

DINKEL

FELDGESPRÄCHE

Nah an der Landwirtschaft,
nah am Rohstoff

IREKS-DINKELKOMPETENZ

Alles aus einer Hand

IREKS-DINKELVIELFALT

Ein Getreide,
viele Möglichkeiten

*inklusive
Dinkel-Quiz!*

DINKEL

Sicherheit, Qualität, Verlässlichkeit und Transparenz mit jedem Korn – dafür steht IREKS! Als Hersteller von Backzutaten und Malzen entwickeln wir unsere Kompetenzfelder entlang der gesamten Wertschöpfungskette gezielt weiter und nehmen möglichst viele Herstellungsschritte selbst in die Hand. Das gilt in besonderer Weise für einen der wichtigsten Rohstoffe des Unternehmens: den Dinkel.

Entlang unserer Wertschöpfungskette zeigen wir, wie das Getreide angebaut, aufbereitet und verarbeitet wird. Erfahren Sie in diesem Magazin mehr über unsere lückenlose Qualitätsprüfung vom Korn bis zum fertigen Produkt und lassen Sie sich von der Vielfalt der IREKS-Dinkelwelt inspirieren.

Inhalt

Mit jedem Korn Dinkelkompetenz _____	06
Nah an der Landwirtschaft, nah am Rohstoff _____	08
Unsere Dinkel-Wertschöpfungskette _____	10
Mühlenkompetenz: Back to the roots _____	14
Rohstoffsicherheit: Reiner Dinkel? Sicher! _____	16
Lieblingsrohstoff Dinkel _____	18
Dinkel-Quiz _____	21



Mit jedem Korn Dinkelkompetenz

Wir denken Rohstoffqualität
vom Saatgut bis zum fertigen Gebäck...

DINKELFACT

Dinkelkörner sind -

ähnlich wie Hafer, Emmer, Einkorn und Reis - von schützenden Spelzen umgeben, die nicht im Drusch entfernt werden können.

... kommen Sie mit!

Nah an der Landwirtschaft, nah am Rohstoff

Als einen unserer wichtigsten Rohstoffe begleiten wir Dinkel vom Feld an



Markus Werner erklärt den Dinkelanbau

Unsere eigener Agrarhandel gehört schon seit mehr als 130 Jahren zu IREKS. Über ihn beziehen wir einen Großteil unseres Basisrohstoffs Getreide. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf dem Dinkel. Kurz vor der Ernte im Sommer 2022 haben wir uns daher mit Markus Werner und Matthias Klöffel, Vorstände der Erzeugergemeinschaft Mainkorn, auf dem Feld getroffen, um über die Zusammenarbeit mit IREKS und die Qualität unseres Dinkels zu sprechen.

Was macht die Erzeugergemeinschaft Mainkorn?

Wir sind ein Zusammenschluss landwirtschaftlicher Betriebe aus der Region Unterfranken und vermarkten gemeinsam die verschiedenen Feldfrüchte, die wir anbauen. Neben Dinkel und weiteren Getreidearten sind das z. B. auch Raps, Gewürze, Kräuter und essbare Blumen. Außerdem setzen wir gemeinsam auch Projekte zu regenerativen Energien um und bündeln den Einkauf von Produktionsmitteln. Insgesamt haben wir mehr als 2.100 Mitglieder.

Warum setzen Sie und Ihre Mitglieder auf den Anbau von Dinkel?

Unsere Region, Unterfranken, eignet sich optimal für den Anbau von Dinkel, deshalb haben wir uns darauf spezialisiert. Es regnet wenig bei uns, sodass der Dinkel kaum von Pilzbefall betroffen ist und trocken abreifen kann. Das Klima und die nährstoffreichen Böden tragen so einen wesentlichen Teil dazu bei, dass wir zuverlässig Dinkel in einer besonders guten Qualität anbauen können.

Trotz der guten Bedingungen gibt es aber bestimmt auch Herausforderungen, oder?

Genau, die klimatischen Voraussetzungen sind nur die halbe Miete. Um Getreidekrankheiten einzudämmen und die Bodengesundheit zu erhalten, setzen wir auf einen jährlichen Fruchtwechsel auf unseren Feldern. Schon für Jahre im Voraus legen wir einen Fruchtfolgeplan fest. Vielfalt bringt einfach Qualität!

