

Alte Spezialität neu entdeckt: Getreide-Reis aus dem Waldviertel!

(St. Bernhard/23.11.2005) Sie sind auf der Suche nach dem ultimativen Geschmack? Aber Bio soll's bitte auch sein? Und vielleicht auch noch g'sund? Wir haben die Lösung: Getreide-Reis aus dem Waldviertel.

„Genial!“ schwärmt etwa Emanuel Peceny, Chef des neuesten NÖ-Hot Spots, dem Loisium-Hotel in Langenlois. Und Ernährungswissenschaftlerin Rosemarie Zehetgruber ist überzeugt: "Das ist eine echte regionale Alternative zu herkömmlichem Reis, und ernährungsphysiologisch weitaus wertvoller noch dazu."

Wovon die Rede ist? Genau genommen von den Getreidereis-Sorten des Meierhof in St. Bernhard. Hier im Waldviertel wurde wieder belebt, was längst verschollen war und kaum mehr zu finden ist: Bergweizen, Emmer, Einkorn oder Khorasanweizen - alte Getreidesorten voller kostbarer Inhaltsstoffe und Geschmack.

zeitgemäß & edel

Völlig neu ist am Meierhof die Art der Weiterverarbeitung des Urgetreides: Hier werden die einzelnen Getreidesorten so veredelt, dass sie den Ansprüchen einer zeitgemäßen leichten Gourmet-Küche gerecht werden.

Dabei wird das Urgetreide mit besonders viel Fingerspitzengefühl geschliffen. Mit dem Ergebnis, dass wertvolle Inhalts- und Geschmackstoffe erhalten bleiben, aber der Kochvorgang im Vergleich zum unbehandelten Getreidekorn stark verkürzt wird. Die Verwendung der Reise ist nahezu unbegrenzt: Ob fein-nussiger Emmer-Reis* für saftige Risotti, Bergweizen-Reis* als al dente Beilage oder Nackthafer-Reis* für ein süßes Frühstück - der Geschmack ist unvergleichlich und das Küchenhandling extrem einfach.

„Der knackiger Biss der Meierhof-Getreidereise ist einzigartig. Für einige Gerichte rücken wir den Emmer-Reis* daher ganz in den Vordergrund. Als Beilage reichen wir dann Saibling oder geschmorte Kalbsbackerln“, ist Küchenchef Emanuel Peceny begeistert. Die kurzen Garzeiten passen perfekt ins Küchenkonzept des Loisium-Hotels, denn es hat sich schließlich ganz der á la carte Küche auf hohem Niveau verschrieben. Praktiziert wird eine völlig neue Küchenlinie, die gemeinsam mit Haubenkoch Helmut Österreicher konzipiert wurde.

Auch der ernährungswissenschaftliche Nutzen der alten Getreidesorten kann gar nicht hoch genug eingeschätzt werden. Expertin Rosemarie Zehetgruber: „Ein verstärkter Konsum von Getreide, insbesondere von Vollkorngetreide, beugt verschiedenen ernährungsbedingten

Erkrankungen vor. Die alten Meierhof-Getreidesorten haben besonders hohe Vitamin- und Mineralstoffgehalte. Einkorn etwa hat einen Carotinoid-Gehalt, der bis zum 4-fachen über dem des üblichen Weizens liegt.“

biologisch & ursprünglich

Die Kultivierung der alten Sorten erfolgte in Kooperation mit der Arche Noah, angebaut wird nach den Prinzipien der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise (Demeter). Die besondere Klimakombination im Horner Becken - kräftige, raue Einflüsse des Waldviertels treffen auf milde pannonische Strömungen - bilden einen weiteren Eckpfeiler dieser außergewöhnlichen Reis-Produktion.

Alle Meierhof-Getreide sind selbstverständlich frei von Gentechnikeinflüssen, Saatgutmanipulationen und einseitigen Züchtungstendenzen. Der enge Bezug zum Produkt und der handwerklichen Umgang ist für die Bio-Bauern besonders wichtig: „Bei uns liegt alles in einer Hand!“ erklärt Meierhof-Landwirtin Helma Hamader.

Meierhof Produkte erhalten Sie in Bio-Supermärkten (EVI und Maran), im gut sortierten Naturkosthandel oder direkt ab Hof.

MEIERHOF: Josef Ehrenberger & Helma Hamader,
A-3580 St. Bernhard 48,
info@meierhof.at,

Weitere Infos: www.meierhof.at

Rückfragen und Verkostungspackungen: Franz-Jakob Purkarthofer,
Public Relations, +43/664-4121491, office@purkarthofer-pr.at
Pressefotos: unter www.meierhof.at