



# Gelbmehlweizen

## URSPRUNG

---

- Ursprung unbekannt

## SYSTEMATIK

---

- Ordnung: Süßgrasartige
- Familie: Süßgräser
- Gattung: Weizen
- Art: Gelbmehlweizen
- Abstammung unbekannt, vermutlich Wilder Weizen

## BESONDERHEITEN

---

- Hoher Gehalt an Sekundären Pflanzenstoffen Lutein (Carotioide) und Xanthophylle

## AUSSEHEN

---

- besonders gelber Mehlkörper
- Wuchshöhe 1 – 1,2m
- kleine, runde Körner
- intensiv gelbe Farbe

## WISSENSWERTES

---

- 5x mehr Carotinoid als Weizen
- Aussaat frühestmöglich im Frühjahr
- benötigt einen reichhaltigeren Nährstoffboden als Weizen
- in Fruchtfolge, Pflege und Nährstoffbedarf sehr ähnlich wie Weizen

## VERWENDUNG

---

- Verarbeitung wie herkömmlicher Weizen – besondere gelbfärbung
- Hefengebäck
- Feingebäck
- Diätgebäck – verleiht Gebäck gelbliche Farbe auch bei wenig oder ohne Ei

## GESCHMACK

---

- harmonisch-herzhafter Geschmack