

TAU

Informationen zur
Kindernahrung und zum
Getreideaufschluss

**ERDMANN
HAUSER**

...aus gutem Grund!

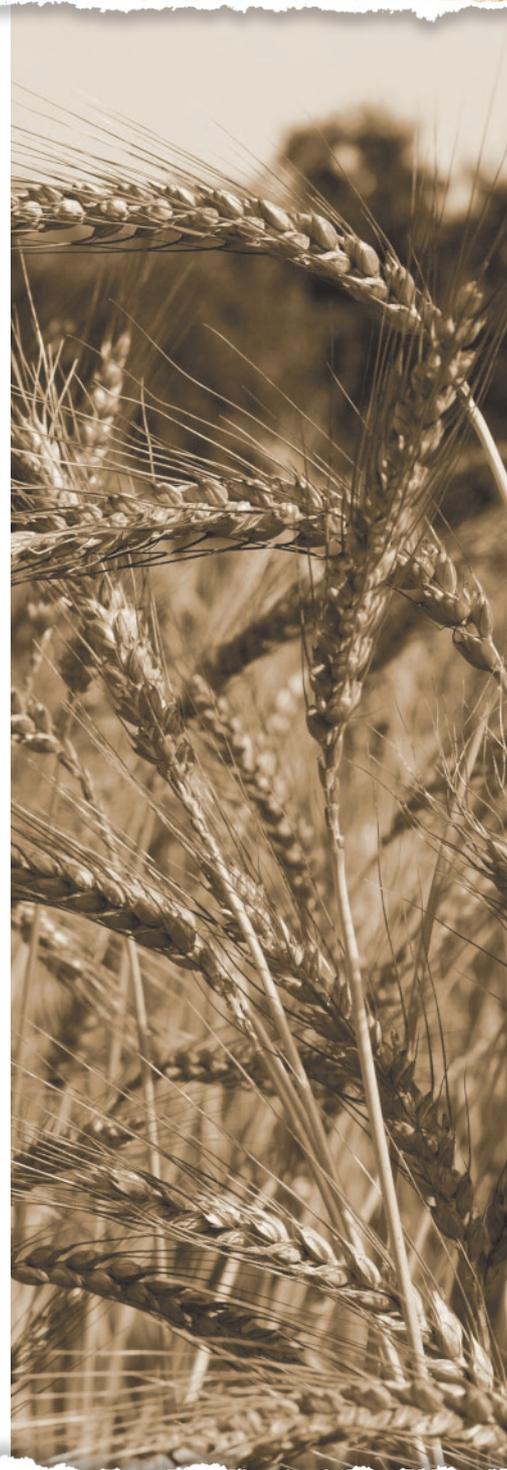


Ganzheitliche Getreideernährung

Getreide ist nicht einfach ein Naturprodukt, es ist ein Kulturerzeugnis mit einer Jahrtausende alten Geschichte. Es muss verarbeitet werden, damit der über diese lange Zeitperiode der Menschheitsgeschichte genutzte Lebenskeim im Getreide zur Entwicklung gebracht werden kann, seine Nährstoffe bei der Verarbeitung erhalten und für den Körper zugänglich gemacht werden. Getreide und seine Verarbeitung stehen im Mittelpunkt des Unternehmens ErdmannHAUSER. Ausgangspunkt bei der Neugründung des Unternehmens war die Frage nach der Verantwortung für die Kinderernährung. Kinder spiegeln alles was wir tun wieder, sie sind ein Seismograph unseres Handelns. Als Verarbeitungspartner von biologisch-dynamisch arbeitenden Bauern hat ErdmannHAUSER einen neuen Weg beschritten, bei dem nicht nur das Wie, sondern vor allem das Warum im Mittelpunkt steht: ein aktives Verhältnis zur Landwirtschaft und ebenso zum Menschen und seinen Bedürfnissen.

Die Getreidenahrung TAU spiegelt die Unternehmensgrundsätze in besonderer Weise wieder: Das ursprünglich für die Kinderernährung entwickelte Produkt folgt den Grundsätzen einer Ernährung, die das Kind unterstützt, stärkt und ihm hilft, die Welt zu „verdauen“.

*Jedes Jahr ein herrlicher
Anblick: gesundes bio-
dynamisch angebautes
Getreide kurz vor der
Ernte.*



Ganzkornaufschluss und Aktivierung der Keimkräfte

Am Anfang stand die Frage, wie sich der Mensch die Lebenskraft im Getreide für seine Ernährung aufschließen kann. Beim Getreide stellt sich jedoch in besonderer Weise die Frage, wie man die Kraft, die in ihm steckt, aufschließt und erhält. Kinder benötigen dafür Unterstützung und die Nahrung muss schonend vorbehandelt werden. Der kindliche Organismus muss sich erst langsam an die Nahrung gewöhnen und sich mit ihr auseinandersetzen.

