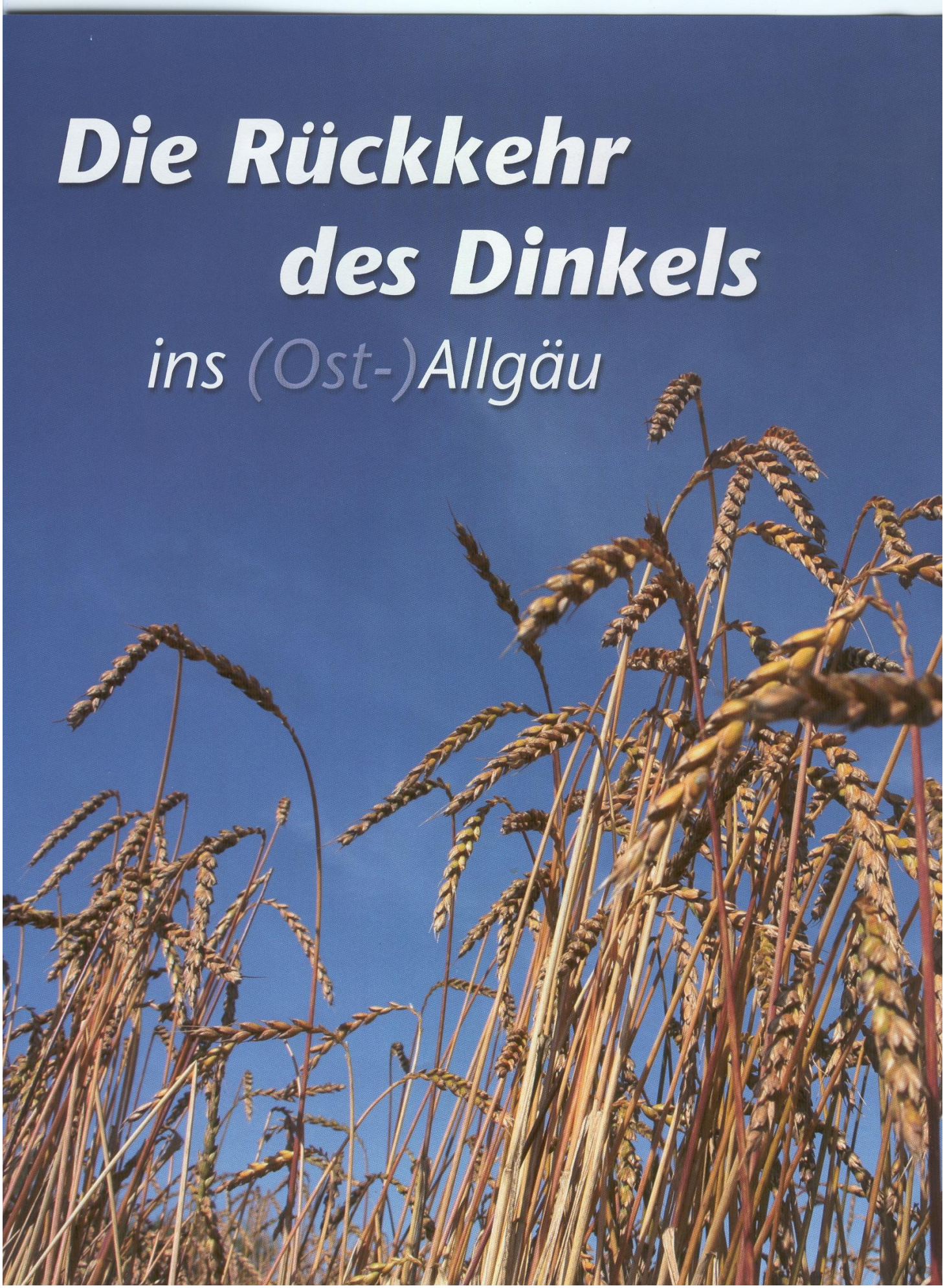
Die Rückkehr des Dinkels

ins (Ost-)Allgäu



Wo in der letzten Generation noch ein »ganz normaler« Bauernhof mit Milchkühen betrieben wurde, liegt heute der Schwerpunkt beim Dinkelanbau und der Weiterverarbeitung zu Nudeln. Hans und Marianne Moser in Weinhausen / Jengen haben den alten Kuhstall in eine Fabrikationsstätte für Dinkelnudeln und ein großes Lager umgebaut, ihr Sohn ist an den Ortsrand ausgesiedelt und führt dort den Getreidebau im Nebenerwerb weiter.