Das verbindet uns auf jeden Fall, für Qualität tun wir bei IREKS ja unser Bestes! Ist das auch ein Grund, warum Sie mit uns zusammenarbeiten?

Mit IREKS haben wir einen Partner auf Augenhöhe gefunden, weil einfach die Wertschätzung für unsere Arbeit und für unseren Qualitätsdinkel da ist. IREKS hat schon frühzeitig auf die Herkunft und Rohstoffsicherheit von Dinkel geachtet, deshalb arbeiten wir seit mehr als 15 Jahren zusammen.

Welche Vorteile bringt diese Nähe zwischen Produzent und Verarbeiter?

Für uns ist eine zuverlässige Zusammenarbeit wichtig! Wir wissen, dass IREKS die vereinbarten Mengen zu fairen Konditionen abnimmt und IREKS hat im Gegenzug die Gewissheit, sortenreinen, hochwertigen Dinkel in ausreichender Menge zu bekommen. Gerade in den aktuellen Zeiten ist Planungssicherheit unverzichtbar. Durch unsere enge Abstimmung bezüglich der angebauten Sorten und zu den verschiedenen Qualitätsmerkmalen kann der Dinkel vom Korn an bestmöglich auf die späteren Produkteigenschaften der Backzutaten ausgerichtet werden. Es ist schön zu wissen, was aus unserem Getreide wird!



Matthias Klöffel im Gespräch

Feldgespräche

DINKELFACT

Die Backeigenschaften...

...von Dinkelmehlen hängen stark von Sorte und Anbaugebiet ab.

Lernen Sie unsere Dinkel-Wertschöpfungskette kennen...



VERTRAGSANBAU

Mit unserem eigenen Agrarhandel setzen wir beim Anbau von Dinkel auf langjährige Partnerschaften mit Vertragslandwirten aus Unter- und Oberfranken. Der Fokus dabei: die Qualität des Getreides! Da die Backeigenschaften von Dinkel stark von Sorte und Anbaugbiet abhängig sind, begleitet IREKS den Dinkel schon vom Saatgut an und wählt gemeinsam mit den Partnerbetrieben die Sorten aus, die angebaut werden. So legt IREKS den Grundstein für eine gleichbleibende hohe Verarbeitungs- und Gebäckqualität aller Dinkelprodukte.

DINKELSCHÄLUNG

Um den Dinkel optimal aufzubereiten und eine Verunreinigung mit anderen Getreidesorten zu vermeiden, betreiben wir eine eigene Schälanlage, in der Dinkel und auch Grünkern entspelzt werden. Der Dinkel kommt vom Feld oder vom unternehmenseigenen Lager direkt in die Schälung. In einem Prozess aus insgesamt zehn Schritten



wird das Getreide gereinigt. Anschließend werden in mehreren Schälmaschinen die Spelzen von den Dinkelkörnern abgelöst.



VERMAHLUNG

IREKS blickt auf eine hundertjährige Mühlentradition zurück. Heute mahlen wir unser Getreide in der EICHENMÜHLE, dem unternehmenseigenen Mühlenstandort in Scherneck, Oberfranken. Moderne, separate Mühlenanlagen sorgen dort für eine sichere Verarbeitung von Dinkel und Weizen ohne Verunreinigungen. Die entstehenden Mahlerzeugnisse sind genau auf die Anforderungen unserer Produkte abgestimmt. Besonders die Eigenschaften von Mehlen für anspruchsvolle Anwendungen können so gezielt gesteuert werden.



QUALITÄT & INNOVATION in jedem Schritt

Die Qualitätskontrolle erstreckt sich bei IREKS von der Anbauempfehlung bis zur Prüfung des Endprodukts und wird kontinuierlich durch Forschung zum Thema Dinkel und Investitionen in Technik weiterentwickelt. Um Qualität und Backeigenschaften einzuschätzen, prüfen wir den Dinkel in unserem branchenweit einzigartigen Ultraspurenanalytik-Labor beispielsweise auf Pestizidrückstände und Mykotoxine, prüfen die Reinheit des Dinkels mittels digitaler PCR und nehmen backtechnische Versuche zum Vergleich von Teig- und Backeigenschaften vor.



