

## **Schau drauf beim Brot-Kauf**

**Seit dem 1. Februar 2025 muss das Herstellungsland von Brot und Feingebäcken auch im Offenverkauf für Konsumentinnen und Konsumenten gut sichtbar schriftlich deklariert werden. Mit UrDinkel lässt sich die Deklarationspflicht ganz einfach umsetzen: die Marke garantiert für Spezialitäten, die aus Schweizer Getreide von zertifizierten Betrieben in der Schweiz hergestellt werden.**

### **Die Garantiemarke UrDinkel**

Achten Sie beim Brot-Kauf auf die Marke UrDinkel. Sie steht für ursprüngliche, reine Dinkelsorten, die auf IP-Suisse- oder Bio Suisse-Betrieben angebaut und regional verarbeitet werden. Vom Feld über die Mühle bis zum Verkaufsregal wird die Einhaltung des Pflichtenhefts regelmässig von anerkannten Kontrollstellen überprüft und zertifiziert.

### **Schweizer Getreidekultur**

In jedem UrDinkel-Korn steckt die Kraft von über 3000 Jahren Getreidekultur. Bis 1900 war Dinkel das wichtigste Brotgetreide der Schweiz. Dann folgte im 20. Jahrhundert der Siegeszug moderner Weizensorten, die den Dinkel nahezu verdrängten. Seit 1995 setzen sich Landwirte, Müllerinnen und Bäcker der Schweizerischen Interessengemeinschaft Dinkel für die Erhaltung und Förderung unserer einzigartigen Getreidekultur ein.

### **Wertvolle Nährstoffe**

UrDinkel ist ein hervorragender Proteinlieferant und eine wichtige Quelle essenzieller Aminosäuren. Gegenüber Weizen ist der Mineralstoffgehalt deutlich höher, vor allem bei Zink und Magnesium. Auch das optimale Fettsäuremuster mit einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren ist herausragend. Zudem ist UrDinkel selbst in Form von hellem Mehl reich an Ballaststoffen.

### **Nur wo Schweiz drauf steht, ist auch Schweiz drin.**

Setzen Sie auf Regionalität und Nachhaltigkeit: die Marke UrDinkel macht es leicht, sich für echte Schweizer Getreidekultur zu entscheiden.

Weitere Infos: [urdinkel.ch](http://urdinkel.ch)