Biolandbau hat in der Familie Moser Tradition: Der Vater von Hans Moser bewirtschaftete seinen Hof im vier Kilometer entfernten Ketterschwang seit 1956 biologisch und gehört zu den Pionieren des Bioanbaus in Deutschland, der Bruder Anton Moser führt den elterlichen Milchviehbetrieb weiter und baut dort außerdem Getreide, Gemüse und Kartoffeln an.

Bevor Hans´ Vater 1980 zum ersten Mal wieder Dinkel aussäte, hatte es in der Gegend seit 50 Jahren keinen Dinkelanbau mehr gegeben. Dabei galt hier bis zum Ersten Weltkrieg, dass in der Lage kein Weizen angebaut werden könne – was sich erst mit dem Aufkommen des Kunstdüngers

Marianne und Hans Moser vor ihrem Dinkelfeld.

Marianne Moser an der Nudelmaschine (oben) und beim Abfüllen der fertigen Nudeln (unten).

änderte, so dass die Bauern auf den ertragreicheren Weizen umstellten. »Die Oma hat noch von dem guten Dinkelmehl erzählt«, erinnert sich Hans Moser, »aber das kannte von uns niemand mehr«. Nach der ersten erfolgreichen Dinkelernte stellte sich erstmal die Frage, wo man das Korn entspelzen kann – in Bad Wurzach fand sich schließlich eine Mühle, die noch über einen »Dinkelschälgang« verfügte. Anton baute auf dem heimischen Hof eine eigene Dinkelentspelzanlage, in der auch Hans seine Ernte verarbeiten lässt.

Zunächst sah es gar nicht so aus, als ob der elterliche Hof von Marianne Moser noch eine Zukunft als landwirtschaftlicher Betrieb hätte. Mariannes Vater führte den Betrieb als Milchviehbetrieb, musste aber alters- und krankheitsbedingt damit aufhören. Der gelernte Elektromechaniker Hans Moser hatte »keinen Draht zu den Kühen« und wollte in seinem Beruf weiterarbeiten. So war zunächst im Gespräch, den Hof stillzulegen und die Flächen zu verpachten. Einen Bio-Betrieb viehlos zu bewirtschaften, galt als schier unmögliches Unterfangen – schien doch der Mist und belüftete, mit Steinmehl versetzte Gülle der Garant für erfolgreiches Wirtschaften ohne Kunstdünger. Experimente zu wagen scheint bei den Mosers jedoch in der Familie zu liegen, und so hörte man sich um, und fand tatsächlich Bio-Landwirte, die mit ausgeklügelter Fruchtfolge und Grünbrache (Gründüngung) erfolgreich waren.

So wurde Hans Moser zum Nebenerwerbs-Ackerbauer. Auf dem 19 ha großen Betrieb wirtschaftet er seit 30 Jahren viehlos, erst seit 2010 wird Hühnermist von einem Bio-Geflügelbauern eingesetzt. In den ersten sechs Jahren experimentierte Moser mit pfluglosem Anbau, was sich aber wegen massiver Verunkrautung nicht bewährte. Seitdem er wieder pflügt und grubbert, hat er das Unkraut gut im Griff. In den ersten Jahren wurde jedes dritte Jahr Gründüngung gesät, zunächst Dinkel, dann Roggen, dann wieder Grünbrache. Eine enge Fruchtfolge – zwei Jahre hintereinander Dinkel – brachte Gesundheitsprobleme wie die Halmbruchkrankheit, daraufhin baute er als »Gesundungsfrucht« Hafer an.

