

Sachbuch:

Unterschätzte Getreidearten.

Mehl, Brot, Müsli, Nudeln und Co. aus den alten Getreiden Einkorn und Emmer, dem Schwabenkorn Dinkel oder dem geheimnisumwitterten Kamut® liegen im Trend. Auch die Pseudogetreide Amarant, Quinoa und Buchweizen sind momentan gefragte Raritäten. Sie alle stehen für Vielfalt auf dem Acker, Auswahl beim Bäcker und im Handel sowie bewusste Ernährung. Das Buch liefert fundiertes Wissen über wiederentdeckte Getreidearten, ihre Geschichte, Vorzüge beim Anbau, Züchtung, Verarbeitungs- und Produktqualitäten sowie ernährungsphysiologische Besonderheiten. Die beiden Autoren, Prof. Dr. Thomas Miedaner und PD Dr. Friedrich Longin, sind Wissenschaftler an der Universität Hohenheim und Experten auf dem Gebiet der Urgetreideforschung.



Viele Grafiken und Abbildungen veranschaulichen den verständlich geschriebenen Text. Fachwörter sind ausführlich erklärt und das Wichtigste ist stichwortartig in Kästen zusammengefasst. Für Referate oder Projektarbeiten in der Sekundarstufe II oder an Berufsschulen ist das Buch eine Fundgrube an Informationen. Zum Ende des Buches machen ausgewählte Rezepte – von Einkornnocken über Grünkernrahmsuppe bis Dinkelspätzle – Appetit auf die vorgestellten Getreidearten.

Verlag/Herausgeber: AGRIMEDIA Verlag, 2012 | **Bundesland:** alle Bundesländer | **Fächer:** Biologie, Hauswirtschaft, berufsbezogener Unterricht | **Schulformen:** Sek II, Berufsschule | **Klassenstufen:** ab 10./11. Klasse | **Seitenzahl:** 136 |