

# **Acherschollä**

Getreidemühlen – Mehl - Getreide

## **Getreide-Aufbewahrung - Kurzfassung**

Unbehandelte Getreidekörner aus biologisch kontrolliertem Anbau sollen als Keim Saat bis zur Ernte, der Reinigung und Lagerung in den Müllereien ihre Lebendigkeit (Test: ankeimen) behalten. Das heisst aber auch, dass sie nicht in irgendeiner Art und Weise konserviert wurden. Deswegen ist ein allfälliger Schädlings-Befall nie ganz ausgeschlossen. Ersparen Sie sich möglichen Ärger, indem Sie einige wichtige Punkte bei der Lagerung Ihres lebendigen Wirkstoffes beachten!

### **Ideale Getreide-Lagerung:**

- kühl (zum Beispiel auf dem Kleiderschrank im Schlafzimmer)
- trocken (Sicherzeit über die tatsächliche Feuchtigkeit ist nicht der eigene „Riecher“, sondern ein objektives Messgerät: das Hygrometer.
- Sichtkontrollen: kontrollieren Sie (in der Regel wöchentlich) den Zustand Ihres Getreides. Entdecken Sie allenfalls einmal einen Kornkäfer oder eine Motte, bzw. sein Vorfahre, ein Rüpchen, so besteht kein Grund zur Panik.
- BEWEGEN: Getreide, das selten bewegt wird, ist anfällig auf Schädlingsbefall. Unsere kostengünstigen Getreidetönnchen oder Getreidedosen sind sehr geeignet und einfach zum Bedienen => im online-shop unter „Zubehör“ zu finden.
- Nur geringe Mengen für den täglichen Gebrauch in der Küche aufbewahren und nicht in luftdichten Gefässen!

Wenn Sie diese Punkte immer wieder beachten, haben Sie die Getreide-Vorratshaltung im Griff und macht Spass. Sollte sich trotzdem einmal „etwas Ungebetenes“ bewegen, lassen Sie sich beraten.

Copy-right: Acherschollä

Version: 2010-02-19

Ziegelbrückstrasse 99, Postfach 19, CH-8866 Ziegelbrücke

Tel: 0041-55-610 20 18, Fax: 0041-55-610 20 85

MWST-NR: 331 767

www.getreidemuehlen.ch e-mail: info@getreidemuehlen.ch