

Weizengrassieb

Bedienungsanleitung

Sie haben eine gute Wahl getroffen!

Mit dem Weizengrassieb können Sie Weizenras (sowie andere Getreidegräser) problemlos ohne Erde anziehen.

Vorgehensweise:

Ziehen Sie aus etwa 70 – 80 g Weizenkörner Weizenkeimlinge an. Hierfür empfehlen wir Ihnen das Eschenfelder SPROSSENGLAS.

Einweichen: Die Körner 8 - 12 Std. einweichen. Danach das Wasser wegschütten und das Glas schräg stehen lassen, damit sich keine Staunässe bildet und Luftaustausch möglich ist. Spülen Sie die Körner mindestens einmal am Tag gründlich mit frischem Wasser durch.

2 - 3 Tage später: Wenn die Wurzeln etwa einen halben Zentimeter lang sind, werden die Keimlinge gleichmäßig auf dem Sieb verteilt. Achten Sie darauf, dass hierbei die beweglichen Griffbügel vom Sieb abstehen. Setzen Sie nun das Sieb in die Schale. Damit die Körner nicht austrocknen, decken Sie jetzt die Schale, am besten mit einem Teller, ab. Hierzu drücken Sie die Griffbügel nach innen.

Weitere 2 - 3 Tage später: Das Gras bildet einen Teppich und die Abdeckung kann entfernt werden. Sobald die Weizenkeimlinge auf das Sieb aufgebracht sind, wird das entstehende Gras mindestens einmal am Tag mit frischem Wasser gespült. Am einfachsten lassen Sie hierzu die Schale ganz mit Wasser volllaufen. Sie können das Wasser auch eine Weile in der Schale stehen lassen. Dies bewirkt, dass Schimmelbildung im Bereich der Körner unterdrückt wird. Dann das Wasser abgießen. Die Schale mit dem Weizenras soll im Tageslicht stehen, nur bedingt im direkten Sonnenlicht.

Nach 10 - 14 Tagen: Das Gras ist 12 - 15 cm hoch gewachsen und erntereif. Der optimale Zeitpunkt der Ernte wird durch die Veränderung des Grüns angezeigt. Bevor Sie das Gras ernten, spülen Sie es noch einmal gründlich durch. Das abgeschnittene Gras hält sich im Kühlschrank gut verpackt 3 - 4 Tage frisch.

Ernte: Schneiden Sie das Gras mit einer Schere 1 – 1,5 cm oberhalb der Körner ab. Diese sind nur noch leere Hüllen, für die Pflanze ist die „Verpackung“ jetzt ohne Bedeutung. Daher kann sich in diesem Bereich auch Schimmel bilden, ohne dass dadurch die Qualität des Saftes beeinträchtigt wird. Siehe hierzu die beiliegende Information Schimmelbildung.

Besonderheit: Das Weizengrassieb bietet Ihnen die Möglichkeit auch die Wurzeln zu ernten. Kontrollieren Sie diese zunächst und sofern diese sauber und appetitlich sind, können sie mitgeerntet werden.

Schneiden Sie die Wurzeln in einem Mindestabstand von knapp 1 cm zum Sieb ab. Wir haben mit dem Wurzelsaft gute Erfahrungen gemacht.

Die gesamte Saftmenge (ca. 0,1 Liter) erhöht sich und der süßliche Geschmack der Wurzel mildert den herben Grassaft angenehm.

Verzehr: Sofort nach dem Pressen, da sonst erhebliche Qualitäts- und Geschmacksverluste entstehen. Sie können ihn auch mit kohlesäurefreiem Wasser, Tee oder Fruchtsäften verdünnen, jedoch sollten Sie hierbei keine Fruchtsäfte aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchte verwenden, da die Säure das Chlorophyll zerstört.

Reinigen: Die verbliebenen Pflanzenstiele und Körnerreste aus dem Sieb herauszupfen und dieses kurz in Wasser einweichen, die Reste mit einem Messer abschaben und das Sieb spülen.

Sie können die Pflanzenreste auch auf dem Sieb trocknen lassen und später abbürsten.

Die Keramikschale ist hoch gebrannt und spülmaschinenfest. Das Sieb sowie die Griffbügel bestehen aus Edelstahl und können ebenfalls in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Kantenschutz aus lebensmittelechtem Polyethylen bitte vorher entfernen.

Zubehör:

Hand-Saftpressen für Weizengrassaft sind bei ESCHENFELDER erhältlich.

Stapelhilfe für das platzsparende und dekorative Aufbewahren mehrerer Schalen, von ESCHENFELDER.

Die entscheidenden Dinge im Leben sind einfach, man muss sie bloß wahrnehmen und tun. Vielleicht gehört Weizengrassaft für Sie jetzt auch zu den einfachen, umsetzbaren Dingen, die Ihr Leben bereichern.

Wir wünschen es Ihnen!
Herzlichst

Die Howies Bar mit Eschenfelder Team

ESCHENFELDER

Qualität für ein gutes Leben

Tipps bei Schimmelbildung

Beim Grasanbau kann es zur Schimmelbildung auf den Weizengraskörnern kommen, hierzu gibt es folgendes anzumerken:

Grundsätzlich gibt es kein steriles Saatgut. Insbesondere bei Getreide erfolgt Schimmelbildung von Natur aus. Bestimmte Bakterien und Pilze sind immer auf den Samen angesiedelt. Genauso wie auf der menschlichen Haut. Auch bei der Bearbeitung und beim Transport kommen Samen mit Mikroorganismen in Berührung.

Bei der Hydrokultur ist das aufgeweichte Samenkorn der Luft ausgesetzt und es kommt zu einer Oxidation der Inhaltsstoffe, insbesondere der Eiweiße.

Vorbeugend können Sie folgendes tun:

- das Saatgut vor dem Einweichen gründlich waschen (abgekochtes, erkaltetes Wasser)
- zur Bindung von Bakterien Heilerde ins Wasser geben: 1 Teelöffel auf 1 Liter Wasser
- mit Salzwasser besprühen bzw. wässern
- Überfeuchtung vermeiden
- gute Luftzirkulation schaffen
- Temperatur nicht über 21°
- Sporen gründlich wegspülen, stark befallene Samen eventuell aussortieren

Schneiden Sie das Gras 1-1,5cm oberhalb der Körner ab, die Qualität des Saftes wird durch den Zustand der "leeren" Samenhüllen nicht beeinträchtigt.

Das Edelstahlsieb nach dem Abernten in die Spülmaschine geben, oder auskochen.

Genießen Sie weiterhin den wertvollen Grassaft, er ist das Lebenselixier und die Medizin unserer Zeit und der Zukunft.

Tipps:

Saftpressen für die Herstellung von Grassaft sind bei uns erhältlich > www.eschenfelder.de > Saftpressen

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Weizengrasanbau ohne Erde
Herzlichst

Ave Houwee Bon mit Eschenfelder Team