Presseinformation

15. Dezember 2005

Alte Spezialität in St. Bernhard neu entdeckt

Getreidereis aus dem Waldviertel

Als regionale und ernährungsphysiologisch weitaus wertvollere Alternative zu herkömmlichem Reis wurde am Meierhof in St. Bernhard im Waldviertel wieder belebt, was längst verschollen war und kaum mehr zu finden ist: alte Getreidereis-Sorten voller kostbarer Inhaltsstoffe und Geschmack wie Bergweizen, Emmer, Einkorn oder Khorasanweizen.

Völlig neu ist am Meierhof die Art der Weiterverarbeitung des Urgetreides: Hier werden die einzelnen Getreidesorten so veredelt, dass sie den Ansprüchen einer zeitgemäßen leichten Gourmet-Küche gerecht werden. Dabei wird das Urgetreide mit besonders viel Fingerspitzengefühl geschliffen - mit dem Ergebnis, dass wertvolle Inhalts- und Geschmacksstoffe erhalten bleiben, aber der Kochvorgang im Vergleich zum unbehandelten Getreidekorn stark verkürzt wird.

Zum ernährungswissenschaftlichen Nutzen der alten Getreidesorten hält Ernährungswissenschafterin Rosemarie Zehetgruber fest: „Ein verstärkter Konsum von Getreide, insbesondere von Vollkorngetreide, beugt verschiedenen ernährungsbedingten Erkrankungen vor. Die alten Meierhof-Getreidesorten haben besonders hohe Vitamin- und Mineralstoffgehalte. Einkorn etwa hat einen Carotinoid-Gehalt, der bis zum Vierfachen über dem des üblichen Weizens liegt."

Die Kultivierung der alten Sorten am Meierhof erfolgte in Kooperation mit der „Arche Noah", angebaut wird nach den Prinzipien der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise („Demeter"). Die besondere Klimakombination im Horner Becken - kräftige, raue Einflüsse des Waldviertels treffen auf milde pannonische Strömungen - bildet einen weiteren Eckpfeiler dieser außergewöhnlichen Reis-Produktion. Das Meierhof-Getreide ist frei von Gentechnikeinflüssen, Saatgutmanipulationen und einseitigen Züchtungstendenzen.

Nähere Informationen beim Meierhof St. Bernhard unter 0676/358 68 71, Josef Ehrenberger und Helma Hamader, e-mail info@meierhof.at und www.meierhof.at.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at

E-Mail: presse@noel.gv.at