

Der Grünkernanbau im Frankenland

Von Hans Schweizer, Heidelberg

Wer — frei nach Joseph Viktor von Scheffel — zur guten Sommerszeit ins Land der Franken fährt, sieht mancherorts kleine Hütten oder scheunenähnliche Gebäude, aus denen sich dicker Qualm kräuselt. Die Grünkernerdarren rauchen! In der Zeit der „Kärrn“-Ernte — im Juli — erfüllt ihr Ruch die fränkischen Dörfer Tag und Nacht. Im Gebiet zwischen Mosbach, Krautheim, Tauberbischofsheim und Buchen liegt die Urheimat des Grünkerns. Es sind heute noch 71 (früher 102) Gemeinden, die Grünkern anbauen, und sie besitzen dafür das Weltmonopol. Der deutsche Reis, wie man den Grünkern nennt, ist eine sehr schmackhafte und bekömmliche Frucht. Ihr Nährwert übertrifft den anderer Suppenfrüchte beträchtlich. Dennoch sind Grünkernergerichte nicht mehr allzu häufig auf den häuslichen Speisezetteln zu finden. Ihnen dort wieder einen festen Platz erobern zu helfen, sollen diese Zeilen mit beitragen.

Nach Angaben der Arbeitsgemeinschaft fränkischer Grünkernerzeuger beläuft sich die gegenwärtige Anbaufläche des Grünkerns auf 750 ha. In früheren Jahren wurden einige tausend Hektar bebaut. Im vergangenen Jahr wurden rund 11 000 Doppelzentner Grünkern erzeugt. Nachdem frühere Jahre den Grünkernerzeugern ein gut florierendes Absatzgeschäft beschert hatten, wurde die Produktion des deutschen Reises im Laufe der Zeit immer mehr zu einem Risiko. Als unausbleibliche Folge ging die Anbaufläche zurück und zwar in einem Maß, daß jetzt der Grünkern als ausgesprochene Mangelware gilt. Der heutzutage zu geringe Anbau ist auch auf den niedrigen Erzeugerpreis zurückzuführen. Für die 1. Sorte wurden im letzten Anbaujahr 100 DM je Doppelzentner, für die vierte Sorte 75 DM bezahlt. Man muß berück-

sichtigen, daß ein Qualitätsgrünkern nur durch mühevollen Handarbeit erzeugt werden kann. Mit Maschinen produzierter Grünkern gilt in Fachkreisen als minderwertig und wird von der Arbeitsgemeinschaft fränkischer Grünkernerzeuger abgelehnt.

Es wäre falsch zu behaupten, der Grünkern sei schlechthin unbekannt. Wer Herz und Gaumen für ihn entdeckt hat, möchte ihn nicht mehr missen. Der Mittagstisch so mancher Familie wird durch ihn bereichert. Außerdem benutzt man ihn in vielen Restaurants, Gaststätten und Großküchen als Suppeneinlage. Freilich ist seine Verwendung nicht auf Suppen beschränkt. Vielleicht liegt es mit an der Unkenntnis der reichen Variationsmöglichkeiten, die der Grünkern in der Küche bietet, daß der „Kärrn“, wie die Erzeuger das Handelsgewächs im Dialekt nennen, nicht allzu oft auf dem Küchenzettel steht. Aus Grünkern kann man gebundene Suppen herstellen, aus ihm lassen sich Schwamm- und Markklößchen machen. Er ist geradezu die ideale fleischlose Mahlzeit. Sehr schmackhaft sind Grünkernküchlein, Klöße, Grünkernschnitten, Grünkernpudding, Grünkernaufschlag, Pfannkuchen und Grünkernschmarrn. Der deutsche Reis läßt sich ebenso als Füllung verwenden wie in vielfältiger Art als Gemüse zubereiten. Oder haben Sie schon einmal Grünkernsalat versucht? Als eine wahre Gaumenfreude entpuppen sich Maultaschen aus Grünkern oder ein Fleischaufschlag mit dieser würzigen Frucht. Torten und Süßspeisen aus Grünkern sind pikant und in der Diätküche ist der deutsche Reis so gut wie unentbehrlich.

