



THRACIANS' LAND

Wir bauen die Weizenart Dinkel
("Triticum monococcum") an - die Nahrung
der Thraker, der alten Bewohner Bulgariens.

Es wird angenommen, dass diese Weizenart - Triticum monococcum (ssp. monococcum kultiviertes Einkorn) um die Mitte des 7. Jahrtausends v. Chr. von Einwanderern aus Kleinasien in das Gebiet des heutigen Bulgariens gebracht wurde.

Wer wir sind und was wir produzieren

"Zemya na Trakite" OOD ("Land der Thraker" GmbH) ist Teil einer Gruppe von Unternehmen, die im Bereich der Landwirtschaft tätig sind.

Seit 2009 entwickeln wir unseren Bauernhof im Dorf Ivan Vazovo. Es befindet sich in der oberen thrakischen Ebene, Gemeinde Kaloyanovo, Bezirk Plovdiv.

Bis heute bewirtschaften wir 212 Hektar eigene und 50 Hektar gepachtete Flächen. Im Jahr 2016 haben wir mit der Registrierung von Flächen für den ökologischen Landbau begonnen und verfügen derzeit über 104 Hektar. Als wir mit der biologischen Produktion begannen, wählten wir verlassene Felder aus, die seit 1948 nicht mehr bearbeitet wurden. Auf diesen Flächen säen wir hauptsächlich *Triticum monococcum*.



"Land der Thraker" – so nannten wir unser Unternehmen, beeinflusst von unseren fernen Vorfahren und ihrem Land, das wir heute das Privileg haben zu bewohnen. Inspiriert durch das fruchtbare Land Thrakiens und die guten Erfolge in der Landwirtschaft haben wir 2017 mit der Studie zum Bau einer Fabrik zur Verarbeitung der von uns produzierten *Triticum monococcum* begonnen. Die Aufgabe war aufgrund des komplexen technologischen Prozesses des Schälens dieser alten Getreideart nicht einfach. 2018 haben wir mit dem Bau begonnen und die ersten Bestellungen für Maschinen und Anlagen getätigt. Nachdem wir die Maschinen installiert, viele Tests durchgeführt und die Technologie perfektioniert hatten, ging die Fabrik 2020 in Betrieb. Damit haben wir unsere Aufgabe erfüllt, den Kreislauf von der Produktion von Dinkel und anderen Getreidesorten bis zum Erhalt der fertig verpackten Produkte – verarbeitete Saaten und Mehle – zu schließen und unseren Kunden höchste Qualität zu garantieren.



Wer wir sind und was wir produzieren

In der Fabrik sind mehr als 60 Maschinen und Anlagen zum Reinigen, Verarbeiten und Verpacken von Getreide-Nahrungen installiert. An der Reinigungs- und Schällinie von Dinkel sind nur 14 separate Maschinen beteiligt. Ein großer Teil der Maschinen wird aus Deutschland, Tschechien und Österreich importiert, und die Transportleitungen, die die Maschinen verbinden, werden von einem bulgarischen Unternehmen hergestellt, das ein führender europäischer Hersteller ist. Um die Reinheit des Produktes zu gewährleisten, werden die Rohstoffe mit einer speziellen Entsteinungsmaschine verarbeitet. Vor allen Reinigungs-, Mahl- und Verpackungsstichmaschinen durchläuft das Produkt Magnetabscheider, die dafür sorgen, dass es von jeglichen Metallpartikeln gereinigt wird. Die Linienkapazität beträgt durchschnittlich 1.000 kg pro Stunde.



Das Unternehmen ist von der bulgarischen Agentur für Lebensmittelsicherheit (BALS) und dem Institut für die Kontrolle biologischer Produkte Bio Hellas - Griechenland zertifiziert. Das Unternehmen wendet Programme für gute Herstellungspraktiken sowie HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Punkte) an – ein System zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit während der Produktion und des Vertriebs. Ein Vertrag zur "Kontrolle der Reinigung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung von Bio-Getreide" wird ausgeführt. Jede Bio-Charge hat ein ausgestelltes Bioverarbeitungs-zertifikat.

Wer wir sind und was wir produzieren

Produkte:

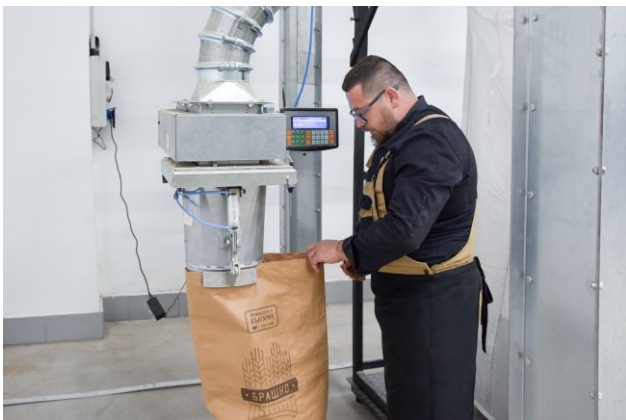


Dinkelsamen



Feines (weißes) und Dinkelvollkornmehl

Wir haben Verpackungsmaschinen für Getreide und Mehl.



