KORN KREIS

Bio von Bauern aus Süddeutschland

Genussvolles Urgetreide

Emmer, Einkorn & die alte Dinkel-Sorte Oberkulmer Rotkorn

Bioland

Emmer- & Einkorn-Nudeln

Emmer & Einkorn zählen zu den ältesten Getreidesorten. Unsere Landwirte bauen trotz des niedrigen Ertrags, im Vergleich zu Weizen, Emmer & Einkorn an. Heute kehren Emmer & Einkorn wieder zurück auf den Teller und liefern uns wertvolle Vitamine & Mineralstoffe. Häufig als Brot, Brötchen oder Nudel. Geschmacklich überzeugen Emmer- & Einkorn-Nudeln durch ihr würziges und herrlich nussiges Aroma. Überzeugen Sie sich von unseren Urkorn-Nudeln!

3-6 min

4-13 min

Bestes aus dem Dinkel „Oberkulmer Rotkorn“

Dinkel ist eine beliebte Alternative zu Weizen oder Roggen. Doch nicht jeder Dinkel ist gleich und die Unterschiede sind einem oft fremd. Wir, vom KORNKREIS, verwenden die Dinkel-Sorte „Oberkulmer Rotkorn“. Diese alte Sorte wird als reiner Dinkel bezeichnet. Oberkulmer Rotkorn ist bei vielen Allergikern gefragt, die Schwierigkeiten mit Weizen oder anderen Dinkelsorten haben.

Probieren Sie unsere Dinkel-Nudeln. Oder entdecken Sie die Vielfalt unseres Kochdinkels „Dinkelino“– als Beilage, Eintopf, Süßspeise oder Salat.

12-15 min

5-9 min

Kennen Sie den Unterschied?

Einkorn, Emmer und die alte Dinkelsorte Oberkulmer Rotkorn

Einkorn
Triticum monococcum

- hat auf jeder Ährenspindelseite nur ein Korn, trägt daher seinen Namen „Einkorn“
- ist ein flaches zierliches Getreide
- hat steife aufrechte Halme, mit max. 140 cm Höhe
- ist ein Spelzgetreide, d.h. beim Ernten bleibt das Korn in einer Hülle (dem Spelz)
- hoher Gehalt an Zink & Selen
- reich an Caratinoiden, wie Lutein & ß-Carotin
- Caratinoide sorgen für den typisch gelben Farbton, z.B. bei Brot oder Feingebäck

Emmer
Triticum dicoccum

- hat auf jeder Ährenspindelseite zwei Körner, und wird auch Zweikorn genannt
- hat kräftige Ähren und Blätter
- wird mit seinen Halmen max. 180 cm hoch
- ist ein Spelzgetreide, d.h. beim Ernten bleibt das Korn in einer Hülle (dem Spelz)
- hat einen hohen Gehalt an Zink, Selen & Calcium
- schnelle Kochzeit von Emmer-Nudeln, aufgrund der besonderen Zusammensetzung des Klebereiweißes

Dinkel
Oberkulmer Rotkorn

- ist eine alte ursprüngliche Dinkel-Sorte
- beim Reifen schimmert er rötlich
- wird als „reiner Dinkel“ bezeichnet, ohne Rückkreuzung mit Weizen
- wird mit seinen Halmen max. 180 cm hoch
- ist ein Spelzgetreide, d.h. beim Ernten bleibt das Korn in einer Hülle (dem Spelz)
- keine Veränderung der usrprünglichen Eiweißzusammensetzung
- ist bei Allergikern beliebt.

Vom Acker - bis zur Nudel

Landwirtschaft

Wir stehen für biologisches & regionales Wirtschaften. Kein Wunder also, dass sich Landwirte vom KORNKREIS für Urgetreide engagieren.Wie z.B. unser Emmer-Kenner Ernst Unseld aus Neenstetten (s.Bild).

Biologische Vielfalt

Emmer, Einkorn & Oberkulmer Rotkorn sorgen für Vielfalt auf dem Acker und schenken bedrohten Arten Lebensraum. Auch unser Speiseteller wird durch Urgetreide abwechslungs- und nährstoffreicher. So profitieren wir alle!

KORNKREIS-Produkte

Unsere Produkte werden nur von ausgewählten Herstellern verarbeitet. Mit großem handwerklichen Geschick entstehen z.B. unsere Emmer- & Einkorn-Nudeln in der Nudelmanufaktur von Peter Herrmann, aus dem Lenninger Tal (s.Bild).

Zutaten
(Für 2 Personen)

250 g	Einkorn-Glöckchen
250 g	Zucchini
2	Schalotten, fein gehackt
1	kleiner Bund frische Minze
150 g	Halloumi-Käse
4 EL	Olivenöl
Salz, Pfeffer	

Einkorn-Glöckchen mit Zucchini und Minze

Zubereitung:

Einkorn-Glöckchen 4-6 Minuten kochen. Den Halloumi-Käse in kleine Würfel und die Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und den Käse goldbraun braten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Schalotten andünsten, dann die Zucchini-Streifen zugeben und anbraten. Die abgetropften Nudeln in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Minze fein schneiden und mit dem Halloumi über die Nudeln streuen.

Entdecken Sie auf unserer Website weitere Rezepte oder lassen Sie ihrer Kreativität freien Lauf!

DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Bioland

KORNKREIS Erzeugergemeinschaft GmbH
Talstraße 21 · 89542 Herbrechtingen-Eselsburg
Infotelefon: 07324/9194-15
info@kornkreis.bio · www.kornkreis.bio