

# Gerefft, gedarrt und gegerbt: der Grünkern

Der Spezialität aus dem Bauland ist nun auch ein Museum  
in Altheim gewidmet

Im Bauland kannte man einst folgenden Spruch mit Bezug auf die für den 24. 25. und 26. Juli stehenden Heiligen:

*Christine, Jagowi, Sankt Anne is Ern!  
Schneid't mer kee Korn,  
so schneid't mer doch Keern.*

War das Korn zu diesem Zeitpunkt also witterungsbedingt noch nicht erntereif, so gingen die Bauern dennoch aufs Feld, um den vorzeitig zu schneidenden Grünkern („Keern“) spätestens jetzt einzubringen. Das bedeutete „Keernmachen“ und hatte seine Blütezeit um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert, als das Bauland mit großem Personal- und Arbeitsaufwand gewissermaßen im Weltmonopol den Markt mit der schmackhaften „Suppenfrucht“ versorgte. Der glanzvollste Teil der Geschichte des Grünkerns, die im folgenden Beitrag in Erinnerung gerufen werden soll. Gewiss kein neues Thema in dieser Zeitschrift, hat sie doch grundlegende Arbeiten darüber von Heiner Heimberger (1900–1977) veröffentlicht<sup>1</sup>. Die im Zeichen gestiegenen Ernährungsbewusstseins seit Jahren spürbare „Renaissance“ von Dinkel und Grünkern einerseits und die Eröffnung eines Museums in Walldürn-Altheim andererseits geben jedoch Anlass genug für diese kleine Betrachtung, die auch eine vernachlässigte Landschaft etwas ins Blickfeld rücken will.

Dem Dinkel haftet der Beiname „Schwabenkorn“ an, und der aus ihm zu gewinnende Grünkern ist vielfach noch als „Badischer Reis“ geläufig. Damit werden die gerade wieder stärker nachgefragte Getreideart und die mit ihr verbundene landwirtschaftliche Sonderkultur im deutschen Südwesten geortet, allerdings

ohne das Gebiet zu benennen, wo beide heimisch und geradezu landschaftstypisch sind: das Bauland. Diese Auslassung verweist auf ein altes Problem, mit dem das wellenförmige Hügelland im Nordosten Badens zu kämpfen hat. Es hat das Image einer Randlandschaft, und es kommt nur schwer dagegen an.

Der Landstrich südöstlich von der Linie Mosbach-Hardheim, im Süden von der Jagst



Dinkel-Garbe in der Teigreife Alle Fotos: Klaus Singer, Altheim

und im Nordosten von der Tauber eingegrenzt, wird heute noch allzu gern dem Odenwald zugeschlagen. Sebastian Münster belegt diese Vereinnahmung 1544 in seiner „Cosmographia“, in der er den „Otenwald“ von der Bergstraße bis zur Tauber wachsen lässt. Lange noch war das Mittelgebirge namengebend für die benachbarte Muschelkalklandschaft. Erst 1678 (in einem Lagerbuch der Kellerei Amorbach) wird das Bauland erstmals als solches genannt.<sup>2</sup>

Es ist Teil des südwestdeutschen Schichtstufenlandes; und seine Name deutet hin auf „bebautes Land“, auf eine alte Ackerbaulandschaft. Bodenfunde belegen landwirtschaftliche Nutzung bereits in der Jungsteinzeit; dichter besiedelt wurde das „sonnendurchflutete Kalkland“ in frühmittelalterlicher (fränkischer) Zeit. Erst viel später hingegen erfuhr der Odenwald Kultivierung. Die geologische Grenze von Sand- und Kalkstein trennt Gäulandschaft und Waldgebiet, Altsiedelland und Jungsiedelland. Eine alte Weisheit formuliert es knapp: „Wo Buntsandstein und Kalkland aufeinander treffen, scheiden sich die Jahrhunderte.“

Kurmainz, Kurpfalz, das Hochstift Würzburg und fränkische Reichsritter hatten bis 1803 Anteil an der „abgelegenen Gegend“, die für den aus Oberwittstadt stammenden Schriftsteller Benno Rüttenauer (1855–1940) „nichts Großes an sich, nichts Romantisches im herkömmlichen Sinne des Wortes“ hatte. Eine Landschaft, deren Reize sich erst auf den zweiten Blick erschließen und deren Menschen sich zu ihr bekennen. Der 1930 in Adelsheim geborene Schriftsteller Hans-Dieter Schmidt<sup>3</sup> sei hier genannt und der unvergleichliche Mundartpoet Erwin Thoma (1921–1998).

