



Heidi Franzke aus Unterlengenhardt, Züchterin von biologisch-dynamischem Saatgut, orientiert ihre Arbeit vorrangig am Ziel einer vollwertigen Durchreifung der Getreidepflanze



## Huober BrezelKinder aus wertvollem Castilan-Dinkelmehl

Die lachen ja!", riefen die Kinder, als sie während einer Betriebsbesichtigung der Produktionshalle von Huober Brezel die frisch gebackenen Brezeln aus dem Backofen kommen sahen. Ihnen machen Laugenbrezeln große Freude, denn die geheimnisvoll geschlungene Form der Brezel lacht sie an, lädt sie zum Spielen ein, und der hervorragende Geschmack begeistert alle. Um auf die Ernährungsbedürfnisse der Kinder stärker einzugehen, entwickelte der Brezel-Spezialist aus Erdmannhausen im Dialog mit seiner aufgeschlossenen Kundschaft, in diesem Fall die Mütter, die BrezelKinder.

Huober BrezelKinder aus Dinkel (demeter) sind knusprige Mini-Brezeln, die aus besten Zutaten in überschaubaren Rezepturen sorgfältig und ohne weitere Zusätze gebacken werden: Das Dinkelmehl der Sorte Castilan, das für die Brezel Kinder verarbeitet wird, stammt aus biologisch-dynamischer Getreidezüchtung und wird im Umkreis der Firma biologisch-dynamisch angebaut. Bereits seit 1993 orientiert Saatgutzüchterin Heidi Franzke ihre Arbeit



vorrangig am Ziel einer vollwertigen Durchreifung der Getreidepflanze mit kräftigem Wuchs, gestreckten Halmen und einer tiefen Wurzelbildung.

Der Castilan gilt als ursprüngliche Dinkelsorte, ohne Weizeneinkreuzungen, was sich augenscheinlich im rosé bis violetten Farbenspiel der Halme zeigt. Die Ernährungsqualitäten dieser Sorte werden als außerordentlich gut eingestuft. Die Bäcker von Huober freuen sich über die guten Backeigenschaften bei schonender,

weitestgehend handwerklicher Verarbeitung. Das ausgeprägte Aroma des Castilan-Dinkels spiegelt sich auch in den BrezelKindern wider.

Seit vielen Jahren gilt Huober Brezel als verlässlicher Partner, der sich für die ökologische Erneuerung in der Landwirtschaft und der Ernährungskultur einsetzt. Bereits Anfang der 1980er-Jahre wurden Produkte für den Naturkosthandel und Reformhäuser hergestellt. Seit mehr als 20 Jahren wird das gesamte Sortiment ausschließlich aus Zutaten biologischer Landwirtschaft gebacken. Huober Brezel ist damit der erste Hersteller außerhalb des Naturkostbereichs, der sein Traditionssortiment komplett in Bio herstellt.

Seit einigen Jahren geht der Hersteller über die Gesetzesvorgaben und Mindestanforderungen der EU-Verordnung hinaus, indem er sich für einen bewusst biologischen Anbau einsetzt und dabei seine Verantwortlichkeit als Hersteller in beide Richtungen begreift: Woher kommen die Zutaten? Für wen sind die Produkte?

[www.huoberbrezel.de](http://www.huoberbrezel.de)