



Vom Kaffee mit Gipfeli bis zum Glas Wein

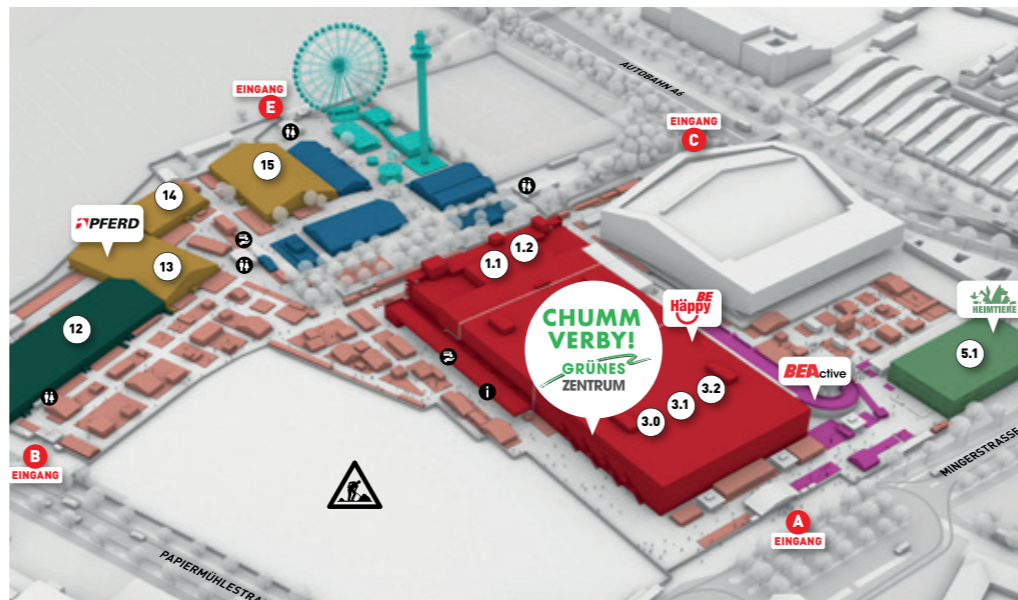
Verpfege dich im Grünen Zentrum und geniesse das vielfältige Angebot an Speisen und Getränken.



Für jeden Geschmack das passende Angebot:

Apfelküchlein, Berliner, verschiedene Burger, Champignons, Crêpes, Fischknusperli, frittierte Champignons, Milchshake, Pommes frites, Schinkengipfeli, Würste und vieles mehr...

Du findest das Grüne Zentrum in der Halle 3.0



Schweizer Getreide

natürlich - gesund - nachhaltig

Besuche die Sonderausstellung im Grünen Zentrum an der BEA vom 3. bis 12. Mai 2024

HALLE 3.0

GRÜNES ZENTRUM

Schweizer Getreide

natürlich, gesund, nachhaltig

Müesli zum Frühstück, Teigwaren zum Mittagessen und am Abend knuspriges Brot oder ein Stück Kuchen: Ohne Produkte aus Getreide wäre unser Speiseplan sehr viel ärmer. Es erstaunt nicht, dass Getreide seit Jahrtausenden das Hauptnahrungsmittel der Menschen sind. Sämtliche Getreidearten bringen zwei unentbehrliche Eigenschaften mit: Einen hohen Nährwert bei gleichzeitig sehr guten Lager-Eigenschaften. Aus lang gelagertem Getreide kann jeden Tag frisches Brot gebacken werden.

Warum Schweizer Getreide?

Das vielfältige Schweizer Landschaftsbild ist unter anderem geprägt durch Getreidefelder. Dank guten Böden und gemässigtem Klima gehört die schweizerische Getreidequalität zu den höchsten in Europa. Dazu trägt auch das einzigartige Saatgut bei, das in der Schweiz, gentechnisch nicht verändert, gezüchtet wird. Diese einheimischen Getreidesorten sind resistent gegen Krankheiten, wodurch 70 % der Brotgetreidefläche ohne Fungizide und Insektizide auskommt. Alle schweizerischen Getreideflächen erfüllen die Anforderungen des Ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) und Suisse Garantie. Die Schweizer Getreideproduzenten hinterlassen damit nicht nur einen grünen Fussabdruck, mit einem Selbstversorgungsgrad von fast 90 % leisten sie zudem einen grossen Beitrag zur Ernährungssicherheit der Schweizer Bevölkerung.