Heute aufgeteilt zwischen mehreren Landkreisen, den Regionen Franken und Unterer Neckar sowie den Regierungsbezirken Stuttgart und Karlsruhe, macht man es „den Bauländern nicht leichter, ihre Identität zu bewahren oder zu finden“.<sup>4</sup>

### „KEERNMACHEN“

Über aktuelle und verloschene Grenzen hinaus hatte das als Kulturlandschaft noch relativ wenig erforschte Bauland<sup>5</sup> noch bis vor 60 Jah-



*Szene aus einer filmischen Dokumentation über die Grünkerngewinnung*



ren eine nahezu alle Gemeinden verbindende Besonderheit: die Grünkernerzeugung und mit ihr die landschaftsprägenden Darrhäuser. Nur hier und auf der Schwäbischen Alb hielt man am einst dominanten „Brotgetreide“ Dinkel (Spelz) fest, als ihn längst der ertragreichere Weizen verdrängt und man auch schlechtere Böden „weizensicher“ gemacht hatte. Während für die Bauern auf der „rauh Alb“ das Festhalten am winterharten Dinkel nahe lag, gab im Bauland einzig die Grünkernbereitung den Ausschlag: Spelz wurde nur dort angebaut, wo man auch „Keern machte“.

Grünkern – das ist zwei bis drei Wochen vor der Vollreife geernteter und dann gerösteter (gedarrter) Dinkel (*Triticum spelta*), dessen Ähren in einem anschließenden Schäl- oder Gerbgang in der Mühle von den anhaftenden Hüllspelzen befreit werden. Nochmals in der Putzmühle gereinigt, kommt er dann als ganzes Korn, Schrot, Flocken, Grieß oder Mehl auf den Markt.

Im Gäuland östlich des Odenwalds wurde und wird die robuste Sorte „Bauländer Spelz“ verwendet. Einst wie heute wird das Wintergetreide im Juli eingebracht, vom Halm genommen, wenn es die Teigreife gerade erreicht hat. Und „Keernmachen“ stellt nach wie vor einen Wettlauf mit der Zeit dar, denn die vom Feld geholte Frucht muss rasch gedarrt werden, ehe der Gärungsprozess einsetzt und der Grünkern dann entscheidend an Farbe und Aroma verliert. Dies erklärt auch die einstige Vielzahl der Darren.

Wesentlich gewandelt haben sich die Arbeitsbedingungen und -geräte. Ehe Mährescher die Bauern entlasteten, bedeutete die etwa zweiwöchige Erntezeit den Einsatz vieler Arbeitskräfte. Verwandte und Bekannte halfen, größere Betriebe dingingen Lohnschnitter. Die Halme (in handbreiter Stärke „Hämpfeli“ genannt) schnitt man noch in den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts mit der Sichel. Und das aus gutem Grund: Nur mit dem Sichelschnitt lassen sich handgerechte Büschel mit gleichgerichteten Halmen gewinnen, die das nötige rasche Abtrennen der Ähren (Kolben) leicht möglich machten.

