

WIR MACHEN BRÖTCHEN AM HALM

Weizen ist ein Kraftpaket vom Acker und die wichtigste Brotgetreideart. Ohne Weizen müssten wir auf viele Backwaren verzichten. Von den rund 300 Brotsorten in Deutschland werden mehr als siebenzig Prozent mit Weizenmehl hergestellt. Es gibt ihnen den typischen Geschmack, macht Backwaren locker und knusprig und enthält viele wertvolle Inhaltsstoffe.

Weizen stellt an Klima, Boden und Wasserversorgung höhere Ansprüche als Roggen oder Gerste. Landwirte wissen das. Sie pflegen und versorgen ihre Pflanzen von der Aussaat im Herbst bis zur Ernte im Sommer über viele Monate, in denen der Erfolg ihrer Arbeit auch vom Wetter abhängt.

Hätten Sie es gewusst? Weizen ist ca. 6.500 v. Chr. aus dem Urgetreide „Emmer“ und dem Wildgetreide „Ziegenweizen“ entstanden.

IHRE LANDWIRTE