



KEIMKRAFT – DIE VITALE ALTERNATIVE

Interview mit KeimKraft-Geschäftsführer Ing. Ulrich Hirschhofer

Herr Hirschhofer, was ist die Besonderheit an KeimKraft?

KeimKraft ist das erste Mehl aus zehn verschiedenen, gekeimten Körnern. Viele der zehn Körner sind nicht aus der klassischen Mehlproduktion bekannt – wie z.B. die Linse, die Erbse oder die europäische Lupine.

Bei welcher Gelegenheit ist Ihnen die Idee für KeimKraft gekommen?

Nachdem ich zwei Firmen aufgebaut und meinen Söhnen übergeben hatte, war ich Anfang 50 und wollte zuerst einfach meine

Freizeit genießen. Sehr schnell bemerkte ich, dass ich noch nicht reif für den Ruhestand bin. Also habe ich meine Erfahrung aus der Biolandwirtschaft und der Saatguterzeugung zu einer neuen Idee zusammengeführt.

Wie lange hat es von der Idee bis zum Produkt gedauert?

Von der Idee über die vielen Laborversuche bis hin zu den ersten Produktionsversuchen und weiter bis zur Produktionsreife sind knapp zwei Jahre vergangen.

>

INHALTSVERZEICHNIS

01/02 Interview mit U. Hirschhofer

02/04 KeimKraft Lexikon

03 Kunden über KeimKraft

04 Expertenkommentar

04 KeimKraft Rezept



KEIMKRAFT – DIE VITALE ALTERNATIVE

KEIMKRAFT-LEXIKON

Alfalfa

Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und wichtige Aminosäuren machen Alfalfa zu einer echten Kraftnahrung.

Dinkel

Durch den hohen Magnesium- und Zinkanteil fördert diese Ur-Weizensorte die Konzentrationsfähigkeit.

Erbsen

Diese Hülsenfrüchte sind eine wahre Fundgrube an Mineralien, Spurenelementen und Vitaminen. Neben Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen sind sie eine gute Quelle für Vitamin B1 und B2, also für Nerven- und Gehirnnahrung.

Hirse

Durch den hohen Gehalt an Kieselsäure sorgt Hirse für volles Haar und feste Nägel. Das reichlich enthaltene Eisen wirkt sich positiv auf Sauerstoffversorgung und Blutbildung aus.

Leinsamen

Die vielen enthaltenen Ballaststoffe fördern die Darmtätigkeit und haben eine cholesterinsenkende Wirkung. Zudem enthält Leinsamen ungesättigte Omega-3-Fettsäuren, die für Gehirn und Nerven wichtig sind.

Linsen

Neben Eisen enthält die nährwertreiche Hülsenfrucht die Herzschutzstoffe Kalium und Magnesium sowie knochenstärkendes Kalzium.

Lupine

Durch den hohen Anteil an biologisch hochwertigem Eiweiß ist die Lupine Lieferant für sämtliche essentielle Aminosäuren und damit wichtig für den Zellaufbau.

Mais

Als einziges Getreide enthält Mais große Mengen an Provitamin A (Beta-Carotin), welches die Sehkraft stärkt und die Hautregeneration unterstützt.

Rotklee

Rotklee zählt zu den besten Isoflavon-Quellen: Die Pflanzenhormone unterstützen den Körper bei der Abwehr von freien Radikalen. Wichtig ist auch der hohe Mineralstoffgehalt.

Weizen

Das am häufigsten eingesetzte Brotgetreide ist reich an Vitaminen des B-Komplexes, die wichtig für Gehirn und Nerven sind, und die das Immunsystem stärken.

Die ersten Produktionsversuche haben wir in kleinen Haushaltskeimgeräten gemacht. Schwierigkeiten hatten wir anfangs mit der Mikrobiologie, denn bei Einwirkung von Wasser und Wärme wachsen leider nicht nur die vitalen Triebe, sondern auch Pilze. Ich bin stolz darauf, dass wir die mikrobiologischen Prozesse heute im Griff haben.



Wie viele Keimlinge enthält KeimKraft und welche sind es?

KeimKraft enthält zehn verschiedene Keimlinge: Weizen, Dinkel, Mais, Hirse, Lupine, Erbsen, Linsen, Rotklee, Alfalfa – auch als Luzerne bekannt – und Leinsamen.