VIELFALT der IREKS-Dinkelwelt

Die aufbereiteten Dinkelkörner und -mehle bilden das Fundament für die große Vielfalt der IREKS-Dinkelwelt. Neben der Weiterverarbeitung zu Backmalzen wird der Dinkel auch zu Dinkel- oder Grünkernsauerteig veredelt. In den verschiedenen Verarbeitungsformen fließt Dinkel als Aroma- und Geschmacksgeber in das breite Backzutatenortiment von IREKS ein. Durch unsere große Produktvielfalt entsteht für Kundenbetriebe die Möglichkeit, passgenaue Lösungen zu finden und ihr individuelles Profil weiterzuentwickeln. Gleichzeitig können sie sich auf die Sicherheit und Qualität der eingesetzten Backzutaten, die in jedem Schritt entlang der Wertschöpfungskette priorisiert werden, verlassen.

WARUM

wir so viel selbst
in die Hand nehmen:



Transparenz
vom Feld an



Sicherheit,
die Sie an Ihre
Kunden weiter-
geben können



Verlässlichkeit
in der Rohstoffbe-
schaffung für Ihre
sichere Planung



**Einwandfreie
Qualität**
für Ihre besten
Backergebnisse



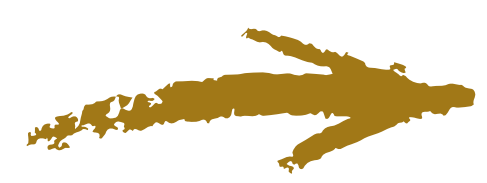
**Große
Produktvielfalt**
für Ihr abwechslungs-
reiches Gebäckangebot



**Individualisierungs-
möglichkeiten**
für passgenaue
Lösungen und Ihre
Kreativität



**Kompetente
Ansprechpersonen**
für Ihre Fragen
und Anliegen



Back to the roots!

IREKS baut
Mühlenkompetenz
aus, um...

...an Tradition anzuknüpfen

Seit mehr als 100 Jahren gehört die Müllerei schon zu IREKS! 1920 erwarb IREKS die traditionsreiche Eichenmühle in Kulmbach, die bereits 1398 erstmals urkundlich erwähnt wurde. Nach der Übernahme durch IREKS versorgte sie unser Unternehmen bis 1988 mit Mahlerzeugnissen. Dann erfolgte die Verlegung an den IREKS-Hauptsitz in der Lichtenfelser Straße, wo die Mühle mit ihren gusseisernen Gehäusen bis heute betrieben wird.

...Malzspezialitäten herzustellen

Genau diese originalen Walzenstühle sind es nämlich, die bis heute unsere Malze zu Malzmehlen weiterverarbeiten. Je nachdem, ob das ganze Korn inklusive Spelz und Aleuronschicht oder nur der Mehlkörper vermahlen wird, wird die Zusammensetzung der Malzmehle beeinflusst und somit auch der Geschmack, das Aroma und die Backeigenschaften. Da die Mühle als reine Malzmühle genutzt wird, können auch enzymaktive Malze verarbeitet werden. Das vergrößert unsere Vielfalt an Rohstoffen, die in verschiedenste IREKS-Produkte einfließen oder als für sich stehende Backzutaten Anwendung finden, nochmals. In jedem unserer Malzmehle steckt das gesammelte Wissen aus über 150 Jahren der eigenen Malz-Herstellung und der Begleitung unserer Produkte vom Korn an.



...vom Korn bis zum fertigen Gebäck Sicherheit zu geben

Mit der Integration der EICHENMÜHLE am Standort Scherneck in unsere Firmengruppe gehen wir also zurück zu unseren Wurzeln und schaffen gleichzeitig die Möglichkeit, eigene Mehle herzustellen. Durch diese Ergänzung unserer Wertschöpfungskette können wir nicht nur die Eigenschaften der Mehle perfekt auf unsere verschiedenen Produkte anpassen, sondern auch sicherstellen, dass wir keine Beimischung von Weizenmahlerzeugnissen haben. Das sortenreine Getreide, das wir hierfür verwenden, beziehen wir über unseren eigenen Agrarhandel. Nach verschiedenen Qualitätskontrollen und einer mehrstufigen Reinigung werden daraus Dinkel- und Weizenmahlerzeugnisse hergestellt. Da wir separate Anlagen für die Vermahlung der beiden Getreidesorten nutzen, ist auch hier eine unbeabsichtigte Vermischung ausgeschlossen. Das Ergebnis: reine, qualitativ hochwertige Mehle, die genau zu den Backzutaten passen, in die sie einfließen, und die beste Basis für tolle Gebäcke bilden. Denn die Qualität eines Lebensmittels beginnt mit seinen einzelnen Zutaten.