Nach so viel Lob über den Grünkern wird man mit Recht fragen, was Grünkern überhaupt ist. Es handelt sich um eine Wei-



Grünkerndarren im Kr. Buchen

phot. R. Arnold

zenabart, den sogenannten Spelz oder auch Dinkel (*Triticum spelta* L.). Wenn die Körner dieses Winterspelzes „Milchreife“ erlangt haben, wird mit der Grünkerngewinnung begonnen. In einem authentischen Bericht der Arbeitsgemeinschaft fränkischer Grünkernerzeuger heißt es: die ganze bäuerliche Familie, Mann, Frau und Kinder, geht auf den Spelzacker, und jedes Familienmitglied hat dabei seine bestimmte Arbeit zu leisten. Die Frau schneidet mit der Sichel die Spelzpflanzen eine Hand breit über dem Boden ab und reicht sie einem der Kinder, das dann den Ährenhalmbüschel dem Vater oder älteren Bruder weitergibt. Dieser trennt auf einem „Reff“, einer hechelartigen Vorrichtung, die Ähren vom Stroh. Die solcher Art vom Halm getrennten Ähren fallen in eine darunter stehende Kiste. Die Halme selbst werden auf der Erde zum Trocknen ausgelegt. Wenn die Kiste gefüllt ist, leert

man die abgestreiften Ähren in Säcke und bringt sie dann möglichst noch am gleichen Tag auf die Darre. Die grünen Halme bleiben solange auf dem Acker ausgebreitet liegen, bis sie völlig abgetrocknet eingefahren und zu Streu- und Futterzwecken im bäuerlichen Betrieb verwendet werden können. Die Grünkerndarren sind feldscheunenartige kleine Gebäude, die sich wegen der möglichen Feuersgefahr meistens außerhalb des Ortsetters befinden. Die Gemeinden verfügen, je nach Größe, über zwei, sechs, zehn oder sogar zwölf solcher Darren. Die vier bis zwölf Quadratmeter große Darrfläche besteht aus einem durchlöcherten Eisenblech, auf das die Spelzähren geschüttet werden. Unter diesen Darrblechen befindet sich eine einfache Feuerstelle, in der durch Verbrennen von Holz Wärmegase erzeugt werden, die dann durch die Darrbleche nach oben steigen und das Rösten der Spelzähren be-



Einzeldarre aus Rinschheim

phot. R. Arnold

wirken. Der Röstprozeß dauert in der Regel zwei bis drei Stunden. Fleißiges Umschaukeln ist unerlässlich, da sonst die Gefahr des Verbrennens besteht. Während der Erntezeit sind die Grünkerndarren Tag und Nacht in Betrieb.

Die Grünkernbereitung will gelernt sein. Werden die Spelzähren zu früh oder zu spät von der Darre genommen, sind sie für einen guten Grünkern ungeeignet. Auch müssen die Ähren unbedingt in der Milchreife geschnitten werden; sind sie schon zur Gelbreife übergegangen, erfüllen sie keine Qualitätsansprüche mehr. Getreu seinem Namen soll der Grünkern von olivgrüner Farbe sein und schönen Glanz aufweisen; sein würziger aromatischer Geruch muß von allen Beimischungen frei sein.

Nach dem Rösten werden die Ähren in Säcke gefaßt und in eine Mühle gebracht,

wo das Grünkernkorn von den anhaftenden Spelzen befreit wird. Diesen Vorgang nennt man „gerben“. Alle Mühlen des Baulandes besitzen einen sogenannten Gerbgang. Der schließlich von einer Windfege gereinigte Grünkern ist verkaufsfertig.

Die fränkischen Grünkernerzeuger haben die „Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie“ in München beauftragt, den Nährwert des Grünkerns festzustellen. Die Untersuchungen hatten ein erstaunliches Ergebnis: Von Reis, Sago und Tapioka unterscheidet sich der Grünkern durch einen vielfach höheren Gehalt an Eiweiß und Mineralstoffen, während der Gehalt an stickstofffreien Extraktstoffen zurücktritt. Die als Fett berechneten Extraktstoffe sind bei Grünkern wesentlich höher als bei den Vergleichsnährstoffen. Besonders beachtenswert ist sein Gehalt an Phosphor. Er liegt im



Blick in eine Grünkerndarre

phot. R. Arnold

Grünkern zu fast 90 Prozent in organischer Bindung vor, von der ein Einbau in die Körpersubstanz des Menschen leichter erwartet werden kann als von rein organisch vorliegendem Phosphor. Die Kalorienzahl des Grünkerns wird mit 348 angegeben.