Im Zentrum der Getreideverarbeitung bei ErdmannHAUSER steht deshalb das Aufschlussverfahren. Das unversehrte volle Korn wird bis zum Beginn des Keimens in Wasser aktiviert. Das Korn wird ganz bewusst nicht zum Auskeimen gebracht, sondern das, was sich in den Keimkräften ausdrückt, aktiviert. Auf diese Weise können die Lebenskräfte des Keims wachsen, ohne sich zu verbrauchen. Bei gleichmäßiger Wärme in eigens dafür entwickelten Drehöfen und im eigenen Dampf wird das Korn anschließend über Stunden weiter aufgeschlossen und danach schonend und gleichmäßig getrocknet. In der eigenen Spezialmühle erfolgt die wertsichernde Vermahlung.

TAU: sich dem Leben öffnen

Die Ernährung ist die elementarste Stufe auf dem Weg zur Individualität. Der ungewöhnliche, nicht sofort erschließbare Name TAU appelliert an die Empfindung: das Öffnen des Bewusstseins, um einen Prozess anzustoßen - also einen Bewusstseinsimpuls auf der einen und einen Tätigkeitsimpuls auf der anderen Seite. In der heutigen Ernährungsauf-



*Mit prüfendem
Blick überwacht
Werner Wahl den
Aufschluss des
Getreides.*



*Der Aufschluss
des Spelzgetreides
erfolgt in
Tonröhren.*



Auch am blütenhaften Duft des Getreides ist der exakt richtige Zeitpunkt zur Weiterverarbeitung erkennbar.



fassung finden sich starke Tendenzen dazu, das, was dem Körper fehlt, zu substituieren. Die Ursache des Mangels ist aber allein durch die Substituierung nicht behoben und der Körper wird möglicherweise geschwächt, seine Passivität gefördert. Dieser Aspekt ist in der öffentlichen Diskussion sehr wenig präsent.

Verzicht auf künstliche Zusätze

TAU wurde ursprünglich zur Ernährung für Kinder mit dem Beginn des Abstillens entwickelt.

Für eine Zulassung nach der EU-Diätverordnung als Kindernahrung muss ein Produkt gewisse Kriterien erfüllen. Eine Änderung der Verordnung im Jahr 1999 sieht bestimmte

Vitaminwerte für eine Babynahrung vor, um sie als solche auszeichnen zu dürfen.

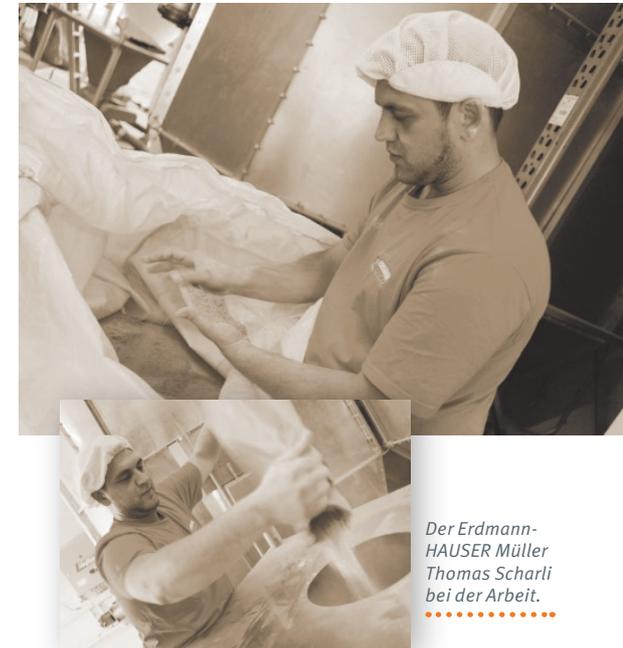
Damit war dieses Produkt, das bereits viel Zustimmung unter den Verbrauchern gefunden hatte und ein Qualitätsstreben der Menschen zeigte, im Wirtschaftsgebiet der EU als Kindernahrung nicht mehr zulässig. Andernfalls hätte es bedeutet den TAU-Getreidenahrungen künstlich Vitamine zuzusetzen. ErdmannHAUSER hat sich bewusst dagegen entschieden und verzichtet seitdem auf die Bezeichnung des Produkts als Kindernahrung.

