

Was Sie unbedingt über Brot wissen sollten:

Brot ist ein Grundnahrungsmittel, bei dem es in erster Linie auf Qualität ankommt. Allein in Deutschland gibt es über 1000 verschiedene Brotsorten und jede Sorte erhebt den Anspruch gesund zu sein.

Richtig ist: In Deutschland gibt es keine offiziellen Prüfkriterien und Richtlinien über den gesundheitlichen Wert des Brotes!
Die meisten Brotsorten werden mit Auszugsmehlen gebacken.

Was bedeutet Auszugsmehl?

Auszugsmehl ist eine Konserve. Keim und Schale werden von dem lebendigen Getreidekorn entfernt und der Mehlkörper bleibt als Auszugsmehl übrig. Zusätzlich wird das Mehl backtechnisch verändert, d. h.: in den Mühlen mit Zusatzstoffen angereichert, die nirgendwo auf der Zutatenliste erscheinen. Viele Auszugsmehlbrote werden mit Saaten angereichert und Kunden als "gesundes" Körnerbrot verkauft – ebenso auch bei Brötchen!

Viele Brotsorten kommen direkt aus der Fertigtüte!

Heute ist es auch kein Problem, Brote durch Zusatzstoffe dunkler zu machen. Doch die negative Wirkung von Auszugsmehl ist vielen Verbrauchern nicht bewußt. Bekannte Naturheiler warnen schon lange:

Zucker und Auszugsmehl sind isolierte Kohlenhydrate und beeinflussen unseren Stoffwechsel negativ. Das sind die wahren Dickmacher unserer Zeit und hauptverantwortlich für die vielen Diabetiker! Daher sind Brot und Brötchen aus Auszugsmehl nicht als Grundnahrungsmittel, sondern eher als Genußmittel einzuordnen. Darum vermahlen wir das Getreide unmittelbar vor der Teigbereitung in einer hauseigenen Getreidemühle zu 100 % Vollkornmehl.

Denn wir wissen, dass wichtige Stoffe (Fermente, Vital- und Aromastoffe) im Getreide durch Oxidation zerstört werden, wenn Getreide im gemahlene Zustand länger gelagert wird. Natürlich verarbeiten wir Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau. Das heißt: Ohne schädliche Düngemittel und Schädlingsgifte. Auch verarbeiten wir keine chemischen Backzusätze, naturidentische Zutaten, künstliche Aromen, Altbrotzusätze, Schimmelverhütungs- und Frischhaltungsmittel.

"Seien Sie kritisch!"

Achten Sie nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf die Zutaten, Inhaltsstoffe und Arbeitsweise.

Brot sollte vollwertig sein: "100 % Vollkorn, vor der Verarbeitung frisch gemahlen und in Bio-Qualität."

Vollkorn hat einen hohen Sättigungswert, beeinflusst den Stoffwechsel positiv und versorgt den Körper optimal mit Ballaststoffen, Vitaminen und Vitalstoffen.

"Wir backen VOLLWERTBROT aus Überzeugung!"

Ihre Bio-Vollkornbäckerei
Friedhelm Niedergesäss



Besuchen Sie uns doch mal. Wir beraten Sie gern!