

Presseinformation

Urgetreide auch bei Experten im Trend Positives Echo auf Präsentation alter Getreidesorten

Ulm, 03.11.2008 – **Das Museum der Brotkultur präsentierte auf der führenden Messe für die Backbranche, der Südback in Stuttgart, erstmals mit großem Erfolg Urgetreidesorten wie Emmer, Einkorn und Dinkel.**

Urgetreide liegt im Trend. Auf dem Stand des Museums der Brotkultur konnten Besucher der Südback erstmals verschiedene Sorten von Urgetreide kennenlernen. In Garben gebunden waren Einkorn, Emmer, Dinkel und auch Kamut nicht nur ein Blickfang für die Vertreter der Backbranche. Die Fachleute konnten auch mit allen Sinnen die Unterschiede zwischen den einzelnen Getreidesorten erfahren und wurden umfassend über alle Charakteristika und Besonderheiten der urigen Körner informiert.

„Das Interesse der Besucher an Urgetreide ist enorm gewachsen. Die Vielfalt unserer Kulturarten wird wiederentdeckt“, freut sich Dr. Andrea Fadani, Leiter des Museums der Brotkultur, über die positive Resonanz der Messebesucher. „Die Erfolgsgeschichte, die der Dinkel in den letzten Jahren erfahren hat, könnte sich mit Emmer und Einkorn fortsetzen“, führt Dr. Fadani weiter aus. „Schon jetzt haben einige Hersteller Produkte aus Urgetreide erfolgreich in ihr Sortiment aufgenommen.“

Und das aus gutem Grund: Der verstärkte Anbau der urigen Getreidesorten leistet zum einen einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt. Zum anderen werden Verbrauchern ganz neue Geschmackserlebnisse eröffnet. Nicht zu unterschätzen sind

Ein Projekt des:



Unterstützt von:



Herausgeber:
„Initiative Urgetreide“
www.initiative-urgetreide.de

Pressekontakt:
Detlev Nolte
nolte-PR GmbH
Kirchbachstr. 95
D-28211 Bremen

Tel. 0421 / 830 50 20
Fax 0421 / 830 50 29
info@initiative-urgetreide.de

Presseinformation

außerdem die gesundheitsfördernden Bestandteile der Urgetreidekörner, wie wertvolle Mineralien und Eiweiße.

Um alle Interessierten über die Besonderheiten der neuen „alten“ Getreidesorten zu informieren, hat das Museum der Brotkultur zum Start der Südback auch die Internetpräsenz www.initiative-urgetreide.de etabliert. Neben umfassenden Informationen zu Herkunft und Besonderheiten der unterschiedlichen Urgetreidesorten, sollen auch Rezepte und Tipps für die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Emmer, Einkorn & Co. dazu beitragen, die Urgetreidesorten wieder populärer zu machen.

Die Initiative Urgetreide

Die Initiative Urgetreide ist ein Projekt des Museums der Brotkultur zur Förderung der Bekanntheit alter Getreidesorten. Sie informiert über alles Wissenswerte rund ums Urgetreide, vom Anbau bis hin zu den ernährungsphysiologischen Vorteilen. Die Initiative wird dabei unterstützt von „Anno Krüstchen“ – Backwaren, die bereits heute Emmer und Einkorn verwenden. www.initiative-urgetreide.de

Das Museum der Brotkultur

Das Museum der Brotkultur in Ulm wurde 1955 gegründet und befindet sich seit 1991 in der Trägerschaft der privaten Vater und Sohn Eiselen-Stiftung. Das Museum widmet sich der historischen Entwicklung von Technik und Handwerk rund um die Brotherstellung sowie der Geschichte des Brotes als Grundlage menschlicher Existenz, Kultur und Zivilisation. Weitere Informationen zum Museum der Brotkultur unter www.museum-brotkultur.de.

„Anno Krüstchen“ – mit dem vollen Geschmack des Urweizens

Die inzwischen in über 2.500 Handwerksbäckereien erhältlichen Gebäcke mit „Anno Krüstchen“ werden durchweg unter Einsatz der beiden Urweizensorten Einkorn und Emmer hergestellt. Das Zusammenspiel dieser beiden Getreidesorten ist ausschlaggebend für den einzigartigen, würzigen Geschmack und den besonderen Charakter dieser rustikalen Gebäckspezialitäten.

Herausgeber:
„Initiative Urgetreide“
www.initiative-urgetreide.de

Pressekontakt:
Detlev Nolte
nolte-PR GmbH
Kirchbachstr. 95
D-28211 Bremen

Tel. 0421 / 830 50 20
Fax 0421 / 830 50 29
info@initiative-urgetreide.de

Presseinformation



Bildunterschrift:

Dr. Andrea Fadani, Leiter des Museums der Brotkultur, präsentierte auf der Südback in Stuttgart alte Getreidesorten wie Einkorn (links) und Dinkel (rechts). Alles Wissenswerte rund um Urgetreide finden Interessierte auch im Internet unter www.initiative-urgetreide.de.

Quelle: © Museum der Brotkultur

Herausgeber:
„Initiative Urgetreide“
www.initiative-urgetreide.de

Pressekontakt:
Detlev Nolte
nolte-PR GmbH
Kirchbachstr. 95
D-28211 Bremen

Tel. 0421 / 830 50 20
Fax 0421 / 830 50 29
info@initiative-urgetreide.de