Reiner Dinkel? Sicher!

Wie wir unseren Innovations- und Qualitätsanspruch weiterentwickeln



Dr. Thomas Kunte im IREKS Technikum

Wie stellen wir bei IREKS die Qualität und Reinheit unseres Dinkels sicher? Im Interview mit Dr. Thomas Kunte, Leiter Forschung und Entwicklung bei IREKS GmbH, finden wir heraus, welche Möglichkeiten uns das neue IREKS Technikum bietet und wie wir doppelt für Sicherheit sorgen.

Herr Dr. Kunte, bei handwerklichen und qualitativ hochwertigen Backwaren ist Rohstoffsicherheit immer ein wichtiges Thema. Wie geht IREKS mit dem Thema um?

Dr. Thomas Kunte: Die Themen Rohstoffsicherheit und Qualität stehen für uns an erster Stelle. Deswegen untersuchen wir unsere Rohstoffe entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Feld bis zum Endprodukt. Wir definieren mit unseren Vertragslandwirten genaue Qualitätsparameter und auditieren Lieferanten vor Ort, ob unsere Qualitätskriterien, die unsere Kundinnen und Kunden zu Recht von uns erwarten, eingehalten werden.

Warum wurde das IREKS Technikum gebaut? Es gibt doch eigentlich schon das IREKS IQ-Zentrum, in dem sich alles um Innovation & Qualität dreht.

Dr. Thomas Kunte: Im IREKS IQ-Zentrum stehen Qualitätstests und Backversuche, die wir in den erweiterten modernen Räumlichkeiten des neuen Technikums in geeigneter Weise durchführen können, an erster Stelle. Das Forschungstechnikum ermöglicht es uns aber vor allem auch die Veredelung unserer Feldfrüchte zu optimieren und ganz neue Verfahren auszuprobieren, um einzigartige und innovative Produkte auf den Markt zu bringen, mit denen Gebäcke mit unverwechselbarem Aroma hergestellt werden können. Wir führen somit für unsere Kundinnen und Kunden in unserem Innovations- und Qualitätszentrum Versuche und Untersuchungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette „from farm to fork“ durch.

Ganz konkret: Was sind Möglichkeiten, die sich durch das neue Technikum ergeben?

Dr. Thomas Kunte: Einzigartig in der Branche ist unser Ultraspurenanalytik-Labor, in dem jährlich Untersuchungen im Wert von 3 Millionen Euro durchgeführt werden und das nun nochmals erweitert wurde. Dass wir diese Kompetenz bei uns im Haus haben, ist ein entscheidender Vorteil, da wir so sehr schnell und engmaschig sicherheitsrelevante Untersuchungen bei unseren Rohstoffen und Produkten durchführen können und mögliche Probleme bei Rohstoffen viel schneller und somit vor Einsatz in unserer Produktion erkennen und nicht erst, wenn die Produkte bei unseren Kundinnen und Kunden sind. Dazu tragen auch unsere neuesten Analysegeräte bei, die wir aufgrund der gewonnenen Platzkapazität nun anschaffen konnten. Damit können wir beispielsweise mit nur einer Messung mehr als 200 Pestizide auf einmal bestimmen oder Spuren von Weizen in Dinkelmehl mit einer komplett neuen Methode (digitale PCR) sicher nachweisen – letzteres ein absolutes Alleinstellungsmerkmal.

DINKELFACT

Dinkelmehle sind...

...oft von Streckungen mit Weizenmehl betroffen, da Weizenmehl niedrigere Herstellkosten hat. Selbst wenn keine bewusste Beimischung von Weizen stattfindet, werden Dinkel und Weizen oft auf denselben Walzenstühlen gemahlen – auch so kann Verunreinigung entstehen.

DINKELFACT

Die Betrachtung von...

...üblichen mehlanalytischen Parametern allein definiert die Qualität von Dinkelmehlen nicht ausreichend. Auch die Unterscheidung zwischen Dinkel- und Weizenmehl ist häufig nur durch Spezialanalytik möglich.

Warum ist es gerade für Dinkel so wichtig, Gewissheit zu haben?

