

Einkorn (*Triticum monococcum subsp. monococcum* L.)

Abstammung: Der Einkornweizen ist eine der ersten primären Kulturpflanzen. Bereits vor mehr als 10.000 Jahren wurde er in Europa angebaut. Seine Heimat ist der "Fruchtbare Halbmond", also der Landbogen zwischen den Flüssen Euphrat, Tigris und Jordan

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

Beschreibung (AGES)

Der Rohproteingehalt beim Einkorn liegt bis zu 50% über dem des Weizens. Besonders bemerkenswert ist darüber hinaus, dass bei einem im Vergleich zu Weizen und Dinkel höheren Rohproteingehalt zugleich ein höherer Anteil der Aminosäuren Phenylalanin, Tyrosin, Methionin, sowie Isoleucin festzustellen ist. Es handelt sich hier um essentielle Aminosäuren, die für den Nervstoffwechsel bedeutend sind.

Morphologische Merkmale

Das Wildeinkorn hatte eine brüchige Ähre. Durch natürliche Auslese wurde es in eine nichtbrüchige Kulturform umgewandelt. Beiderseits der Ährenspindel sitzt nur ein Korn, daher der Name Einkorn.

Anbaueigenschaften

Das heutige kleine Anbauzentrum des "Steinzeit-Weizens" liegt in Südosteuropa. Einkorn ist die zierlichste aller Getreidearten mit relativ hohem Proteingehalt. Einkorn ist winterhart. Die Ertragsleistung ist gering.



Abbildung 1: Ähren des Einkorns, Foto: AGES