

## EMMER - REZEPTE

### Emmerpfannkuchen:

#### Zutaten:

250 g Emmermehl od. 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.



# EMMER

## SCHLEMMER-SOMMER

8. Juni bis zum 19. August 2019

Die Bevölkerung ist herzlich eingeladen!  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



## Einladung zum

# EMMER

## SCHLEMMER-SOMMER

vom 8. Juni bis zum  
19. August 2019  
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!

## 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,  
Geschmackstage Deutschland e.V.





# 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!



**Romantik-Hotel Greifen-Post**  
Marktplatz 8, 91555 Feuchtwangen  
Tel. 09852 / 6800  
[www.hotel-greifen.de](http://www.hotel-greifen.de)  
[info@hotel-greifen.de](mailto:info@hotel-greifen.de)



**Gasthaus Sindel-Buckel**  
Spitalstraße 28, 91555 Feuchtwangen  
Tel. 09852 / 2594  
[www.sindel-buckel.de](http://www.sindel-buckel.de)  
[info@sindel-buckel.de](mailto:info@sindel-buckel.de)



**Land-Gast-Hof Walkmühle**  
Walkmühle 1, 91555 Feuchtwangen  
Tel. 09852 / 679990  
[www.walkmuehle-feuchtwangen.de](http://www.walkmuehle-feuchtwangen.de)  
[walkmuehle-feuchtwangen@t-online.de](mailto:walkmuehle-feuchtwangen@t-online.de)



**Café am Kreuzgang**  
Marktplatz 3, 91555 Feuchtwangen  
Tel. 09852 / 2387  
[www.cafeamkreuzgang.de](http://www.cafeamkreuzgang.de)  
[info@cafeamkreuzgang.de](mailto:info@cafeamkreuzgang.de)

Vielfältige Emmerprodukte erhalten sie in folgenden Geschäften:



**BIO & mehr GbR**  
Untere Torstr. 10, 91555 Feuchtwangen  
Tel. 09852 / 7030012  
[www.bio-und-mehr-feuchtwangen.de](http://www.bio-und-mehr-feuchtwangen.de)  
[bio-und-mehr@t-online.de](mailto:bio-und-mehr@t-online.de)



**Der Weinladen**  
Ringstraße 45, 91555 Feuchtwangen  
Tel. 09852 / 9166  
[www.der-weinladen-eder.de](http://www.der-weinladen-eder.de)  
[eder.wein-agrar@t-online.de](mailto:eder.wein-agrar@t-online.de)



**Biohof Binder**  
Ungetsheim 55  
91555 Feuchtwangen  
[www.biohof-binder.de](http://www.biohof-binder.de)  
[binder-ungetsheim@t-online.de](mailto:binder-ungetsheim@t-online.de)



**Hausertsmühle**  
Hausertsmühle 29, 91550 Dinkelsbühl  
Tel. 09851 / 2701  
[www.hausertsmuehle.de](http://www.hausertsmuehle.de)  
[K-H.Baumann@Hausertsmuehle.de](mailto:K-H.Baumann@Hausertsmuehle.de)

