

#### **4 WICHTIGE GETREIDESORTEN**

### WEIZEN

Weizen ist das zweithäufigste angebaute Getreide der Welt. Das Getreide ist ein absolutes Grundnahrungsmittel (Brotgetreide). Hartweizen ist besonders für die Herstellung von Teigwaren geeignet.

#### **ROGGEN**

Roggen wird als Roggenmehl für Roggenbrot oder Mischbrote verwendet. Roggengebäcke zeichnen sich, im Gegensatz zu Weizengebäcken, durch einen dunkleren, festen und aromatischen Teig aus. Ein Roggenbrot hat eine dichtere Krume und enthält kleinere Poren, daher ist es weniger gelockert als ein Weizenbrot.

#### DINKEL

Dinkel ist eine Getreideart aus der Gattung des Weizens und ein enger Verwandter des heutigen Weichweizens. Backwaren aus Dinkelmehl gewinnen zunehmend an Beliebtheit.

#### **GERSTE**

Gerste wird überwiegend als Tierfutter verwendet. Speziell für die menschliche Ernährung gezüchtete Gerste mit hohem Proteinund Ballaststoffgehalt wird als Korn, als Flocken oder verarbeitet zu Mehl angeboten.



#### **WEIZENMEHL TYPE 550**

eignet sich besonders zur Herstellung von Hefegebäcken und Weißbrot.



## WEIZENVOLLKORNMEHL

besteht aus dem vollen Korn, ist reich an Mineralien und sekundären Pflanzenstoffen und für die gesundheitsbewusste Ernährung geeignet.



## **ROGGENMEHL TYPE 997**

ist ein helles Roggenmehl, welches für die Herstellung von Mischbrot verwendet wird.



# ROGGENVOLLKORNMEHL

besteht aus dem vollen Korn, ist reich an Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen und für die gesundheitsbewusste Ernährung geeignet.



### WEIZENSCHROT

ist grob zerkleinerter Weizen und findet Verwendung in Schrotbroten und als Dekor.



## **ROGGENSCHROT**

ist grob zerkleinerter Roggen und wird für Schrotbrote und als Dekor verwendet.



## GRIESS

ist der feste Mehlkern, der innerste Bestandteil im Getreidekorn und wird in Thüringen besonders für die Herstellung von Mohnkuchenmassen verwendet.



## **SPEISEWEIZENKLEIE**

ist die gereinigte Schale des Weizenkorns, ist ballaststoffreich und bindet Wasser.



## **ROGGENVOLLKORNBROT**

Dieses ernährungsphysiologische sehr wertvolle Brot ist kräftig aromatisch im Geschmack und zeichnet sich durch lange Frischhaltung durch seine Kastenbrotform aus. Es besteht aus feinem Vollkornmehl, ohne grobe Schrot- und Körnerbestandteile. Mehlverhältnis: 90 : 10 (90% Roggenvollkornmehl, 10% Roggenmehl)



### SCHERFS - ROMI

Das Roggenmischbrot/Scherf's Romi ist der absolute Klassiker unter den Mischbroten. Die lockere, weiche Krume und die scharf ausgebackene Kruste sind kennzeichnend für unser Scherf's Romi. Das eingebrannte Logo "Scherf's" macht es optisch einzigartig und spiegelt es als unser Hausbrot wider. Das Brot lässt sich sowohl mit herzhaften als auch mit süßen Auflagen kombinieren. Mit Natursauerteig.

Mehlverhältnis: 60 : 40 (60% Roggenmehl, 40% Weizenmehl)



### DINKEL-HONIG-BROT

Das Dinkel-Honig-Brot ist ein Vollkornbrot und passt perfekt in die "Sommersüße Honigzeit". Das Dinkelvollkornbrot hat einen hohen Körneranteil. Das Kastenbrot hat somit einen sehr vkernigen Charakter. Die saftige Krume und der süße aromatische Geschmack, der das angenehme Brotaroma voll zur Geltung bringt, sind typisch für das Dinkel-Honiq-Brot. Ein Brot, das jeden Vollkorn-Fan mit ausgewogener Ernährungsweise begeistert.



