

URDINKEL, DAS WERTVOLLSTE GETREIDE



«Kernser UrDinkel-Pasta schmeckt, ist bekömmlich und spendet Energie. Sie vereint Regionalität, Gesundheit und Genuss.»

Die Original Äpler-Magronä gibt es auch mit UrDinkel

Kernser Pasta liefert Schweizer Qualität und Regionalität. Die in Kerns produzierten UrDinkel-Spezialitäten sind vom Korn bis zur «Äpler-Magronä» aus der Zentralschweiz: UrDinkel aus dem Luzerner Seetal, Eier aus Malters und reines Bergquellwasser vom Fuss des Stanserhorns.

Wer darauf achtet, seinen Körper nicht zu übersäuern, ist mit Dinkel gut beraten: Das leicht basische Getreide wirkt neutralisierend und ist daher perfekt für das wichtige Säure-Basen-Gleichgewicht. Die grosse Vielfalt an schnell wasserlöslichen wie auch an komplexen Nährstoffen erhöht die Verdaulichkeit, ideal für alle, die Ihrem Körper Sorge tragen.

Dinkel ist von Natur aus ein Ökogetreide. Er ist robust und gedeiht selbst auf kargen Böden. Der UrDinkel-Anbau setzt auf kurze Transportwege, Schweizer Landwirtschaft und regionale Verarbeitung. Das UrGetreide ist äusserst beliebt und die Nachfrage nimmt

seit Jahren stetig zu. Es erstaunt nicht, dass die Interessengemeinschaft Dinkel weitere Anbaufläche für das einheimische Korn sucht.

Die langen Halme verunmöglichen einen intensiven Anbau mit viel Dünger. Sie fördern die natürliche Reife des Kornes aus pflanzeigenen Reserven, die im Halm gebildet wurden. Voraussetzung für diese Vorteile sind jedoch, dass alte, nicht mit Weizen gekreuzte Sorten gewählt und diese ohne Halmverkürzer schonend angebaut werden. Dinkel, der diese Anforderung erfüllt, wird in der Schweiz mit der Marke "UrDinkel" ausgezeichnet.

«Das Rezept unserer UrDinkel Pasta wurde über Jahrzehnte verfeinert, gesunde Nahrungsmittel und Pasta-Genuss schliessen sich bei Kernser nicht aus»



Dank dem tiefen glykämischen Index sorgen die Kernser UrDinkel-Pasta für eine anhaltende Leistungsfähigkeit bei Beruf, Sport und Freizeit.

Seit bald 20 Jahren und noch bevor der grosse Trend einsetzt, stellt die Pionierin Pasta Röthlin bereits UrDinkel-Pasta her. Das Ergebnis spricht für sich: Der Ausmahlungsgrad des UrDinkelmehls ist optimal abgestimmt, die Geschmacksnoten bleiben mit dem schonenden Trocknungsverfahren erhalten, die Absatzzahlen steigen kontinuierlich.

Über IG UrDinkel

Die IG Dinkel fördert als Interessengemeinschaft den marktgerechten, ökologischen Dinkelanbau, betreibt Öffentlichkeitsarbeit und Absatzförderung, arbeitet bei der Dinkelzüchtung mit und pflegt den Informations- und Interessenaustausch rund um das zertifizierte Schweizer Korn.

Damit die Marke UrDinkel kein leeres Versprechen bleibt, untersteht sie einer unabhängigen Kontrolle: ProCert ist für die Kontrolle und Zertifizierung aller Produktions- und Verarbeitungsbetriebe von UrDinkel verantwortlich.



«Der Dinkel ist das beste Getreide, es ist warm, nährend und kräftig; und es ist milder als die anderen Getreidearten. Es bereitet dem, der ihn isst, rechtes Fleisch und gutes Blut, er macht frohen Sinn und Freude im Gemüt».

*Hildegard v. Bingen, 890 n. Chr.,
Benediktinerin, Universalgelehrte*

Dinkel ist das Urgetreide aus der Bronzezeit und hat Eigenschaften, um die es die meisten anderen Nahrungsmittel beneiden: Dinkel ist bekömmlich, kräftig, stimmt heiter, liegt im Gourmet-Trend und ist von Natur aus ein Öko-Getreide - vorausgesetzt, man wählt die alte, echte Sorte, den «UrDinkel».



UrDinkel Getreide wird in der Schweiz bereits seit der Bronzezeit angebaut.

Viele weitere UrDinkel Produkte und Hintergrundinformationen finden Sie unter: www.urdinkel.ch

Oder möchten Sie einen UrDinkel Koch- oder Backkurs in Ihrer Region besuchen?