Eine bewusste Entscheidung war auch der Verzicht auf eine Instantisierung. Die Erfahrungen zeigen, dass dieser Verarbeitungsschritt nicht nur geschmackliche Einbußen mit sich bringt, sondern z.T. auch den Verlust wertvoller Inhaltsstoffe bedeutet.

Das Getreide, das für die TAU-Produkte verwendet wird, stammt aus biologisch-dynamisch betriebener Landwirtschaft. Die Herkunft ist für jedes einzelne Produkt nachverfolgbar und auf dem Deckel der Tau-Dose dokumentiert. Die Kenntnis der Standortbedingungen, der individuellen Verhältnisse auf den Höfen und auch die Motivation der Landwirte sind Basis für die Qualität der Getreideprodukte.

Ab wann kann TAU gegeben werden?

Die Getreidenahrung eignet sich hervorragend für Flasche und Brei und kann parallel zum Abstillen gegeben werden, also etwa ab dem 5. bis 6. Lebensmonat. Der Grieß wird



Der ErdmannHAUSER Müller Thomas Scharli bei der Arbeit.

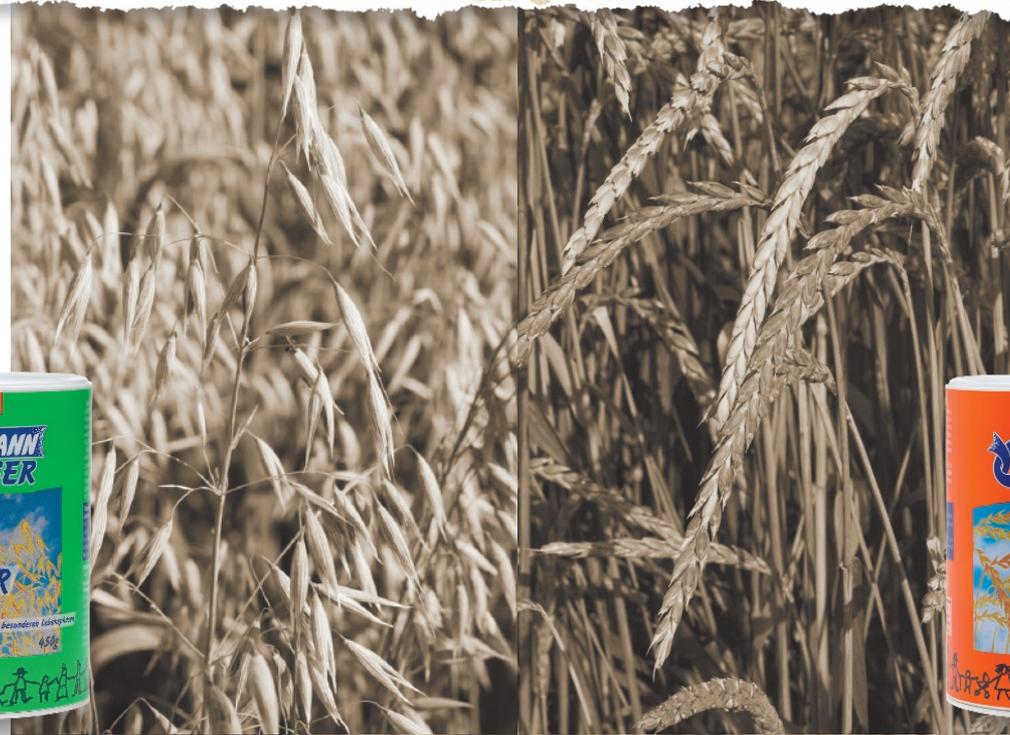
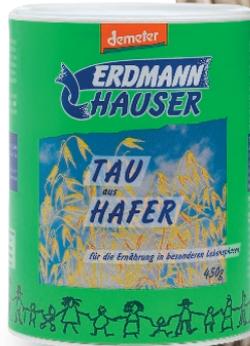
lediglich gröber vermahlen und kann ab dem Zeitpunkt gegeben werden, wenn das Baby bereit ist, sich mit größerer Nahrung auseinanderzusetzen.

Ganz bewusst sucht ErdmannHAUSER den Austausch mit seinen Kunden. Aus dem Dialog mit ihnen weiß das Unternehmen, dass in manchen Fällen TAU auch schon früher gegeben wird, beispielsweise wenn die Mütter Probleme beim Stillen haben oder aus verschiedenen Gründen nicht stillen können. TAU eignet sich aber durchaus auch für größere Kinder und Erwachsene. Es lassen sich daraus leckere Getränke, Suppen oder Desserts zubereiten, die der ganzen Familie schmecken.

