



Einkorn

TRITICUM MONOCOCCUM

URSPRUNG

- Ursprung ist umstritten
 - Vermutet: Türkei, Kaukasus, Libanon

SYSTEMATIK

- Ordnung: Süßgrasartige
- Familie: Süßgräser
- Gattung: Weizen
- Art: Einkorn
- Abstammung: wilder Weizen

BESONDERHEITEN

- im Vergleich zu Weizen enthält es mehr Proteine, Lipide, Eisen & Zink
- Ballaststoffarm
- hoher Gehalt an Beta-Carotin (8x mehr als Weizen)
 - zum Erhalt empfohlene Lagertemperatur 20°C
- hoher Klebergehalt

AUSSEHEN

- sowohl Sommer- als auch Winteranbau; einjährig
- Korn fest im Spelz
- Wuchshöhe 0,6 - 1,4m
- begrannte Ähren
- sehr anspruchslos an Boden

WISSENSWERTES

- Vorläufer von Dinkel & Saatweizen
- sehr anspruchslos an Bodenqualität
- Resistent gegen viele Schädlinge, Wurzelfäule, Spelzenbräune oder Mutterkorn-Pilz

VERWENDUNG

- Nudeln
- Brot
- Bier
- Waffeln
- Pfannkuchen
- Mürbegebäck
- Biscuit

GESCHMACK

- feiner süß-nussiger Geschmack



LUFTMÜHLE RODERSDORF