Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was ist das Besondere an Kamut?

Mon, 10/23/2017 - 10:03

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Khorasan-Weizen, auch Kamut genannt, ist eine alte Weizensorte. Er ist vermutlich in Chorasan, im Iran, aus einer spontanen Kreuzung des Hartweizens mit einer Weizen-Wildform hervorgegangen. Der Khorasan-Weizen wurde bereits vor rund 6.000 Jahren angebaut und zählt damit zu den ältesten kultivierten Getreidearten. Im Vergleich zu neueren Weizenzüchtungen ist er anspruchsloser und weniger empfindlich gegenüber Krankheiten und Schädlingen, die Erträge fallen deutlich geringer aus und lassen sich auch durch Kunstdünger nicht nennenswert steigern.

1949 gelangte eine kleine Anzahl an Körnern aus Ägypten über einen in Portugal stationierten amerikanischen Piloten in die USA, nach Montana, und wurde dort zunächst nur in kleinem Maßstab angebaut und vermehrt. Seit den 80er Jahren wird das Getreide vermarktet, seit 1990 ist der Name KAMUT® (altägyptisch: Seele der Erde) beim Patentamt der Vereinigten Staaten registriert und geschützt. Anbau und Vertrieb erfolgen ausschließlich über Lizenz des Unternehmens Kamut International. Die wichtigsten Anbaugebiete sind heute Nordamerika und Südeuropa. Kamut wird ausschließlich ökologisch angebaut.

Kamut enthält mehr Eiweiß, essenzielle Aminosäuren, Vitamine, Mineralstoffe – insbesondere Selen – und ungesättigte Fettsäuren als herkömmliche Weizensorten. Er wird wie Weizen oder Dinkel verwendet. Aufgrund der guten Klebereigenschaften eignet sich Kamut besonders gut für elastische Teige , beispielsweise für Brot, Teigwaren oder Pizza.

Produkte aus Kamut sind im Handel jedoch deutlich teurer als Produkte aus herkömmlichem Weizen, teilweise doppelt so teuer. Mehrkosten ergeben sich sowohl durch den biologischen Anbau und die geringeren Erträge als auch durch die Lizenzgebühren.