Woher stammen die Keimlinge für KeimKraft? Kaufen Sie diese teilweise auch im Ausland?

Alle zehn Körnerarten kommen aus der österreichischen Bio-Landwirtschaft. Das pannonische Klima im Burgenland ist der optimale Standort für die Saatguterzeugung. Daher kommen fast alle Rohstoffe direkt aus der Region.

Warum haben Sie sich ausgerechnet für diese Keimlinge entschieden?

Entscheidend waren mehrere Faktoren. Ich wollte ein Mehl produzieren, das angenehm im Geschmack und farblich neutral ist, und dessen Rohstoffe aus Österreich stammen. Die ausgewählten Keimlinge erfüllen all diese Kriterien wie auch den Anspruch auf Vitalität.

Mit welchem Verfahren werden die Keimlinge getrocknet und gibt es Nährstoffverluste infolge der Trocknung?

Wir trocknen mit einem von mir entwickelten Verfahren so schonend, dass die Vitalstoffe – Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente – aus der Keimung fast zu 100% erhalten

bleiben. Durch den hohen Wasseranteil von KeimKraft bleiben diese Nährstoffe auch beim Backen zu 85% erhalten.

Wo sehen Sie die Abgrenzung von KeimKraft zu Vollkorn-Mehl?

Im Grunde ist reines KeimKraft-Mehl nichts anderes als Vollkornmehl. Denn für die Herstellung von KeimKraft wird das gesamte Korn vermahlen. KeimKraft besteht im Gegensatz zu anderen Vollkornmehlen nicht nur aus einem, sondern aus zehn Rohstoffen. Die Abgrenzung von KeimKraft Gebäck zu Vollkorngebäck liegt für mich nicht im Nährstoffgehalt, denn dieser ist fast gleich. Der Unterschied liegt für mich eher in Geschmack und Verträglichkeit. KeimKraft ist eine hervorragende Alternative für Leute, die Vollkorngebäck nicht vertragen oder es nicht mögen.

Wofür kann KeimKraft eingesetzt werden?

Überall dort, wo Mehl zum Einsatz kommt, kann auch KeimKraft eingesetzt werden.

Wie sieht es mit den Backeigenschaften von KeimKraft aus?

Backtechnologisch reagiert KeimKraft sehr enzymatisch, daher können enzymhaltige Backmittel stark reduziert oder durch KeimKraft sogar vollständig ersetzt werden. Durch den Fettgehalt von KeimKraft können auch die Butteranteile etwas reduziert werden.

Beschreiben Sie bitte wie KeimKraft-Gebäck für Sie schmeckt.

KeimKraft-Gebäck schmeckt herrlich vollmundig – für mich schmeckt es so wie das Gebäck meiner Kindheit geschmeckt hat.

Hand aufs Herz – was essen Sie zum Frühstück?

Gibt es etwas Herrlicheres am Morgen als eine Marmeladesemmel? Und die kann ich jetzt ohne schlechtes Gewissen essen.

Wie ist das Feedback der Kunden Ihrer Kunden, also der Endkonsumenten?

Bis jetzt bekommen wir fast durchwegs positives Feedback – KeimKraft ist eben kein Marketing-schmäh, sondern ein natürliches Lebensmittel.

Aus welchen Gründen sollte sich ein Bäcker aus Ihrer Sicht für die Einführung von KeimKraft entscheiden?

KeimKraft bietet viele Vorteile. Es ist leicht anwendbar und verändert das Gebäck weder farblich noch geschmacklich, sehr wohl aber dessen Vitalwerte. KeimKraft-Gebäck entspricht dem Trend genussvoller und vitaler Ernährung.

KUNDEN ÜBER KEIMKRAFT

Unsere Kunden haben uns erzählt wie sie auf KeimKraft aufmerksam gemacht haben.



