

Traditionelle Sorten - vom Korn zum Brot

Variétés traditionnelles - du grain au pain



Grundnahrungsmittel Getreide

Getreide wie Mais, Reis und Weizen sind Grundnahrungsmittel der Menschheit. Im Zuge der Industrialisierung der Landwirtschaft kam es besonders ab den 1950er Jahren zu beeindruckenden Ertragssteigerungen. Weizen konnte zum Beispiel im Laufe des 20. Jahrhunderts Erntesteigerungen vom Fünf- bis Siebenfachen verzeichnen. In der Pflanzenzüchtung sind moderne Weizensorten entstanden, die sich durch ihre kurzen Halme für die industriellen Anbaumethoden und durch ihren erhöhten Gehalt an Gluten für die industrielle Brotherstellung eignen.

Traditionelle Weizensorten und Agroökologie

Die traditionellen Weizensorten haben lange Halme und reagieren empfindlich auf hohe Gaben von Stickstoffdüngern. Sie gedeihen am besten, wenn sie in extensiven agroökologischen Systemen kultiviert werden, mit geringerer Pflanzenzahl auf dem Hektar, ausgewogener organischer Düngung und ohne Pflanzenschutzmittel. Bei den Ernteerträgen sind sie den modernen Sorten unterlegen, aber Quantität ist nicht gleich Qualität.

Heterogene, also genetisch vielfältige Sorten (so genannte Landsorten) und Sortenmischungen ermöglichen einen pestizidfreien Anbau.



Variétés traditionnelles de blé et agroécologie

Les variétés de blé traditionnelles ont de longues tiges et sont sensibles aux apports importants d'engrais azotés. Elles se développent mieux lorsqu'elles sont cultivées dans des systèmes agroécologiques extensifs, avec un nombre réduit de plantes à l'hectare, une fertilisation organique équilibrée et l'absence de produits phytosanitaires. En termes de rendement, elles sont inférieures aux variétés modernes, mais la quantité n'est pas synonyme de qualité.

Les variétés hétérogènes, donc génétiquement diversifiées (appelées variétés de pays) et les mélanges de variétés rendent la culture sans pesticides possible.



Nahrungsqualität

Die traditionellen Sorten mit ihrer spezifischen Genetik, die extensiven, agroökologischen Anbaumethoden sowie der langsame Backprozess haben einen direkten Einfluss auf die Nahrungsqualität des Getreides und auch auf die Bekömmlichkeit des Brotes:

- Die langen Halme ermöglichen ein gutes, ausgewogenes Abreifen der Proteine.
- Die geringere Pflanzendichte und die organische Düngung bringen höhere Gehalte an wertvollen Nahrungssubstanzen wie Mineralstoffen.
- Der auf einer guten Sauerteigführung basierende Backprozess und der geringe Glutengehalt fördern die gute Verdaulichkeit des Brotes.

Auch die Verwendung des vollen Korns mit seinen wertvollen Randschichten, sowie die Abwesenheit von Pestizidrückständen sind wichtige Qualitätsaspekte.

Vom Korn zum Brot

Die "Bauernbäcker" verbinden das Handwerk des Getreideanbaus, der Saatgutvermehrung, der Sortenentwicklung und des Brotbackens und schaffen somit mit ihrem Brot ein 100% lokales Produkt. Die Qualität des Brotes wird in einem für die Kunden transparenten und nachvollziehbaren Prozess erreicht. Der Marktpreis liegt aufgrund der besonderen Produktqualität über dem von Industrieware.

Céréales - aliments de base

Les céréales comme le maïs, le riz et le blé sont des aliments de base pour l'humanité. L'industrialisation de l'agriculture a conduit à une augmentation significative des rendements des céréales, en particulier à partir des années 1950. Le blé, par exemple, a vu ses récoltes multipliées par cinq à sept au cours du 20e siècle. La sélection végétale a donné naissance à des variétés de blé modernes qui, grâce à leurs tiges courtes, conviennent bien aux méthodes de culture industrielle et, grâce à leur teneur accrue en gluten, à la fabrication industrielle du pain.

Qualité nutritionnelle

Les variétés traditionnelles avec leur génétique spécifique, les méthodes de culture agro-écologiques extensives et le processus de cuisson lent ont une influence directe sur la qualité nutritionnelle des céréales et la digestibilité du pain :

- Les longues tiges permettent une bonne maturation équilibrée des protéines.
- La densité réduite des cultures et la fertilisation organique apportent des teneurs plus élevées en substances alimentaires précieuses telles que les minéraux.
- Le processus de cuisson basé sur une bonne conduite du levain et la faible teneur en gluten favorisent la bonne digestibilité du pain. la faible digestibilité du pain.

L'utilisation du grain entier avec ses précieuses enveloppes, ainsi que l'absence de résidus de pesticides sont également des aspects importants de la qualité.

Du grain au pain

Les "paysans-boulangers" allient l'artisanat de la culture des céréales, de la multiplication des semences, du développement des variétés et de la cuisson du pain, créant ainsi avec leur pain un produit 100% local. La qualité du pain est obtenue grâce à un processus transparent et compréhensible pour les clients. En raison de la qualité particulière du produit, le prix du marché est supérieur à celui des produits industriels.