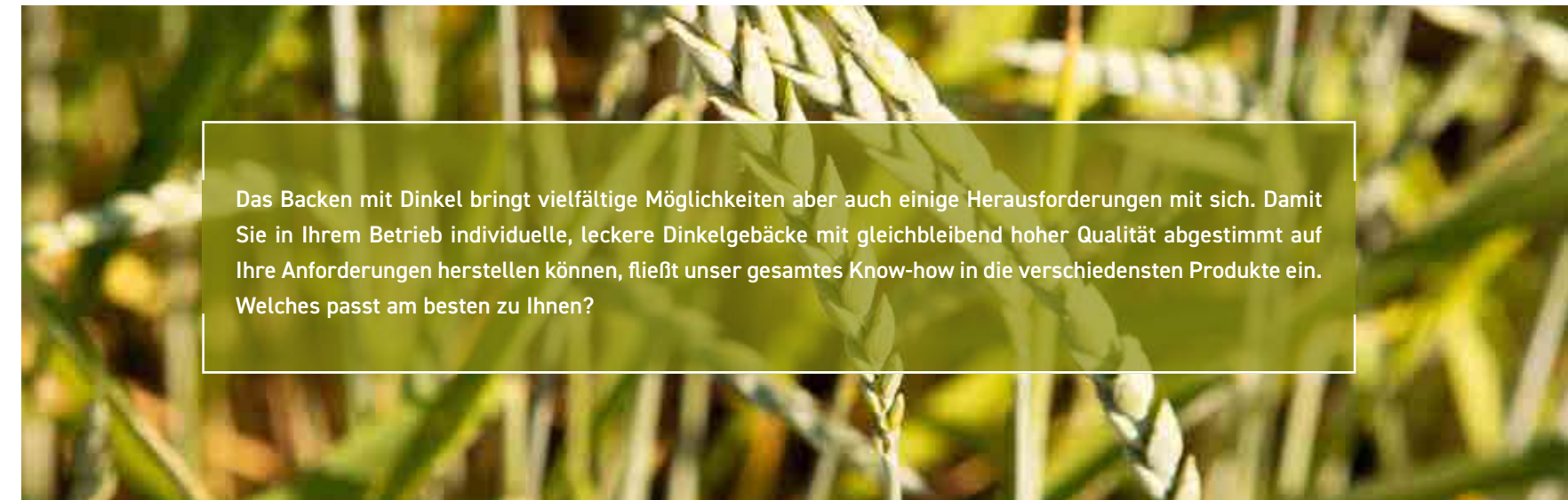
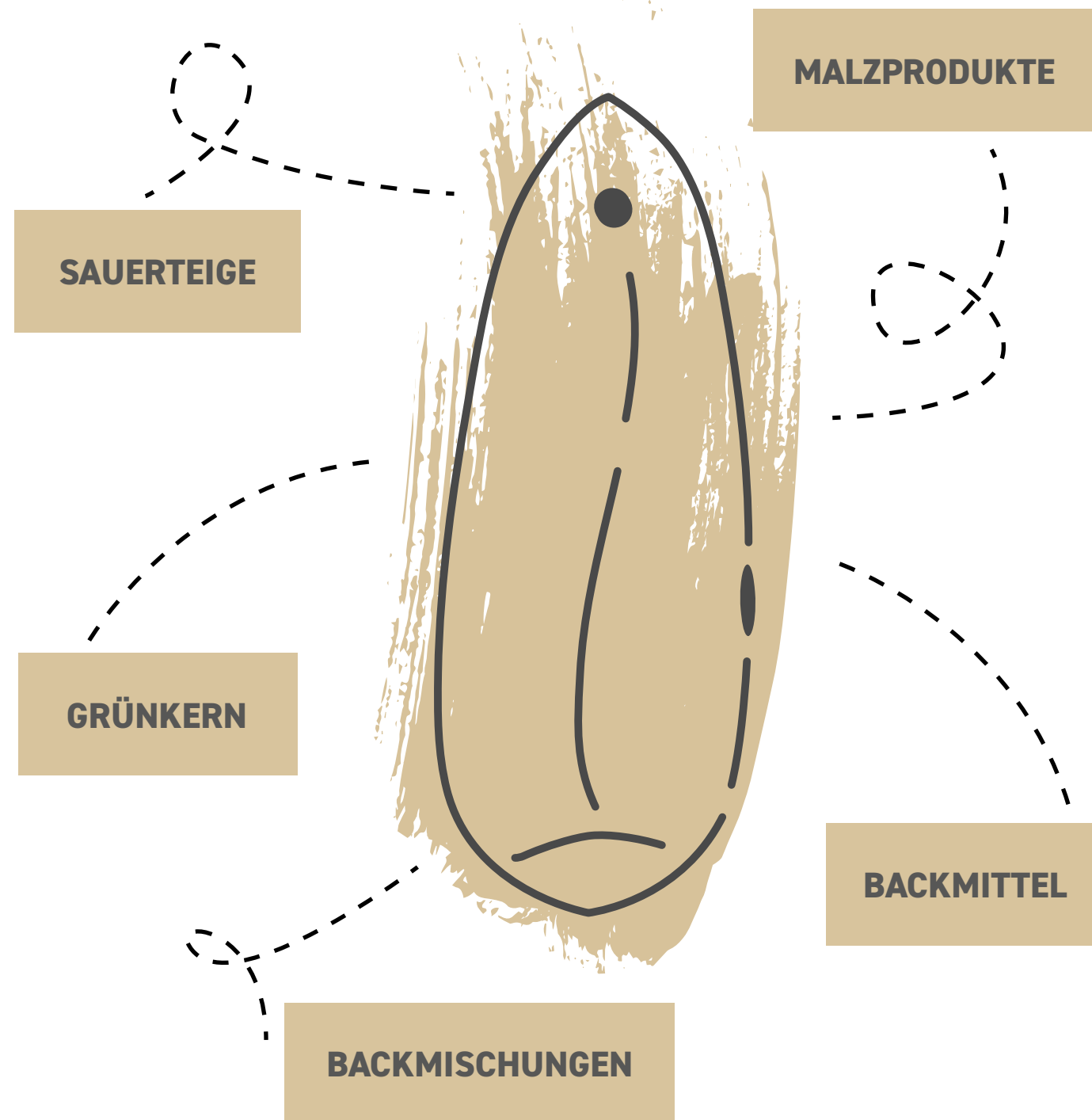
Dr. Thomas Kunte: Wir möchten unseren Kundinnen und Kunden absolute Sicherheit geben, wenn es um Lebensmittelbetrug bei Dinkel geht! Geschälte Dinkelkörner sind auch für Fachpersonal äußerlich nahezu nicht von Weizenkörnern zu unterscheiden. Man kann daher leider nicht ganz ausschließen, dass Dinkel mit günstigerem Weizen gestreckt wird. Backbetriebe haben immer eine gewisse Unsicherheit, da sie im Falle einer Lebensmittelkontrolle nicht wissen können, ob ihre bezogenen Dinkelrohstoffe auch zu 100 % aus Dinkel bestehen. Viele der Dinkellieferanten, also zum Beispiel Mühlen oder Backzutatenhersteller, agieren bestimmt mit gutem Gewissen und besten Absichten, aber haben selbst auch nicht die Möglichkeit, das sicherzustellen. Wir gehen da einen Schritt weiter. Zum einen möchten wir analytisch sicher sein, durch die digitale PCR, mit der wir jeden Dinkelrohstoff, jedes Mehl, jeden Schrot untersuchen, ob es zu 100 % Dinkel ist. Andererseits haben wir die gesamte Wertschöpfungskette in die Hand genommen - von der Auswahl des Saatgutes, über den Vertragsanbau, die Vereinnahmung der Waren und die Verarbeitung - sodass wir Backbetrieben eben diese Sicherheit geben können.

