

Wussten Sie?

Dass wir IG Dinkel zertifiziert sind?

- Wir verarbeiten bestes Schweizer Ur-Dinkelmehl zu feinen Broten. Diese sind mit einer UR-Dinkel-Oblate versehen. Geniessen Sie Schweizer Qualität pur
Schauen Sie beim nächsten Einkauf auf diese Oblate



Die Marke für echten Schweizer Dinkel



Das Logo und die Bezeichnung UrDinkel wurde 1996 von der Interessengemeinschaft Dinkel ins Leben gerufen und als Marke eingetragen. Das dazu verbindliche Pflichtenheft für UrDinkel wurde erarbeitet und seither schrittweise ausgebaut.

Die Marke UrDinkel garantiert heute im Wesentlichen folgende Werte:

- bezeichnet nur alte, nicht mit Weizen gekreuzte Schweizer Dinkelsorten
- erlaubt den Anbau ausschliesslich auf IP-SUISSE und BIO SUISSE anerkannten Betrieben
- garantiert die Herkunft aus angestammten Anbaugebieten
- steht für Reinheit (toleriert höchstens Spuren von Fremdgetreide (max. 0.9%))
- wird auf allen Stufen durch anerkannte Kontrollstellen kontrolliert und zertifiziert

Alte, nicht mit Weizen gekreuzte Dinkelsorten



Für die Marke UrDinkel sind nur alte, nicht mit Weizen gekreuzte Sorten (zur Zeit "Oberkulmer" und "Ostro") zugelassen. Diese Sorten bewähren sich seit Jahrzenten in der Verarbeitung und sie sind bei Konsumenten/innen sehr beliebt. Sie zeichnen sich durch die ausgesprochen langen Halme aus. Produzenten von UrDinkel dürfen deshalb nahezu keinen Dünger einsetzen. Die Erträge bleiben tief. Der ökologische Wert und die innere Qualität sind aber entsprechend hoch. Im Gegensatz zu modernen Dinkelsorten, die durch Kreuzung mit Weizen verkürzt worden sind, hält die Marke UrDinkel bewusst am bewährten Reinheitsprinzip und an der möglichst grossen genetischen Differenz zu Weizen fest. (Bild: links UrDinkel, rechts Weizen)