

# Purpurweizen



## *kräftiger Urgeschmack!*

Purpurweizen ist eine ungewöhnliche und kostbare Weizensorte mit unverwechselbar kräftigem Geschmack! Den purpurfarbenen Weizen hat man ursprünglich in Südamerika entdeckt, heute wird er von österreichischen Biobauern angebaut.

## *besonders reich an Radikalfängern!*

Die Rotfärbung ist in erster Linie auf die Anwesenheit von sogenannten **Anthocyanen** zurückzuführen, die vorwiegend in der Schale oder in der Aleuronschicht vorkommen. In herkömmlichen Weizensorten liegt der Gehalt an diesen Farbstoffen bei 1/13 der Menge, wie man sie in Purpurweizen vorfindet.

Im Mehlkörper wurde ein erhöhter **Carotinoidgehalt** festgestellt (Gelbfärbung). Carotinoide findet man in vielen gelb-orange-roten Pflanzenteilen.

Anthocyane sowie Carotinoide werden zu der großen Gruppe der Radikalfänger (auch Antioxidantien oder sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe genannt) gezählt, die auch nach dem Verzehr im menschlichen Körper ihre positive Wirkung entfalten. Radikalfänger „fangen“ freie Radikale aus der Nahrung, der Umwelt, Rauch usw. ab und versuchen sie entweder unschädlich zu machen oder aus dem Körper zu eliminieren. Sie sind u.a. für den natürlichen Zellschutz verantwortlich, beugen so der vorzeitigen Zellerterung vor und laut einigen Studien wird ihnen eine krebsvorbeugende Wirkung sowie Schutz vor Atherosklerose zugeschrieben.

## *mögliche Alternative zu herkömmlichem Weizen!*

Purpurweizen ist eine besondere Weizensorte, die kaum züchterisch bearbeitet wurde. Sie ist sehr verträglich und kann bei Weizenunverträglichkeiten wie Dinkel verwendet werden (ist nicht für Zölliakiepatienten geeignet).

