

Datum: 18. Januar 2017

Ressort: k.A.

Premiere auf der IGW: Eine ganz neue Getreideart

• **Beelitz/ Berlin** Es wird eine Premiere für Bäckerei Exner. Denn die präsentiert Backwaren mit der ganz neuen Getreideart Tritordeum. Als erster deutscher konventioneller Bäcker stellt Tobias Exner Backwaren aus Getreideart Tritordeum mit unvergleichlich neuem Geschmack her. Dazu wird es eine Präsentation auf der Grünen Woche in der Brandenburg Halle 21a am Stand 148 geben.

Hier werden vier Premieren-Backwaren vorgestellt, die auf der Basis eines neuen, natürlichen Getreides hergestellt werden. Dabei handelt es sich um Tritordeum, das eine Kreuzung von Hartweizen (*Triticum durum*) und Wildgerste (*Hordeum chilense*) darstellt. Die Bäckerei

Exner ist deutschlandweit die erste konventionelle Bäckerei, die mit Tritordeum arbeitet. Ihre Kunden können ab dem 20. Januar ein hieraus hergestelltes Brot, ein Feingebäck, einen Blechkuchen und ein Brötchen auf der Messe in Berlin in der Brandenburg Halle erhalten.

Tritordeum, das neue Korn

Bei Tritordeum handelt es sich um das weltweit erste neu geschaffene Getreide, das für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Es wird konventionell und ohne den Einsatz von Gentechnik gezüchtet. Zudem enthält Tritordeum wenig Gluten, so dass vor allem Personen, die

auf eine glutenarme Nahrung achten, in den Angeboten eine Alternative zu herkömmlichen Backwaren sehen werden. „Wir sind stolz darauf, unseren Kunden gleich vier ganz neue Produkte anbieten zu können, die mit Tritordeum hergestellt werden“, so Bäckermeister Tobias Exner. Er stieß 2016 auf das Mehl und war schnell von dessen Qualitäten überzeugt. Neben Exner, der zu den konventionellen Bäckermeistern zählt, bieten deutschlandweit nur sehr vereinzelt Bio-Bäcker ebenfalls Tritordeum-Backwaren an. Der richtige Umgang mit dem Mehl will gelernt sein. So haben Tobias Exner und sein Team wochenlang an ihren Rezepturen gefeilt. WS