

Granat

ROTKORNWEIZEN



GRANAT Rotkornweizen – ein wahrer Schatz unter den Körnern!

Man vermutet den Ursprung des rotschaligen Weizen im Osten Afrikas. In Neuseeland wird er schon seit 30 Jahren wieder angebaut. Wir haben ihn für Sie nach Deutschland gebracht, wo er heute unter biologischen Richtlinien angebaut wird.

Seine rote Farbe verdankt er wie auch viele andere rotschalige Früchte, wie Brombeeren, Holunder, Trauben, den Pflanzenfarbstoffen den sog. Anthocyanen. Sie gehören der Gruppe der Flavonoide an, welche zu den Sekundären Pflanzenstoffen zählen. Die Pflanze selbst schützt die Anthocyane vor dem starken UV-Licht der Sonne, indem sie bestimmte Wellenlängen absorbieren. So wird eine Schädigung der Proteine in der Zelle und des Erbgutes (DNA) in den Zellkernen verhindert.

Was der Natur gut tut, hilft auch uns Menschen.

Die Friedrich-Schiller- Universität in Jena hat den rotschaligen Weizen auf seine antioxidative Kapazität gemessen. Es wurde hierbei besonders auf den hohen Anthocyanengehalt in den Schalentteilen des Weizenkorns hingewiesen. Auch im menschlichen Körper binden diese Sekundären Pflanzenstoffe freie Radikale und schützen somit die DNA sowie Lipide (Fette), Proteine (Eiweiße) und Kohlenhydrate vor diesen Radikalen. Des Weiteren sollen Anthocyane Sehvorgänge verbessern, entzündungshemmend und gefäßschützend

wirken. Dies sind wichtige Faktoren zur Krebsvorsorge und Herzinfarktprävention.

Nicht nur gesund, auch noch lecker!

Bei der Verarbeitung des ganzen Kornes als Vollkornmehl für Brot und Backwaren bleibt die rote Farbe und somit auch die Anthocyane im Produkt erhalten. Dies lässt das Lebensmittel besonders appetitlich aussehen. Und das schmeckt natürlich auch. Brot und Backwaren aus dem roten Korn sind besonders deftig-nussig im Geschmack. Die Backwaren erhalten zudem lange ihre Frische.

Der rotschalige Weizen besitzt Eigenschaften wie der normale Weizen und ist somit universell einzusetzen. Verwendet zu Brot, Backwaren oder zur Herstellung von Beilagen wie Nudeln oder Spätzeln. Probieren Sie doch einmal Mehlspeisegerichte wie zum Beispiel Pfannkuchen mit dem gesunden roten Weizen. Testen Sie selbst, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Sehr gerne beantworten wir Ihnen weitere Fragen rund um unseren GRANAT-Rotkornweizen!

Zertifizierter Naturland Betrieb

Hermann Kleider

Wolfsbuch 2

97993 Creglingen

Tel. 07939/540

Fax 07939/990392

hermannkleider@web.de