

Information Emmer



Natürlich. Bewusst. Genießen.

Dimensionen	Fakten
<p>Tu ich mit dem Kauf von Emmer-Produkten auch etwas Gutes für die Umwelt?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ momentan werden 75% der Äcker in DE von 5 Getreidekulturen bestimmt: Mais, Weizen, Gerste, Roggen, Raps → durch den Anbau von Emmer wird <ol style="list-style-type: none"> 1. die Biodiversität (Arten- & Sortenvielfalt) gefördert 2. die Fruchtfolge aufgelockert ➤ Emmer ist ein Spelzgetreide. Der Spelz als Umhüllung des Kornes ist der natürliche Schutz gegen Schädlinge & Schadstoffe, weshalb der Emmer Robuster & Resistenter ist. Zusätzlich stellt der Emmer wenige Ansprüche an den Boden. → weniger Spritzmittel & Dünger sind nötig ➤ Emmer ist eine langstrohige Sorte, zusätzlich sind die Halme sehr lang, und kippen im Wind leicht um. Düngung verschlechtert die Standfestigkeit zusätzlich. → Standfestigkeit ist wichtig, deshalb darf nur wenig gedüngt werden ➤ Emmer wird nicht an der Börse gehandelt, deshalb ist die Beschaffung außerhalb DE kaum möglich. → geringere Wege werden zurück gelegt
<p>Wie schmecken Emmer-Produkte und wie verwende ich Sie?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ schmeckt leicht „nussig“ ➤ besondere Spezialitäten können entwickelt werden ➤ eine lange Teigführung ist notwendig, die Knetdauer & -temperatur sollten hingegen reduzierte werden ➤ Emmer kann zu Herstellung von Teigwaren, Gebäck & Süßspeisen verwendet werden
<p>Warum ist der Preis höher?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Emmer wird nicht an der Börse gehandelt, deshalb ist die Beschaffung außerhalb DE kaum möglich. → Regionalität, Vertragsanbau & Kooperationen werden gefördert ➤ Der hohe Ertrag beim Weizen wurde durch intensiv züchterische Maßnahmen erreicht. → Emmer erbringt einen geringeren Ertrag (ca. 50% - 60% im Vergleich zum Weizen) ➤ Alte Sorten, wie der Emmer besitzen noch einen Spelz, der entfernt werden muss. → zusätzliche Kosten entstehen durch den zusätzlichen Arbeitsgang (Gerbgang) ➤ Emmer ist eine langstrohige Sorte, zusätzlich sind die Halme sehr lang, und kippen im Wind leicht um. → die schlechte Standfestigkeit kann zu Missernten führen
<p>Was ist das Besondere am Emmer?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Emmer gehört zu den ältesten Getreidearten (wurde schon vor 12 000 Jahren angebaut (Neusteinzeit)) → Rückbesinnung auf Altes, Traditionelles, Ursprüngliches
<p>Was kann man zum Thema Gesundheit sagen?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ interessantes Spektrum an gesundheitsförderlichen Inhaltsstoffen -> Vollkornmehle können wichtige Quellen für Vitamin B1 (Thiamin), B3 (Niacin), B6 (Pyridoxin) & Vitamin E sein ➤ Emmer besitzt bedeutend mehr dieser B-Vitamine als Weichweizen ➤ Ob auch der Emmer (wie Dinkel) von manchen Personen besser vertragen wird, ist abzuwarten. ➤ Geringerer Einsatz von Dünger & Spritzmittel wirkt sich auch positiv auf die Gesundheit aus