



SEQUERCIANI

Grano



SEQUERCIANI SVIZZERA GMBH

BINZSTRASSE 23

CH-8045 ZÜRICH

TEL. +41 44 340 03 43 / +41 79 170 64 54

E-MAIL: VERTRIEB@SEQUERCIANI.CH

WWW.SEQUERCIANI.CH



SEQUERCIANI

Grano



SEQUERCIANI PASTA

***Die antiken Weizen
von Sequerciani***

WWW.SEQUERCIANI.CH



Die Linie “Antike Weizensorten von Sequerciani”

Sequerciani beschäftigt sich mit dem Anbau von Weizensorten «...die antik geblieben sind», d.h. ihre ursprüngliche genetische Struktur bewahrt haben. Daher sind sie, im Gegensatz zu den neuen und moderneren Hartweizensorten im Handel, frei von den Mutationen, die in den letzten 70-80 Jahren mit dem Aufkommen der Biochemie und Genetik in der Intensivlandwirtschaft induziert wurden, um die Produktionserträge zu erhöhen.

Mit anderen Worten, antike Weizen sind nichts anderes als Sorten aus der Vergangenheit, die authentisch und ursprünglich geblieben sind; sie wurden keinerlei Manipulation unterzogen, um die Produktivität zu steigern. Sequerciani praktiziert diese Anbauweise mit einem dreijährigen Fruchtfolgesystem von Getreide – Hülsenfrüchten – Ölpflanzen auf einer Gesamtfläche von 15 Hektar. Alle geernteten und zum Verkauf angebotenen Produkte verfügen über Bio- (Bioagricert) und Biodynamisch- (Demeter) Zertifizierungen.

Die antiken Weizensorten von Sequerciani heißen Senatore Cappelli (Hartweizen) und Verna (Weichweizen). Darüber hinaus führt Sequerciani jedes Jahr Experimente zur Rückgewinnung weiterer alter Getreidesorten durch, um eine echte «Samenbank» aufzubauen.

Hauptunterschiede zwischen antiken und konventionellen Weizensorten:

- **KEINERLEI EINSATZ VON FUNGIZIDEN UND PESTIZIDEN**
Die «antiken Weizensorten» sind höher im Aufbau und haben härtere Spelzen: Sie sind anfälliger auf Wind und Regen, aber im Gegensatz zu den gewöhnlichen (niedriger wachsenden) Weizensorten sind sie den Angriffen von Parasiten und Pilzen weniger ausgesetzt und benötigen daher keine konstanten und massiven Pestizid-, Herbizid- und Fungizidbehandlungen.
- **GERINGERE RAFFINATION**
Aus den antiken Weizensorten von Sequerciani wird ein weniger raffiniertes Mehl gewonnen, da sie kalt gemahlen werden (Stein- oder Walzenmahlwerk). Das Ergebnis dieser Verarbeitungsweise sind Erzeugnisse, die man als semi-integral einstufen kann. Die im Weizenkorn enthaltenen ernährungsphysiologischen Eigenschaften werden im Vergleich zu den Mehltypen 0 oder 00 (ca. 550 oder 405) in deutlich höherem Maße beibehalten.
- **GERINGERER GLUTENGEHALT**
Die Manipulation der modernen Weizensorten und die intensiven chemischen Behandlungen, denen sie unterzogen werden, haben zu einem höheren Glutengehalt geführt. Letzterer ist mit erheblichen Nachteilen für unseren Organismus verbunden. Die antiken Weizensorten hingegen haben ein ausgewogeneres Verhältnis zwischen Stärke- und Glutengehalt und enthalten einen kleineren Prozentsatz dieses Eiweißes, über das in letzter Zeit so viel diskutiert wird. Diese Ausgewogenheit macht nicht nur das Produkt leichter und bekömmlicher, sondern begünstigt auch die Aufnahme von Mineralsalzen wie Calcium.
- **SIE VERHINDERN DIE ENTWICKLUNG VON ERNÄHRUNGSINTOLERANZEN**
Die Gluten Sensivity, d. h. die entwickelte Glutensensibilität, die in letzter Zeit immer häufiger festgestellt wird, ist wahrscheinlich auf einen übermäßigen Konsum von modernem, stark glutenhaltigem Weizen zurückzuführen. Mit der Verwendung von antiken glutenfreien Getreidesorten besteht ein weit geringeres Risiko, eine Unverträglichkeit gegenüber Gluten zu entwickeln. Vorsicht: Zöliakiekranken hingegen sollten abgesehen von modernem Weizen auch antike Weizensorten aus ihrer Ernährung ausschließen.