

Bio Kamutmehl hell

Helles Kamutmehl (Type 812) aus der Biomühle- garantierte Qualität

Bei der Bezeichnung Kamut handelt es sich nicht um eine Getreidesorte, sondern um einen Produktnamen, ein eingetragenes Warenzeichen. Hinter dem Namen Kamut (ägyptischen Wort für die „Seele der Erde“) verbirgt sich eine bestimmte Hartweizensorte, der Khorasan-Weizen. Als sog. Urgetreide war er über Jahrhunderte fast vergessen und erlebt jetzt eine Renaissance. Vor etwa 40 Jahren wurde er in Amerika wiederentdeckt und von Landwirten in Montana kultiviert.

Kamutkörner ähneln herkömmlichem Weizen, sind aber ungefähr dreimal so groß. Wie alle Urgetreide zeichnet sich Kamut unter anderem dadurch aus, dass es weniger anfällig für Schädlinge und Krankheiten ist und nur schlecht auf Kunstdünger gedeiht. So wird die Ursprünglichkeit für unser Kamutvollkornmehl noch einmal gewährleistet, da hier das komplette Korn vermahlen wird.

Getreide aus Übersee, muss das denn sein?

Vielleicht fragen Sie sich, wieso wir das Kamut Getreide für unser Kamutmehl mit einem Schiffcontainer aus Nordamerika anschiffen? Was hat das noch mit dem ökologischen, nachhaltigen Gedanken zu tun?

Leider ist es bislang noch nicht gelungen Khorasan Weizen in gleichbleibend guter Qualität in Deutschland zu kultivieren. Die Wetterbedingungen sind nicht optimal und Versuche sind bisher mehr oder weniger gescheitert.

Kamut Khorasan wächst auf zertifiziert ökologischen Farmen hauptsächlich in Montana, Alberta und Saskatchewan in Nordamerika und weist eine außerordentliche Qualität und Konzentration an Nähr- und Vitalstoffen auf.

Um unseren Kunden eine gleichbleibende Qualität für unser Kamutmehl zu garantieren und sicherzustellen, dass es rein ökologisch angebaut, nicht gekreuzt oder genetisch verändert wird, beziehen wir das Getreide ausschliesslich vom Hersteller mit dem Kamut Warenzeichen.

Als Qualitätskriterien zählen:

- das Produkt muss ein Abkömmling des Urgetreides und
- als Bio-Getreide zertifiziert sein,
- aus 12 bis 18% Proteinen bestehen,
- zu 99% rein,
- 98% frei von Krankheitsanzeichen sein und
- 0,04-0,1 mg Selen enthalten.

Andere Khorasanweizen Produkte unterliegen keinen gesonderten Qualitätskriterien.

Da Kamutweizen spärlicher wächst als anderes Getreide und importiert werden muss, hat er natürlich einen höheren Preis.

Vorteile, Geschmack und Bekömmlichkeit von Kamuterzeugnissen

Obwohl Khorasan eine Weizenart ist und somit Gluten enthält, berichten viele Menschen mit Empfindlichkeit gegenüber modernem gekreuztem Weizen, dass sie Kamut Khorasan vertragen können. Vielleicht liegt es an der Ursprünglichkeit dieses Getreides, da viele moderne Weizensorten im Laufe der Zeit durch Zuchtprogramme verändert worden sind.

Für Zöliakie-Patienten, also Personen mit einer Glutenunverträglichkeit, ist es dennoch nicht geeignet.

Unser Kamutmehl schmeckt herzhaft-nussig. Die besonders intensive hellgelbe Farbe kommt von den Karotinoiden die sich in der Schale des Korns befinden. Diese werden Ihren Backerzeugnissen ein besonderes Aussehen verleihen.

Schon die Italiener haben diese Besonderheit für die intensive Gelbfärbung in ihren Nudeln genutzt. Das wertvolle Urgetreide bietet eine außergewöhnliche Qualität und einen deutlich höheren Nährstoffgehalt als herkömmliche Getreidearten.

Kamut punktet im Vergleich zu vielen anderen Getreidesorten durch leicht verdauliche Kohlenhydrate und einen höheren Gehalt an hochwertigen Eiweißen/Proteinen. Weiterer Vorteil ist der dichte Mineralstoffgehalt an Zink und Magnesium. Reichlich vertreten ist das Spurenelement Selen, das für gute Haut und kräftige Haare Bedeutung hat.

Durch den höheren Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist es energiereicher als andere Getreidearten. Außerdem ist es besonders reich an Ballaststoffen und den beachtlichen Mengen an essentiellen Vitaminen B und E.

Im Grunde können Sie unser helles Kamutmehl wie die Weizenmehle 550 und 812 sowie Dinkelmehl 630 verwenden.

Backeigenschaften von Kamut

Damit sich das Klebereiweiß optimal entfalten kann und der Teig im Backofen gut aufgeht, sollten Sie Brot und Brötchenteige etwa 40 Minuten gehen lassen. Alternativ können Sie Weizen- oder Dinkelmehl hinzugeben, um ein besseres Klebergerüst herzustellen.

Reine Kamutteige sind sehr weich und sollten besser in einer Form gebacken werden.

Erhalten Sie gesündere Backwaren durch Verwendung unseres Kamutvollkornmehls mit den oben aufgeführten Vorzügen dieses Urkorns. Verleihen Sie ihren Backwaren einen leicht nussigen, kräftigen Geschmack und erfahren Sie die kulinarische Besonderheit.

Biomühle-Eiling GmbH

[Zum Produkt](#)

USt-IdNr.: DE 270546051,

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1380 kj
Brennwert kcal	326 kcal
Fett	2,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	59,3 g
davon Zucker	8,2 g
Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	15 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Kamut	Ja