

PRESSEMITTEILUNG

Ulm, im Juli 2009/Ho

Dinkel, Emmer, Einkorn & Co.

Führung und Backaktion für Erwachsene zum Thema Urgetreide

In Kooperation mit dem Botanischen Garten bietet das Museum der Brotkultur eine zweiteilige Veranstaltung zum Thema Urgetreide an. Im ersten Teil führt Sabine Wunderlich am Dienstag, den 4. August 2009 um 16 Uhr durch den Getreidegarten des Botanischen Gartens. Am darauffolgenden Donnerstag, den 6. August 2009 findet dann um 14 Uhr die dazugehörige Backaktion im Museum der Brotkultur mit Gudrun Graichen statt.

Weizen, Roggen, Gerste und Hafer – diese Getreidesorten sind bei uns und unseren europäischen Nachbarn weit verbreitet. Als wichtiger Bestandteil unserer täglichen Ernährung sind sie zum Beispiel in Form von Brot, in Müsli und Gebäck zu finden. Sie alle haben eines gemeinsam: Sie stammen von Getreidesorten ab, die über die Jahrhunderte zu Unrecht fast ganz in Vergessenheit gerieten, den sogenannten „Urgetreiden“.

Die ältesten Getreidesorten wurden in Europa schon vor 10.000 Jahren angebaut. Mit der Zeit verloren sie jedoch zunehmend an Bedeutung, bis sie schließlich fast ganz von den Feldern verschwanden. Erst seit einigen Jahren erfahren die gesunden Körner eine Renaissance. Allen voran der Dinkel: Dinkelbrot und -brötchen, Dinkelplätzchen und vieles mehr finden immer mehr Anhänger. Andere Getreide wie Einkorn, Emmer oder Ur-Roggen stehen in dieser Entwicklung noch ganz am Anfang.

In der Führung durch den Getreidegarten werden die verschiedenen Urgetreidesorten und ihre Nachfolger vorgestellt und die Backaktion zeigt, wie vielseitig sie verwendbar sind.

Beide Veranstaltungen können nur im Paket gebucht werden.

Kosten 7.50 Euro pro Person

Anmeldung erforderlich im Museum der Brotkultur unter 0731-69955