

# Strategien zur Steigerung des Konsums von Dinkelreis in Süddeutschland

Eileen Bäuchle, Ulrike Bayerbach, Lydia Steffan

Forschungsprojekt im Studiengang NAE - Sommersemester 2025 – Betreuung: Prof. Dr. Jürgen Braun

## 1 EINLEITUNG

**Dinkelreis** sind geschliffene oder gedämpfte und gewalzte Dinkelkörner, die wie Reis verwendet werden. Dinkel wird in Süddeutschland als traditionelles Getreide angebaut. Trotz ökologischer und gesundheitlicher Vorteile wird Dinkelreis jedoch wenig konsumiert.

**Dieses Forschungsprojekt untersucht die Gründe und zeigt Strategien zur Steigerung des Konsums auf.**

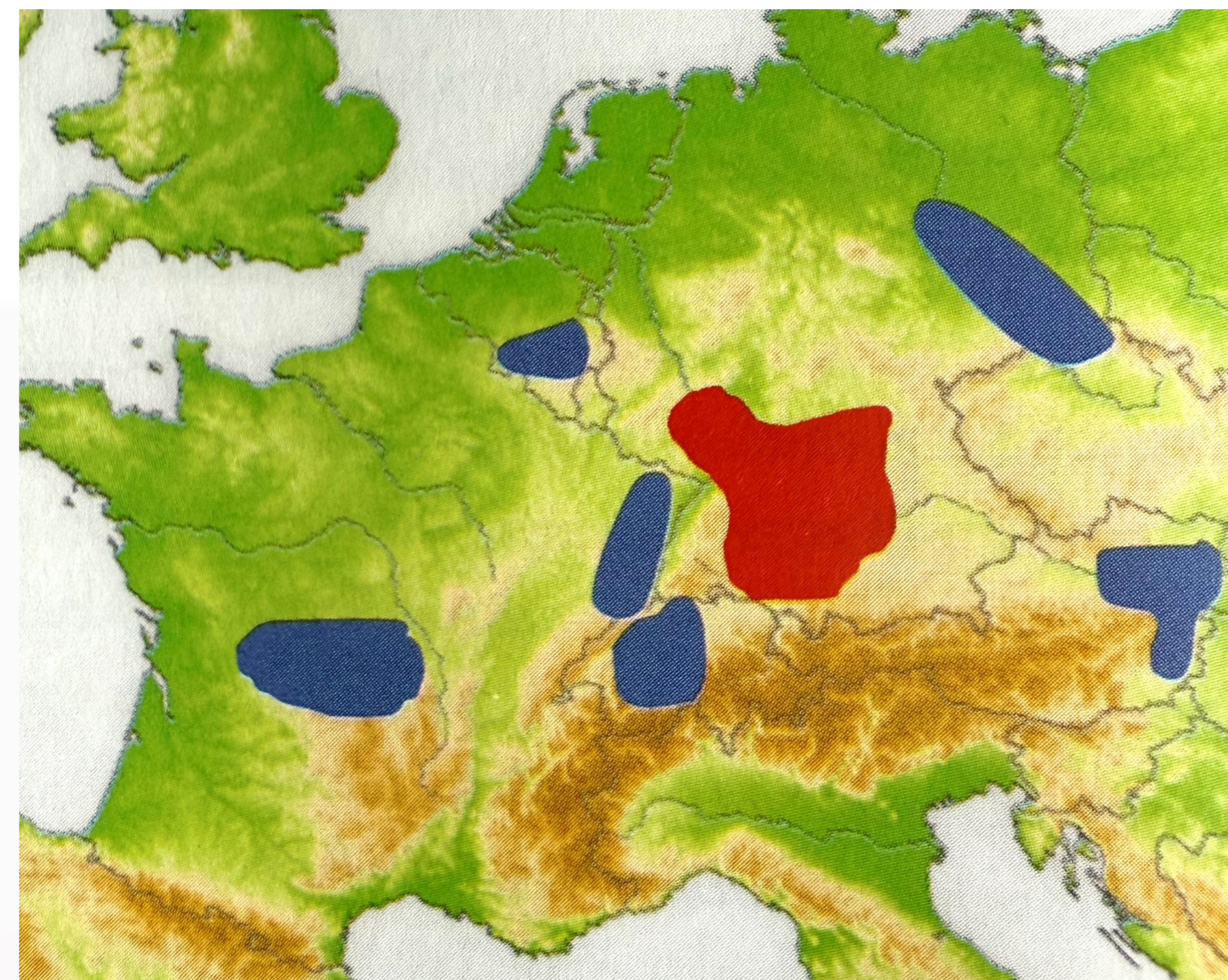


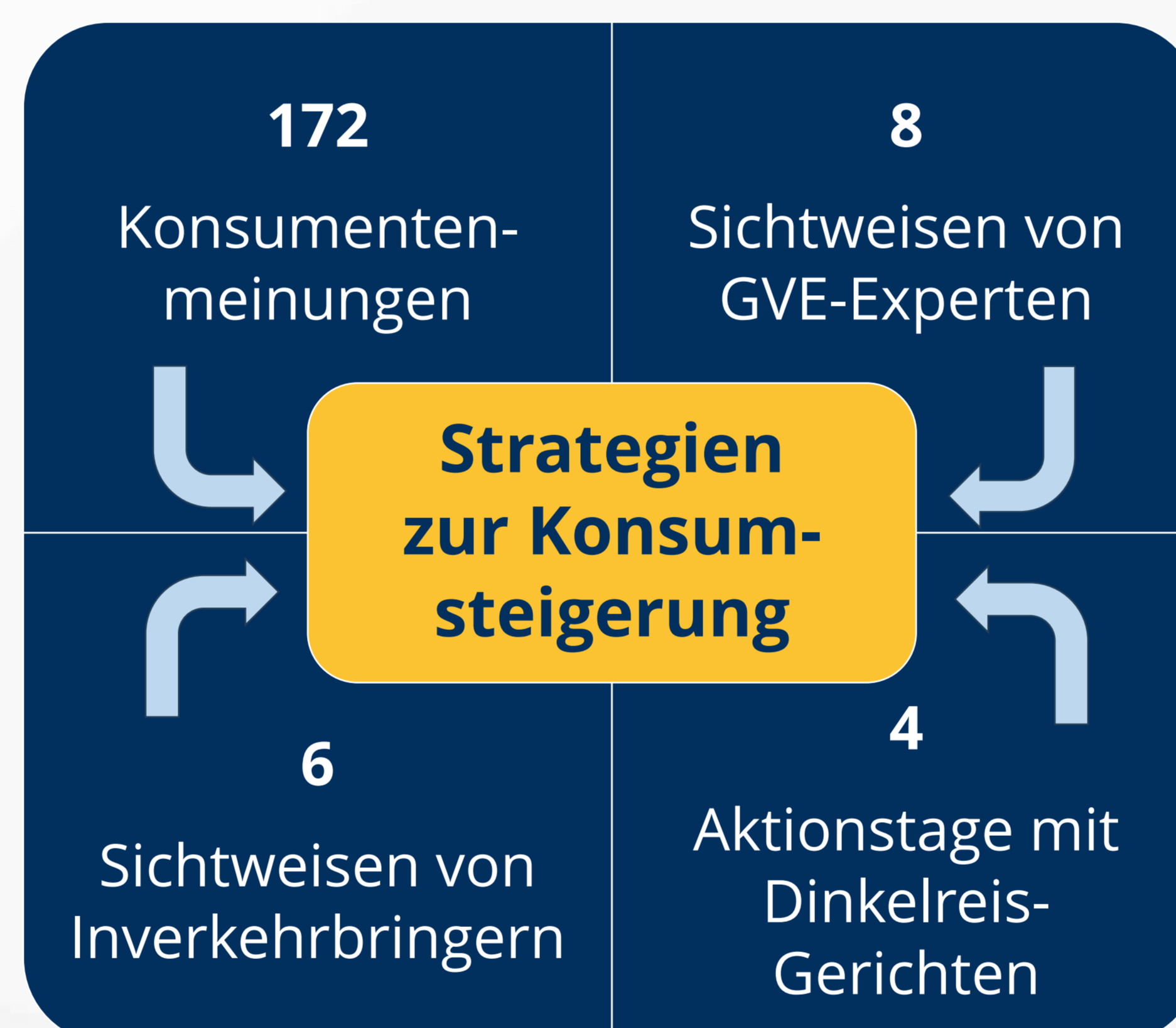
Abb. 1: Aktueller Dinkelanbau in Deutschland und Nachbarländern. Rot markiert ist das Kerngebiet des Dinkelanbaus seit historischen Zeiten.<sup>1</sup>

