



Ausgezeichnet biodynamisch.

## QUALITÄT NEU ENTDECKEN: DEMETER GETREIDE

# KÖRNER, DIE EINE GESCHICHTE ZU ERZÄHLEN HABEN

**Unser tägliches Brot, das Müesli, die Pasta oder das Guetzli haben eines gemeinsam: Ohne Getreide sind sie kaum denkbar. Doch Getreide ist nicht einfach Getreide, das merkt man spätestens dann, wenn man eine Unverträglichkeit entwickelt. Was macht Getreide gut verdaulich? Warum ist ein Demeter-Brot so wertvoll? Und wo fängt Qualität an?**

### Bewusster Anbau für bestes Korn

Ein Getreidespeicher voller goldener Weizenkörner. Wer gut hinhört, kann sie Geschichten von Wind und Sonne und Sternen erzählen hören, denn sie haben den Sommer auf dem Feld eines biodynamischen Bauern verbracht. Der Boden, auf dem sie wuchsen, wurde mit verschiedenen Präparaten gestärkt – Homöopathie für die Erde – und der Bauer stimmte Aussaat, Pflege und Ernte mit dem Mond und den Planeten ab. Ihre Eltern waren biologisch gezüchtetes Saatgut, das mit weniger Nährstoffen auskommt und längere Halme bildet, manchmal auch

Ähren mit Grannen – ein echter Weizen eben, besonders gesund, mit ausgezeichneten Backeigenschaften und hoher Backmüchlichkeit.

Was ist das Geheimnis dieses Weizens? Konnte er Wärme, Licht und Nährstoffe besser aufnehmen? Mit der bildschaffenden Methode jedenfalls kann sichtbar gemacht werden, dass er eine unbändige Vitalität hat. Die Zusammensetzung seiner Aminosäuren löst kaum allergische Reaktionen aus, ja, es gibt Hinweise, dass er bei richtiger Verarbeitung so gut verträglich ist wie Dinkel.

### Biodynamisches Saatgut für den Demeter-Landbau

Der Pionier Peter Kunz ist verantwortlich für die Entwicklung ökologischen Saatguts: Seit über dreissig Jahren züchtet er

zusammen mit seinem Team Getreide, das die besten Eigenschaften aufweist und eine effiziente und umweltverträgliche Produktion erlaubt. Während dem zwölfjährigen Selektionsprozess zwischen Kreuzung und fertiger Sorte werden nur jene ausgesucht, die einen stabilen Ertrag, beste Gesundheit und eine hohe Backqualität aufweisen. Weltweit wird von anderen Züchtern auf dieses Saatgut zurückgegriffen.

### Für höchsten Genuss: Klare Richtlinien und geduldige Verarbeiter

Damit die Lebenskraft und die Aromen der Ernte für den Menschen besser verfügbar sind, werden die Körner in der Mühle nach Demeter Richtlinien schonend verarbeitet. Auch die Verpackung spielt eine Rolle: Wo nötig verhindert

eine ökologische Vakuumverpackung die Oxidation. Die sorgfältig verarbeiteten Demeter Flocken, Müeslimischungen, Mehle und Körner sind die beste Grundlage für eine stärkende Ernährung.

### Knusprige Brote und feine Kuchen

Nacht für Nacht verlassen landauf landab ungezählte Demeter-Brote die oft mit Holz beheizten Öfen der Demeter Backstuben. Tagsüber wird dann mit höchster Sorgfalt das Kleingebäck hergestellt. Die strengen Demeter-Richtlinien sorgen dafür, dass die hohe Qualität des Getreides erhalten bleibt und seine Vitalität bis zu den Konsumenten gelangt. Natürlich wird auf alle Zusatzstoffe verzichtet, und Backhelfer, die den Teig maschinenfähig machen würden, sucht man vergebens, denn zu hoher Druck zerstört die lebendigen

Strukturen. Aber das Wichtigste ist die Zeit, die ein Demeter-Gebäck bekommt, um durch die Gärprozesse die essenziellen Stoffe des Kornes aufzuschliessen. Deshalb ist nach jedem Verarbeitungsschritt Ruhezeit angesagt. Den intensivsten Aufschluss und Geschmack, vor allem bei Vollkornbrot, bringt eine lange Teigführung mit Backferment oder Sauerteig. Demeter-Brote sind nie blitzschnell fertig. Dafür sind sie besser verträglich, haben einen hohen Nährwert, ein volles Aroma und bleiben lange frisch.

Jeder Bissen Brot, jeder Löffel Müesli und jedes Stück Kuchen aus Demeter-Getreide ist ein wohlgereiftes und sorgfältig hergestelltes Kraftpaket. Gönnen Sie sich beim Geniessen genug Zeit und lauschen Sie den Geschichten, die es Ihnen erzählt.



### Hier punktet Demeter

Biologisch-dynamische Landwirtschaft stärkt die Böden, die Pflanzen, die Tiere und die Menschen. Sie

- macht Böden nachhaltig fruchtbar
- bürgt für wesensgemässe Tierhaltung und Kühe mit Hörnern
- schreibt für einen geschlossenen Stoffkreislauf Tierhaltung vor
- arbeitet respektvoll mit allen Tieren
- berücksichtigt den kosmischen Einfluss auf alles Leben
- schafft einen lebendigen, standortbezogenen Organismus

In der Demeter-Verarbeitung findet man

- keine Homogenisierung, Sterilisation und UHT-Behandlung bei Milch und Milchprodukten
- kein Milchpulver in Joghurts
- keine Heissextrusion bei Getreideprodukten
- keine phosphathaltigen Backtriebmittel
- keine Mikrowellenbehandlung und Bestrahlung
- kein Jod/Fluor im Salz, kein Nitritpökelsalz

[www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)

