

3600

THEMENSPEZIAL

ROTKORNWEIZEN

Dienstag, 3. März 2015

Ein Service Ihrer:

Wendlinger Zeitung
Nürtinger Zeitung
Aktuell und lesenswert

Die Wiederentdeckung des Rotkornweizens

Ein neues altes Korn in regionalem Anbau



Alte Getreidesorten erleben derzeit eine Renaissance. Viele Verbraucher schätzen heute ganz bewusst die fast vergessenen Qualitäten der eher unbekannteren Körner. Man erinnert sich wieder an die generelle Getreide- und besonders an die Weizendiversität mit gelben, roten, braunen, weißen, schwarzen, blauen und andersfarbigen Körnern, die es früher in Süddeutschland gab. So lange, bis sie dem weitverbreiteten Wunsch nach hellem Mehl wichen. Seit einiger Zeit findet ein Umdenken statt.

Eine aktuelle Wiederentdeckung ist der Rotkornweizen. Die rote Kornfarbe entsteht durch die Bildung von Anthocyanen, die zu den gesundheitlich wichtigen Antioxidantien gehören.

Nur noch vereinzelt werden in Europa rot-körnige Sorten, die ihren Ursprung einst in Ägypten hatten, angebaut. Sie gelten als nicht besonders widerstandsfähig und ertragreich. In der hiesigen Region sind rote Backwaren kaum noch bekannt.

Der in Beuren beheimatete Professor Jan Sneyd, jetzt im Ruhestand und vormals Lehrbeauftragter der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen, begann vor 14 Jahren erstmals eine alte rotkörnige russische Weizensorte, die ihren Weg über England nach Russland gefunden hatte und die ihm ein Student aus Neuseeland mitgebracht hatte, mit einem hellkörnigen deutschen Weizen zu kreuzen. Damit ist es ihm erfolgreich gelungen, die Stärken beider Herkunftssorten zu bündeln. Das Bäckerhaus Veit, das bereits seit 2008 mit Professor Sneyd den Schwäbischen Dickkopf-Landweizen rekultiviert, baut diesen Rotkornweizen seit 2010 gemeinsam mit Professor Sneyd wieder an. Dieser Rotkornweizen, eine spezielle Züchtung, ein neues altes Korn also, hat sich mittlerweile als robust erwiesen, ist bestens für die schwäbischen Böden geeignet, ertragreich und trägt den Namen „Richards Rotkornweizen“ – eine neue regionale Spezialität ist entstanden.

Auf dem Feld sehen die kürzeren Pflanzen wie normaler hellkörniger Weizen aus, wenn man aber die Ähren öffnet, enthüllt man deren Geheimnis: Glänzend rot-braune Körner kommen zum Vorschein. Der Rotkornweizen ist ein echtes Power-Food, denn die Kornfrucht- und Samenschale enthält die für den menschlichen Organismus so wertvollen Anthocyane, welche die freien Radikale im Organismus neutralisieren können. Darum ist es wichtig, das volle Korn zu verarbeiten.

Laut einer Untersuchung des Max-Rubner-Institutes in Detmold sind die Gehalte an Gelbpigmenten ebenfalls sehr hoch. In den Untersuchungen von Ing. Daniela Sumczynski Ph.D., Universität Zlin, Technologische Fakultät, in Tschechien, wurden in den Körnern gesundheitlich wertvolle und sehr hohe Flavonoid- und Polyphenol-Gehalte festgestellt

Die Zahlen zur „Antioxidativen Aktivität“, (AA) von „Richards Rotkorn“, (Durchschnitt der Ernte 2013 und 2014) sind: Gesamt-AA= 6,82 mmol trolox/kg Körner. Laut Professor Sneyd sind dies überdurchschnittliche Inhalte im Vergleich zu Normalweizen. Der Polyphenol-Gehalt beträgt 1276 mg/kg, der Flavonoid-Gehalt 379 mg/kg. Auch die überdurchschnittlichen Gehalte an Vitamin E und B sind bemerkenswert.

Die Ernte des Jahrgangs 2014 kommt jetzt in die Verarbeitung. Auf einer Fläche von 0,9 Hektar wurde der Rotkornweizen auf dem Tannenhof bei Metzingen angepflanzt. Während des regnerischen Sommers konnte die Pflanze ihre robusten Eigenschaften unter Beweis stellen und auch, dass sie für den Mähdrusch geeignet ist. 2015 wird der Rotkornweizen auf einer Fläche von 1,2 Hektar auf dem Haldenhof bei Balzholz angebaut.