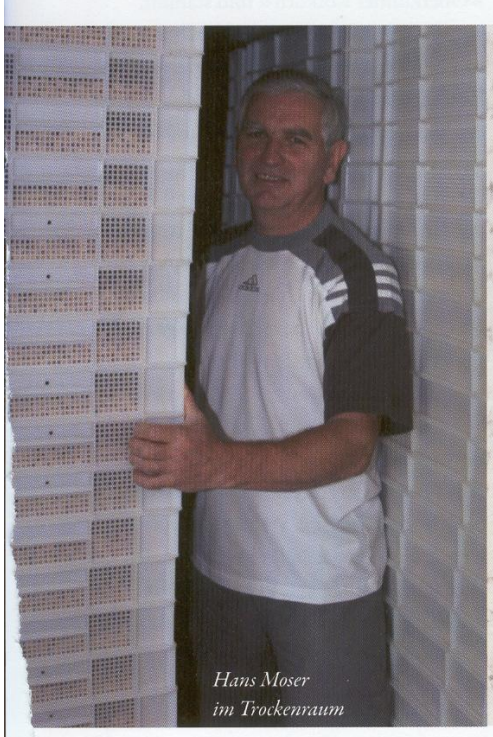
Inzwischen schaut die Fruchtfolge so aus: Im ersten Jahr wird Dinkel angebaut, im zweiten Hafer, im dritten Ackerbohnen, im vierten Dinkel und im fünften Kleegras als Gründüngung. Dieses wird mehrmals im Jahr gemulcht und verbleibt als Flächenkompostierung auf dem Acker. Nach der Ernte des Wintergetreides im August wird als Zwischenfrucht noch Senf angebaut, der im Winter abfriert.

Um zwischen den Reihen hacken zu können, baut Moser den Dinkel im Reihenabstand von 24 statt wie normalerweise üblich 15 Zentimetern an. Die größeren Abstände bringen mehr Licht für die einzelnen Halme, das Hacken mehr Stickstoff in den Boden, als das beim »Strie-

geln« zur Unkrautbekämpfung der Fall ist. Dadurch erreicht der Dinkel eine höhere Qualität, er bringt Spitzenwerte von bis zu 40 Prozent Kleberanteil.
Das Getreide vermarkten Mosers seit 1982 zum großen Teil direkt ab Hof – in den 80er Jahren gab es noch wenige Vollkornbäckereien, und die Kunden holten das Korn säckeweise vom Bauern, um sich daheim ihr Brot zu backen. Ende der 80er ging der Ab-Hof-Verkauf von Getreide immer mehr zurück. Frisches Vollkornbrot von Bio-Bäckereien war inzwischen fast flächendeckend zu bekommen, immer weniger Kunden machten sich die Arbeit, das Brot zuhause selbst zu backen.

Auch Mosers waren überzeugte Anhänger der Vollwertküche. Da ihnen Weizenvollkornnudeln, die es damals zu kaufen gab, nicht schmeckten – und weiße Nudeln nicht so gern gekocht wurden – machte Marianne Moser 1991 erste Experimente mit selbst hergestellten Dinkelvollkornnudeln. Die erste kleine Nudelmaschine war dem hohen Kleberanteil des Getreides nicht gewachsen und musste nach kurzer Zeit durch ein robusteres Gerät ersetzt werden. Bald fing die Bäuerin an, Nudeln nicht nur für die eigene Familie, sondern in kleinem Umfang auch für die Kunden im Hofladen herzustellen.
Hans Moser, der immer noch angestellt arbeitete, trug sich schon länger mit dem Gedanken, sich mit Gemüsebau oder als Brotbäcker selbstständig zu machen ... Dinkelnudeln waren zu der Zeit ihres Wissens nach noch gar nicht auf dem Markt, und so entschied sich das Paar 1992 zum Kauf einer zu dem Zeitpunkt noch »völlig überdimensionierten« Nudelmaschine, richteten Schritt für Schritt eine funktionsfähige Nudelproduktionsstätte ein und begannen mit der Direktvermarktung von Dinkelnudeln, die an Naturkost- und Hofläden in der Region geliefert werden. Schon im Jahr darauf erweiterten sie ihren Kundenkreis durch Direktversand an Endverbraucher und Weiterverkäufer über ihren Internetshop.

Die nächsten drei Jahre lief die Nudelproduktion »nebenbei«, bis Hans Moser 1994 seine Arbeit aufgab und sich ganz dem Betrieb widmete. Und wieder wurde ausprobiert, wurden Kollegen von Hühnerhöfen befragt, die nebenbei Nudeln herstellten, mussten die optimalen Trocknungstemperaturen für verschiedene Nudelformen gefunden werden... »Nudeln machen, das klang erstmal ganz einfach, aber man muss doch eine Menge lernen«, erzählt Moser. Sein Wissen als Elektromechaniker kam Hans Moser beim schrittweisen Ausbau der Fabrikation zugute. Einige der Geräte hat er selber ausgetüftelt, und er kann das meiste selbst reparieren. Aus der kleinen »Küchenfabrikation« ist ein durchdachter, leistungsfähiger Produktionsbetrieb geworden. Der Ablauf ist so konstruiert, dass eine Person bei der Herstellung die Maschinen bedient. Einmal in der Woche ist Produktionstag, an dem die Maschinen von morgens um halb sechs an zwölf Stunden durchlaufen – »wir wechseln uns im Schichtdienst ab«, erklärt Hans Moser. Bis zu 1200 kg Mehl kann an einem Tag verarbeitet werden, die frischen Nudeln werden in so genannten Horden erstmal für 20 bis 40 Stunden in die beiden Trockenräume gebracht. Die fertig getrockneten Nudeln werden in einen großen Trichter geschüttet, laufen über ein Band,