	Dinkelreis <sup>2-7</sup>	Reis <sup>2-7</sup>
<b>CO<sub>2</sub></b> [kg CO <sub>2</sub> -Äq./kg] *	0,7	3,1
<b>Wasser</b> [l Wasser- Äq./kg] *	600	60.000
<b>Energiebedarf</b> [kWh Primärenergie-Äq./kg] *	1,5	5
<b>Protein</b> [%]	15,2	Ø 7,0
<b>Arsen</b> [mg/kg LM]	-	0,11
<b>Ballaststoffe</b> [g/100 g LM]	13,6	2,2

Tab. 1: Vergleich ökologischer und gesundheitlicher Aspekte zwischen Dinkelreis und Reis  
\* Messwerte bezogen auf Lebensmittel "an der Supermarktkasse"

## 2 METHODIK

Online-Befragungen und leitfadengestützte Interviews sowie Dinkelreis-Aktionstage in einer Kantine.



## 3 ERGEBNISSE

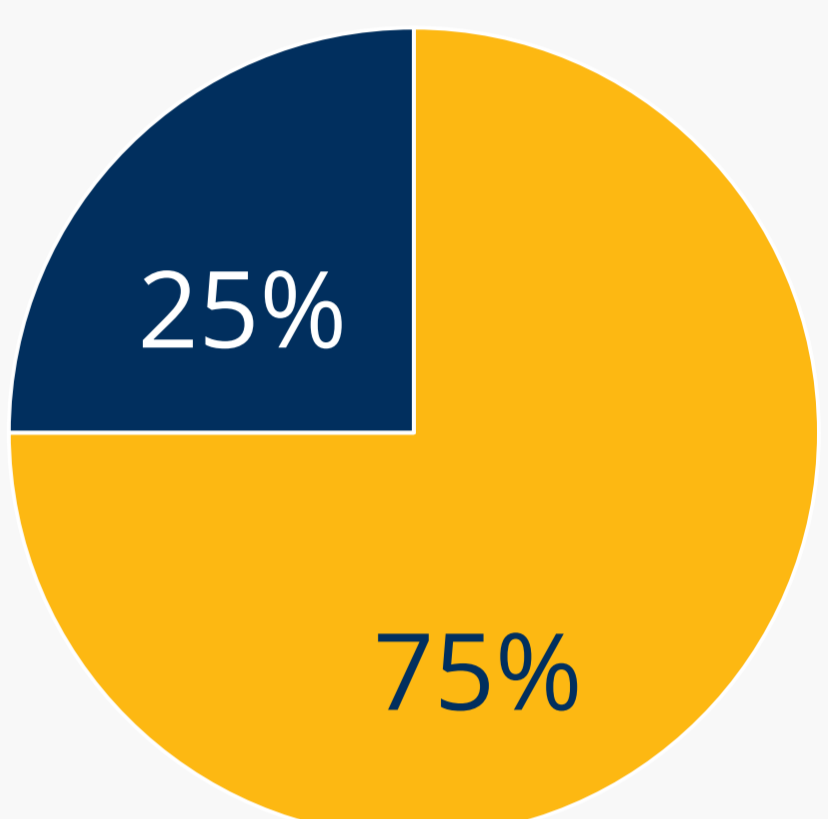
### KONSUMENTEN

- kennen Dinkelreis (34%)
- kennen Dinkelreis nicht (66%)



