



farmgoodies
So entsteht das Gute

HOFEIGENES BIO-GETREIDE

Erstellt am 14.02.2025

Ein Herzensprojekt ♥ mit Zukunft

Unsere Söhne haben dieses Projekt maßgeblich begleitet. Vom Aussäen bis zur Ernte konnten sie erleben, was nachhaltige Bio-Landwirtschaft bedeutet. So lernen sie nicht nur den respektvollen Umgang mit der Natur, sondern auch, wie wertvoll es ist, mit eigenen Händen Lebensmittel zu erschaffen. "Unser Korn. Unsere Geschichte."



Unser Mühlviertler Bio-Getreide kommt direkt vom eigenen Bio-Hof. Mit Schlägler Roggen, Grannenweizen und Dinkel bieten wir Getreide, das robust, nährstoffreich und ideal für Brot, Gebäck oder die eigene Getreidemühle ist. Und das direkt und frisch vom Produzenten!

Schlägler Roggen - das Original aus dem Mühlviertel - Kräftig & Voller Nährstoffe

- ☞ Winterhart & nachhaltig – wächst auch auf kargen Böden
- ☞ Hoher Ballaststoffgehalt – fördert die Verdauung & sättigt lange
- ☞ Kräftig im Geschmack – ideal für Sauerteigbrot & vollwertige Backwaren

Grannenweizen – Feine Backqualität & Bekömmlichkeit

- ☞ Milder, natürlicher Geschmack – perfekt für Brot, Brötchen & Kuchen
- ☞ Hohe Backfähigkeit – sorgt für luftige & lockere Teige
- ☞ Gut verträglich – ideal für eine bewusste Ernährung

Dinkel – Urgetreide mit Nussigem Aroma

Sorte Ebners Rotkorn wurde in unserem Heimatbezirk Rohrbach von Saatgutzüchter Hans Gahleitner gezüchtet.

- ☞ 100 % ursprünglicher Dinkel – unverfälscht & natürlich ♪
- ☞ Reich an Mineralstoffen – wertvoll für eine gesunde Ernährung ♡
- ☞ Perfekt für Brot & Mehlspeisen – vielseitig einsetzbar ☺ ohne Weizeneinkreuzung!

Anwendungstipps Frisch mahlen

Für maximale Nährstoffe das Getreide in einer Haushaltsmühle frisch mahlen und gleich verwenden.

Tipp: Getreide keimen für extra Nährstoffe!

Roggenkörner über Nacht einweichen und 2–3 Tage keimen lassen – ideal für Müslis, Salate oder als Backzutat!

