

Matrix

Davert Getreidevielfalt

Merkmale → Sorten ↓	Herkunft, Zertifizierung	Besonderheiten	Geschmack	Verwendungszweck	Zubereitung
Amaranth	Peru, Biolatina	lässt sich mit etwas Übung wie Popcornmais puffen; hoher Eiweißgehalt gehört zur Familie der Gartenfuchsschwanzgewächse	nussartig	gekocht als Beilage und als Zutat für Pfannengerichte, gepufft lecker in Müsli und Quark, gemahlen als Zugabe für Brot, Kuchen, Bratlinge und Tortillas	in dreifacher Menge Wasser 30 Minuten köcheln und 5 bis 10 Minuten nachquellen lassen.
Buchweizen	China, Ecocert	botanisch gesehen ein Knöterichgewächs, hoher Gehalt an Lysin, geröstet lecker fürs Müsli	nussartig, aromatisch	ideal für Bratlinge, Eintöpfe, Aufläufe, Gebäck, Dessert oder geröstet als „Kasha“	- keine besondere Zubereitung -
Dinkel (nur reine Sorten) „So nah, so gut.“	Deutschland, Bioland, Naturland, Gäa	alte Kulturform des Weizens, hoher Anteil an Klebereiweiß – daher gut zum Backen	nussartig	schön für feine Backwaren, Pfannkuchen und Süßspeisen	in doppelter Menge Wasser 10 Stunden einweichen, aufkochen, 20 Minuten ausquellen lassen
Fünfkorn- Getreidemischung ohne Hafer	Deutschland, C%	Zutaten: Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Buchweizen; ohne Hafer - besser für Frischkornbrei; wird nicht bitter	vielseitig	hauptsächlich für Frischkornbrei, Suppen, Bratlinge, Aufläufen oder als Beilage	100 g Fünfkorn schroten, mit 125 ml Wasser vermischen und über Nacht (zugedeckt) in den Kühlschrank stellen
Grünkern	Deutschland, Gäa, Alicon; Österreich, Biogarantie	in der Milchreife geernteter und über Holzfeuer gedarrter Dinkel	sehr aromatisch	für Brotaufstriche, Suppen, Salate, Klöße, Aufläufe oder Bratlinge	in doppelter Menge Wasser ca. 10 Stunden einweichen, aufkochen und 20 Minuten ausquellen lassen
Hafer	Deutschland, Naturland, Bioland, Gäa	fettreich, aber leicht verdaulich, wird als „Kraftnahrung“ bezeichnet, frisch vermahlen verwenden, sonst bitter	kräftig	lecker als Frühstücksgetreide, auch in Brot, Gebäck, Suppen oder Aufläufen	Für Frischkornbrei: Getreide schroten und 6-8 Stunden in Wasser einweichen
Hartweizen	Italien, Bioagricert	Besonders kleberreiche Weizenart	mild	hauptsächlich zur Nudelherstellung, selten auch für Brot	- keine besondere Zubereitung -
Hirse	China, Ecocert	reich an Kieselsäure und Fluor; sehr kleines gelbes Korn, wird schnell gar	mild, körnig	ideal für Aufläufe, Bratlinge, Pfannkuchen oder Salate	mit min. der doppelten Menge Wasser 7-10 Minuten köcheln lassen
Kamut ®	Kanada, Ecocert	leicht im Kaeindruck, verleiht dem Gebäck eine schöne gold-gelbe Farbe	butterähnlich	prima für Brot, Kuchen Gebäck oder Pasta	- keine besondere Zubereitung -

Matrix

Davert Getreidevielfalt

Merkmale → Sorten ↓	Herkunft, Zertifizierung	Besonderheiten	Geschmack	Verwendungszweck	Zubereitung
Nackt-Gerste „So nah, so gut.“	Deutschland, Naturland, Bioland	starkes Quellvermögen; besondere, nahezu spelzenfreie Züchtung	mild-aromatisch	für Suppen, Salate, Bratlinge oder Getreidegerichte	Für Frischkornbrei: Getreide schroten und 6-8 Stunden. in Wasser einweichen
Nackt-Hafer	Deutschland, Naturland, Bioland, Gää; Slowakei, GFRS	nähr- und wirkstoffreich; besondere, nahezu spelzenfreie Züchtung	mild-aromatisch	schön als Flocken für Müslis, Suppen und Klöße	in der doppelten Menge Wasser mehrere Stunden einweichen, im Einweichwasser bei geringer Hitzezufuhr 45 Minuten garen
Popcorn-Mais	USA, ICS/FVO	hervorragend gereinigte Qualität	nach Belieben	Popcorn mit Salz oder Zucker verfeinern	Davert Back- und Bratöl in einem Topf heiß werden lassen. Popcorn-Mais bodendeckend zugeben, Deckel schließen; nach ca. 3 Minuten platzt der Mais
Quinoa	Bolivien, Biolatina	sehr hochwertige Eiweißzusammen- setzung; gehört zur Familie der Chenopodiaceae – ist ein Gänsefußgewächs	mild	als Beilage oder als Zutat für Bratlinge	mit heißem Wasser waschen, in die 2 1/2-3-fache Menge Wasser geben, ca. 20 Minuten köcheln und 5 Minuten quellen lassen
Roggen „So nah, so gut.“	Deutschland, Bioland, Naturland, Gää	neben Weizen wichtigstes Brotgetreide, durch Sauerteig backfähig	kräftig und herzhaft	für Sauerteigbrot, Suppen, Aufläufe oder pikantes Gebäck	in der doppelten Menge Wasser ca. 10 Stunden einweichen, auf- kochen und ca. 55 Minuten ausquellen lassen.
Sechskorn-Getreide- mischung	Deutschland, C%	Zutaten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Buchweizen	vielseitig	für Frischkornbrei frisch vermahlen verwenden; für Bratlinge, Brote, Suppen	in der doppelten Menge Wasser ca. 10 Stunden einweichen, aufkochen und ca. 50 Minuten quellen lassen.
Weizen „So nah, so gut.“	Deutschland, Bioland, Naturland, Gää	weltweit die wichtigste Getreideart, vorzügliches Brotgetreide	mild	für Brot- und Backwaren	in der doppelten Menge Wasser ca. 10 Stunden einweichen, aufkochen und ca. 45 Minuten ausquellen lassen.