Dafür gab es zwei Verfahren: Bis ins späte 19. Jahrhundert wurden die mit der Sichel abgenommenen Garben in einem Blechgefäß



Beim „Reffen“

(„Stauchhafen“) mit den Kolben nach unten gestoßen („gestauch“), und zwar so lange, bis sie auf gleicher Länge waren. Danach wurden die „Hämpfeli“ auf einem Hackklotz mit der beilähnlichen „Hebbe“ oder einem Beil „geköpft“, so dass die Kolben auf ein bereit gelegtes Tuch fielen. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts kam dann die Technik des „Reffens“ auf. Dabei zog man die Garben büschelweise durch einen der Flachsriffel ähnlichen Kamm mit fingerlangen, dreikantig zugespitzten und eng beieinander stehenden Stahlzähnen. Diese „Reffe“ war auf einer Holzkiste montiert, in welche die Kolben fielen. „Reffkasten“ nennt man die Konstruktion, die 1892 erstmals ein Schmied aus Bofsheim gefertigt haben soll. Auf einem Schubkarren wurde der Reffkasten befestigt und konnte den Schnittern leicht nachgefahren werden.

Die nach dem Reffen in Säcken abgefüllte Frucht transportierte man eilig zu den Darr-

häuschen. Die leicht von Feldscheunen zu unterscheidenden Darren bestehen aus einem gemauerten Unterbau mit Feuerloch und Feuergang im Gebäudesockel, worüber in etwa 2,50 bis 3,50 m Abstand eine acht bis zwölf Quadratmeter große Dörrwanne aus durchlöcherter Eisenblech liegt. Darauf wurden die Kolben geschüttet und durch die Heißluft bei Temperaturen zwischen 120 und 150 Grad Celsius gedarrt.

Wegen der Feuersgefahr wurden sie stets außerhalb des Ortsetters errichtet, meist an Böschungen. Es gab offene Konstruktionen (lediglich mit Wetterdach) und halb oder ganz geschlossene Häuschen mit Lattenverschalung, Bretter- oder Lehmfachwerkwänden. Beschickt wurde die Feuerstelle mit Hartholz, überwiegend Buche, das mit für das rauchzarte Aroma ausschlaggebend ist. Deshalb verfügen auch die modernen mechanischen Trocknungsanlagen über eine Feuerstelle, um den Holzrauch der von einem Heizaggregat erzeugten Heißluft beizumengen. Im Zuge der Rationalisierung der Grünkerngewinnung wurden diese Anlagen Ende der 1950-er Jahre entwickelt, und zwar wesentlich von Landwirtschaftsdirektor Christoph Hörner<sup>6</sup>.

Tag und Nacht rauchten einst die Darrhäuschen während der Erntezeit. Halfen auf dem Feld noch Frau und Kinder kräftig mit, so war der Bauer in den Darren besonders gefordert: Ständig waren die Kolben mit einer Schaufel zu wenden, damit sie nicht anbrannten und die typische olivgrüne Farbe erhielten (gebräunte Körner wurden als mindere Qualität gewertet). Ebenso wie die Wahl des Zeitpunkts für das Schneiden des Dinkels war das richtige Darren entscheidend für eine gute Qualität des nussig und nach Rauch schmeckenden Grünkerns. Andere Getreidearten nehmen dieses würzige Aroma bei der Röstung nicht an.

Fünf bis sieben Säcke (drei bis vier Zentner) machen eine Pfannen-Füllung aus. Zwei bis drei Stunden dauerte der Röstprozess - Schweiß treibende Arbeit in heißem Rauch.

Danach wartete der Müller auf den „Keern“, um ihn zu „gerben“, d. h. die Kolben von den anhaftenden Hüllspelzen in einem besonderen Schälgang zu befreien. Für diesen Gerbgang, über den die meisten Bauländer Mühlen verfügten, wurde der Abstand zwischen den Mahlsteinen etwas vergrößert, um beim Entfernen des Spelzes das Korn nicht zu beschädigen.



Beim „Darren“





*Die Halme (in handbreiter Stärke „Hämpfeli“ genannt), schnitt man noch in den sechzigern Jahren des vorigen Jahrhunderts mit der Sichel (Aufnahme: dreißiger Jahre)*

## NOT MACHT ERFINDERISCH

Wie kam es zur Günkerngewinnung im Bauland und warum hielt man gerade hier über viele Absatzkrisen hinweg daran fest? Dazu gibt es mehrere Erklärungen und keinen „Königsweg“. Als entscheidende Gründe für die Bewahrung dieser Wirtschaftsform – 1970 lag die Dinkel-Anbaufläche in Baden-Württemberg „gerade noch bei 1000 Hektar“<sup>7</sup> – gelten die Mentalität der ländlichen Bevölkerung mit ihrem zähen Festhalten am Althergebrachten und die abseitige Verkehrslage des Baulandes.

