



Hartweizen

TRITICUM DURUM

URSPRUNG

- entstand vermutlich aus Kultur-Emmer
- nur als Kultur bekannt

SYSTEMATIK

- Ordnung: Süßgrasartige
- Familie: Süßgräser
- Gattung: Weizen
- Art: Hartweizen
- Abstammung vermutlich Kultur-Emmer

BESONDERHEITEN

- sehr proteinreich mit 16g Eiweiß pro 100g Getreide
- Hoher Gehalt an Caronoiden

AUSSEHEN

- Wuchshöhe 80-150cm
- 4-6cm lange, begrannte Ähre
- einjährige Pflanze
- wärmeliebend
- benötigt weniger als 500mm Jahresniederschlag

WISSENSWERTES

- überwiegender Anbau im Mittelmeerraum und Vorderasien
- seit Mitte der 70er Jahre in Deutschland etabliert
- stellt 10% der Weltweizenmenge dar

VERWENDUNG

- gute Klebereigenschaften
- Pasta, Grießbrei
- Anteilig in Pizzamehl, Focaccia, Ciabatta
- dient zur Herstellung von Couscous und Bulgur

GESCHMACK

- mild, leicht nussiger Geschmack



LUFTMÜHLE RODERSDORF