

# UrDinkel in geistreicher Form



## SCHWEIZER GETREIDEKULTUR

Seit 1995 setzen sich Landwirte, Müller und Bäcker der IG Dinkel für die Erhaltung unserer einzigartigen Getreidekultur ein. Unter dem Gütesiegel UrDinkel bauen sie u.a. die Sorte Oberkulmer Rotkorn an, die vor über 100 Jahren im Aargauischen Oberkulm gezüchtet wurde. Vom 8. bis 10. September feiert Oberkulm die Sorte mit einem Fest. [www.oberkulmerrotkorn.ch](http://www.oberkulmerrotkorn.ch)



Der UrDinkel ist ein Spelzgetreide. Jede Fese (Äre) trägt zwei Körner.



Ein letzter Kontrollblick in den Brennofen und der Prozess beginnt.



Der Whisky lagert in alten Blauburgunder-Fässern aus Eichenholz.

Urs Lüthy produziert verschiedene Sorten. Whisky aus UrDinkel ist aber mit keinem anderen Whisky vergleichbar.

100 Prozent Schweiz – vom Samenkorn bis ins Glas: In Muhen AG produziert Urs Lüthy authentischen **Whisky** – auch aus UrDinkel.



Feine Nase: Regelmässig prüft Urs Lüthy seinen Whisky.

Es hört sich an wie ein Naturkonzert: Leise plätschert ein Brunnen, begleitet von Vogelgezwitscher und leisem Summen von Bienen und Hummeln. Mitten in dieser Idylle liegen Bauernhof und (Whisky-)Brennerei von Urs Lüthy.

«Willkommen in Muhen im schönen Suhrental», begrüsst Urs Lüthy das GlücksPost-Team freundlich mit Handschlag, schultert dann einen grossen, langstieligen Hammer und schnappt sich ein

ovales Schild, das an einem Pfahl befestigt ist. «Wollen Sie mich begleiten?», fragt er mit auffordernder Geste. Klar wollen wir, allein schon, um zu erfahren, was er mit Hammer und Schild vorhat. Nach wenigen Minuten Fussmarsch stehen wir am Rande eines riesigen Feldes. «Hier habe ich UrDinkel angebaut», erzählt Urs Lüthy. «Es ist Pflicht, dass Chorn-Felder gut sichtbar ausgeschildert werden.» Sagt's und haut das, wie wir jetzt sehen, mit «UrDinkel» beschriftete Schild mit einem kräftigen Schlag in die Erde. «Schon die alten Römer haben hier Ackerbau betrieben», weiss er zu erzählen, «wir haben hier sehr fruchtbaren Boden.»

Wieder zurück auf dem Hof führt uns der Meisterlandwirt in den al-

ten Kuhstall. Vier hohe, kupferne Brennöfen glänzen hier um die Wette – sie sind das Herzstück der Brennerei von Urs Lüthy. Seine Spezialität – nebst Gin, Obstbränden, Single Malt (Gerste), Böörbon Pure Swiss Corn (Mais) Whiskey (nach amerikanischem Vorbild) oder Pure Swiss Rye (Roggen) Whisky – ist der UrDinkel Spelt Whisky, für den er an der nationalen Prämierung der besten in der Schweiz produzierten Spirituosen Distisuisse 2021/22 ausgezeichnet wurde.

Wie lange hat er an dieser UrDinkel-Kreation getüftelt? «Es hat schon ein paar Anläufe gebraucht, bis wir so weit waren und wir sagen konnten, dass wir mit der Qualität zufrieden sind. Die ersten Versuche gingen ziemlich in



UrDinkel-Felder sind mit Schildern gekennzeichnet.

die Hose», verrät er und lacht herzlich. Mindestens drei Jahre und einen Tag lagert der UrDinkel-Whisky in alten Eichenfässern, bevorzugt in ehemaligen Blauburgunder-Fässern. «Wegen der Farbe und dem Geschmack», erklärt der Whisky-Brenner. Je älter, desto besser? «Das ist relativ, denn es ist reine Geschmackssache. Was hingegen zutrifft: je älter, desto teurer», sagt der 52-Jährige mit einem breiten Grinsen. «Whisky muss übrigens mindestens 40 Prozent Alkohol-Volumen haben. Mein UrDinkel spelt Whisky kommt auf 43 Prozent.»

Wer sich übrigens für die Kunst des Brennens interessiert, dem zeigt Urs Lüthy sein Handwerk gerne nach vorhergehender Anmeldung ([www.brennerei-luethy.ch](http://www.brennerei-luethy.ch)).



## UrDinkel-Whisky-Gewürz-Roulade

Für ca. 15 Stück

**Backpapier für das Blech**

**Biskuit:** 5 Eiweiss, 1 Prise Salz, 90 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 5 Eigelb, 110 g UrDinkel-Halbweiss- oder -Weissmehl

**Füllung:** 1 bis 1½ dl UrDinkel-Whisky, 250 g Ricotta, 3 bis 4 EL Rohrzucker, 1 TL Sandelholzpulver, 1 TL Zimt, ½ TL Ingwerpulver, 1 Päckchen Vanillezucker

**Puderzucker für die Garnitur**

1 Backofen auf 200 Grad Heissluft/Umluft (220 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blechrücken mit Backpapier belegen.

2 Biskuit: Eiweiss mit dem Salz steifschlagen. Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Vanillezucker und Eigelb beifügen, nur kurz darunterrühren. Mehl dazusieben, sorgfältig mit dem Gummischaber darun-

terziehen und auf dem mit Backpapier belegten Blechrücken ca. 1 cm dick ausstreichen. Sofort in der Mitte des vorgeheizten Ofens 6 bis 8 Minuten hellbraun backen.

3 Biskuit samt Backpapier auf eine hitzestabile Fläche gleiten lassen, Biskuit mit dem heissen Blech zudecken und auskühlen lassen.

4 Biskuit auf ein neues Backpapier stürzen, oberes Backpapier abziehen.

5 Füllung: Biskuit mit dem Whisky beträufeln. Ricotta darauf verstreichen. Zucker mit den Gewürzen mischen. 1 Teelöffel davon für die Garnitur beiseitestellen. Gewürzzucker auf dem Ricotta verteilen. Biskuit satt aufrollen und bis zum Servieren kühl stellen.

6 Die Roulade kurz vor dem Servieren mit Puderzucker und dem restlichen Gewürzzucker bestreuen.

## UrDinkel-Pesto-Knäckebrot

Für ca. 60 Stück

**Backpapier für die Bleche**

**200 g UrDinkel-Vollkornmehl, 2 Msp Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 EL fein gehackte Rosmarinadeln, 50 g Butter, in Stückchen, 3 EL Tomatenpesto, ca. ½ dl Wasser**



1 Mehl, Salz, Pfeffer und Rosmarin mischen, Butter zugeben und mit den Händen feinkrümelig reiben. Tomatenpesto und Wasser zugeben, zu einem weichen, glatten Teig zusammenfügen, nicht kneten. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2 Teig portionieren und 2 mm dünn ausrollen, in beliebige Formen schneiden oder Formen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Nach Belieben mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3 Blech in der Mitte in den Ofen schieben, Knäckebrot bei 180 Grad 8 bis 12 Minuten backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.