

Unser Partner in der Region Württemberg

demeter

**ERDMANN
HAUSER**

...aus gutem Grund!

Vielfältige, biologisch-dynamische Getreideprodukte

ErdmannHAUSER

Karl Huober (li.) im Feld



Die ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH wurde im Jahr 1989 als Verarbeitungspartner der regional tätigen Demeter Bauern von Karl Huober gegründet. Das Ziel war und ist, die Arbeit aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft konsequent in der Lebensmittelherstellung fortzuführen. Damit liefern wir von ErdmannHAUSER Lebensmittel, die den Menschen eine Stärkung in ihrem einseitig belastenden, modernen Alltag sind.

Die Produkte sind so vielfältig, wie die Zutaten, die die Natur uns schenkt: Salzlaugen- (Brezeln, Sticks) und Süß-Gebäcke (Spritzgebäcke, Biscotti, Spekulatius, Flammende Herzen), Wolken-Zwieback in drei köstlichen Varianten, Grissini sowie die Getreideaufschlussprodukte TAU, Bulgur und Grieß. Zum

Sortiment gehören außerdem drei Salze. Diese sind mit Dioscorea batata (Lichtwurzel) angereichert, die wir in unserer Gärtnerei kultivierten und anschließend trocken.

In Zusammenarbeit mit Sonam Dolma Brauen, einer in der Schweiz lebenden Exil-Tibeterin, stellt ErdmannHAUSER auch Tsampa her. Ein seit Jahrhunderten bewährtes und wertvolles Nahrungsmittel: dabei handelt es sich um speziell geröstete, besondere Nacktgerste, die in unserer Mühle werterhaltend vermahlen wird. Tsampa gibt es mittlerweile auch aus gerösteten Kichererbsen. Mit jeder verkauften Tüte Tsampa unterstützt Sonam ihre Landsleute in Tibet im Kampf gegen die Unterdrückung und die Zerstörung uralter Kulturgüter durch die chinesische Regierung.

Die ErdmannHAUSER-Getreideaufschlussprodukte TAU, Grieß und Bulgur werden in einem speziellen Verfahren hergestellt. Bei diesem Prozess lösen sich die Inhaltsstoffe des Korns aus ihrer konzentrierten Struktur und werden „aufgeschlossen“. Das Korn wird in Wasser eingeweicht, wo es bis kurz vor dem Keimen ruht. Danach wird das Getreide in eigens dafür entwickelten Drehöfen

verzichten wir ganz bewusst auf Zusätze jeglicher Art. Gerade deshalb eignen sich besonders die TAU- und Grießprodukte sehr gut für die Ernährung von Kindern.

Dinkel, Gerste, Hartweizen und Buchweizen stammen von regionalen biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauern. Der Name des Erzeugers ist dabei auf der Rückseite jeder Bulgur-Packung dokumentiert.

Mit der ErdmannHAUSER Saatgutkampagne unterstützt ErdmannHAUSER mit jedem verkauften Produkt die biologisch und biologisch-dynamisch tätigen Saatgutzüchter in Deutschland und der Schweiz.



bei gleichmäßiger Wärme gedarrt und die Verwandlung der Samensubstanzen auf eine einzigartige Weise fortgeführt. Das unversehrte, ganze Korn wird in der ErdmannHAUSER Mühle zu TAU vermahlen, zu Grieß verarbeitet oder zu Bulgur vergrünt. Für jeden einzelnen Arbeitsschritt nehmen wir uns viel Zeit. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Bei allen unseren Aufschlußprodukten

Kontakt

ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH
Robert-Bosch-Straße 17
71729 Erdmannhausen
Telefon 07144 8964-0
Fax 07144 8964-28
info@erdmannhauser.de
www.erdmannhauser