



... für ein artenreiches Land

# EMMER



Auf den Äckern unserer Region wächst wieder das uralte Kulturgetreide Emmer. Jahrzehntelang von ertragreicheren „Intensiv-Getreidesorten“ verdrängt, haben wir den Emmeranbau wieder zum Leben erweckt. Hinter dem Projekt steht eine regionale Allianz aus Jagd, Landwirtschaft, Naturschutz und Gewerbe.

Die Emmer-Anbauflächen werden extensiv bewirtschaftet und unterstützen die Vernetzung von Ackerland und ökologisch wertvollen Biotopflächen. Eine wichtige Voraussetzung, um bedrohten Tieren wie Rebhuhn und Feldhase ein langfristiges Überleben zu sichern.





... für vielfältigen, gesunden Genuss

# EMMER

Das eiweißreiche Emmerkorn enthält wertvolle Antioxidantien und Vitamine sowie einen hohen Anteil an Mineral- und Ballaststoffen. Vor allem bei Eisen, Zink und Magnesium erreicht der Emmer höhere Werte als der normale Weizen.

Aus Emmer werden vielfältige Roh- und Halbfertigprodukte angeboten: Körner, Grieße, Mehle, Backmischungen oder Nudeln sind ideal zum Backen und Kochen. Oder genießen Sie Emmer-Produkte wie Brot, Kuchen und Kekse. Probieren Sie auch unser heimisches Emmer-Bier – naturbelassen und obergärig, mit einem kernig-rustikalen Geschmack.

Emmer-Produkte erhalten Sie in zahlreichen Geschäften unserer Region. Auch auf den Speisekarten der Gastronomie ist das Urgetreide in den Sommermonaten während dem „Emmer-Schlemmer-Sommer“ zu finden.

Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V.  
Museumstraße 1 · 91555 Feuchtwangen  
Telefon 0 98 52 / 13 81  
[www.artenreiches-land.de](http://www.artenreiches-land.de)

Gefördert vom Bayerischen Naturschutzfonds aus Mitteln der Glücksspirale und vom Bezirk Mittelfranken.

