

Als zweiten Bio-Pionier unserer Aktionsreihe „Wir sind die Guten!“ stellen wir Euch ErdmannHAUSER vor. Seit 30 Jahren führt das Unternehmen als Verarbeitungspartner der ansässigen Bauern die Qualitätsziele der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in der Lebensmittelherstellung konsequent fort.



 **Ökokiste**
Boßhamersch Hof

**ERDMANN
HAUSER**
...aus gutem Grund!

Käse Grissini: Die Rezeptur für diese krossen Stangengebäcke wird durch die Verwendung handwerklich hergestellter demeter Käsesorten abgerundet. Der würzige Rohmilch-Hartkäse stammt aus der Käserei Bittenfelder Hofkäse und reift dort 12 Monate lang auf Fichtenbrettern im Käsekeller. Er verleiht den Käse Grissini das besonders herzhaft Aroma.

Dinkel Spritzgebäck Ein kerniger Demeter-Keks aus nur 3 Zutaten. Dinkel-Vollkornmehl, frische Butter und Vollrohrzucker. Der Dinkel wird direkt von den Bauern geliefert, frisch vermahlen in der firmeneigenen Spezialmühle. Das Gebäck ist eifrei und hefefrei.

Sesam Brezeln: Der große Brezelgenuss von ErdmannHAUSER aus reinem Dinkelmehl, mit Sesam bestreut. Alle Zutaten stammen aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft und werden in der ErdmannHAUSER-Backmanufaktur zu knusprigen Brezeln gebacken. Der nussige Geschmack des Dinkels wird fein durch den Sesam unterstützt.

• • • • •

Pizza Grissini: Bevor die Teiglinge aus Weizenmehl in den Ofen gelangen, dürfen sie im Gärraum erstmal „entspannen“. Das sorgt für lockere Porung und beim anschließenden Backen für den knusprig-krossen Biss der feinen Grissini. Die traditionellen Pizza-Gewürze Oregano, Basilikum und Paprika sowie Tomate, Zwiebel und Knoblauch geben diesem knusprigen Weizen-Stangengebäck den typisch mediterranen Geschmack.

Wolken Zwieback: Das Getreide für den ungesüßten ErdmannHAUSER Zwieback stammt durchweg aus biologisch-dynamischer Züchtungen süddeutschen Bauern, basierend auf alten Sorten. Die schonende Vermahlung des Kornes erfolgt in der hauseigenen Mühle. Die ErdmannHAUSER Bäcker wiegen die wenigen Zutaten per Hand ab und verarbeiten sie zu einem herrlich lockeren Einback-Teig. Die Einback-Laibe werden in offene Kastenformen gegeben, so dass der Teig sich voll entwickeln kann. Dadurch entsteht die besondere Wolkenform. Nach dem ersten Backen wird der Einback in Scheiben geschnitten, in Handarbeit auf die Röstbleche gelegt und im Stikken-Ofen knusprig geröstet.

Vollkorn Sticks: Das Vollkornmehl der feinen Sticks wird auf einer Spezialmühle direkt bei ErdmannHAUSER vermahlen. Sie mahlt so fein, dass die Mehlqualität es erlaubt, einen homogenen Teig aus dem vollen Getreide herzustellen. Es entstehen dadurch keine offenen Poren bei der Verarbeitung, die Lauge dringt nicht in das Gebäck ein und es entstehen somit keine Bitterstoffe. Die knusprigen Sticks werden ganz ohne Hefe gebacken.

Gut zu wissen: ErdmannHAUSER berücksichtigt bei der Preisgestaltung die Unterstützung agrarkonzernunabhängiger, für den Erhalt der Ernährungsqualität unserer Getreidepflanzen tätige Getreidezüchter. Mit Ihrer Wahl für ErdmannHAUSER Produkte unterstützen Sie damit die Saatgutkampagne von ErdmannHAUSER.

ErdmannHAUSER Getreideprodukte



Liebe Ökokisten Kundin, lieber Ökokisten Kunde,

die ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH wurde im Jahre 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. Seit inzwischen 30 Jahren spezialisiert sich die ErdmannHAUSER Backmanufaktur darauf, aus feinstem demeter Getreide, genussvolle Grundnahrungsmittel sowie Süßgebäcke mit viel Liebe und Handarbeit herzustellen. Neben unserer Backmanufaktur wird in unserer speziellen Hausmühle Getreide, das wir von regionalen Bauern beziehen, vermahlen.

Mit der ErdmannHAUSER Saatgutkampagne sorgen wir zusammen mit biologisch-dynamisch tätigen Bauern sowohl für den Erhalt und die Vermehrung alter Kultur- und Hofsorten, als auch für die Neuzüchtung biologisch-dynamischer Sorten aus regionalen, bewährten alten Getreidesorten. Hier spielen nicht nur Ertrag und Backqualität eine Rolle, sondern auch Wuchs, Abreife, Lebenskräfte, Inhaltsstoffe und Verträglichkeit. Ein Teil der Verkaufserlöse der ErdmannHAUSER Produkte wird dazu der ErdmannHAUSER Saatgutkampagne zur Verfügung gestellt.

Das lebendige Korn ist die Basis unserer Arbeit und unseres Lebens. Aus diesem Grund wird das Korn bei ErdmannHAUSER im Getreideaufschluss im ganzen Korn mit Wasser, Wärme und viel Zeit aufgeschlossen. Nach dem Aufschluss verarbeiten wir das Getreide in der hauseigenen Mühle schonend weiter. Unsere Getreideaufschluss-Produkte Bulgur, Grieß und TAU sind durch den besonderen Herstellungsprozess alle sehr bekömmlich und leicht verdaulich. Aus allen Varianten lässt sich in kurzer Zeit eine leckere und korngesunde Mahlzeit zubereiten.

Als einer der Pioniere der demeter Lebensmittelbrauche, freuen wir uns sehr Ihnen unsere Produkte näher bringen zu dürfen.

Ihr ErdmannHAUSER Team



Karl Huober u. Michael Halfter im Feld



Der Müller prüft die Qualität



Im Getreide-Aufschluss



Abpackung