



Abstammung: Emmer ist ein Spelzweizen, der zur Gruppe der Hartweizen (tetraploider Weizen) gehört. Er ist, zusammen mit Einkorn, eine der ältesten kultivierten Getreidearten

Zulassung: Emmer ist nicht im Artenverzeichnis des Saatgutgesetzes enthalten, daher finden auch keine Sortenzulassungen statt.

Morphologisches Sortenbild: Emmer gibt es in roten, weißen und seltener schwarzen, sowie begrannten und unbegrannten Varianten.

Anbaueigenschaften: Anbau allgemein als Sommerfrucht, aber auch Winterungen; bessere Standfestigkeit wird erreicht bei reduzierter N-Düngung bzw. organischer Düngung

Ertragsleistung: niedriges Ertragsniveau (100 – 700 kg pro ha)
hoher Proteingehalt (bis 25 %)

Qualität: trotz niedriger rheologischer Teigeigenschaften zeigen Backversuche von Emmer gute Ergebnisse hinsichtlich Volumen und Geschmack; Emmer weist einen ca. 10 % höheren Zinkgehalt auf als Nacktweizen. Weitere positive Eigenschaften sind der hohe Gehalt an resistenter Stärke, antioxidatives Potential, sowie der Gehalt an hochwertigen Ballaststoffen.

Emmergetreide ist eiweiß- und mineralstoffreich. Eingesetzt werden kann Emmer für die Bierherstellung (dunkel, sehr würzig), weiters als Emmerreis, zur Nudelproduktion, etc. (ähnlich wie Dinkel).