Die Urheimat des Grünkerns ist das Bauland. Wie man sich erzählt, soll der erste Grünkern im Hungerjahr 1817 in Altheim (Kreis Buchen) hergestellt worden sein, als man in jenem nassen Sommer den ungeretzten Spelz im Ofen zu trocknen versuchte und dabei den Wohlgeschmack der gerösteten Körner als Suppeneinlage entdeckte. Professor i. R. Karl-Josef Müller (Mosbach) meint hierzu allerdings: „So sehr ich als geborener Altheimer stolz darauf wäre, wenn dies zuträfe, scheinen doch meine Bemühungen um die wissenschaftliche Erforschung der Erstgewinnung dieser Frucht die Behauptung, der Grünkern sei erstmals in

Altheim hergestellt worden, in Frage zu stellen. Schon vor 1817 wurde Grünkern erzeugt. 1809 wurden zwei Handelsleute auf dem Weg von Wagenschwend nach Limbach (Kreis Mosbach) überfallen. Unter dem ihnen geraubten Gut befand sich auch „Gröner Kern“. Wie aus einer Abrechnung der Freiherrlich von Fick'schen Gutsverwaltung in Angeltürn (Kreis Tauberbischofsheim) hervorgeht, war der Grünkern schon fast hundert Jahre zuvor Handelsware. Im Jahr 1730 wird er dort als „gröner Kern“ erwähnt. Im Heidenhof-Manual der Gemeinde Höpfingen (Kreis Buchen) wird 1745 Grünkern zwei Mal genannt: „1 Gulden 27 Kreuzer Vor Krünen Kärrn, so Verehrt ist worden“ und: „40 Kreuzer Vor 2 Metzen Grüner Kärrn den Herrn Hofrath Flender nach Würzburg geschickth“? Professor Müller fand in einer

Schrift aus den französischen Revolutionsjahren 1789—93 eine Stelle, die besagt, daß man auch in Frankreich in Mißjahren unreife Mehlfucht im Backofen gedörrt und als Suppenfucht verwendet hat. Wir sind überdies zu der Annahme berechtigt, daß bereits im Mittelalter die Herstellung von Grünkern bekannt war. Der kurpfälzische Arzt Dr. Jakob Theodor Tabernämontanus

beschreibt 1590 in seinem „Neuw Kreuterbuch“ die Herstellung und Verwendung von Grünkern, ohne indessen das Wort „Grünkern“ zu gebrauchen. Seit 1840 ist die Gewinnung des deutschen Reises im Bauland in größerem Stil üblich. Nirgends sonst in der Welt wird Grünkern erzeugt als hier im Land der Götz von Berlichingen und Tilman Riemenschneider.

Heimatland - Frankenland

Preift das Land der Alemannen
feiner Hügel edlen Wein,
preift der Schwarzwaldberge Tannen
und das Land am jungen Rhein.

Freiburgs Münfter, seit Jahrhundert
ragt es auf in stolzer Pracht,
Gotik, von der Welt bewundert,
filigran, aus Stein gemacht.

Auch vom Neckar sollt ihr singen,
von den Burgen hoch und hehr,
Burchenlieder müssen klingen
Heidelberg zu Ruhm und Ehr.

Mannheim dürft ihr nicht vergessen,
diese Stadt voll Kunst und Fleiß,
mächtig rauchen seine Effen
zu des Badnerlandes Preis.

Unfres Herrgotts schönstes Walten
wird in Blüten offenbar;
an der Bergstraß' Sonnenhalben
prangt ein Paradies fürwahr.

Wo Ihr schaut, der Heimat Weiten,
Ihre Täler, ihre Höhen,
schenkt sie ihre Kostbarkeiten -
fruchtbar ist das Land und Schön.

Weitab von den lauten Wegen
ist ein tüchtig Volk zur Hand,
und es muß sich wacker regen
hinten im Madonnenland.

Keiner soll dies Volk mir schelten,
höhnern seine Einsamkeit,
es wird dauern, es wird gelten,
dienen in Bescheidenheit.

Stolz und kernhaft sind die Franken,
Bauernvolk am eignen Herd,
Treu und gläubig, sonder Wanken
und im Dafeinokampf bewährt.

Durch des Sommers Blumenreigen
wallen sie zum „Heil'gen Blut“,
Dank und Hoffnung zu bezeugen
ihm, dem runderlamen Gut.

Friedlich fließt durchs Tal die Tauber
rebumgrenzt zum nahen Main,
und der Landschaft ganzer Zauber
schließt geheimnisvoll dich ein.

Ihr mögt rühmen, ihr mögt gleißen,
reich ist euer Land am Rhein,
dennoch will ich „Franke“ heißen
und der Heimat Treuffer sein.

Arthur Trautmann