

1. Getreide

1.1. Weizen

Weizen gehört zusammen mit Mais und Reis weltweit zu den wichtigsten Getreidearten. In Deutschland wird insbesondere Winter- und Sommerweizen angebaut, wobei im Bio-Anbau fast ausschließlich Winterweizen ausgesät wird. Im Anbau hat der Weizen in den letzten Jahrzehnten ältere Getreidearten wie Dinkel oder Emmer verdrängt, weil er deutlich höhere Erträge bringt.

Herkunft

Der heutige Saatweizen ging aus der Kreuzung mehrerer Getreide- und Wildgrasarten hervor. Die ersten angebauten Weizenarten waren Einkorn und Emmer. Ihr Herkunftsgebiet ist der vordere Orient. In den letzten Jahren wurden - insbesondere im konventionellen Anbau - große Anstrengungen unternommen, um Sorten zu züchten, die hohe Erträge und optimale Backeigenschaften gewährleisten. Parallel werden jedoch bei immer mehr Menschen Weizenunverträglichkeiten beobachtet, die hauptsächlich durch diese Sorten verursacht sein könnten.

Der Weizen für die SPIELBERGER Weizen-Produkte wird von Demeter-Landwirten in Baden-Württemberg angebaut. Er stammt von zwei Anbaugemeinschaften, mit denen die Mühle zum Teil bereits seit 50 Jahren zusammen arbeitet. Gemeinsam wird an dem Ziel gearbeitet, in naher Zukunft ausschließlich bio-dynamisch gezüchtete Weizensorten zu verwenden.

Ernährungsphysiologische Bedeutung

Weizen ist Basis für viele Grundnahrungsmittel. Er besteht zu ca. 70% aus Stärke, 10-12% Eiweiß und 2% Fett. Die meisten ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile, wie ungesättigte Fettsäuren, Mineralstoffe und Vitamine befinden sich im Weizenkeim, der nur in Vollkornprodukten enthalten ist. Dank schonender Verarbeitung bleiben sie im Vollkornmehl über längere Zeit erhalten.

Verwendung

In vielen Ländern der Erde werden Brot, Brötchen und andere Backwaren aus Weizenmehl gebacken. Verantwortlich für die guten Backeigenschaften sind die wasserunlöslichen Eiweiß-Verbindungen, die für das Aufquellen des Teiges verantwortlich sind. In der gesunden Vollwerternährung spielen darüber hinaus das ganze Korn - das bei SPIELBERGER-Produkten keimfähig ist - sowie Flocken und Grieße eine wichtige Rolle.

Spezielle Sorten
PurPur-Weizen ist eine sehr alte Sorte, die derzeit eine Renaissance erlebt. Dies liegt nicht nur an dem attraktiven Aussehen des Kornes, sondern vor allem an seinem gesundheitlichen Mehrwert. Die kräftige, leicht violette Farbe des PurPur-Weizens stammt von den in der Schale enthaltenen purpurfarbenen Anthocyanen. Diese wasserlöslichen Pflanzeninhaltsstoffe sind eine Untergruppe der Flavonoide oder Polyphenole. Sie sind effektive Fänger von reaktiven Sauerstoff- und Stickstoffmolekülen und verhindern als so genannte „Radikalfänger“ oxidative Schädigungen von Erbgut, Proteinen und Fetten. Anthocyanen werden darüber hinaus weitere gesundheitsfördernde Eigenschaften nachgesagt: Sie sollen die Sehleistung verbessern, Entzündungen hemmen und Blutgefäße schützen.

Spezielle Sorten

Die wärmeliebende Variante des Weizens, der **Hartweizen**, kommt mit sehr wenig Niederschlag aus. Deshalb wächst er vor allem in mediterranen Gebieten, z. B. in Italien. Er wird bei uns vor allem zur Herstellung von Teigwaren verwendet. Seine ausgespätete Stärkestruktur und sein hoher Klebergehalt, tragen dazu bei, dass Nudeln sich sehr leicht bissfest kochen lassen.



Seine gelbe Farbe erhält der Hartweizen durch einen hohen Carotiningehalt.

Weizen im SPIELBERGER-Sortiment

- **demeter** Weizen
- **demeter** Weizenmehl Type 405, 550, 1050, Vollkorn
- **demeter** Weizengrieß und Hartweizengrieß
- PurPur-Weizenflocken kbA
- **demeter** Bulgur (Hartweizen)
- **demeter** Couscous (aus Hartweizengrieß)
- Schwäbische **demeter** Nudeln mit und ohne Ei (aus Hartweizengrieß)
- Deutsche **demeter** Nudellinie: Breite Bandnudel, Drehhörnchen, Gabel-Spaghetti (aus Hartweizengrieß)