Hafer

Der Hafer ist in Bezug auf seine Inhaltsstoffe der Komplettersorger unter den Getreiden. Er kräftigt das Blut, fördert die gesunde Muskel- und Knochenbildung und wärmt besonders von Innen.

Der angenehme Geschmack von Hafer TAU erinnert etwas an Carob oder Kakao.



Dinkel

Die wohltuende harmonisierende Wirkung des Dinkels ist bekannt. Er gilt als äußerst verträglich.

TAU aus Dinkel schmeckt vollmundig und rund, leicht nussig mit einem dezenten Brotaroma.



Gerste

Die Schleimstoffe der Gerste gelten von alters her als magen- und darmberuhigend. Gerade beim kleinen Kind wird die kräftigende Wirkung geschätzt.

TAU aus Gerste schmeckt angenehm malzig.



Buchweizen

Buchweizen ist kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs. Er sättigt gut und enthält von Natur aus kein Gluten.

Durch unser spezielles Produktionsverfahren hat der ErdmannHAUSER Buchweizen TAU keinen bitteren Beigeschmack.



Grundrezepte für Kinder

Milch-TAU-Brei

Der Milch-TAU-Brei kann gut als Morgen- oder Abendbrei gegeben werden. Abends jedoch besser keinen TAU aus Hafer verwenden, da der Hafer Energie gibt.

25-30 g ErdmannHAUSER TAU in 100 ml kaltes Wasser + 100 ml kalte Milch einrühren und zum Kochen bringen.

Etwa eine Minute kochen. 2-4 TL geriebenes Obst oder Kompott unterheben und zum Schluss noch 1 TL Sahne unterrühren.

Gemüse-TAU-Brei

Beim Gemüse-TAU-Brei wird einfach der Gemüsebrei mit dem gekochten TAU ergänzt.

Das Gemüse putzen, kleinschneiden und weich kochen. Das gekochte Gemüse pürieren.

12 g ErdmannHAUSER TAU in 100 ml kaltes Wasser einrühren und zum Kochen bringen.

Etwa eine Minute kochen. 150 g fein püriertes Gemüse unterheben und zum Schluss noch 2 TL Beikost Öl unterrühren.

Nachmittags-Brei

1 Scheibe ErdmannHAUSER Dinkel-Wolken-Zwieback mit 100 ml heißem Wasser übergießen und quellen lassen. Geriebenes Obst oder Kompott unterheben und zum Schluss noch 5 g Butter unterrühren.

TIPP: Obst und Zwieback kann auch separat geben, denn die meisten Kinder „kauen“ gerne ein Stückchen Zwieback. Das heißt, man gibt etwas Apfelmus und danach eine Zwiebackstück auf die Hand.



Das schmeckt auch Erwachsenen

Schokoladen-TAU mit Bananen

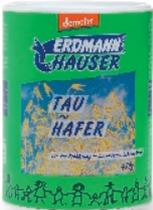
120 g ErdmannHAUSER TAU aus Gerste, 50 g geriebene Bitterschokolade, 3 TL Kakaopulver mit 750 ml kalter Milch verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und 3-5 EL Honig einrühren. 500 g Joghurt unter die kalte Creme heben. 4 Bananen in Scheiben schneiden und mit 1 EL Honig und Zitronensaft marinieren. Die Schokoladen TAU Creme und die Bananenscheiben schichtweise in Dessertschälchen geben.

TIPP: Anstelle von Bananen kann auch anderes Obst verwendet werden. Die dunkle Schokolade kann durch weiße Schokolade ersetzt werden.

Birnen-Hafer-TAU- Getränk

750 ml Birnensaft und 30 g TAU aus Hafer mit einem Schneebesen verrühren, unter ständigem Rühren aufkochen. Das Getränk kann warm oder kalt serviert werden.

TIPP: Gute Kombinationen sind z.B. auch Apfelsaft (750 ml) und TAU aus Dinkel (30 g), weißer Traubensaft (750 ml) und TAU aus Gerste (30 g) oder Mango-Pfirsichsaft (750 ml) und TAU aus Buchweizen (50 g). Das TAU-Getränk kann im Kühlschrank als kleine „Zwischenmahlzeit“ aufbewahrt werden. Smoothies können sehr gut mit TAU-Getränken ergänzt werden. Das TAU-Getränk kann nachdicken, einfach mit der gewünschten Flüssigkeit auffüllen.



