

Kennst du mich?

Meine kleinen glutenfreien Superkugeln gibt es in Goldgelb,
 Rot und Braun. Probier mich als Risotto, als Laibchen, als
 Getreidebrei oder als süßen Auflauf.











Hirse

WERDE ZUM ESSERWISSER!



Ich bin ein echtes Powergetreide. Stark, belebend und wer mich isst, den "Sticht oft auch der?"

Kenner quetschen mich gerne zu Flocken, schroten mich oder zaubern köstliche Salate aus meinen Körnern. Ja und Pferde lieben mich sowieso.

Mein Name ist...









Hafer

WERDE ZUM ESSERWISSER!



Ich bin ein kulinarischer Allrounder, ob als Graupen, Malzkaffee oder als wichtige Zutat für Bier. Ich kräftige und schmeichle dem Magen.

Man nennt mich...









Gerste

WERDE ZUM ESSERWISSER!



Wie heiße ich?

Ich bin ein standfestes, anspruchsloses Getreide und gedeihe auch auf kargen Böden. In der Küche mache ich immer eine gute Figur, ob als Getreidereis, Flocken, Schrot oder Mehl für nussig-aromatische Gerichte.









Dinkel

WERDE ZUM ESSERWISSER!



Wer bin ich?

Die g'scheiten Leute nennen mich Triticum aestivum oder vulgare. Man schätzt mich wegen meiner hervorragenden Backeigenschaften, weil Teige mit mir fantastisch aufgehen und ganz locker werden. Man verarbeitet mich aber auch zu Kleie, Keimlingen und die harten Körner (Triticum durum) zu köstlicher Pasta.









Weizen

WERDE ZUM ESSERWISSER!



Mein Name setzt sich aus den lateinischen Wörtern für Weizen und Roggen zusammen. Ich bin eine Kreuzung dieser beiden Getreidearten und vereinige die Ertragskraft des Weizens mit der Anspruchslosigkeit des Roggens.

Hauptsächlich lande ich im Futtertrog des Viehs.

Mein Name lautet...









Triticale

WERDE ZUM ESSERWISSER!



Meine Dreikant-Körndl schmecken nussig-herzhaft, haben eine feine Bitternote und sind glutenfrei. Man nennt mich auch "Hadn" oder "Heiden" und meinen Name habe ich, weil meine Körner den Bucheckern (Samen der Buche) sehr ähnlich sehen.

Man nennt mich...









Buchweizen

WERDE ZUM ESSERWISSER!



Wer bin ich?

Ich bin ein widerstandsfähiger, kraftvoller Bursche und gedeihe auch in hohen Lagen. Mein Mehl hat die dunkelste Farbe von allen und ich bin der Garant für aromatisches, saftiges Sauerteigbrot.







Roggen

WERDE ZUM ESSERWISSER!