FINI'S FEINSTES MIT KEIMKRAFT

Im Frühjahr 2007 hat Fini's Feinstes das vielfältige Produktangebot um eine tatsächliche Innovation im Mehlbereich ausgeweitet: Mit **Fini's Feinstes Weizenmehl universal mit Keimkraft** sind die jahrzehntelange Erfahrung der Vonwiller-Mühle (im Mehlherstellungsbereich) und die konstant hohe Qualität von Fini's Feinstes mit den besonders „g'sunden“ Eigenschaften von Keimkraft vereint worden. So können nun auch im Haushaltsbereich köstliche Gerichte zubereitet werden, die das Plus an Vitalität durch Fini's Feinstes Weizenmehl universal mit Keimkraft erhalten.

BAUER

„Tue Gutes und rede darüber“ ist zu wenig, wenn nicht die richtigen Ansprechpartner zugegen sind. Darüber war sich die Bäckerei Bauer bewusst, als sie die Lokalmedien zum KeimKraft-Journalisten-Backen eingeladen hat. So konnte die Bäckerei Bauer mit KeimKraft nicht nur gut starten, sondern bis dato die Salzburger Kunden auch vom vitalen Gebäck überzeugen.



SORGER

Als einer der ersten KeimKraft-Bäcker war die Grazer Bäckerei ein echter Trendsetter. Von Anfang an wurde KeimKraft bei Sorger gelebt, und das hat auch die Kunden überzeugt. Der Erfolg spricht für sich - derzeit gibt es eine Auswahl von acht KeimKraft-Brotten, neun KeimKraft-Kleingebäcken im Angebot. Und weil KeimKraft nicht nur vital ist, sondern auch wunderbar schmeckt, gab es heuer auch schon eine Auszeichnung: Auf der Welser Genussmesse gab es fünf Silbermedaillen und sechs Bronzemedaillen für die KeimKraft Produkte der Bäckerei Sorger.

Exklusiv bei Sorger.

VITAL WIE EIN VOLLKORNBROT. WEISS WIE EINE SEMMEL.

(Schmeckt besser. Hält länger.)



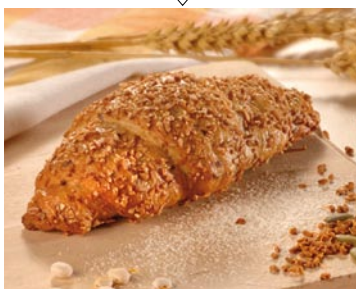
Eine weiße Semmel, so vital wie ein Vollkornbrot. Mit Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Was den Unterschied zu einer herkömmlichen Semmel ausmacht? Das Keimkraftmehl: Weizen, Dinkel, Hirse und vieles mehr wird auf natürliche Weise zum Keimen gebracht, schonend getrocknet und vermahlen. Weil dieses Keimkraftmehl ab sofort exklusiv in jeder Sorger-Semmel steckt, schmecken unsere Semmeln jetzt noch feiner, sie bleiben länger frisch – und sie sind gehaltvoller wie ein Vollkornbrot.



Ihre Meinung zu unseren Produkten interessiert uns! feedback@sorgerbrot.at

WOLF BUTTERBACK

Wolf ButterBack - hochqualitativer Partner der österreichischen Bäcker, wenn es um Croissants und Butterplundergebäcke geht – hat ein neues Kipferl im Sortiment: Ein köstlich aromatisches Körnercroissant mit der vitalen Kraft aus Keimlingsmehl. Das neue „KeimKraft-Kipferl“ folgt nicht nur dem Trend nach vollwertiger Ernährung, sondern spricht auch genussorientierte Menschen, die zeitsparendes aber hochwertiges Essen suchen, an.



Lust auf was Frisches?

Mit der Kraft aus 10 ausgewählten gekeimten Körnern

...wird unser Weißgebäck jetzt so wertvoll wie Vollkornbrot.

Eine frische Semmel zur Schulause – aber sicher!

Mit Hilfe von gekeimten Erbsen, Linsen, Hirse, Rottklee, Mais, Dinkel, Leinsamen, Lupine, Weizen und Alfalfa kann nun auch Weißbrot in allen Arten absolut genossen werden.

waltner

WALTNER

Die Leute neugierig machen ist eine altbewährte, aber immer noch gute Strategie. Das hat die Bäckerei Waltner im heurigen Sommer bewiesen, als sie in Kooperation mit den Vorarlberger Nachrichten 8.000 Keimlings-Dosen verteilt hat, um auf die bevorstehende KeimKraft Einführung aufmerksam zu machen. Seit 2. Juni züchten die Bewohner des Ländle aber keine Keimlinge mehr, sondern kaufen sich gleich das wunderbare KeimKraft Gebäck beim Waltner.