#### POLLERKRUSTE

Die Pollerkruste ist ein herzhaft nussiges Roggenmischbrot mit einem hohen Anteil verschiedener Saaten. Der malzige aber dennoch liebliche Geschmack verleiht dem Spezialbrot zusammen mit seiner außergewöhnlichen Form das gewisse Etwas. Mehlverhältnis: 60: 40 (60% Roggenmehl, 40% Weizenmehl)



#### FRANZÖSISCHES BAGUETTE

Das Stangenweißbrot ist durch Zusatz von Malz und aufgrund des hohen Krustenanteils geschmackvoll und bekömmlich. Mehlverhältnis: 10: 90 (10% Roggenmehl, 90% Weizenmehl)



Mit der Entwicklung des "Lehrpfades -Vom Korn zum Brot" appellieren wir an eine langlebige und nachhaltig positive Wirkung hinsichtlich des Regionalitätsbewusstseins, des Oualitätsbewusstseins unserer Lebensmittel sowie der Wertschätzung von Landwirtschaft und Handwerk.

## **AGRARGENOSSENSCHAFT** KAMSDORF EG

Zollhaus 07334 Kamsdorf Telefon: 03671 645321 agrargen.kamsdorf@t-online.de

### **AGRARPRODUKTE LUDWIGSHOF EG**

Ludwigshof 14, 07389 Ranis Telefon: 03647 44050 apl@agrar-ludwigshof.de

### **AGRARGENOSSENSCHAFT CATHARINAU EG**

Untercatharinau 40B 07407 Uhlstädt-Kirchhasel Telefon: 03672 42013 pabst@ag-cath.de

# **NESTLER MÜHLE GBR**

Schwarzburger Straße 57 07407 Rudolstadt Telefon: 03672 35 10 26 info@nestlermuehle.de

# MEISTER BÄCKER GMBH

Bäckereistraße 1 07333 Unterwellenborn / OT Könitz Telefon: 036732 20880 info@meisterbaecker-scherf.de





















# **MEISTER BÄCKER GMBH**



Im Jahr 2016 haben wir gemeinsam mit unseren Kooperationspartnern den Lehrpfad "Vom Korn zum Brot" entwickelt. Hierbei arbeiten wir intensiv mit der ortsansässigen Grundschule "Friedrich Herthum", der staatlichen Regelschule "Kurt Löwenstein" in Unterwellenborn und der Regelschule Neusitz zusammen.

Das Getreide der von uns verwendeten Mehle wächst auf den Feldern der Agrarbetriebe Catharinau, Ludwigshof und Kamsdorf rings um unseren Produktionsstandort im Saaletal, in der Orlasenke und am Rand des Thüringer Schiefergebirges. Von der "Nestler-Mühle" in Schwarza wird das Getreide zu dem Mehl gemahlen, das wir zum Backen Ihres Lieblingsbrotes und Ihrer Lieblingsbrötchen verwenden.

Unsere Erfahrungen möchten wir gern weitergeben, um das Bäckerhandwerk gemeinsam mit neuen Lehrlingen oder mit erfahrenen und interessierten Bäckergesellen zu erhalten. Bei guten Leistungen übernehmen wir die jungen Fachkräfte auch sehr gerne in unseren festen Mitarbeiterstamm.

Lassen Sie sich in der gläsernen Bäckerei von unserem Handwerk inspirieren. Während der Besichtigung erfahren Sie natürlich auch einiges zu unseren Rohstoffen und Lieferanten aus der Region. Wir zeigen Ihnen hier unsere Heimatverbundenheit und unsere Verantwortung gegenüber Ihrer und unserer Region.

# **NESTLER-MÜHLE SCHWARZAGOLD RUDOLSTADT-SCHWARZA**



Seit über eintausend Jahren gibt es in Schwarza am Fluss Schwarza eine Mühle. Seit 1886 ist diese im Besitz der Familie Nestler. Nun arbeitet hier die vierte Familiengeneration.

Die vom Urgroßvater gekaufte Wassermühle wurde 1907 umgebaut und modernisiert. Der Opa der jetzigen Müller kaufte zum Beispiel den ersten LKW. Der Vater entschied sich auch für das Handwerk und brachte die Mühle als privaten Handwerksbetrieb durch die Zeiten der Staatsbetriebe und Kontingente (DDR).

Die jetzigen Müller arbeiten mit modernen Maschinen im traditionellen Handwerk und stellen qualitativ hochwertige Mahlprodukte aus ausschließlich Thüringer Getreide her. Dazu wird das Getreide in der Mühle gereinigt, vorbereitet und in 13 Mahlgängen zu verschiedenen Mehlen, Schroten, Grieß und Dunst (Knödelmehl) vermahlen.

Diese Produkte und weitere Naturkostwaren werden im Mühlenladen angeboten.

Die Nestler-Mühle kann CO2-neutral arbeiten!

