



Dinkel

Das gesunde Korn

Produkte, die rund um dein Dorf erzeugt werden, findest du bei deinem Nah&Frisch-Kaufmann.



Dinkel ist ein Getreide und zählt zu den Weizenarten.

Dinkel wurde bereits vor 8.000 Jahren angebaut. Jedes einzelne Dinkelkorn ist von der so genannten „Spelzhülle“ umgeben. Dadurch ist es vor Einflüssen aus der Umgebung geschützt. Aber das bedeutet auch, dass das Korn geschält werden muss.



Jedes Dinkelkorn muss von einer „Schutzhülle“ befreit werden. Daher ist die Verarbeitung von Dinkel aufwändiger als zum Beispiel von Weizen.

Voll bio

Dinkel ist sehr widerstandsfähig und genügsam. Daher benötigt man keine künstlichen Pflanzenschutzmittel. So ist Dinkel besonders gut für den Bio-anbau geeignet.

Vollkorn

Oft wird Dinkel als Vollkorn bezeichnet. Das stimmt aber nur, wenn beim Mahlen der Keim und die Randschichten erhalten bleiben.

Beim Weißmehl werden diese vor dem Mahlen entfernt. Vollkornprodukte sind gesünder, weil die meisten Vitamine und Spurenelemente in der Schale des Kornes sind.



... dass beim Vollkornmehl alle Bestandteile des Kornes erhalten bleiben? Jedes Weißmehl hat eine Typennummer.

Je höher die Nummer, desto höher ist auch der Mineralstoffanteil im Mehl!