

Überblick

Dinkel, Emmer, Einkorn

Wahrscheinlich haben Sie es schon entdeckt, dass auf unseren Dinkel-, Emmer- und Einkorn Produkten nun der Zusatz vermerkt ist, dass es sich bei diesen Getreidearten um „eine Weizenart“ handelt.

Was hat das zu bedeuten?

Voranstellen möchten wir, dass alles bleibt wie bisher und sich an unseren Rohstoffen nichts verändert hat. Eine gewissenhafte Deklaration unserer Produkte ist für uns selbstverständlich. Wo Dinkel, Emmer oder Einkorn draufsteht, ist auch diese ursprüngliche Getreidesorte enthalten. Botanisch gesehen gehören Einkorn, Emmer und Dinkel zu den Weizenarten.

Weizen ist also die so genannte Hauptart, Dinkel, Emmer und Einkorn sind Unterarten. Dabei wurden Einkorn und Emmer schon Jahrtausende vor dem heute bekannten Weizen angebaut.

Warum dann der Hinweis auf Weizen, wenn Einkorn, Emmer und Dinkel die Ursorten sind? Der Gesetzgeber möchte damit den Einkauf für Allergiker erleichtern, da auch diese Urgetreidearten Gluten und damit einen potentiellen Allergie- bzw. Unverträglichkeits-Auslöser enthalten. Auch wenn sich die Urgetreidesorten in ihrer Nährstoffbeschaffenheit und den Backeigenschaften teilweise von Weizen unterscheiden, gehören sie dennoch zum Weizengetreide. Mit dem Hinweis „eine UrWEIZENart“ auf unseren Produkten kommen wir Deklarationspflicht nach.



Dinkel

Dinkel verfügt über eine besonders verträgliche Verteilung von Nährstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen, Eiweiß, Kalium, Phosphor und Eisen. Wir verwenden nach wie vor unseren regionalen Bioland Dinkel, meistens sogar die alte Dinkelsorte Oberkulmer Rotkorn. Dinkel ist reich an Proteinen und verfügt damit über gute Backeigenschaften. Beim Backen mit Dinkel sollte man darauf achten, den Teig eher sanft und kurz zu kneten und etwas mehr Flüssigkeit zuzufügen als bei Weizenmehl. Dinkelgebackenes sollte zügig aufgegessen werden, da es schneller „altbacken“ schmeckt.



Einkorn

Im Einkorn finden sich bis zu 50 Prozent mehr hochwertige Proteine als in Weizen. Damit unterstützt Einkorn das Nervensystem und sorgt für ein langanhaltendes Gefühl der Sättigung. Der Carotin-Gehalt liegt im Vergleich zu Weizen zwei bis vier Mal höher. Auch Mineralstoffe und Spurenelemente wie Magnesium, Zink, Eisen, Kupfer und Mangan sind im Einkorn in deutlich höherer Konzentration als in Reis oder Weizen enthalten. Mit seinem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren unterstützt Einkorn eine gesunde Ernährungsweise.



Emmer

Emmer zählt zu einem der gesündesten Lebensmittel. Ursache dafür sind auf die zahlreichen Eiweiße und Mineralstoffe des Getreides zurückzuführen. Zwar ist die Konsistenz besonders klebrig und zäh, aber trotzdem eignet sich die Getreideart hervorragend für die Brotherstellung. Emmer besitzt ein nussiges herzhaftes Aroma. Auch Bierfeinschmecker können von dem gesunden Weizenprodukt profitieren. Hier liefert Ihnen die Verarbeitung dunkle und trübe Biersorten, die aufgrund ihrer einzigartigen Würze zunehmend beliebter werden.