

Maurener
Urkorn

Emmermehl

aus eigenem Anbau
ohne chemischen Pflanzenschutz
glutenarm



Hofgut Mauren
Familie Kenntner-Scheible

www.hofgut-mauren.de

Emmer

Emmer gehört zu den ältesten kultivierten Getreidearten. Die Körner wachsen an der Ähre in zwei Reihen und sind fest vom Spelz umschlossen – d.h. es braucht einen zusätzlichen Arbeitsgang um den Spelz zu entfernen. Emmer wird bis zu 1,5m hoch, die Ähre hat lange dunkle Grannen. Emmer ist besonders eiweiß- und mineralstoffreich. Trotz seiner mäßigen Klebereigenschaften ist Emmer auch für die Brotherstellung geeignet. Vollkornbackwaren verleiht Emmer einen herzhaften und leicht nussigen Geschmack. Die gekochten Körner können als Einlage für Suppen und Eintöpfe, aber auch in Salaten, Aufläufen oder Bratlingen verwendet werden.

5 gute **GRÜNDE** für Emmer

Biodiversität - Die Wiederentdeckung von Emmer und dessen erneuter Anbau stärkt die biologische Vielfalt im Bereich der Kulturpflanzen und kann somit als aktiver Umweltschutz gesehen werden.

Ursprünglichkeit - Emmer entspricht dem Wunsch vieler Menschen nach ursprünglichen, unverfälschten Produkten. Emmer ist züchterisch kaum bearbeitet und passt daher gut zu einer authentischen Ernährungsweise.

Geschmack - Emmer schmeckt fein, nussig und aromatisch. Daher bringt Emmer und Emmermehl als Zutat für Gebäcke, insbesondere für Brot und Brötchen, geschmackliche Abwechslung in den Alltag.

Umweltschutz - Spelzen umgeben die Körner des Emmers und schützen sie so weitestgehend vor negativen Umwelteinflüssen. Das Getreide ist robust und resistenter gegenüber Schädlingsbefall und ein geringerer Einsatz von Spritzmitteln ist möglich.

Nährwert - Emmer ist eine gute Proteinquelle und reich an Mineralstoffen wie Eisen, Magnesium und Zink. Durch die andere Zusammensetzung des Klebereiweißes Gluten können unter Umständen sensitive Personen Emmer besser vertragen als Weizen.