(Hinweis für Allergiker: Rotkornweizen enthält die üblichen Weizeneigenschaften, daher ist er für Allergiker und Zöliakie-Erkrankte nicht geeignet.)



Tipp

Richards Rotkörnle Brot schmeckt besonders lecker mit einem Belag aus herzhaften Frischkäse-Zubereitungen, wahlweise mit frischen Kräutern, Petersilie oder Schnittlauch, mit Sprossen, aber auch mit klein geschnittenen Paprika- oder Tomatenwürfeln.

Wer es würzig mag, kann noch frisch gemahlene Pfeffer aus der Mühle darüber streuen.



ANZEIGE

Premiere für Richards Rotkörnle-Brot

Zum Reinbeißen: Bäckerhaus Veit stellt neues Produkt vor - Begrenzter Verkauf bis 28. März



Mit großer Leidenschaft, Handwerks-Wissen und Kreativität entstehen im Bäckerhaus Veit Tag für Tag geschmackvoll knusprige herzhaft und süße Backwaren. Als traditionelle Familienbäckerei mit Stammsitz in Bempflingen wird seit 1927 großer Wert darauf gelegt, traditionelle schwäbische (Brot-)Rezepte beizubehalten, aber auch neue Kreationen zu entwickeln.

Authentizität, Innovationsgeist und ein klares Bekenntnis zur Region drücken sich in der Firmenphilosophie aus. Das Bäckerhaus Veit steht für Qualität, Frische, ausgesuchte Zutaten und deren schonende Verarbeitung. Dank lokaler Kooperationspartner ist ein Netzwerk entstanden, das die Herstellung hochwertiger Backwaren ermöglicht.

Die neueste Entwicklung aus dem Hause Veit heißt Richards Rotkörnle-Brot. Unter der Federführung von Norbert Wiese, Produktionsleiter bei Veit und seines Zeichens Bäcker aus Leidenschaft, wurde in verschiedenen Tests geprüft, wie der neu gezüchtete „alte“ Rotkornweizen am besten zu verarbeiten ist. Jetzt präsentiert das Bäckerhaus Veit erstmals die Kreation, die nach dem Firmenpatron Richard Veit, der kürzlich seinen 85. Geburtstag feierte, benannt ist. Dabei handelt es sich um ein Vollkornbrot. Übrigens wird das Korn für alle Vollkornbackwaren im Unternehmen Veit grundsätzlich jeden Tag frisch in eigenen Steinmühlen gemahlen.



Richards Rotkörnle-Brot ist ein richtiges Power-Paket. Es besteht aus 82 Prozent Rotkornweizen und einem Dinkelvollkorn-Sauerteig. Zudem enthalten sind rote Linsen, Gold-Leinsaat, Bio-Hirse, Traubenkernmehl, frischer Quark sowie ein selbst hergestelltes Püree aus der Ermstaler Knorpelkirsche, übrigens ein Slow-Food-Arche Passagier. Das Kirschkirsche-Püree nimmt dem Sauerteig die Säurespitze und rundet den Geschmack harmonisch ab. Dieses Vollkornbrot hält sich durch die Zutaten, die auch ernährungsphysiologisch interessant sind, lange frisch. Rotkornweizen und Traubenkernmehl enthalten viele Antioxidantien, Kirschkirsche liefert Vitamin C, Hirse enthält wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente. Das neue Brot kann also die Immunkraft des menschlichen Körpers positiv unterstützen.

Appetitlich angerichtet im Körbchen ist die jüngste Spezialanfertigung aus dem Hause Veit im Brotregal gut erkennbar. Während des begrenzten Zeitraumes bis 28. März ist das geschmackvolle Produkt in den Bäckereifachgeschäften und Bäckerei-Cafés sowie Café Häusern erhältlich. Dann ist die Richards-Rotkornweizen-Ernte 2014 fast verbraucht.

Eine weitere Gelegenheit, das einzigartige Rotkornweizenbrot kennenzulernen, bietet sich noch vom 9. bis 12. April auf der Slow-Food-Messe in Stuttgart und dann wieder im kommenden Jahr.

BÄCKERHAUS
veit

Bäckerhaus Veit GmbH
Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen
Telefon (0 71 23) 93 99-0
E-Mail info@baeckerhaus-veit.de
www.baeckerhaus-veit.de