DIE BROTBUBEN: LENER – WACHTER – UNTERWURZACHER

Semmel plus KeimKraft-Keimling macht Semmling. „Der Logik der Brotbuben konnten die Tiroler rasch folgen,“ so Stefan Lener, einer der Geschäftsführer der Brotbuben. Die Botschaft ist angekommen und vertrauliche Quellen melden, dass KeimKraft Gebäck im tirolerischen Berg und Tal mit Begeisterung genossen wird.

Semmling, zeig was in dir steckt!

Mitmachen Radierer werden (ja) gewinnen

ÖTZTAL ARENA BÄCKEREI SÖLDEN

Jakob Schmid hat die Chance mit KeimKraft für seine Bäckerei in Sölden schnell erkannt und seine Kunden rundum informiert. Ganz nach dem Motto „Think global - act local“ hat Jakob Schmid seine KundInnen sogar mit englischen Foldern über die vitalen KeimKraft Produkte informiert. Nicht zuletzt wegen seiner proaktiven MitarbeiterInnen sind die Öztaler auf den Geschmack von KeimKraft gekommen.

ÖTZTAL ARENA BÄCKEREI KONDITOREI

Ötztal Arena Bakery
6420 Sölden | Gewerbestraße 11
Tel. 05234 - 2462 | Fax: 05234 - 2466

THE POWER OF SPROUTED GRAINS BRINGS FLAVOR AND VITALITY TO OUR ROLLS

Wienerbühler

Exakt. Der Unterschied liegt in der Keimkraft!

Keimkraft ab 22.09.2006 exklusiv bei Wienerbühler!

Wienerbühler backt jetzt auch mit der Kraft der Keime. Eine Mischung die ihr Gebäck zum Knäuel werden lässt. Länger frisch, gesund und natürlich durch Keimkraft zur Vollkornbrot freien Eigenweibheit an Vitaminen die Keimkraft – für eine köstlich, gesunde und wertvolle Ernährung.

WIENERROITHER

Dass Semmel nicht gleich Semmel ist, haben sich die Kärntner schon gedacht, als sie die Plakate der Traditionsbäckerei Wienerroither gesehen haben. Aber wo lag der Unterschied? Dass man das KeimKraft Semmerl gleich doppelt genießen kann, weil es nicht nur gut, sondern auch noch gesund ist, davon konnten sich die Kärntner dann selbst überzeugen: Seit 19. September 2006 gibt es KeimKraft bei Wienerroither im Sortiment, das Stück für Stück erweitert wird.



KEIMKRAFT: WAS IST DRIN, WAS IST DRAN?

Ein Experte gibt Antworten.



Immer wieder sind wir damit konfrontiert, dass unsere Kunden wissen möchten, was an KeimKraft nun wirklich dran – und vor allem – was eigentlich drin ist. Dass wir de facto keine geheimen Formeln anwenden, um unser KeimKraft zu vitalisieren, hat uns ein Experte, der renommierte Lebensmittelanalytiker Univ.-Prof. Werner Pfannhauser*, bestätigt:

KeimKraft, ein aus zehn verschiedenen Keimlingen hergestelltes Mehl, enthält im Vergleich zu anderen, herkömmlichen Mehlen überdurchschnittlich viele Nährstoffe.

KEIMKRAFT-LEXIKON

Keimling

= Sprosse. Ein Korn mit bereits sichtbaren Wurzel- und Blatttrieben wird Keimling genannt. In diesem Entwicklungsstadium der Pflanzenbildung vermehren sich die bereits enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe stark und werden auch für den menschlichen Körper verfügbar.

Keim

Der Keim, auch Embryo-Keim genannt, ist Teil des ruhenden Kornes vor dem Keimprozess und trägt die Erbanlagen der künftigen Pflanze in sich. Aus ihm entsteht später die Pflanze.

keimen

Triebbildung des Samens, initiiert durch die Einwirkung von Wasser und Wärme auf das Korn.

KeimKraft

Natürlich vitales Mehl aus zehn gekeimten Körnern.