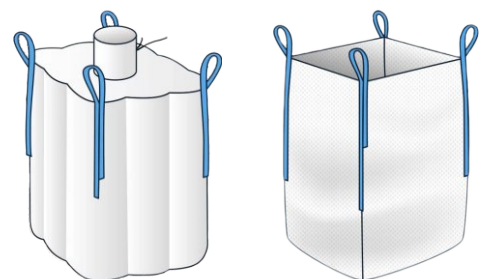
Verpackungsarten:



Verpackungen aus Polypropylen für Körner und Mehl bis 1 kg.



Papiersäcke für Mehl und Getreide von 3 kg, 5 kg, 10 kg und 20 kg.



Polypropylensäcke für Getreide von 25 kg. Großläufe und Q-Läufe für Getreide mit einem Gewicht von 500 bis 1000 kg.

Wo wir unsere Dinkel-Produkte herstellen

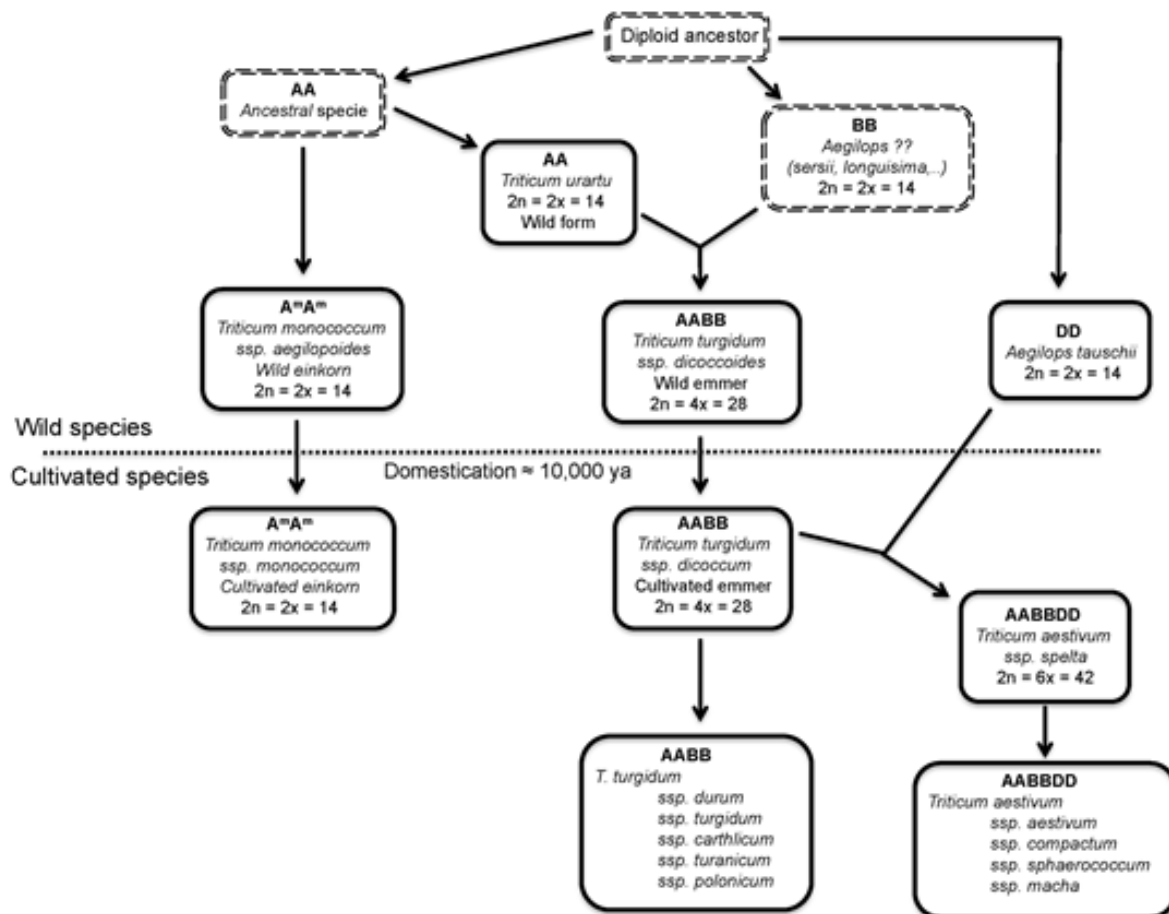
"Zemya na Trakite" OOD ("Land der Thraker" GmbH) stellt ihre Produkte im Gebiet des Dorfes Ivan Vazovo her. Dieses Dorf befindet sich in Südbulgarien in der Oberthrakischen Ebene in der Nähe der Stadt Plovdiv.