# AGRAR-**GENOSSENSCHAFT KAMSDORF EG**



Die Agrargenossenschaft Kamsdorf eG ist ein landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb mit insgesamt 60 Mitarbeitern und 95 Genossenschaftsmitgliedern im südöstlichen Teil des Landkreises Saalfeld Rudolstadt im Freistaat Thüringen.

Hervorgegangen ist die Agrargenossenschaft Kamsdorf eG aus der ehemaligen LPG Pflanzenproduktion Kamsdorf, der ehemaligen LPG Tierproduktion Könitz, der ehemaligen LPG Tierproduktion Oberwellenborn und dem VEG Reschwitz. Das heutige Unternehmen wurde am 01.08.1991 auf Grundlage des Genossenschaftsgesetzes der Bundesrepublik Deutschland gegründet. Der Vorstand besteht aus drei und der Aufsichtsrat aus fünf Mitgliedern. Den Vorstand bilden Herr Reichelt, Herr Kaufmann und Frau Kaldasch, der Aufsichtsratsvorsitzende ist Herr Schnorr.

Der Betriebszweig Pflanzenproduktion verfügt über eine landwirtschaftliche Gesamtfläche von 2.400 ha Ackerland. Neben den klassischen Marktfrüchten wie Winterweizen, Wintergerste und Winterraps werden Futterpflanzen wie Silomais und Feldgras angebaut, die ausschließlich der betriebseigenen Grundfutterversorgung dienen.

# **AGRAR GENOSSENSCHAFT CATHARINAU E.G.**



Die Agrargenossenschaft Catharinau e.G. wurde am 10.09.1991 gegründet. Sie entstand aus der LPG Rudolstadt-Cumbach und einem Teil der LPG Pflanzenproduktion Kirchhasel.

Sie ist ein landwirtschaftlicher Mischbetrieb mit Pflanzen- und Tierproduktion. Bewirtschaftet werden 1500 ha LF, davon 400 ha Grünland in den Gemarkungen von Rudolstadt, der Gemeinde Uhlstädt-Kirchhasel und Unterwellenborn. Es werden 365 Milchkühe in der MVA Catharinau gehalten, deren Milch in die Herzgut Landmolkerei geliefert wird. Die Grünland- und Landschaftspflege wird mit 160 Mutterkühen sowie Schafen durchgeführt. Weiterhin wird eine Biogasanlage mit 265 kW zur Nutzung von Gülle, Stallmist und Restfutter betrieben.

Auf dem Ackerland werden Marktfrüchte wie Weizen, Wintergerste, Winterroggen. Winterraps sowie Mais, Erbsen und Luzerne als Futter für die eigene Tierproduktion angebaut. Auch ein großer Teil vom Getreide und Winterraps wird als Futter in der Tierproduktion eingesetzt.

Die Genossenschaft hat 47 Mitglieder und beschäftigt 30 Mitarbeiter. Sie ist Ausbildungsbetrieb für Land- und Tierwirte.

# APL **AGRARPRODUKTE LUDWIGSHOF**



Die Agrarprodukte Ludwigshof eG mit Sitz in Ranis/Ludwigshof ist ein Gemischtbetrieb an der nordwestlichen Grenze des Saale-Orla-Kreises. Das Unternehmen wirtschaftet auf einer Fläche von 4.200 ha und beschäftigt 120 Mitarbeiter.

Auf dem Ackerland werden neben Futterpflanzen wie Mais, Ackergras, Luzerne und Klee, vor allem Druschfrüchte, wie Weizen, Gerste, Roggen und Raps angebaut. Als Besonderheit im Bereich Pflanzenbau ist die Produktion von Arznei- und Teepflanzen zu nennen. Dabei werden auf einer Fläche von derzeit 640 ha Kulturen wie Kamille, Pfefferminze, Melisse, Johanniskraut u.a. kultiviert. Dieser Anbau hat schon eine langjährige Tradition und wird auch zukünftig weiter verfolgt werden. In den Ställen und auf den Weiden des Unternehmens stehen außer Rindern auch Schafe, Ziegen und Pferde. Das sind heutzutage nicht mehr alltäglich vorzufindende Tierarten in modernen landwirtschaftlichen Großunternehmen. In Ranis haben sie ihren Platz gefunden. Außerdem werden Schweine und Geflügel gehalten.

Eine Biogasanlage in Rockendorf verwertet die Reststoffe aus der Milchproduktion und erzeugt daraus Strom für viele Haushalte der Region und Wärme für die Ställe und die Trocknung der Arznei- und Teepflanzen.