KeimKraft stärkt Immunsystem

Zahlreiche so genannte Antioxidantien wie Vitamin E, Selen, Eisen, Kupfer, Mangan und – nicht zu vergessen – Beta-Carotin (Provitamin A), das in großen Mengen im Maiskeim enthalten ist, sorgen für den Schutz der Zellen im menschlichen Körper. Durch die Kombination aus Antioxidantien mit sekundären Pflanzenstoffen, die vor allem aus Rotklee und Alfalfa stammen und einen erhöhten Vitamin E-Gehalt aufweisen, stärkt KeimKraft das menschliche Immunsystem.

Vitamin B liefert Hirnnahrung

Die Vitamine des B-Komplexes, die ebenfalls reichlich in KeimKraft enthalten sind, sind eine gute Quelle für Nerven- und Hirnnahrung. Aus Erbsen- und Weizenkeimlingen bahnen sie sich ihren Weg ins KeimKraft-Mehl.

Hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren

Besonders wertvoll wird KeimKraft durch den hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die vom menschlichen Körper selbst nicht hergestellt werden können und daher lebensnotwendig sind. Die in diesem Zusammenhang in KeimKraft reichlich enthaltene Omega-3-Fettsäure stammt vor allem aus Leinsamen. Die ebenfalls enthaltene Omega-6-Fettsäure kommt aus Weizenkeimen. Beide sind dafür verantwortlich, dass bei ausreichender Aufnahme das Herz – Kreislauf – Erkrankungsrisiko gesenkt wird.

KeimKraft liefert neben Obst, Gemüse und Milchprodukten einen wertvollen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung.

*O.Univ.-Prof. Dr. Werner Pfannhauser ist Vorstand des Instituts für Lebensmittelchemie und -technologie der Technischen Universität Graz und leitet die Fa. ANALYTICUM – Labor für Lebensmitteluntersuchung GmbH und die BERATUNGSKANZLEI Pfannhauser (www.pfannhauser.at) in Graz.

DAS KLEINE GEHEIMNIS

Mag. Nicole Sailer, Ernährungswissenschaftlerin, betreut KeimKraft schon seit Jahren und hat uns das Rezept für ihr liebstes KeimKraft Brot verraten: „Die Vitamine des B-Komplexes, die dieses Brot durch den hohen Weizenanteil enthält, werden durch KeimKraft noch wesentlich erhöht. Sie stammen in KeimKraft vor allem aus Erbsen- und Weizenkeimlingen. Außerdem wird durch KeimKraft auch der Anteil an mehrfach ungesättigte Fettsäuren erhöht. Und – das ist wohl das Wichtigste – es schmeckt unheimlich lecker.“



REZEPT

Gesamtmehl:

7,000 kg Weizenmehl Type 700
1,200 kg Weizenvollkornschrot
0,800 kg Roggenvollkornschrot Fein
1,000 kg KeimKraft-Mehl

Knetzeit:

6 min. langsam und 6 min. schnell; das Salz nach der Hälfte der Mischzeit zugeben, den Senf 3 min. vor Ende der Schnellknetung zugeben, den Käse schonend unterkneten.

Fermentierter Teig:

Gesamt 2,632 kg
1,600 kg Weizenmehl Type 700
0,960 l Wasser
0,040 kg Hefe
0,032 kg Salz

Teigtemperatur:

24° C

Teigruhe:

90 min. (nach 45 min. einmal aufziehen)

Teiglage:

830 g

Aufarbeitung:

Die Teiglinge rundwirken, die Oberfläche in verdünntem Senf drücken und in Sonnenblumenkernen wälzen. Auf Abzieher oder Bleche legen und gären lassen.

Teig:

Gesamt 20,042 kg
5,400 kg Weizenmehl Type 700
1,200 kg Weizenvollkornschrot
0,800 kg Roggenvollkornschrot Fein
1,000 kg KeimKraft-Mehl
2,632 kg Fermentierter Teig
0,180 kg Hefe
0,180 kg Salz
6,500 l Wasser
0,750 kg Senf
1,400 kg Gouda oder Tilsiter geraspelt

Backen:

Bei Brottemperatur mit Schwaden schieben. Nach 15 Minuten Backzeit den Zug ziehen und die Temperatur um 30°C zurücknehmen.

Backzeit:

50 - 55 min.