



#dieesserwisser

... BÄUERLICHE FAMILIENBETRIEBE STEHEN FÜR SICHERE UND HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL ...

Getreide aus Österreich

- Österreichische Bauern setzen auf Qualitätsprogramme
- Kleine Betriebe ermöglichen eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft
- Familiengeführte Bauernhöfe können im besonderen Ausmaß auf die Felder achten
- Verpflichtende Aufzeichnungen ermöglichen eine nachvollziehbare Herkunft
- Nationale Selbstversorgung ermöglicht eine nationale Unabhängigkeit



Für ein Bauernbrot mit 1,5 kg werden etwa 24.000 Getreidekörner verwendet. Das entspricht einer Fläche von 1,4 Quadratmeter Ackerboden.

Mit rund 1,33 Mio. ha Ackerland in Österreich können etwa 95 Prozent des benötigten Getreides geerntet werden.



Getreide gehört seit Jahrtausenden zu den Grundnahrungsmitteln des Menschen.

Die wertvollen Ballaststoffe regeln die Darmtätigkeit und erhöhen die Sättigungswirkung der Nahrung. Der Ballaststoffgehalt ist abhängig vom Ausmaß der Entfernung der Randschichten.



Die Backfähigkeit des Mehls ist abhängig vom Klebereiweiß des Mehlkörpers.

So eignet sich nicht jedes Getreidekorn gleichermaßen zum Backen. Daher ist es wichtig, Rezepturen anzupassen, wenn Getreidesorten ausgetauscht werden.



Getreide gehört zur Grundausstattung in der Vorratskammer

- ✓ In der Originalverpackung aus Papier ist es am besten aufgehoben.
- ✓ Von Dämpfen (Geschirrspüler) fernhalten.
- ✓ Nicht jedes Getreidekorn eignet sich gleichermaßen zum Backen. Rezepturen bitte anpassen, wenn Getreidesorten ausgetauscht werden.

... JEDER EINKAUF IST EIN AUFTRAG AN DIE PRODUKTIONSWEISE ...


Wir haben die Wahl!



#esserwisser
www.esserwissen.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für ein lebensfähiges Europa

