

EMMER

SCHLEMMER-SOMMER

20. Mai bis zum 17. August 2025 in Feuchtwangen

EMMER - REZEPTE

Emmerpfannkuchen:

Zutaten:

250 g Emmervollkornmehl, etwas Salz, 500 ml Milch, Öl zum Ausbacken, für dünne Pfannkuchen Eier ganz verwenden, für lockere Pfannkuchen Eischnee extra schlagen

Emmerwaffeln:

Zutaten für 4 Personen:

90 g brauner Zucker, 150 g Butter, 300 g Emmer-Vollkornmehl, 200 ml Milch
4 Eier, 2 fein gewürfelte/geraspelte Äpfel, etwas Salz

Zubereitung:

Verrühren Sie die Zutaten für die Waffeln (außer den Äpfeln) zusammen in einer Schüssel. Heben Sie anschließend die Äpfel unter den Teig und backen Sie nach und nach goldbraune Waffeln, in einem leicht gefetteten Waffeleisen, daraus.

Variation mit regionalen Erdbeeren:

Lassen Sie die Äpfel weg und verfeinern Sie die Waffeln mit marinierten Erdbeeren.



Impressum

Veranstalter:

Artenreiches Land -
Lebenswerte Stadt e.V.
Hindenburgstraße 11
91555 Feuchtwangen
Telefon 09852 1381
info@artenreiches-land.de
www.artenreiches-land.de

In Zusammenarbeit mit:
Landschaftspflegeverband Mittelfranken
und der Stadt Feuchtwangen



Stadt
Feuchtwangen



EMMER

SCHLEMMER-SOMMER

vom 20. Mai bis zum 17. August 2025
in Feuchtwangen

Emmer - Ein gesundes Urgetreide genießen!
Unsere Gastronomen haben aus dem Emmerkorn Schlemmereien für Sie gezaubert! Wir freuen uns, wenn Sie unsere Emmer-Kreationen genießen und wünschen Guten Appetit!



EMMER

Emmer – eine angepasste Landsorte

Auf den Äckern unserer Region wächst wieder das uralte Kulturgetreide Emmer. Jahrzehntlang 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 ökologischen Ausgleichsflächen. Eine wichtige Voraussetzung, um bedrohten Tieren wie Rebhuhn und Feldhase ein langfristiges Überleben zu sichern.

Emmer – ein gesundes Getreide

Das eiweißreiche Emmerkorn enthält viele 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 gewöhnliche Weizen.

Emmer – ein schmackhaftes Getreide

Emmer können Sie vielfältig genießen. Die Müller, Bäckereien, und andere Handwerker des artenreichen Landes verarbeiten das Korn zu Grieß, Mehl, Nudeln, Schnaps und vielem mehr.



Emmer - ein gesundes Urgetreide genießen! Unsere Gastronomen haben aus dem Emmerkorn Schlemmereien für Sie gezaubert! Wir freuen uns, wenn Sie unsere Emmer-Kreationen genießen und wünschen Guten Appetit!



Café am Kreuzgang
Marktplatz 3
91555 Feuchtwangen
Tel. 09852 / 2387
www.cafeamkreuzgang.de
info@cafeamkreuzgang.de



Gasthaus Sindel-Buckel
Spitalstraße 28
91555 Feuchtwangen
Tel. 09852 / 2594
www.sindel-buckel.de
info@sindel-buckel.de

Vielältige Emmerprodukte erhalten Sie in folgenden Geschäften:



Bioladen Feuchtwangen
Sylvia Spaniel
Hindenburgstraße 28
91555 Feuchtwangen
Tel. 09852 / 6106360
info@biofeu.de



Hausertsmühle
Hausertsmühle 29
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851 / 2701
www.hausertsmuehle.de
K-H.Baumann@Hausertsmuehle.de



Der Weinladen
Ringstraße 45
91555 Feuchtwangen
Tel. 09852 / 9166
www.der-weinladen-eder.de
eder.wein-agrar@t-online.de



Biohof Binder
Ungetsheim 55
91555 Feuchtwangen
Tel. 07950 / 2339
www.biohof-binder.de
binder-ungetsheim@t-online.de

