

Montag, 01.03.2021



### Altes Korn

„Kamut wird immer mehr nachgefragt“, sagt Thomas Steininger, der in Ebenthal eine Mühle sowie sein „Ladele“ betreibt, das von seiner Gabi liebevoll betreut wird. „Gerade in der Fastenzeit besinnen sich die Menschen wieder mehr auf wertvolle Zutaten, und da nimmt Kamut eine besondere Rolle ein.“

Beschäftigt man sich mit der Geschichte dieses Urgetreides, findet man verschiedene Zugänge. „Dieser Vorläufer des Weizens dürfte schon vor mehreren Tausend Jahren in Ägypten angebaut worden sein“, erklärt Thomas. Weiter geht es dann im 20. Jahrhundert, als Saatgut des Khorasan-Weizens in die USA gebracht und dort kultiviert wurde. Der Name Kamut wurde geschützt und die Verbreitung der sehr großen Körner schritt voran, Hauptanbauggebiete bleiben aber bestimmte Regionen in Nordamerika. In Europa wird zwar auch Kamut angebaut, die Mengen sind aber im Vergleich zum Weizen gering.

Thomas: „Dieses Urgetreide enthält sehr viel Eiweiß und Mineralstoffe und hat hervorragende Klebe-Eigenschaften, die einen geschmeidigen Teig entstehen lassen.“ Daher wird dieses Getreide gern zum Backen eingesetzt, es werden aber auch Teigwaren damit hergestellt. In „Steiningers Ladele“ kann man die Körner in einer Mühle für Kleinmengen gleich vor Ort vermahlen und dann das frische Mehl zuhause verarbeiten. „Gerade solche Nischenprodukte werden immer mehr nachgefragt, denn im Moment wird eben viel mehr zuhause gekocht und gebacken.“