Welche Qualitätsparameter betrachtet IREKS neben der Reinheit von Dinkelrohstoffen und wie werden diese bestimmt?

Dr. Thomas Kunte: Wir untersuchen jedes Jahr verschiedene sortenreine Getreideproben direkt von unseren Vertragslandwirten auf ihre Qualität. In unserer Technikummühle werden diese Proben gereinigt und vermahlen. Die so hergestellten Mehle werden auf ihre backtechnischen Eigenschaften nach standardisierten Backversuchen geprüft. Wir erhalten demnach jedes Jahr einen genauen Eindruck, welche Sorten auf den Feldern unserer Vertragslandwirte sehr gute Ergebnisse erzielen und vereinbaren auf diese Weise genaue Anbaupläne für die Sorten der nächsten Jahre. Auch prüfen wir immer die Qualität von neuen, erfolgversprechenden Sorten auf unseren Feldern und arbeiten Vor- und Nachteile dieser neuen Sorten aus.

Dabei werden nicht nur backtechnische und sensorische Eigenschaften bewertet, sondern auch sicherheitsrelevante Eigenschaften. Zum Beispiel wird jedes Jahr die Anfälligkeit von Mykotoxinen geprüft und Rückstände sowie Eigenschaften, die die Acrylamid-Bildung während des Backens begünstigen (Asparagingehalte), werden untersucht.

Lieblingsrohstoff Dinkel



Das Backen mit Dinkel bringt vielfältige Möglichkeiten aber auch einige Herausforderungen mit sich. Damit Sie in Ihrem Betrieb individuelle, leckere Dinkelgebäcke mit gleichbleibend hoher Qualität abgestimmt auf Ihre Anforderungen herstellen können, fließt unser gesamtes Know-how in die verschiedensten Produkte ein. Welches passt am besten zu Ihnen?

? Sie möchten volles Aroma und ein individuelles Geschmacksprofil?

Malzprodukte

In den Brauereien ist Dinkelmalz eher eine seltene Spezialität, aber beim Backen dürfen tolle Dinkelmalzprodukte definitiv nicht fehlen! IREKS besitzt mehr als 160 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Malzen, war der erste Backzutatenhersteller, der Malze zum Backen anbot, und zählt heute zu einem der größten Produzenten von Spezialmalzen weltweit. Auf diesen Erfahrungsschatz stützen wir uns auch für unsere Malzprodukte auf Dinkelbasis. Es gibt sie klassisch in vermahlener Form, als ganze Malzkörner in unseren Pasten oder auch als Dinkelmalzextrakt. Mit ihren spezifischen Aromausprägungen wie karamellig oder röstig bieten sie unzählige Anwendungsmöglichkeiten für einen unverwechselbaren Geschmack.

Sauerteige

Bereits seit mehr als hundert Jahren beschäftigt sich IREKS mit Sauerteigen und bis heute setzen wir auf eine eigene Entwicklung und Herstellung. Eine gute Entscheidung! Auf dieser Basis bieten wir unseren Kundinnen und Kunden auch hochwertige Dinkel-Sauerteigprodukte an. Wie auch Weizensauerteige können Dinkelsauerteige durch ihre milde, ausgewogene Säure überzeugen. Das leicht nussige Aroma des Dinkels rundet zudem den Geschmack in idealer Weise ab und verleiht Dinkelgebäcken das gewisse Etwas. Nutzen Sie unsere Vielfalt unterschiedlichster Geschmacksnuancen zur Kreation einzigartiger Dinkelgebäcke mit Wiedererkennungswert!

? Sie möchten eine echte Besonderheit mit Trendcharakter?

Grünkern

Der „kleine Bruder“ des Dinkels, der Grünkern, hat sich in den letzten Jahren zum absoluten Trendgetreide entwickelt – gerade in Verbindung mit verschiedenen Ernährungstrends. Bei Grünkern handelt es sich um Dinkel, der frühzeitig geerntet wird. Aufgrund des frühen Erntezeitpunktes und der folglich noch nicht vollständig ausgebildeten Inhaltsstoffe wie Stärke oder Kleberproteine ist er nicht ganz leicht zu verarbeiten und reines Grünkernmehl ist nicht backfähig. Aber bei IREKS wissen wir genau, wie man ihn anpacken muss! Die Basis dafür bildet unsere langjährige Erfahrung mit Dinkel sowie der Einsatz eigener Produktionsanlagen und Veredelungsmethoden. Probieren Sie zum Beispiel unsere Backmischungen oder unseren aromatischen Grünkernvollkornsauerteig – eine echte Spezialität, die ihresgleichen sucht!

? Sie wollen Sicherheit, am besten in Kombination mit einem weiteren Mehrwert?

Backmittel

Beim Dinkel sind die späteren Teig- und Backeigenschaften stark sorten- und witterungsabhängig. So finden sich immer wieder Dinkelmehle mit schlechten backtechnischen Eigenschaften am Markt, was zu deutlichen Schwankungen in der Gebäckqualität führt. Genau da setzen wir mit unseren Dinkel-Backmitteln an! Auf Basis langjähriger mehlanalytischer und backtechnologischer Untersuchungen entstehen bei uns Backmittel, die diese Schwankungen ausgleichen und durch hervorragende Backeigenschaften optimale Verarbeitungssicherheit garantieren.

