

## **Ein Urgetreide für eine moderne Küche**

**Bonn, den 30. Juni 2011. Walter Curmann, Chefkoch des Restaurants "Culinarium" in Nittel erweckt in seiner Küche die alte Vielfalt der Getreideküche.**

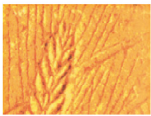
Die Renaissance von alten Getreidesorten findet heute in der modernen und feinen Küche statt. Besonders interessant findet Walter Curmann Gerichte mit KAMUT® Khorasan Urweizenkörnern. Curmann ist Besitzer und Chefkoch des Restaurants „Culinarium“ aus dem Moselweinort Nittel. KAMUT® Bulgur, Couscous und Gries zählen mit KAMUT® Nudeln zu den echten Premiumprodukten auf dem Speiseplan vieler überzeugter Köche.

In allen Kulturen bilden Getreidegerichte die Basis einer jeglichen Ernährungspyramide und stehen auf unseren Speiseplänen unangefochten auf Platz eins. Die Vorteile dieses Lebensmittels liegen klar auf der Hand: Getreide verfügt über einen hohen Nährwert, besten Lagereigenschaften und vor allem eine schier unbegrenzte Verarbeitungsvielfalt. "Von der Vorspeise bis zum Dessert bieten auch KAMUT® Khorasanprodukte eine unbändige Vielfalt an interessanten Variationen. Vor der Einführung der Kartoffel waren Getreidebrei und Mehlspeisen fester Begleiter auf den europäischen Tellern aller gesellschaftlichen Schichten. Vielfach ist diese Tradition in Vergessenheit geraten. Es gibt hier viel Altes neu zu entdecken.", so Curmann weiter.

Getreide begleitet seit mehr als 10.000 Jahren die menschliche Ernährung. Selbst in den steinzeitlichen Siedlungen lassen sich Getreidearten wie Einkorn, Emmer und Gerste nachweisen. Das Wiege des Getreides liegt im Nahen Osten, dem anatolischen iranischen Bergland, dem so genannten "Fruchtbaren Halbmond". Der moderne industriell kultivierte Hartweizen unterliegt in den letzten 25 Jahren einer extremen industriellen Selektion. Durch Züchtung und Gentechnik entstanden Arten, die sich als möglichst resistent gegen Klimaschwankungen, Krankheiten und Schädlinge erwiesen aber ihre natürlichen Eigenschaften verloren und auf Kosten der Artenvielfalt ging.

Auch Khorasanweizen stammt aus der Region des „fruchtbaren Halbmonds“ und zeichnet sich durch besonders große Körner aus. Wer diesen Urweizen noch mit seinem ursprünglichen Eigenschaften und ohne genetische Veränderungen genießen möchte, findet dies in KAMUT® Khorasanweizen, einem dem Urweizen ähnliches ökologisches Markenprodukt, wieder.

Eine seit den Anfängen des KAMUT® Khorasanweizenanbaus strenge Kontrolle stellte die hohe Qualität sicher. Das heute nach Europa importierte Weizen kommt hauptsächlich aus Kanada. Dieses heiße, trockene Präriegebiet bei Alberta und Saskatchewan entspricht mit seinen klimatischen Bedingungen am besten den ursprünglichen Anbauanforderungen.



**KAMUT®**  
BRAND KHORASAN WHEAT



Mit KAMUT® Khorasanweizenprodukten lebt die Tradition einer Jahrtausenden alten Getreideart in unverfälschter Form weiter. KAMUT® Khorasanweizen ist das alte Getreide für eine moderne Küche.

Die Qualität und der charakteristische Geschmack haben KAMUT® Khorasanprodukte ein hohes Renommee in der gehobenen Gastronomie erarbeitet. Walter Curmann hat ein Viergängemenü gezaubert, einfach zu zubereiten für Chef- und Hobbyköche. Alle Rezepte finden Sie in der Pressemitteilung oder auf [www.kamut.com](http://www.kamut.com).