

## Dinkel-Kerne-Brot: Mehr Regionalität geht nicht

EIN SPEZIALBROT, DAS WIR VOM ACKER BIS AUF DEN TELLER MIT BEGLEITEN



Nur für kurze Zeit – solange das Mehl reicht – gibt es das Dinkel-Kerne-Brot aus dem Mehl vom Heuerhof auch in unseren Läden. Kommt gerne vorbei zum Probieren.



Fünf Sorten Getreide baut der Heuerhof derzeit an – Beim Dinkel ist der Ertrag in der Regel am größten.



### Liebe Kundinnen und Kunden,

Brotromatik verkauft sich gut. Bis ins Brotregal von Aldi, Lidl und Co. wird dem Kunden mit wogenden Weizenfeldern im Sonnenschein die heile Welt versprochen. Wie und wo das Getreide angebaut und gemahlen wurde, wie das Brot hergestellt wurde, wird nicht gesagt. Transport über tausende Kilometer, Einsatz von Pestiziden, energieintensive Kühlketten, Brotfabriken, Zusatzstoffe – entscheidend ist hier nur der möglichst günstige Preis. Wir beim Lohner Landbäcker beziehen unser Mehl hingegen seit über 100 Jahren von der Hemelter Mühle in Rheine. Wir kennen also unseren Müller und backen unsere Brote natürlich frisch.

Seit einigen Monaten erproben wir nun etwas ganz Neues: Unser Brot beginnt beim Korn. Schon beim Anbau des Getreides, aber auch bei der Ernte sind wir mit dabei. Für den Heuerhof Elbergen, einen noch jungen Demeter-Betrieb ein paar Kilometer weiter, backen wir exklusiv aus deren Bio-Getreide Brote. Bislang kann man diese dort im Hofladen kaufen (jeden Freitag von 10 bis 18 Uhr). Im Programm hat der Betrieb der Familie Reichenberger dort ein reines Emmerbrot und ein Dinkel-Emmerbrot mit Sonnenblumenkernen.

Das Backen mit alten Getreidesorten erfordert besondere Backkenntnisse: Sie haben ein etwas anderes Backverhalten als herkömmliches Weizenmehl aus dem Supermarkt. Zum einen neigen Emmer und Dinkel aufgrund ihrer Grundeigenschaften als Sorte zum trocken backen. Weiterhin sind die Anbaubedingungen wie Bodeneigenschaften und Witterung entscheidend. Deshalb backt Junior Thomas van Lengerich als ausgebildeter Bäckermeister



Alex Reichenberger, Thomas und Heinrich van Lengerich prüfen die Getreidequalität.

und Wirtschaftsingenieur für Lebensmittelproduktion die Brote auch meistens selbst. Alex Reichenberger und Thomas sind der Motor dieser Kooperation: Ein cooles regionales Projekt, das zwei junge Unternehmer der nächsten Generation angefangen haben. Um nachhaltige Produkte in der Lebensmittelproduktion zu erschaffen, gehen sie bewusst zurück auf altes, oft vergessenes Wissen, benutzen dabei aber neue Technologien.

Nun gehen wir beim Lohner Landbäcker den nächsten Schritt: Aus dem Dinkel vom Heuerhof Elbergen backen wir ein Dinkel-Kerne-Brot, das ihr für einen kurzen Zeitraum auch bei uns kaufen könnt. Es handelt sich um ein Dinkel-Vollkornbrot mit Leinsaat und Sonnenblumenkernen. Probiert mal: Der Geschmack ist einzigartig und die Frischhaltung besonders lange. Wir freuen uns auf euer Feedback.

Liebe Grüße  
Euer Team vom Lohner Landbäcker