Im Mangel an Feldwegen sieht man einen möglichen Grund für die Grünkernbereitung: Zur Schaffung von Überfahrtswegen, so meinte der Landwirtschaftslehrer Peter Gsell 1871, habe man Wege durch die Dinkelzelgen geschnitten und das dabei anfallende unreife Getreide gedarrt.

Der populärste Erklärungsversuch setzt auf die alte Weisheit, dass Not erfinderisch macht. So weiß die volkstümliche Überlieferung – gestützt auch auf Ausführungen des Mosbacher Obervogtes Hennemann, dem wir die erste Beschreibung der Grünkernbereitung zu verdanken haben – von einer bitteren Notzeit in

grauer Vergangenheit, als in einem kalten und nassen Sommer der Winterspelz nicht ausreifen wollte. Um zu retten, was zu retten war, kamen die Bauern auf den Einfall, den gerade milchig-reifen Spelz zu schneiden, im Backofen zu trocknen und das aus den Körnern gewonnene Mehl zu Brot zu verbacken. Erfolg war diesen Bemühungen nicht beschieden, und so trieb der Hunger dazu, aus diesem Mehl Grieß oder Suppen zuzubereiten. Überraschendes Ergebnis: eine würzige und schmackhafte Speise, die fortan ihren festen Platz auf dem Küchenzettel im Bauland und bald darüber hinaus hatte. Gerne datiert man diese Begebenheit ins frühe 19. Jahrhundert und bringt sie mit den Hungersnöten 1816/17 in Verbindung.

Die Auswertung geschichtlicher Quellen jedoch kommt zu anderen Ergebnissen. Schon für die Bauern der Jungsteinzeit ist das Dörren von Getreide nachgewiesen, und damals wie in der Neuzeit sicherte man sich so in schlechten Zeiten Nahrung. Als ältester Beleg für „Grünen Kern“ gilt mittlerweile ein Eintrag in der Kellerechnung aus dem Kloster Amorbach aus dem Jahre 1660. Schon 1590 jedoch beschreibt der kurpfälzische Arzt Jakob Theodor Tabernämontanus in seinem „Neuw Kreuterbuch“ Her-



*Nur mit dem Sichelschnitt lassen sich die handgerechten Bündel mit gleichgerichteten Halmen gewinnen, die das nötige rasche Abtrennen der Ähren leicht möglich machen*

stellung und Verwendung von Grünkern, ohne indessen diesen Namen zu gebrauchen. In einer Abrechnung der Freiherrlich von Fickschen Verwaltung in Angelthürn (Stadtteil von Boxberg, Main-Tauber-Kreis) wird 1730 „gröner Kern“ genannt. 15 Jahre später datiert eine Angabe aus dem Höpfinger Heidenhof-Manual über nach Würzburg gelieferten Grünkern. Schließlich noch ein weiterer Hinweis auf die Gewinnung von Grünkern vor dem „Hungerjahr 1817“: 1809 wurden zwei Handelsleute auf dem Weg von Limbach nach Wagenschwend überfallen – unter dem geraubten Gut fand sich auch „gröner Kern“.

Heiner Heimberger und der aus Altheim stammende Heimatforscher Karl Josef Müller (1890–1972) haben diese Archiv-Funde gemacht. Die wirtschaftliche Seite des Themas hat der Heidelberger Geograph Ingo Kühne beleuchtet<sup>8</sup> und festgestellt, dass eine Grünkernproduktion größeren Umfangs erst Mitte des 19. Jahrhunderts eingesetzt hat. Und er nennt mit Bezug auf Heimberger auch den Grund dafür: Jüdische Händler sahen das Pro-

