UNSER BIO-BUCHWEIZEN

AUS DEM ERZGEBIRGE

LANDGUT TANNEBERGER

GEERNTET IST NOCH NICHT GEGESSEN.



Zwischen Feld und Teller

Wie unser nussiger Buchweizen
von hier auf eure Teller kommt.



Nach den Linsen wollten wir auf unseren Feldern im Erzgebirge etwas Neues versuchen. Unsere Wahl fiel auf

Buchweizen

Der Anbau hat wunderbar geklappt. Mit der Ernte kam die nächste Aufgabe: Wie bekommen wir die feste Schale vom Korn? Eine fertige Lösung hatten wir nicht. Also ging es weiter mit dem

Ausprobieren

HEUTE KÖNNEN WIR SAGEN

Hier gewachsen.
Auf dem Hof geschält.
Für eure Küche.

Eine alte Kultur. Für uns neu entdeckt.

Schon unsere Vorfahren bauten Buchweizen an. Daran knüpfen wir auf unseren Feldern in Dittmannsdorf wieder an.

Auf rund 630 Metern Höhe

im Erzgebirge

Bio seit 2009



Buchweizenernte.

ERNTE MIT AUGENMASS

Die Körner reifen nicht alle gleichzeitig. Bei der Ernte achten wir genau auf den Zeitpunkt.

BLÜTEN FÜR INSEKTEN

Buchweizen blüht lange. In dieser Zeit finden Insekten Nahrung.

Vielfalt auf dem Acker bedeutet auch Vielfalt auf dem Teller.

Vom dunklen Korn zum hellen Kern.

Wir entfernen die feste, dunkle Hülle. Dabei sollen möglichst viele Körner ganz bleiben.



MIT HÜLLE



NACH DEM SCHÄLEN

Wir haben getüftelt, bis wir unseren Buchweizen mit eigener Technik auf dem Hof schälen konnten. Die Freude war groß, als es klappte. Seither bleibt auch dieser Arbeitsschritt bei uns.

Zurück zu den Wurzeln.

Buchweizen gehörte über Generationen zur bäuerlichen Küche. In vielen Regionen kam er als Grütze oder Brei auf den Tisch. Für uns ist das ein Stück Ernährungsgeschichte, an das wir wieder anknüpfen möchten.

Was steckt in unserer Grütze?

Geschälte Buchweizenkörner, die wir grob brechen. Die Kornstücke bleiben erkennbar - anders als beim fein gemahlenen Mehl.

Ehrliche Lebensmittel.

Für uns heißt das: Wir bauen selbst an, verarbeiten auf dem Hof und zeigen euch, was aus unserer Ernte wird.

Ein Korn. Vier Möglichkeiten.

Sein nussiger Geschmack bleibt die Verbindung. Wie ihr ihn auf den Tisch bringt, entscheidet ihr.



UNSER GESCHÄLTES KORN

KORN

Ganz und geschält.
Für Beilagen und Salate.

GRÜTZE

Grob gebrochen.
Für Brei und Bratlinge.

MEHL

Fein vermahlen.
Für Pfannkuchen und Waffeln.

FLOCKEN

Ohne Dämpfen gequetscht.
Klein und unregelmäßig.

Entdecken: landgut-tanneberger.de/Buchweizen/

Frühstück mit Familiengeschichte.

Zwei Mischungen, die an unsere bäuerlichen Wurzeln erinnern.



Gustavs Frühstücksbrei

Aus Dinkel, Emmer und Einkorn. Erinnert an unseren Urgroßvater Gustav, der Landwirt war.



Taffes Mädelfrühstück

Vier Getreidearten mit Lein- und Hanfsamen. Für die starken Frauen unserer Familie.

Entdecken: landgut-tanneberger.de/Muesli/

LANDWIRTSCHAFT MIT ZUKUNFT

LANDGUT TANNEBERGER

Ihr haltet die Mühle HIER am Laufen.



Eine Tüte. Viele gute Ideen.
Probiert unseren Buchweizen und findet heraus, wie er euch am besten schmeckt.

Direkt im Hofladen, online und in ausgewählten Märkten der Region erhältlich.

Landgut Tanneberger
Dresdner Straße 146
09526 Olbernhau
www.landgut-tanneberger.de

Instagram: @hofladen_sackundtuetchen

Zum Buchweizen

Bilder und Betriebsangaben: Landgut Tanneberger.
Bildrechte vorbehalten. Stand: 11/2026.