Biodiversität – selbstverständlich

Biodiversität war für die Getreideproduzenten bereits eine Selbstverständlichkeit, bevor sie zum politischen Schlagwort wurde. Bereits 2005 startete das Feldlerchenprojekt, ehe festgestellt wurde, dass die Bestände stark zurückgingen. Einige Getreideproduzenten lassen seither freiwillig einige Stellen in ihrem Feld unbesät.



Diese sogenannten Patches dürfen weder gedüngt noch mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden und sollen dem Vogel als Nistplatz dienen. Wildblumenflächen in Getreidefeldern sind für die Feldlerche nämlich ein idealer Lebensraum.

Immer öfter kann man auf Spaziergängen Blühstreifen oder Säume neben Schweizer Getreidefeldern entdecken. Dort finden pollen- und nektarsuchende Insekten im Sommer ihre Nahrung. Auch durch die ökologische Weitsaat (Getreide in weiteren Reihen) wird die Biodiversität gefördert, denn dabei entstehen Lebensräume für Wildtiere.

Vom Schweizer Korn zum Schweizer Brot

Ein Schweizer Brot aus Schweizer Qualitätsgetreide ist nicht nur gesund, sondern auch nachhaltig. Die Transportwege vom Feld zur Sammelstelle bis in die Mühle und zu den regionalen Bäckereien sind umweltschonend kurz. Zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten gilt in der Schweiz seit Februar dieses Jahres, dass

die Herkunftsländer von Backwaren schriftlich deklariert werden müssen. So können die Menschen in unserem Land erkennen, ob es sich um ein Schweizer oder ein importiertes Produkt handelt. Ein Brot, das nur im Schweizer Laden aufgebacken wird, gilt nicht als Schweizer Brot.

Anmeldung für Schulklassen

Die Sonderausstellung eignet sich gut als Schulstunde: Eine Fachperson informiert die Schülerinnen und Schüler ab der 3. Klasse umfassend über das Schweizer Getreide. Die Führungen werden am Freitag, 3. Mai sowie Montag, 6. bis Mittwoch, 8. Mai angeboten. Interessierte Lehrpersonen melden sich bitte direkt bei:

BERNEXPO AG

Silvia Bürki

Tel.: 031 340 11 93

E-Mail: silvia.buerki@bernexpo.ch

Weitere Informationen: grueneszentrum.ch

UrDinkel-Muttertagsherzen

für 8–10 Stück

Zubereiten: ca. 1 Stunde

Kühl stellen: über Nacht

Aufgehen lassen: ca. 5 Stunden

oder über Nacht

Backen: ca. 20 Minuten

Backpapier

Brühstück

1,7 dl Wasser

130 g UrDinkel-Halbweiss-

oder -Weissmehl

Hefeteig

500 g UrDinkel-Weiss-

oder -Halbweissmehl

1 ¼ TL Salz

3 EL Zucker

1 Briefchen Vanillezucker

5–10 g Hefe, zerbröckelt

ca. 2 ¾ dl Wasser oder Milch, kalt

75 g Butterstückchen

100 g Cranberrys, gehackt

wenig Puderzucker zum

Bestreuen, nach Belieben

1 Für das Brühstück Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben, weiterrühren, bis die Masse kompakt und glatt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

2 Für den Teig Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen, eine Mulde formen. Hefe, Wasser, Butter und Cranberrys hineingeben, Brühstück dazu zupfen, kurz zu einem feuchten, glatten Teig kneten. Zugedeckt 4 bis 5 Stunden bei Raumtemperatur oder 1 Stunde bei Raumtemperatur und über Nacht im Kühlschrank auf das doppelte Volumen aufgehen lassen, Teig mehrmals aufziehen oder falten.

3 Teig in 8 bis 10 Portionen teilen. Aus jedem Teigstück eine lange, spitz zulaufende Rolle formen. In der Mitte mit einem scharfen Messer einschneiden, so dass beide Enden noch zusammenhalten. Teile etwas auseinanderziehen, eine Spitze nach innen legen, herzförmig auf das vorbereitete Blech legen. 15 bis 20 Minuten aufgehen lassen.

4 Backofen auf 230 °C vorheizen.

5 Herzen in der Mitte in den Ofen schieben und bei 190 °C 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen, auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipps

Die UrDinkel-Muttertagsherzen schmecken frisch am besten. Herzen mit Puderzuckerglasur bestreichen und mit gehackten Cranberrys garnieren.