



# Rotkornweizen

## URSPRUNG

- Vermutete Herkunft: Afrika
- Ertrag von ca 3-4t / ha

## SYSTEMATIK

- Ordnung: Süßgrasartige
- Familie: Süßgräser
- Gattung: Weizen
- Art: Rotkornweizen
- Abstammung unbekannt

## BESONDERHEITEN

- "Radikalfänger", Zellschutz für den Körper
- Farbstoff gehört zu den kraftvollsten Antioxidantien
- hoher Luteingehalt

## AUSSEHEN

- intensive, charakteristische weinrote Färbung
- Wuchshöhe 1 - 1,2m
- kleine, runde Körner
- kurze Ähren

## WISSENSWERTES

- Hoher Gehalt an Anthocyanen
  - dienen dem Korn als natürlicher Sonnenschutz
- ist in Pflege, Fruchtfolgestellung & Nährstoffbedarf ähnlich wie Weizen
- Aussaat frühestmöglich im Frühjahr
- benötigt umfangreiche Bodenbearbeitung
  - nährstoffreichen, gut gelockerten & gelüfteten Boden, mit Grunddüngung

## VERWENDUNG

- kann in nahezu allen Rezepten 1:1 ersetzt werden
  - behält in den Backwaren die rote Farbe
- Nudeln
- Backwaren
- Pizzateig

## GESCHMACK

- aromatisch, nussiger Geschmack

