



Daniel Krähenbühl und Silvia Gerber  
Reutenenstrasse 16  
3532 Zäziwil  
079 350 26 07  
info@grossmatt-hof.ch  
grossmatt-hof.ch



Wir, Silvia Gerber und Daniel Krähenbühl betreiben einen vielfältigen Landwirtschaftsbetrieb in Zäziwil. Wir bleiben innovativ und begannen 2019 unsere Ackerflächen nach den Grundsätzen der Regenerativen Landwirtschaft zu bewirtschaften. Ziel der Regenerativen Landwirtschaft ist es, die Bodenfruchtbarkeit zu maximieren und ohne Einsatz von Kunstdünger und Pflanzenschutzmitteln zu produzieren.

Wir verfüttern unseren Kühen und Rindern das eigene Getreide (Gerste und Weizen) und Luzerne als Eiweissträger.

Seit 9 Jahren behandeln wir unsere Kühe und Rinder erfolgreich mit der Homöopathie. Antibiotika kommt bei uns nicht mehr zum Einsatz! Die Tiere danken es uns mit guter Gesundheit und Robustheit.

So kam es, dass zu unserer Betriebsphilosophie die alten und wiederentdeckten Getreidesorten hervorragend passen. Die Urgetreidesorten sind seit tausenden Jahren unverändert geblieben. Sie verfügen über einen höheren Nährwert, sind vitamin- und mineralstoffreich und haben weniger Reizstoffe als moderne, industriell gezüchtetes Hochleistungsgetreide. Somit werden sie von vielen Menschen mit Nahrungsunverträglichkeiten besser vertragen. Wir sind stolz, diese alten Getreidesorten auf unseren Ackerflächen anzubauen und das Korn bei uns in der Mühle Mirchel zu Mehl zu verarbeiten und das qualitativ hochwertige Mehl direkt zu vermarkten.

Aktuell haben wir uns für folgende Urgetreide entschieden.

**UrDinkel (Ostra)** Dinkel verfügt über eine besonders verträgliche Verteilung der Nährstoffen. Er enthält Mineralien und Spurenelemente. Dinkel zählt zu den basischen Getreide und wird von Allergikern oft besser vertragen als Weizen. UrDinkel verfügt über sehr gute Backeigenschaften. Mehr Informationen und Rezepte unter [urdinkel.ch](http://urdinkel.ch).

**UrWeizen (Purpur), Rotkornweizen** Kein anderes Brotgetreide wurde in den letzten Jahrzehnten so intensiv gezüchtet und weiterentwickelt wie Weizen. Doch der Rotkornweizen gehört noch zur alten Sorte. Er unterscheidet sich in seinen Backeigenschaften nicht wesentlich vom Weizen, doch in ernährungsphysiologischer Sicht ist er diesem überlegen. Seinen Namen verdankt der Rotkornweizen seiner weinroten Färbung, die auf sogenannte Anthocyane zurückzuführen sind. Diese gelten als „Radikalfänger“ und sind ein grandioser Zellschutz für den Körper. Anthocyane sind sekundäre Pflanzenstoffe und stecken in allen blauen, violetten, roten und blauschwarzen Gemüse- und Obstsorten. Das Korn zeichnet sich durch einen kräftigen-nussigen Geschmack und universale Backeigenschaften aus: Es eignet sich zur Herstellung von Nudeln, Spätzle, Kuchen, Waffeln und Brot. Bei der Verarbeitung des ganzen Kornes als Vollkornmehl bleiben die rote Farbe und die Anthocyane erhalten. Die Backwaren bleiben länger frisch.

**UrRoggen (Waldstaudenroggen)** Der Waldstaudenroggen gilt als die Urform des Roggens: Auf dem Acker erreicht er eine Wuchshöhe von bis zu drei Metern, die ballaststoffreichen Körner sind sehr klein. Das Mehl eignet sich für Roggengebäcke.