

# SCHÖNES & GUTES AUS DER REGION

## Die Heimat des Grünkerns

Im Odenwald wächst nicht nur der Rohstoff für „echte Heimatwärme“. Auch eine typische Odenwälder Spezialität: der Grünkern hat hier sein Zuhause.

Dass der Odenwald für Urlauber reizvolle Sehenswürdigkeiten bietet, ist längst kein Geheimnis mehr. Doch hätten Sie gedacht, dass hier vor über 350 Jahren "ganz zufällig" der Grünkern entdeckt wurde?

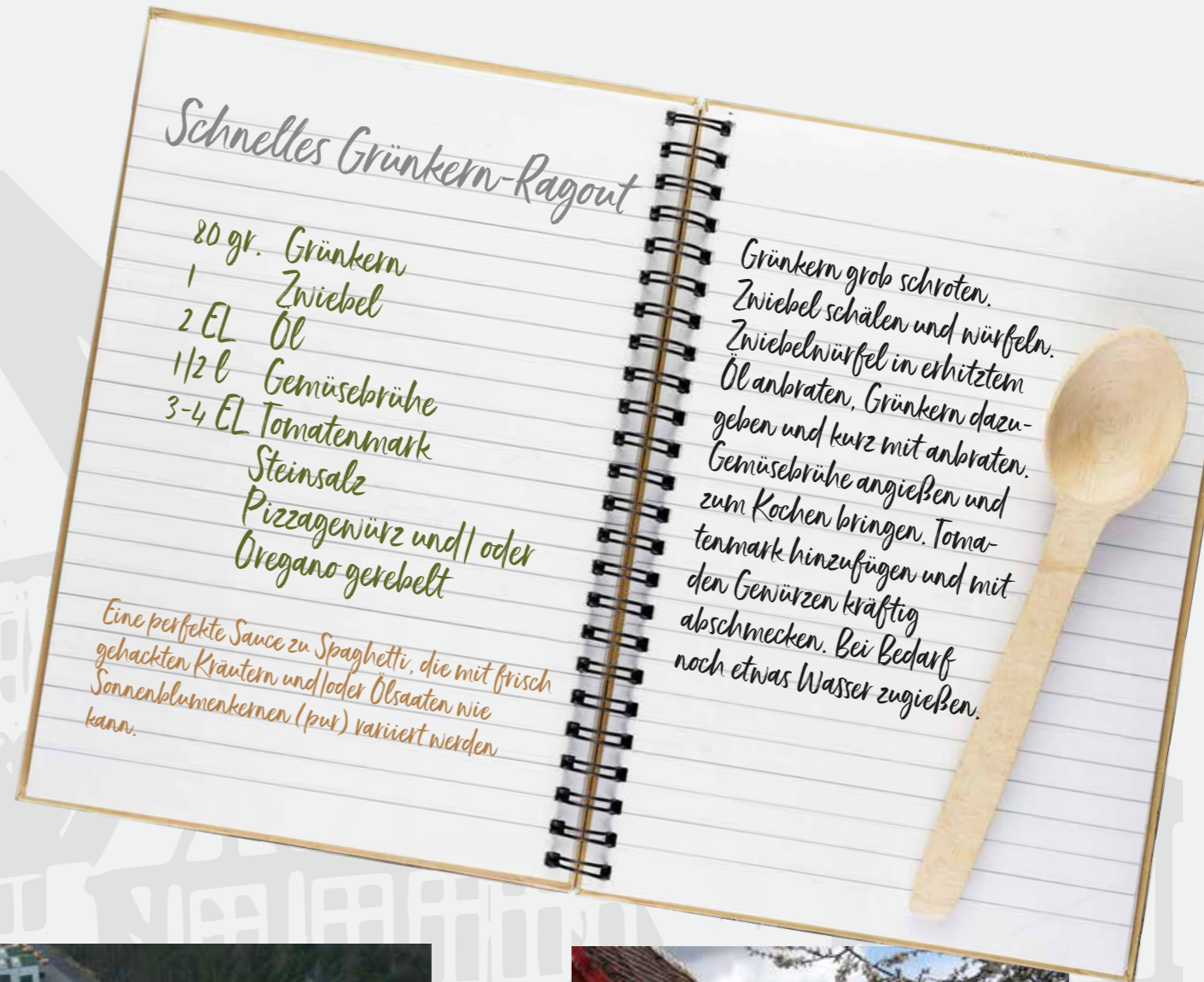
Um 1660 führte ein verregener, nasskalter Sommer zu einer Missernte, die eine schlimme Hungersnot nach sich zog. Da kamen die Bauern auf die Idee, den grünen Spelz (Dinkel) schon während der Milchreife, also 14 Tage vor der Vollreife, zu schneiden und die Körner im Backofen zu trocknen. Da jedoch kein gutes Brot aus dem Grünkern gebacken werden konnte, wurde er hauptsächlich als Suppeneinlage verwendet. Auch heute noch gibt es besonders im Odenwald leckere Gerichte aus Grünkern, die jedes Jahr während der Odenwälder Grünkernwochen im Juli ihre Hochsaison haben.

Während der Odenwälder Grünkernwochen werden die Besucher aus nah und fern von Hotels und Restaurants mit allerlei Grünkernvariationen verwöhnt. Grünkern von deftig bis süß, italienisch oder chinesisches, als Kuchle, Risotto oder Pfannkuchen.



## Der Odenwald

Die Region zwischen Rhein, Main und Neckar hat allerhand zu bieten: das Neckartal mit steilen, bewaldeten Berghängen Richtung Heidelberg und sanfte, weinbewachsene Bergrücken bei Heilbronn. Die freundliche Hügellandschaft im Bauland, romantische Schluchten, idyllische Dörfer und ausgedehnte Wälder laden zum Radeln, Wandern und Besichtigen ein.



### Schnelles Grünkern-Ragout

- 80 gr. Grünkern
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 3-4 EL Tomatenmark
- Steinsalz
- Pizzagewürz und/oder Oregano gerebelt

Eine perfekte Sauce zu Spaghetti, die mit frisch gehackten Kräutern und/oder Ölsaaten wie Sonnenblumenkernen (pur) variiert werden kann.

Grünkern grob schroteln. Zwiebel schälen und würfeln. Zwiebelwürfel in erhitztem Öl anbraten, Grünkern dazugeben und kurz mit anbraten. Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen. Tomatenmark hinzufügen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben.



Das Pellet- und Holzheizkraftwerk in Mudau wurde 2007 in Betrieb genommen. Rund 8.750.000 Kilowattstunden Ökostrom werden vom Kraftwerk mit einer Leistung von 1,25 Megawatt jährlich ins Stromnetz eingespeist – genug für etwa 2.200 Haushalte. Die erzeugte Wärme wird vollständig zur Trocknung von Sägespänen, aus denen rund 30.000 Tonnen Holzpellets pro Jahr hergestellt werden, genutzt.

Anfragen für eine Pelletwerk-Besichtigung:  
ECB Bioenergie Mudau GmbH & Co. KG  
Steinbacher Straße, 69427 Mudau  
Info-Telefon: +49 (0) 6284-9299565  
[www.wohlundwarm.de/mudau](http://www.wohlundwarm.de/mudau)