ErdmannHAUSER Motto

Der Mensch mit seinen Bedürfnissen steht im Mittelpunkt der Arbeit bei ErdmannHAUSER. Dies gilt für die Produkte, für die Menschen im Unternehmen und für die Zusammenarbeit mit den Landwirten.

Dies bedeutet auch, sich nicht gesellschaftlich genormten Produktions- und Vermarktungsmechanismen zu unterwerfen, sondern nach eigenen Maßstäben zu suchen.

Die spezielle Verarbeitung für die TAU-Getreidenahrung bringt das Korn beim Aufschluss nicht zum Auskeimen, wodurch die Lebenskraft im Korn erhalten bleibt. Das macht sie besonders wertvoll für die Ernährung in besonderen Lebenssituationen wie für Schwangere, Kinder und Menschen, die eine kräftigende Hilfe in ihrer Ernährung suchen.

Im Korn steckt der Lebenskeim, die Kraft für den Menschen. Die Arbeit von ErdmannHAUSER ist eine Arbeit an, durch und für den Menschen und es „entstehen“ täglich Nahrungsmittel, die von vielen Menschen gesucht werden.



ErdmannHAUSER Saatgutkampagne

Mit der Saatgutkampagne unterstützt ErdmannHAUSER die Arbeit der biologisch-dynamisch arbeitenden

unabhängigen Getreidezüchter. Im Kaufpreis ist diese Unterstützung berücksichtigt. Wir danken!

Transparenz:

Das Getreide für unsere Sortimente stammt von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauern aus dem süddeutschen Raum, mit denen ErdmannHAUSER partnerschaftlich verbunden ist. Der Name des Bauern, von dem das Getreide stammt und der Anbauort sind auf jeder Packung vermerkt. So kann der Endverbraucher den direkten Bezug zur Landwirtschaft nachvollziehen.

Saatgut pflegen:

ErdmannHAUSER fördert mit der Saatgutkampagne gezielt den Erhalt und die Neuzucht von Getreidesorten, die für den ökologischen Landbau besonders wertvoll sind. Diese Unterstützung stärkt gleichzeitig die Position unabhängiger Getreidezüchter.



*Karl Huober und Michael Halfter
in einem Dinkelkornfeld.*

Weitere Getreide-Aufschlussprodukte



Bulgur:

Den ErdmannHAUSER Bulgur gibt es in den Sorten Buchweizen, Dinkel, Gerste und Hartweizen. Diese reine Getreidenahrung enthält keine weiteren Zusätze. Sie ist leicht verdaulich und äußerst bekömmlich. Das ErdmannHAUSER Verfahren schließt die biologische Verfügbarkeit der jeweiligen Getreidequalität für die menschlichen Ernährungsbedürfnisse auf.

Verwendung:

Der ErdmannHAUSER Bulgur ist in wenigen Minuten zubereitet und kann vielfältig verwendet werden. Ob als Beilage, als Grundlage für Aufläufe oder Bratlinge, ob als Müsli oder Salat - Bulgur ist sowohl süß als auch herzhaft ein Gaumenschmaus.

Grieß:

ErdmannHAUSER Grieß gibt es aus Dinkel und aus Gerste & Hafer, die in jeweils unterschiedlichen Aufschlussverfahren hergestellt werden. Beim Dinkel Grieß fördert dies den einzigartig nussigen Geschmack zu Tage, Grieß aus Gerste & Hafer wird dadurch besonders gut verträglich und leicht verdaulich.

Verwendung:

Unsere beiden Grieß-Sorten eignen sich für alle üblichen Anwendungen in der Familienküche und werden gerne von Kindern gegessen. Ob als Brei, in Suppen, Aufläufen und Schnitten oder als vielseitiges Dessert, den Zubereitungsmöglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt.



ErdmannHAUSER Gebäckspezialitäten

In unserem breiten Gebäcksortiment finden sich viele weitere Leckereien: Zwieback aus Dinkel, aus Dinkel mit Anis, sowie aus Dinkel, Hafer & Gerste. Süße Spritzgebäcke aus Dinkel, Einkorn und Dreikorn sowie Biscotti aus Dinkel mit Mandel und Weizen mit Mandel und Schokolade, Flammende Herzen oder Spekulatius sowie Honig Lebkuchen.

Ebenso gibt es eine Vielzahl knuspriger Salz-Laugengebäcke und allerlei Stangengebäcke.



**ErdmannHAUSER
Getreideprodukte GmbH**

Robert-Bosch-Straße 17
D-71729 Erdmannhausen
Telefon: 07144/89640
Telefax: 07144/896428
www.erdmannhauser.de
info@erdmannhauser.de

DE-ÖKO-001

