

Frühstückssemmel revolutioniert: 10 % KeimKraft wertet Semmel um 100 % auf

Ein gesundes Frühstück bringt die Gehirnzellen in Top-Form. Des Österreichers Lieblingsgebäck, die Frühstückssemmel, genießt jedoch keinen gesunden Ruf. KeimKraft schafft diesem Problem Abhilfe und macht die Semmel fast so wertvoll wie Vollkornbrot: Denn, wie jetzt wissenschaftlich bestätigt wurde, enthält die KeimKraft-Semmel im Vergleich zur herkömmlichen Semmel mehr Vitamine, mehr Mineralstoffe, mehr Proteine und mehr Ballaststoffe. Die Zeiten des schlechten Gewissens sind offiziell vorbei. Das Institut für Lebensmittelchemie der Technischen Universität Graz konnte bestätigen, dass die Semmel durch den Zusatz von 10 % KeimKraft-Mehl zum Weizenmehl ernährungsphysiologisch aufgewertet wird. Im Vergleich zur herkömmlichen Semmel enthält eine KeimKraft-Semmel um 20 % mehr Proteine, um 36 % mehr Vitamin B1, doppelt so viel Vitamin B2, um 143 % mehr Magnesium und um



65 % mehr Ballaststoffe. Eine Analyse der Teigeigenschaften und des Geschmacks hat ergeben, dass die KeimKraft-Semmel besser schmeckt und knuspriger ist. 100 % der Probanden haben den Geschmack und die krosse Beschaffenheit positiv bewertet. Wenig überraschend — wer mag seine Semmel nicht so knusprig wie möglich haben?

Mit diesem Ergebnis ist es eindeutig: KeimKraft und dem Grazer Bäcker Sorger, der die Studie im Auftrag gegeben hat, ist es gelungen, die Frühstückssemmel zu revolutionieren.

Das Geheimnis von KeimKraft ist der Keim, in dem die gesamte Kraft des Kornes steckt. Durch ein ausgetüfteltes Verfahren bringt KeimKraft eine Auswahl an zehn heimischen Körnern, die alle aus biologischem Anbau stammen, zum Keimen: Weizen, Dinkel, Mais, Hirse, Rotklee, Lupine, Luzerne, Erbse, Leinsamen und Linse. Durch diesen Vorgang werden die

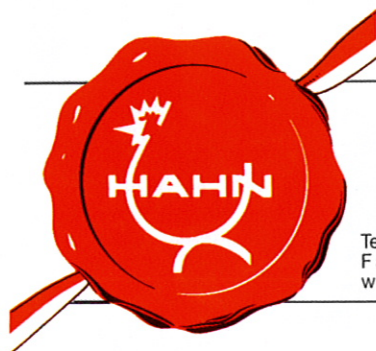
im Korn enthaltenen Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente ganz natürlich vermehrt. Von da an ist es nicht mehr weit bis zur besten Semmel: Die Keimlinge werden schonend getrocknet, vermahlen und danach beim Bäcker als Spezialmehl dem herkömmlichen Mehl zu 10 bis 15 % beigemischt.

Fazit: Mit KeimKraft steht einem gesunden und vitalen Tagesbeginn nichts mehr im Wege. PR

Schweiz

Weniger Brot

Der Konsum von allen Brot-, Backwaren und brotähnlichen Gebäcken ist in der Schweiz im Jahr 2007 um 2,6 % zurückgegangen, nämlich von 49,2 auf 47,9 Kilogramm. Gemäß der Brotkonsumstatistik des Bundesamts für Landwirtschaft hat sich der Gesamtkonsum an Brot- und Backwaren im Jahr 2007 pro Person und Tag von 133 auf 130 Gramm verringert. Der Brotkonsum ist damit gegenüber 2006 um 2,25 % gesunken. Gemäß Bundesamt für Statistik verzeichnete die Schweiz 2007 einen Bevölkerungszuwachs um 1,2 %. Der Mehlausstoß erhöhte sich um 1,5 %, wobei der Exportanteil um etwa 10 % stieg. ◀



... schlägt auf.

DER RÜHR- UND SCHLAGMASCHINEN-SPEZIALIST

Tel. 02742/35 24 82-0, 35 24 80-0, Fax 02742/35 24 80-12, www.hahn-backen.at 3100 St. Pölten, Schreiner-gasse 10 ing.walter.hahn@aon.at

ING. WALTER HAHN Bäckerei- und Konditorei-technik GmbH & Co KG