Was ist Triticum monococcum (Dinkel)?

Triticum monococcum ssp. monococcum Kultureinkorn (Dinkel) ist eine Wildweizenart und gilt als die erste vom Menschen „domestizierte“ Getreideart. Es wird angenommen, dass dies mehr als 10.000 Jahre v. Chr. im Nahen Osten geschah. Der Dinkel ist die domestizierte Form des wilden Triticum baeticum. Bis zum heutigen Tag wächst sie normalerweise wild im hügeligen Land im nördlichen Teil des Fruchtbaren Halbmonds (Tiger-Euphrat-Regionen) und in Anatolien, und erreicht die Balkanhalbinsel (bis zu den Ländern Thrakiens) und südlich bis Jordanien.

Der Dinkel ist eine diploide Art ($2n = 14$ Chromosomen) mit harten Deckungsschuppen und dicht gepackten Körnern. Die Kulturform unterscheidet sich von der Wildform nur dadurch, dass die Samen größer sind und die Ähren bei der Reife ganz bleiben.



Van Slagern, M.W. Wildweizen: Eine Monographie von Aegilops L. und Amblyopyrum (Jaub. & Spach) Eig (Poaceae); Landwirtschaftliche Universität Wageningen: Wageningen, Niederlande, 1994

Was unterscheidet Dinkel von anderen ähnlichen Getreidesorten

Mit dem Bevölkerungswachstum in der Spätantike und dem wachsenden Bedarf an großen Getreidemengen wurde Dinkel nach und nach von den Zweigetreidekulturen Emmer und Spelta (*Triticum spelta*) verdrängt. In Südbulgarien wurde er jedoch bis Mitte des 20. Jahrhunderts angebaut. Bis vor 15-20 Jahren wuchs Dinkel auf verlassenem Bergfeldern, ohne menschliches Eingreifen. In den letzten Jahren hat das Interesse an dieser traditionellen Getreideart in Bulgarien wieder zugenommen. Von kanadischen Wissenschaftlern durchgeführte chemische Analysen (E.-S.M. ABDEL-AAL, P. HUCL, AND F.W.SOSULSKI, *Cereal Chemists* 72(6):621-624) zeigen, dass Dinkel bessere Indikatoren für den Gehalt an nützlichen Proteinen, Mineralien und Vitaminen im Vergleich zu Hartweizen und Spelta aufweist.

Zusammensetzung von:	100 g Inhalt:		
	Hartweizen	Spelta	Dinkel
Phosphor (P)	360 mg	350 - 370 mg	415 mg
Kalium (K)	305 mg	375 mg	390 mg
β-Carotin (Provitamin A)	408 IU	286 - 782 IU	914 IU
Retinol (Vitamin A)	42,6 IU	30,7 - 80,9 IU	93,8 IU
Riboflavin (Vitamin B2)		0,14 mg	0,5 mg
Pyridoxin (Vitamin B6)	0,36 mg	0,35 - 0,42 mg	0,49 mg

Eine Vergleichsstudie zwischen Weizen- und Dinkelbrot im Jahr 2015 am Institut für Kryobiologie und Lebensmitteltechnologien in Sofia zeigt Folgendes: Die chemische Zusammensetzung von Dinkelmehl wurde untersucht und mit der von Weizenmehl verglichen. Dinkel hat einen höheren Proteingehalt (15-15,5%) als Weizen (9,3%), er ist reich an Mineralien 1,78 - 2,16%, wobei der Gehalt einiger von ihnen - Eisen, Zink und Magnesium – 4–5-mal höher ist. Weißbrot und Dinkelbrot sind reich an ungesättigten Fettsäuren. Der Gesamtgehalt an Omega-3-Fettsäuren lag bei Weißbrot bei 0,35 g/100 g und bei Dinkelbrot mit 0,99 g/100 g doppelt so hoch, während sich der Gesamtgehalt an Omega-6-Fettsäuren bei beiden Brotarten nicht signifikant unterschied.

So erreichen Sie uns für Ihre Anfrage

"Zemya na Trakite" OOD ("Land der Thraker" GmbH),

PLZ 4206, Bezirk Plovdiv, Gemeinde Kaloyanovo, Dorf Ivan Vazovo, „30-ta“ - Straße 10

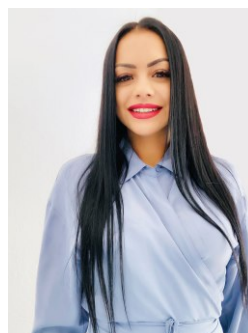
UIN: 203899483, Steuer-nummer: BG203899483



Petar Dochev

Geschäftsführer und
kaufmännischer Leiter

tel.: +359 88 742 3856
e-mail: p_dochev@znt.bg



Denitsa Gancheva

Verwaltung
und Aufträge

te.: +359 888 772 772
e-mail: office@znt.bg

Weitere Informationen finden Sie unter www.znt.bg

