

Getreide-Premiere auf der Internationalen Grünen Woche: Bäckerei Exner präsentiert Backwaren mit ganz neuer Getreideart Tritordeum

- Als erster deutscher konventioneller Bäcker stellt Tobias Exner Backwaren aus Getreideart Tritordeum mit neuem Geschmack her
- Präsentation auf der Grünen Woche in der Brandenburg Halle 21a / Stand 148

Beelitz, 17. Januar 2017: Auf der Internationalen Grünen Woche wird die Beelitzer Bäckerei Exner vom 20. bis 29. Januar 2017 vier Premieren-Backwaren präsentieren, 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 21a am Stand 148 erhalten. Zeitgleich startet auch der Verkauf derselben Produkte in allen Fachgeschäften der Bäckerei in Berlin und Brandenburg.

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. Tritordeum besticht bei Weitem nicht nur durch sein Aroma, einen einzigartigen leicht süßlich-nussigen Geschmack und eine ansprechende goldgelbe Farbe. Tritordeum enthält wenig Gluten, so dass vor allem Personen, die auf eine glutenarme Nahrung achten, in den neuen Tritordeum-Angeboten der Bäckerei eine Alternative zu herkömmlichen Backwaren sehen können.

„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, bis diese den sehr hohen Qualitätsstandards entsprachen, für die die Bäckerei steht.

„Für die Berliner und Brandenburger sind wir stets auf der Suche nach besonders leckeren und bekömmlichen Rezepturen. Wir sind überzeugt, dass unsere jüngsten Kreationen auf Begeisterung stoßen werden“, so der Beelitzer Bäcker.

Vom 20. bis 29. Januar präsentiert sich die Bäckerei Exner mit ihren Premieren-Produkten aus Tritordeum-Mehl auf der Internationalen Grünen Woche: Am eigenen Stand (Brandenburg Halle 21a/148) sowie am 24. und 25. Januar am Beelitz-Stand (Brandenburg Halle 21a/115).

Zu den vier neuen Tritordeum-Produkten:

Die Bäckerei Exner hat gleich zum Start vier ganz neue Produkte entwickelt, mit denen sie ihren Kunden Tritordeum in Geschmack und Bekömmlichkeit näher bringen möchte. Alle Backwaren sind handwerklich und traditionell hergestellt.

Das neue Brot besteht aus Tritordeum- und Dinkelmehl. Zudem enthält es u.a. Kristallsalz, abgeröstete Kürbiskerne und Sesam. Die Kürbiskerne stammen vom Beelitzer Unternehmen Syring-Feinkost. Der Teig des Tritordeum-Brötchens wird auf einer ähnlichen Basis hergestellt. Er wird von Hand gedreht und in Maisgries gewälzt. Alle Brote und Brötchen sind Unikate. Sie erhalten eine lange Ruhezeit und werden mehrfach per Hand eingeschlagen. So erhalten die Backwaren ihre besondere Konsistenz und ihren unvergleichlichen Geschmack.

Pressekontakt:

Andrea Feustel, 0176 77 140 195, post@andreafeustel.de

Gino Lauschke, 0173 97 99 901, gl@grameplus.de



Im Teig des Blechkuchens sind Dinkelvollkornmehl und Triticumdeumvollkornmehl zu gleichen Anteilen enthalten. Er ist u.a. mit Karamellstückchen verfeinert und zum Abschluss von einer Karamellschicht überzogen. Bedeckt ist die Neuschöpfung u.a. mit gewürfelten Pfirsichen und gehackten und gehobelten Mandeln.

Der Teig des Feingebäcks, einer süßen Schleife, besteht u.a. aus einem Triticumdeum-Mehl, Quark, **Butter der Molkerei Hemme aus der Uckermark** und Kristallsalz. Der ausgerollte Teig wird mit einer Sahne-Vanillecreme (ähnlich einer Creme Catalana) sowie Zartbitter-Schokotropfen überzogen und von Hand zu „8“förmigen Schleifen gedreht.

Über die Bäckerei Exner:

Die Bäckerei Exner besteht seit 1928. Das Unternehmen wird heute in dritter Generation geführt und stellt seine hochwertigen Produkte im Gegensatz zu den zunehmend üblichen Massenbackwaren traditionell und überwiegend aus regionalen Zutaten her. Neben den Bäckereifachgeschäften sind die Back- sowie Konditoreiwaren auch in den zahlreichen Cafés erhältlich. Mit seiner Frau Kathleen leitet er über 220 Mitarbeiter an rund 40 Standorten. Tobias Exner hat den Betrieb 2008 von seinem Vater übernommen. Seitdem hat sich die Anzahl der Mitarbeiter mehr als verdoppelt. Auf höchste Qualität und Konstanz zu setzen, sind beim beständigen Wachstum Exners Garanten, um Kunden zu überzeugen und Mitarbeiter langfristig für das Unternehmen zu gewinnen.

Pressekontakt:

Andrea Feustel, 0176 77 140 195, post@andreafeustel.de

Gino Lauschke, 0173 97 99 901, gl@grameplus.de