dukt als zukunftsfruchtig an und forderten von den Bauern größere Mengen. Diesen wiederum waren die Einnahmen im sonst verdienstarmen Frühsommer sehr willkommen, und sie begannen, den Grünkern statt im eigenen Backofen auf Malzdarren der Bierbrauereien, in Ziegehütten und Kalköfen sowie auf Hanf- und Flachsdarren zu rösten. Dann errichteten sie etwa ab den 1870-er Jahren die beschriebenen Darren, um mehr „Keern“ effektiver zu rösten und damit gerbfähig zu machen. Kühne: „Das Erscheinen dieser Grünkern Darren im Landschaftsbild zeigt damit den Übergang von der weitgehend der bäuerlichen Selbstversorgung dienenden Grünkernwirtschaft zur marktorientierten Grünkernwirtschaft an.“ Immer mehr fanden sie Verbreitung – zu Zeiten der größten Ausdehnung des Produktionsgebietes in den 1930-er Jahren in insgesamt 105 Gemeinden der Kreise. Buchen, Tauberbischofsheim, Künzelsau und Mosbach –, konnten doch die Bauern mit der Grünkernerzeugung bessere Erlöse erzielen als mit dem Verkauf des reifen Getreides. Bis zur Gründung bäuerlicher Genossen-



schaften bestimmten die jüdischen Kaufleute mit ihren ortsansässigen „Maklern“ den Handel. An sie verkauften die Erzeuger ihre Waren. Hauptabnehmer der Kaufleute früher und der Lagerhäuser heute: die Heilbronner Nahrungsmittelfabrik Knorr sowie weitere Lebensmittelunternehmen.

1929 kam es zum Zusammenschluss der „Vereinigung fränkischer Grünkernerzeuger“, die sich die Bonitierung, Kontingentierung und Werbung zur Aufgabe gemacht hat. Dieser Gründung folgte bald die zweite Blütezeit der Grünkernwirtschaft nach der Jahrhundertwende: Als „Deutscher“ oder „Badischer Reis“ fand der Grünkern zu NS-Zeiten starke Nachfrage. Doch bald nach dem Zweiten Weltkrieg gab es kaum noch Liebhaber für die kernige Spezialität.

Mit dem Rückgang des Dinkelanbaus und der Umstellung der verbliebenen Erzeuger auf mechanische Trocknung gerieten in den sechziger und siebziger Jahren die Darren („Gestalt-elemente der Agrarlandschaft“, Kühne) in Vergessenheit. Vielerorts wurden sie abgerissen oder verfielen zusehends.

## KLEINES MUSEUM IN DER GRÜNKERNDARRE

In Altheim gab es einst über 40 solcher Darrhäuschen, heute sind es keine 20 mehr. Zwölf davor stehen allerdings als einmaliges Ensemble im „Hellerweg“. Dem Erhalt der gefährdeten Kulturdenkmale in der „Darrenstraße“ widmet sich mit bewundernswerter Energie seit seiner Gründung 1985 der Heimatverein Altheim. In Tausenden von freiwillig geleisteten Arbeitsstunden und mit Unterstützung des Arbeitskreises Heimatpflege Regierungsbezirk Karlsruhe, des Landesdenkmalamtes, der Stadt Walldürn und des Neckar-Odenwald-Kreises schafften die fleißigen Helfer die fachgerechte Wiederherstellung der Gebäude in den Jahren 1989 bis 1992. Gewissermaßen als krönenden Abschluß dieser Sanierungsmaßnahme, der die Versetzung einer der Darren ins nahe gelegene „Odenwälder Freilandmuseum“ in Walldürn-Gottersdorf vorausgegangen war, richtete man ein „Kleines Museum in der Grünkerndarre“<sup>9</sup> ein. Die Ausstellung in einer zwei-



Das Darrengebäude am Ortsrand von Altheim

Alle Fotos/Repros: Klaus Singer

stöckigen Darre ist ganz der Bauländer Sonderkultur gewidmet. Vermittelt wird darin alles Wissenswerte um den Grünkern – von der Aussaat des Dinkels über die Ernte, das Darren und Gerben bis zur Vermarktung.

