



KORN & CO.

doku 15. OKTOBER 2013

Am Anfang

war das Gras, seine Samenkörner wurden als Nahrung aufgesammelt, so wie es viele Tiere noch heute machen.

Zu Brei zerstoßen, konnten die Menschen die Körner besser essen.



■ Mehlbrei allein schmeckt fad

Mit Mehl konnte Brot gebacken werden, das länger haltbar war als andere Nahrung.



Zerreibt man die Körner weiter, dann werden sie zu Mehl und daraus entstand schließlich das erste Brot.

Körner können aber noch mehr: Aus ihnen wachsen neue Pflanzen, die wieder Körner produzieren.

Die Menschen mussten also nicht mehr ständig weiterziehen, um genug Nahrung zu finden. Sie säten die Körner und bauten Häuser.

Brei

■ Korn

■ Zerreiben

Mehl

Brot war zuerst einfach über dem Feuer getrockneter Brei, dünn wie eine Palatschinke.

Erst mit Salz und Gewürzen bekommt es Geschmack.

Brot wie wir es heute kennen, braucht aber noch mehr:

Hefe oder Sauerteig bewirken, dass der Teig „aufgeht“ und leichter zu verdauen ist.



Aus den Grassamen wurden dann die Sorten gezüchtet, die besonders viele große Körner hatten – von ihnen lebt heute die ganze Welt.

Produkte



■ Nudeln



■ Reis



■ Brot



EINKORN KOMMT SELTEN ALLEIN