Backmischungen

Noch weiter gehen wir in Bezug auf unsere Dinkelbackmischungen! In Zusammenarbeit mit unseren Vertragslandwirten entscheiden wir, welche Sorten angebaut werden sollen, mahlen und schälen das Getreide selbst und mischen daraus Mehle mit optimalen und gleichbleibenden Backeigenschaften. So kann garantiert werden, dass IREKS-Backmischungen geeignete Backqualitäten aus reinem Dinkel in stets optimaler Qualität enthalten. Gleichzeitig greifen wir für unsere Backmischungen auch verschiedene Trends wie die Kombination mit aktuell interessanten Zutaten auf.

? Sie möchten einen Partner, mit dem Sie die beste Lösung für sich finden können?

Alle unsere Produkte werden während ihrer Entwicklung und Produktion von zahlreichen analytischen und backtechnologischen Qualitätsprüfungen begleitet. Innovation entsteht nicht nur durch besondere Veredelungen von Dinkelrohstoffen, sondern auch im Rahmen der Rezeptentwicklung in unserer Backakademie. Mit all diesem fachlichen Know-how sowie unserem starken Team im Außendienst und in den Backzentren weltweit stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihr perfektes Dinkelsortiment auf die Beine zu stellen.



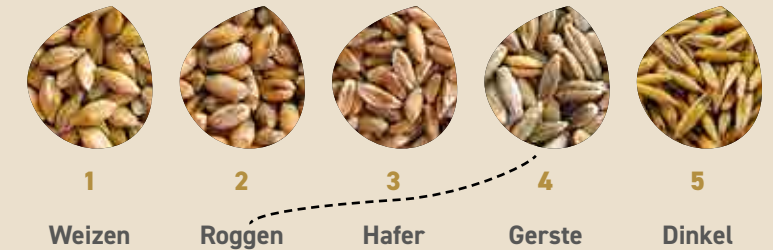
Dinkel-Profi oder Neuling?

Finden Sie es in unserem Quiz heraus!

1 Starten wir ganz wissenschaftlich in unser kleines Quiz! Was ist der botanische Name von Dinkel?

- a) *Triticum aestivum*
- b) *Secale cereale*
- c) *Triticum spelta*
- d) *Hordeum vulgare*

2 Wenn Dinkelkörner geschält sind, fällt es selbst Profis schwer, sie von Weizenkörnern zu unterscheiden. Schaffen Sie es? Ordnen Sie den Bildern die richtige Getreidesorte zu!



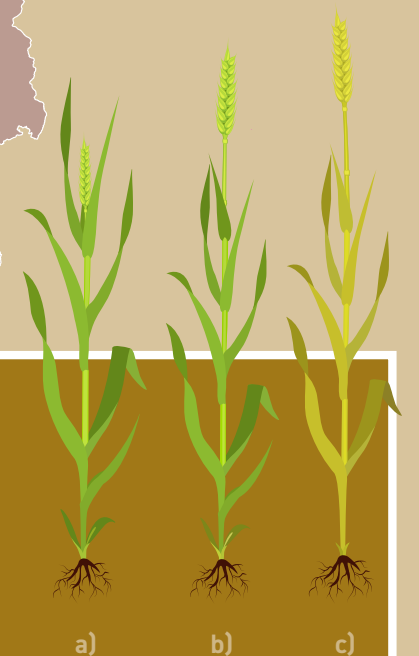
3 Bei unserem Dinkel achten wir besonders auf Regionalität und beziehen das Getreide über Vertragslandwirte aus Nordbayern. Mit wie vielen Vertragslandwirten arbeitet IREKS für die Deckung des Dinkelbedarfs insgesamt zusammen?

- a) 50
- b) 125
- c) 200



4 Das Zeitfenster für die Ernte von Grünkern ist meist sehr kurz. Je nach Wetterverhältnissen, Temperatur und Anbaugbiet befindet sich der Dinkel nur wenige Tage im passenden Stadium der Milchreife, um als Grünkern geerntet werden zu können. Was meinen Sie: Wie viele Wochen vor dem Dinkel wird der Grünkern in etwa geerntet?

- a) 5 - 6 Wochen
- b) 2 - 3 Wochen
- c) 1 - 2 Wochen



Auflösung: 1. c | 2. Weizen - 2, Roggen - 4, Hafer - 5, Gerste - 1, Dinkel - 3 | 3. b | 4. b



IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach | info@ireks.com | www.ireks.com