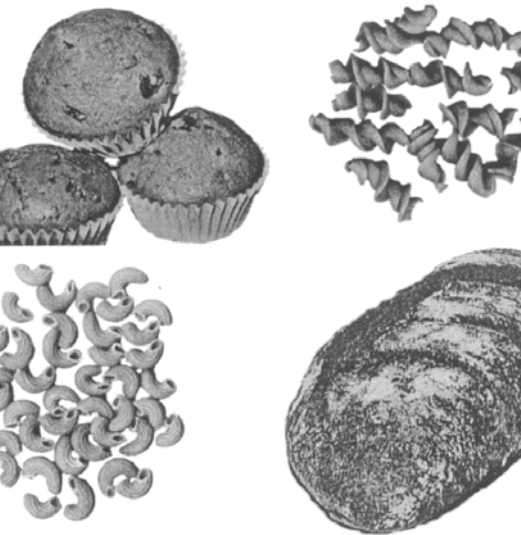


# Emmer



## Schützende Spelzen

Die Heimat des Emmers (*Triticum dicoccum*) ist der Vordere Orient. Dort war er – zusammen mit Gerste – bereits vor ca. 10.000 Jahren in jeder Siedlung der Jungsteinzeit zu finden. Als Spelzgetreide sind seine Getreidekörner von einer festen Hülle eingeschlossen. Diese schützt das wertvolle Korn vor schädlichen Umwelteinflüssen und sorgt gleichzeitig für eine längere Haltbarkeit des Getreides. Emmer eignet sich wegen des geringen Nährstoffbedarfs besonders gut für den Anbau auf trockenen und mageren Böden.

## Nudeln & Reis, Gries & Mehl

Die ARCHE NOAH Partner Josef Ehrenberger und Helma Hamader bewirtschaften den Meierhof in St. Bernhard (NÖ). Die beiden haben sich der Erhaltung alter Getreide verschrieben und entwickeln nicht nur die Sorten, sondern auch herrliche Produkte aus Emmer, Nackthafer, Waldstaudekorn, Berg-Weizen, Sommer-Roggen u.v.a. mehr. Eine kleine Auswahl davon finden Sie im ARCHE NOAH Shop.

## Iga lässt die Pflanzen sprechen!

„Wir Spelzgetreide erleben ein Revival. Die Menschen lassen sich nicht mehr so leicht aufs Korn nehmen: Ich habe nicht nur **bewährte Koch- und Backeigenschaften**, sondern habe dank der Spelzen weniger Gesundheitsprobleme. Jahrzehntlang wurde ich nicht selektiert – jetzt liegt es an euch, meine Ertragsleistung zu verbessern.“

