



Getreide

Ist Davert Getreide thermisch behandelt?

Davert Getreide ist nicht thermisch behandelt!

Die Behauptung, dass Davert Getreide nicht keimt, da es grundsätzlich thermisch behandelt wurde, ist nicht richtig!

Wir beziehen unser Getreide direkt von unseren Partnern, den Landwirten und regionalen Erzeugergemeinschaften. Grundsätzlich muss Getreide nach der Anlieferung nachgereinigt werden, da es mit Unkrautsamen, Dreck, Steinen und ähnlichem verunreinigt ist. Durch die maschinelle Reinigung haben wir die Möglichkeit, nahezu alle unliebsamen Bestandteile herauszufiltern. Leider kann diese Reinigung auf der anderen Seite bereits einen negativen Einfluss auf die Keimfähigkeit nehmen.

Vor der Reinigung wird das so genannte „Spelzgetreide“ bereits von den teilweise harten Schalen des Getreidekorns, den „Spelzen“ befreit. Spelze sind grundsätzlich nicht für den Verzehr geeignet und müssen vom Korn entfernt werden. Von Natur aus ist die Beschaffenheit der Getreidekörner sehr unterschiedlich. Weizen- und Roggenkörner sind von einem leicht zu entfernenden Spelz umgeben. Sie haben in der Regel eine sehr gute Keimfähigkeit. Dinkel-, Gerste- und Haferkörner haben einen sehr festen Spelz, welcher vom Korn „geschält“ werden muss. Hier wirken mechanische Kräfte auf das Korn ein, der Keimling kann leicht beschädigt werden und die Keimfähigkeit dadurch eingeschränkt sein.

Für den Nackt-Hafer, welcher spelzfrei wächst, ergibt sich eine besondere Situation: Nackt-Hafer muss nicht aus dem Spelz geschält werden. Am vergleichsweise sehr weichen Korn des Nackt-Hafers befinden sich feine Härchen, an denen Staub und Dreck besonders gut haften können.

Damit einhergehend kann man auf der Oberfläche auch eine entsprechende mikrobielle Verunreinigung finden, welche in einem gewissen Rahmen auch nicht schädlich ist. Leider haben wir in der letzten Zeit verstärkt erhöhte Belastungen beobachten können und daher umfangreiche Analysen veranlasst. Viele Anlieferungen haben wir aufgrund zu hoher mikrobieller Verunreinigung abgelehnt. Um diese Problematik in den Griff zu bekommen, kann man das Getreide auf ca. 55 °C erhitzen. Dieser Vorgang wird auch „thermisch behandeln“ genannt. Dieses ist für uns allerdings keine Lösung und im vergangenen Jahr nur einmalig versuchsweise bei Nackt-Hafer vorgekommen. Grundsätzlich kaufen wir nur Ware ein, welche mikrobiologisch nicht zu beanstanden ist. Somit durchläuft Davert Nackt-Hafer den gleichen Qualitätsmarathon wie unsere anderen Getreidesorten. Durch die Reinigung wird das im Vergleich aber sehr weiche Haferkorn schneller geschädigt, so dass die Keimfähigkeit verstärkt darunter leiden kann.



Somit können wir Ihnen für unser gesamtes Sortiment eine hervorragend gereinigte Qualität bieten, die auch für den Rohverzehr geeignet ist, können aber leider auch beim Nackt-Hafer eine 100%ige Keimfähigkeit nicht immer garantieren.

So keimt Nackt-Hafer!

Da das Keimen von Nackt-Hafer wirklich schwierig ist, möchten wir gerne ein paar Tipps geben.

Richtiges Keimen:

Den Nackt-Hafer gründlich waschen
Ca. 30 Minuten in Wasser einweichen
Das Wasser abgießen
Im Dunkeln ankeimen und am 2. Tag ins Licht stellen
Zweimal täglich spülen
Den Nackt-Hafer zwei bis drei Tage bei 18 – 21 °C keimen lassen

Wichtig: Das Korn darf nicht zu feucht liegen und auf keinen Fall im Wasser schwimmen, da es dann faulen und nicht mehr keimen kann!

Sollte die oben genannte Methode trotz alledem fehlschlagen, empfehlen wir einen „Kälteschock“. Sorten, die keine Winterruhe hatten, haben nicht genügend Kälte erfahren, sie benötigen als Start zum Keimen eine Kühlung:

Der Nackt-Hafer wird in einen Beutel gefüllt und zwei bis drei Tage im Gefrierfach durchgekühlt. Anschließend zum Keimen ansetzen.

Viel Erfolg!

Übrigens: Hafersprossen können wie viele andere Keimlinge feine Faserwürzelchen bilden, die man nicht mit Schimmel verwechseln sollte.