizen wieder Auftrieb gegeben.

Zukunftsmusik ist dabei noch die industrielle Verwertung des bisher so lästigen Spelzenabfalls. Mit seinem hohen Gehalt an Silicium ist er nämlich zum Verrotten oder Verbrennen viel zu schade. Für Silicium, von der Technik beim Bau von Computer-Chips verwendet, bietet sich der Spelt zusätzlich als nachwachsender Rohstoff auf grünem Halm an. Im Auftrag des Bundes wird inzwischen auch erforscht, ob sich das Dinkeln Korn mit seinem Reichtum an Kleber zur Produktion umweltfreundlicher Folien eignet.

Bis dahin bleibt dem Dinkel nur die schmale Marktnische der Bio-Läden und Reformhäuser. Einer Ertragssteigerung durch Mineraldünger entzieht er sich nach wie vor beharrlich, und Gerbgänge in den Mühlen sind rar geworden. Zudem eignet sich das kleberreiche Dinkelmehl weit besser für die Verarbeitung im Kleinbetrieb als für die Maschinen der Lebensmittelindustrie.

Das Lexikon kennzeichnet den schon erwähnten Grünkern als "das unreife, leicht gedörrte und geschälte Korn des Dinkel oder Speltweizens. Grünkern wird als Grütze oder Mehl von angenehmem würzigem Geruch, so in Süddeutschland, zur Herstellung von Suppen verwendet."

An dieser Definition stört einiges beträchtlich. Zunächst wird das Korn in milchreifem Zustand, wenn sich noch "keine mehlig Substanz darin angesetzt hat", je nach Zeitigung ab Ende Juni, Anfang Juli geerntet. Nicht nur als Grütze oder Mehl, auch als Vollkorn und Schrot wird der Grünkern angeboten, und seine kulinarische Nutzenwendung war nie auf die einer Suppenfrucht eingeeengt.

Gewonnen wird er, sozusagen im Weltmonopol, im Bauland, genauer, in dem unregelmäßigen Viereck zwischen den Städten Boxberg, Tauberbischofsheim, Adelsheim und Hardheim. Warum gerade hier, darüber streiten noch die Gelehrten. Der großherzoglich badische Obervogt Hennemann in Mosbach



Grünkerndarre bei Wölchingen Foto: J. Roloff

hat 1821 erstmals ausführlich die Ernte und das milde Rösten in der Darre geschildert, er hat einige Rezepte, beileibe nicht nur für Suppen, mitgeteilt und sich Gedanken über die Entstehung des Grünkerns gemacht. In einem Mißjahr habe man wohl die noch unzeitigen Ähren vom Halm geschnitten und gedörft, um sobald als möglich etwas Nahrhaftes zu erhalten.

Das galt schon für die Bauern der Jungsteinzeit. Das Besondere am Dinkel ist nun, daß er allein unter allen Getreidearten beim Dörren dieses rauchart würzige Aroma erhält. So machten die Bauern im Bauland aus der Not eine Tugend und darften sich auch in guten Jahren für den Hausgebrauch ihren grünen Kern. Aber warum gerade hier? Auch die 1872 veröffentlichte These des Landwirtschaftsinspektors Peter Gsell will nicht so recht einleuchten. Weil es hier an einem guten Feldwegenetz fehle, mußten die Bauern über die Äcker der Nachbarn fahren. Um den Schaden möglichst gering zu halten, "wird ein Weg durch die Frucht geschnitten, die Körner werden getrocknet und gedörft... Der Handel mit diesem eigentümlichen Produkt bringt ziemlich viel Geld ein."

Damals galt der Bauländer Grünkern also schon als gesuchte Spezialität. 1775 wird in Sindeldorf die Kern-Gült für den Hof

des Mainzer Kurfürsten erwähnt. Die bisher früheste archivalische Erwähnung des Grünkerns datiert aus dem Jahr 1660 und findet sich in einer Rechnung des Klosters Amorbach.

Im Tauberländer Dorfmuseum in Weikersheim hat man eine alte Grünkerndarre stilgerecht aufgebaut. Unter einem Wetterdach mauerte man einen hüfthohen Unterbau aus Bruchsteinen auf. Darüber kam ein siebartig durchlöcheres Eisenblech. Auf dieses Blech wurden die Speltähren geschüttet. Unter dem Dörrblech befand sich eine Feuerstelle. Der Darrprozeß für ein Blech dauerte anderthalb bis drei Stunden. Die Ähren mußten dabei dauernd gewendet werden. Der Kern durfte nur olivgrün gedörft, nicht braun geröstet werden. Solche halbverfallene Darren finden sich heute noch; wegen der Feuergefahr mußten sie alle etwas außerhalb des Dorftetters errichtet werden. Wie die Handsichel zugunsten des Mähdreschers, so hat die mit Reisig befeuerte Grünkerndarre zugunsten vollmechanisierter Trockenanlagen ausgedient. Geblieben ist der Zeitdruck während der Erntezeit, um die Milchreife des Dinkels zu wahren.

Grünkernsuppe, Grünkernküchle mit gerösteten Schinkenwürfeln und viel Petersilie, Grünkernauflauf mit Parmesankäse, Pilzen oder Tomaten, Grünkernpfannkuchen, Grünkernsalat aus ganzen nachtsüber eingeweichten Körnern, anderntags mit einer würzigen Brühe lind gekocht und kaltgestellt für heiße Tage, Grünkernschnitten mit Kompott, Grünkernpudding mit gemahlene Haselnüssen und Zitrone, Grünkernkuchen mit Kirschen oder ohne – den Variationsmöglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt.

Nicht nur die Nouvelle Cuisine hat den Grünkern wiederentdeckt. Schon Georges Auguste Escoffier, Schöpfer der "feinen Küche", hat seine Grünkernsuppe auf den Namen der ährenblonden Korngöttin Ceres getauft.