

Emmer & Co.

„Alte Getreidesorten – neuer Geschmack“



Alte Getreidesorten mit innovativen Eigenschaften

Schon vor über 7000 Jahren wurden in Deutschland die Vorfahren unseres heutige Brotgetreides angebaut. Emmer, Einkorn und Dinkel bildeten somit die Basis für unsere heutigen Weizensorten, gerieten aber in den letzten Jahrzehnten zunehmend in Vergessenheit. Seit einiger Zeit erleben sie jedoch eine Renaissance, denn sie heben sich wohltuend (und wohlschmeckend) von Einerlei der in Monokultur angebauten „modernen“ Weizensorten ab. Aber nicht nur der Geschmack des ursprünglichen Getreides überzeugt.

Schon im Anbau bieten sie weitere Vorteile gegenüber ihren jungen Konkurrenten:

Aufgrund der Robustheit gegenüber Pflanzenkrankheiten und der anspruchslosigkeit an Witterung und Bodenverhältnisse eignet sich das Urgetreide besonders gut für den ökologischen Anbau, d.h. ein Anbau ohne synthetische Pflanzenschutzmittel und Gentechnik. Zusätzlich schützt der fest umschließende Spelz von Emmer & Co. ihre Körner gegen schädliche Umwelteinflüsse.



Mit der Verarbeitung alter Getreidesorten durch ökologische Vollkornbäckereien sorgen die Mitglieder des Arbeitskreises Gutes Brot für Artenvielfalt in der Landwirtschaft. Sie bieten den heimischen Bio-Landwirten damit zusätzliche Einkommensperspektiven und den Verbrauchern neue gesunde Lebensmittel.

Emmer & Co.

„Alte Getreidesorten
– neuer Geschmack“



Alte Getreidesorten setzen neue Akzente im Brotregal
Emmer & Co. bieten mit ihren unvergleichlichen Eigenschaften völlig neue Genusserlebnisse. So haben die Backwaren aus Emmer einen nussig, würzigen Geschmack. Das griesige Mehl lockert Mürbeteig auf oder sorgt für eine fast kristalline Struktur bei Kuchen oder Hefegebäck.

Jedoch auch die Inhaltsstoffe überzeugen, denn Emmer hat:

- ein gutes Verhältnis von Kohlenhydraten zu Eiweiß
- einen hohen Gehalt an essentiellen Aminosäuren
- die nahezu doppelte Menge an Mineralstoffen wie Zink, Eisen, Magnesium und Calcium gegenüber dem herkömmlichen Weizen

Allergiker können aufatmen: Da Emmer seit Jahrzehnten nicht mehr in der Nahrungskette des Menschen war, konnten sich bisher keine Emmerallergien entwickeln.

Aber nicht nur für Brot eignet sich Emmer, auch bei der Herstellung zum Beispiel von eifreien Nudeln oder würzigem Bier kommt er zum Einsatz.

Lernen Sie Emmer & Co. persönlich kennen!

Ob Emmer-Brot oder lieber eine süsse Emmer-Waffel: Die Bäckereien des Arbeitskreises Gutes Brot haben aus den alten Getreidesorten herzhaft und genussvolle Backwaren hergestellt. Überzeugen Sie sich bei einem der ökologisch-biologischen Vollkornbäckereien des Arbeitskreises Gutes Brot in Ihrer Nähe.