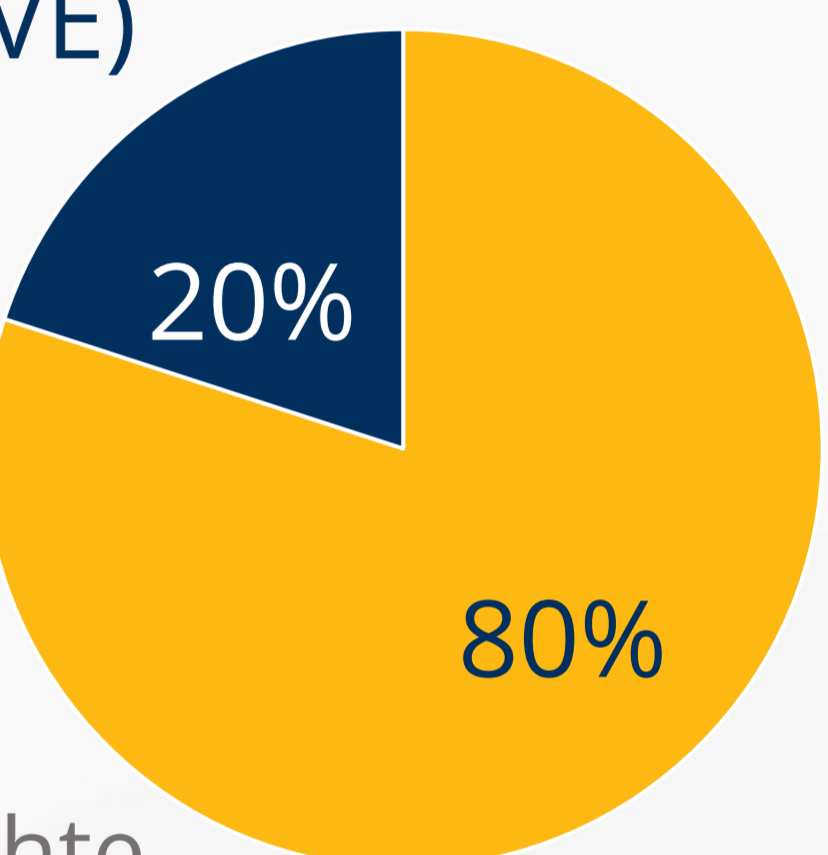
### INVERKEHRBRINGER

- sehen geringes Marktpotenzial (25%)
- sehen hohes Marktpotenzial (75%)



### GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE-EINRICHTUNGEN (GVE)

- sind skeptisch gegenüber Dinkelreis (20%)
- sind offen für Aktionen und Gerichte mit Dinkelreis (80%)



**Dinkelreis - aus der Nische auf den Teller**

## 4 STRATEGIERELEVANTE MASSNAHMEN

- Konsumenten informieren, Marketing intensivieren
- Positionierung als nachhaltige Reialternative
- Verfügbarkeit beim Großhandel verbessern
- Regionalität betonen und sichtbar machen
- Kooperation mit Multiplikatoren suchen
- Produktentwicklung vorantreiben
- Preis erklären



## 5 FAZIT

Dinkelreis überzeugt als nachhaltige und regionale Reialternative – ist aber bislang kaum bekannt. Trotz hoher Akzeptanz hemmen fehlende Information, eingeschränkte Verfügbarkeit und Zubereitungsbarrieren den Konsum. Durch gezielte Strategien kann das vorhandene Potenzial erschlossen und der Konsum gesteigert werden.

„ Wenn's schmeckt, funktioniert's ! “

Probieren

Informieren

Verstehen

Verwenden

## QUELLEN

- Miedaner, T. & Longin, F. (2022). Unterschätzte Getreidearten, Einkorn, Emmer, Dinkel & Co. (3. Aufl.). Agrimedia
- Reinhardt, G., Gärtner, S., Wagner, T. (2020). Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland. IFEU Institut für Energie- und Umweltforschung: Heidelberg, Germany
- Kulathunga, J., Reuhs, B.L., Zwinger, S., Simsek, S. (2021). Comparative Study on Kernel Quality and Chemical Composition of Ancient and Modern Wheat Species: Einkorn, Emmer, Spelt and Hard Red Spring Wheat. Foods, 10
- von Grabowski, H. U., Rolfe, B. (2006). Getreide. In Taschenbuch für Lebensmittelchemiker: Lebensmittel-Bedarfsgegenstände-Kosmetika-Futtermittel (pp. 559-578). Berlin, Heidelberg: Springer Berlin Heidelberg.
- Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (2014): BVL-Report 10.3 Berichte zur Lebensmittelsicherheit Monitoring 2014.
- Kwiatkowski, C.A., Haliniarz, M., Tomczyńska-Mleko, M., Mleko, S., & Kawecka-Radomska, M. (2015). The content of dietary fiber, amino acids, dihydroxyphenols and some macro- and micronutrients in grain of conventionally and organically grown common wheat, spelt wheat and proso millet. Agricultural and Food Science, 24, 195-205.
- Rimbach, G., Nagursky, J., Erbersdobler, H.F. (2025). Getreide und Getreideerzeugnisse. In: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer Spektrum, Berlin, Heidelberg.

Kontakt Projektteam:

Eileen Bäuchle, Ulrike Bayerbach, Lydia Steffan  
Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen  
Email: st80005136@stud.hfwu.de