Hans Moser im Trockenraum

Ein Lieblingsrezept von Marianne Moser:

Dinkel-Rigatoni mit Schinken und Erbsen

Zutaten
1 EL Butter, 1 kleine Zwiebel, 100 g gekochten Schinken, 100 g Camembert oder 50 g Parmesan, 1/4 l Sahne, 200 g Erbsen, 1/2 Teelöffel Suppenwürze, 500 g Dinkel-Rigatoni, weißer Pfeffer

Zubereitung
Nudeln bissfest kochen und abtropfen lassen.
In der Zwischenzeit für die Soße die Zwiebel fein hacken und in Butter glasig dünsten. Schlagsahne angießen und bei kleiner Hitze zum Kochen bringen. Schinken und Camembert in schmale Streifen schneiden. Zusammen mit den Erbsen und einem halben Teelöffel Suppenwürze in die Soße geben. Etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz abschmecken. 50 g Parmesan unter die Soße rühren, die Nudeln hineingeben. Gründlich vermischen, mit frisch gemahlenem weißen Pfeffer würzen.

Mehr Rezepte gibt es auf der Webseite von »Dinkelnudeln Moser« unter dem Button »Rezepte« www.dinkelnudeln-moser.de

Zwei Handvoll Dinkelkörner

Mosers Nudelsortiment im Hofladen

werden automatisch exakt abgewogen, so dass 500 Gramm Nudeln in die (manuell) aufgehaltene Tüte fallen. »Früher haben das die Kinder gemacht, da haben alle mitgeholfen«, sinniert Marianne Moser über die Anfangszeiten der Produktion. Je umfangreicher die Nudelproduktion wurde, desto mehr Maschinen kamen für die einzelnen Verarbeitungsschritte dazu. Im Jahre 2006 übergaben Mosers den landwirtschaftlichen Betrieb an ihren Sohn Tobias. Hans und Marianne Moser führen die Nudelherstellung als eigenständigen Betrieb unter dem Namen »Dinkelnudeln Moser« weiter.

Im Zuge der wachsenden Produktion hat sich das Verhältnis von Vollkornnudeln zu hellen Nudeln immer mehr in Richtung der hellen verschoben – inzwischen beträgt der Anteil an Vollkornprodukten nur noch 25 Prozent. Abnehmer sind ein Öko-Großhandel, Feneberg mit hellen Nudeln für die »Von Hier«-Linie und zehn Sorten unter Mosers Eigenmarke im Kaufmarkt, verschiedene einzelne Läden und immer noch Endverbraucher, die ab Hof einkaufen. Eines ist aber gleich geblieben: der verwendete Dinkel ist immer von der Sorte »Oberkulmer Rotkorn« und stammt, wenn auch nicht mehr ausschließlich vom Moser-Hof, immer von Landwirten aus der Region, die Mosers persönlich kennen. An der Sorte hält Hans Moser fest, und für die Sortenreinheit garantiert er – denn das Oberkulmer Rotkorn ist ein »Urdinkel«, der nicht wie andere Sorten zur Ertragssteigerung mit Weizen gekreuzt wurde und der dank seinem hohen Kleberanteil sehr gut zur Nudelherstellung geeignet ist. Dinkel hat zwischen 28 und 44 Prozent Kleberanteil, aber »unter 35 Prozent haben die Nudeln zu wenig Bissfestigkeit«, ist Mosers Erfahrung. Außerdem haben ihm Weizenallergiker bestätigt, dass sie diese Sorte am besten vertragen – ein Kunde aus Norwegen lässt sich deshalb bis nach Bergen beliefern und verkauft die Nudeln aus Jengen auch dort.

Text: Barbara Ehlert /
Fotos: Barbara Ehlert (3), Archiv Moser (5)