

NEUE TREND-LIMOS

FAIR UND ERFRISCHEND

Dürfen wir vorstellen? Unsere neuen Limo-Liebhaber: echt Bio, echt lecker! So zum Beispiel die zuckerreduzierten **SODA POPS** von **AQUA MONACO** (0,33 l um 2 Euro), die es in fünf verschiedenen Sorten wie Zitrone-Hanfblüte oder Matcha-Energy zu kaufen gibt. Mit etwas Kohlensäure, feinerherber Grapefruit und komplett ohne Zusatzstoffe erfrischt uns diesen Sommer die neue und spritzige **VOLVIC LIMOTION** (0,9 l um 1,50 Euro). Kombucha-Fans dürfen sich dank **KOMBUCO FIZZ** (6 x 0,33 l um 20 Euro) auf Tee-Kreationen mit regionalen Zutaten aus dem Herzen Bayerns freuen. Wir sagen: zum Wohl!



Soda Pops
Aqua Monaco

Volvic Limotion

Kombuco
Fizz



Prof. Jan Sneyd
Seit Jahrzehnten
setzt er sich für
den Erhalt alter
Getreidesorten ein

DICKKOPFWEIZEN – EIN GETREIDE MIT GESCHICHTE

PROF. JAN SNEYD ÜBER DIE FASZINATION VON URGETREIDE

Bereits seit vielen Jahren forscht Prof. Jan Sneyd an alten Getreidesorten. Für uns lüftet er das Geheimnis um den Schwäbischen Dickkopf-Landweizen, eine alte Landsorte, die vor zwölf Jahren noch vom Aussterben bedroht war.

slowly veggie!: Was ist Dickkopfweizen?

Prof. Jan Sneyd: Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen ist eine Kreuzung aus Weizen und Dinkel, der hier im Schwäbischen bis ca. 1950 angebaut wurde. Danach verschwand er fast komplett, da sein Ertrag deutlich geringer ist als der von modernen Hochzuchtweizensorten. 2011 wurde der Dickkopfweizen als vom Aussterben bedrohte, alte Getreidesorte anerkannt und in die „Rote Liste der bedrohten Nutzpflanzen in Deutschland“ und 2013 von der Slow Food Stiftung als Arche-Passagier aufgenommen.

slowly veggie!: Welche Vorteile hat diese Sorte gegenüber herkömmlichem Weizen?

Prof. Jan Sneyd: Im Geschmack ähnelt er dem Dinkel, dabei besitzt er jedoch besondere Qualitätseigenschaften wie höhere Gehalte an Antioxidantien,

Eiweiß und Spurenelementen wie Zink und Selen. Während der Reife ist er zudem in der Lage, mehr Wasser zu speichern, was ihn besonders robust gegen trockene Sommer macht – eine Eigenschaft, die in Zukunft wohl immer wichtiger werden wird.

slowly veggie!: Wofür kann Dickkopfweizen verwendet werden?

Prof. Jan Sneyd: Er kann wie Weizen zum Backen genutzt werden. Die Bäckermeister beim Bäckerhaus Veit haben mehrere Rezepturen entwickelt, u.a. ein Dickköpfe-Vollkornbrot oder das Dickköpfe-Walnuss-Krusti.

slowly veggie!: Ist er für glutensensitive Menschen bekömmlicher als Weizen?

Prof. Jan Sneyd: Er enthält wie andere Weizensorten ebenfalls Gluten. Es gibt aber Kunden, die von einer besseren Verträglichkeit im Vergleich zum herkömmlichen Weizen berichten.

slowly veggie!: Warum sollten wir die alten Sorten wieder zu schätzen lernen?

Prof. Jan Sneyd: Sie sind unser Kulturerbe! Es geht um die genetische Basis, den Erhalt der Biodiversität und natürlich um Resistenzgene, die in neuen Zuchtsorten nicht mehr vorhanden sind. Zudem sollte man auch im Hinterkopf behalten, alte Sorten im Zuge des Klimawandels neu einzusetzen: Das ist ein noch weitgehend unerforschtes Feld.

Alte Sorte

Der Dickkopfweizen war schon fast ausgestorben

