



Laufener Landweizen – Ein Überblick über Angebote im Berchtesgadener Land und Umgebung Stand 10/2019

Laufener Landweizen Mehl und ganzes Korn

Biohof Kulbing - diverse Verkaufsstätten und Versand: www.kulbinger-biohof.de

Biohof Lecker - Ökokiste & diverse Märkte: www.biohof-lecker.de

Edeka Albrecht, Freilassing

Bio-Michi, Kirchanschöring

Edeka Stubhann, Saaldorf-Surheim

Landkaufhaus Mayer, Siegsdorf

Laufener Ladl, Laufen

Surmühle, Oberteisendorf

Brot und Backwaren aus Laufener Landweizen

Bäckerei – Cafe Wahlich, Surheim

Marktbäcker Neumeier, Teisendorf

Wolfgruber-Brotkultur, Anger und weitere Verkaufsstätten

Bierspezialität aus Laufener Landweizen

Privatbrauerei M.C. Wieninger, Teisendorf – diverse Verkaufsstätten

Die Angaben wurden nach bestem Wissen recherchiert, es wird kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben. Die Verantwortung für die Qualität der angebotenen Produkte liegt allein bei den Inverkehrbringern. Die Verwaltungsstelle der Biosphärenregion Berchtesgadener Land ist von der Haftung ausgeschlossen.





Laufener Landweizen – Qualität aus dem Berchtesgadener Land

Der Laufener Landweizen ist eine alte, regionaltypische Landweizensorte und wurde vor gut 20 Jahren wiederentdeckt: Mit seinen langen Grannen und einer Höhe von bis zu zwei Metern gilt er als unverzüchtet und ist gut an das lokale, niederschlagsreiche Klima angepasst. Als Wintergetreide wird er im Herbst gesät und ab Juli geerntet. Der Ertrag liegt bei rund zwei Tonnen pro Hektar.

Der Laufener Landweizen hat ausgezeichnete Backeigenschaften und ist dabei sehr schmackhaft und verträglich.

Sein hoher Wuchs und ein lichter Bestand ermöglichen eine gute Durchlüftung und vermindern Pilzbefall. Im ökologischen Anbau bietet er Ackerwildkräutern wie Kornblume, Klatschmohn & Co. sehr gute Entwicklungsbedingungen. Eine Ackerfläche mit Laufener Landweizen hat dadurch einen hohen ökologischen Wert und trägt zum Erhalt der abwechslungsreichen Kulturlandschaft im Berchtesgadener Land und zur regionalen Wertschöpfung bei: In der Region gewachsen – in der Region gemahlen – in der Region verarbeitet.