Längst ist der Grünkern mehr als „nahrhafte Suppenfrucht“. In vielfältigen Variationen kommt er auf den Tisch der Verbraucher – als Auflauf, Salat, Kloß oder Pudding, im Müsli, als Waffel oder zu Kuchen gebacken. Reich an Mineralstoffen, Eiweiß und Vitaminen wird er von ernährungsbewussten Käufern wieder stärker nachgefragt und erlebt ebenso eine Renaissance wie weitere Dinkelprodukte.

Diesem Trend Rechnung tragend, stieg die Dinkel-Anbaufläche in Baden-Württemberg wieder auf aktuell rund 6000 Hektar, von denen über 1200 Hektar auf das Bauland entfallen. Zwar hält man hier nicht mehr das Grünkern-Weltmonopol wie vor den Zeiten der Mechanisierung der Landwirtschaft – besonders auf der Schwäbischen Alb erwuchs Konkurrenz –, nimmt aber nach wie vor die zentrale Stellung ein. Wer in der ersten Julihälfte im Bauland unterwegs ist und in der Nähe der Trocknungsanlagen den unvergleichlichen Geruch des gedarrten „Keerns“ wahrnimmt, der wünscht sich wie weiland. Heiner Heimberger, dass dies noch lange so bleiben wird.

ge zur Erforschung des Odenwaldes und seiner Randlandschaften II. Breuberg-Neustadt 1977, S. 23 ff.

- 3 Rückert, Hans: HDS – Poet, Erzähler und Chronist aus Adelsheim. In: Unser Land 1999, Heimatkalender für Neckartal, Odenwald, Bauland und Kraichgau, Heidelberg 1998, S. 275–276.
- 4 Rückert, Hans: Vorwort zur Wiederauflage der Fontaineschen Bezirksbeschreibung von 1900 und Nachruf auf den Amtsbezirk Adelsheim. In: Der Amtsbezirk Adelsheim nebst geschichtlichen Notizen. Tauberbischofsheim 1900 (unveränderter Nachdruck mit einem Nachruf auf den alten Amtsbezirk Adelsheim, Buchen 2000).
- 5 Neben den genannten Arbeiten von Heimberger und Assion sei noch verwiesen auf: Metz, Friedrich: Das Badische Bauland. In: Zwölf länderkundlichen Studien, Breslau 1921, S. 33 ff. (neu: F. M.: Land und Leute, Stuttgart 1961, S. 624 ff.).
- 6 Vgl. Burger, Alois: Der Grünkern – einst und heute. In: Mein Boxberg. Sonderheft zum 100-jährigen Bestehen des Heimatvereins Alt Boxberg. Boxberg 1984, S. 11–14.
- 7 Gräter, Carlheinz: Das oft vergessene Schwabenkorn. In: Beiträge zur Landeskunde von Baden-Württemberg, Heft 1, Februar 2001, Stuttgart 2001, S. 11–14.
- 8 Kühne, Ingo: Die Grünkernwirtschaft im Bauland, Taubergrund und Jagsttal. In: Berichte zur Deutschen Landeskunde, herausgegeben vom Institut für Landeskunde, Zentralarchiv für Landeskunde von Deutschland, 32. Band, Bad Godesberg 1964, S. 235–252.
- 9 Das im Juli 2001 eröffnete Museum des Heimatvereins Altheim ist vorläufig nur nach Vereinbarung geöffnet (Tel.: 0 62 85/5 08, Vorsitzender Josef Gehrig).

---

#### Anmerkungen

- 1 Heimberger, Heiner. Darren im Gebiet zwischen Neckar und Mainz. In: Badische Heimat, 37. Jg., 1957, Heft 4, S. 252–266, ders.: Neue Quellen zur Geschichte des Grünkerns. In: Badische Heimat, 49. Jg., 1969, Heft 3.
- 2 Vgl. Assion, Peter. „Odenwald“ und „Bauland“ – zur Geschichte der beiden Begriffsbildungen. In: Beiträ-

Anschrift des Autors:  
Gerhard Layer M. A.  
Am Rosenberg 6  
74821 Mosbach