

Emmer

Triticum dicoccum

Poaceae · Triticum



KULTURELLE BEDEUTUNG

Älteste kultivierte Getreideart (neben Einkorn); Rolle in der Neolithischen Revolution (Naher Osten, Ägypten, Äthiopien); Römische Zeit: „Weizen von Rom“; in Europa bis zur Neuzeit verbreitet

ERKENNUNGSMERKMALE

Ähren werden für Gestecke genutzt; Blütenähre: 3–11 cm lang, dicht und seitlich zusammengedrückt; Ährchen: 3–4-blütig, meist mit 2 fruchtbaren Blüten; Hüllspelzen kahnförmig, Deckspelzen mit bis zu 15 cm langen Grannen

WUCHS

Einjährige Pflanze

HERKUNFT

Naher Osten (Fruchtbarer Halbmond)

VERWENDETE PFLANZENTEILE

- Nahrung: Eiweiß- und mineralstoffreich; geeignet für Brot, Suppen, Eintöpfe, Salate oder Bratlinge;
- Bier: Emmerbier ist dunkel und würzig

IN DER KÜCHE

wertvolle alte Kulturpflanze mit hohem Nährwert und traditionellem Charme – ideal für nachhaltige Landwirtschaft und regionale Küche

SICHERHEIT UND WECHSELWIRKUNGEN

GIFTIGKEIT

keine

WECHSELWIRKUNGEN

Zu Wechselwirkungen liegen uns hier keine Angaben vor. Das heißt nicht, dass es keine gibt. Wenn du Medikamente nimmst, frag bitte deine Ärztin oder in der Apotheke nach.