

# Pressemitteilung

Nienstädt im August 2011

## **Neue Gerstenbrote auf der Regionalschau vorgestellt Brotprüfung belegt hohe Qualität des Bäckerhandwerks**

Auf der diesjährigen Regionalschau des Landkreises Schaumburg war auch die Bäcker-Innung mit von der Partie, unterstützt von der BÄKO Hildesheim. Neben einer öffentlichen Brotprüfung durch den Verbandsprüfer Michael Isensee präsentierte die Innung in enger Zusammenarbeit mit der Firma Dieckmann Seeds aus Nienstädt erstmals Gerstenbrote mit der original betaGERSTE®.

Dem Schaumburger Pflanzenzuchtbetrieb ist mit dieser neuen Gerstensorte ein weltweit einzigartiger Züchterfolg gelungen. Denn betaGERSTE® besticht nicht nur durch ihren mild aromatischen Geschmack, sie backt auch ähnlich wie Roggen. Die Brotgerstenflocken weisen dabei eine sehr hohe Teigausbeute auf (TA 200). betaGERSTE® ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Eisen, Fol- und Kieselsäure und enthält gegenüber Weizen und Roggen die 12fache Menge an besonders wertvollen Ballaststoffen, den beta-Glucanen. Diese können bei regelmäßigem Verzehr dazu beitragen, den Cholesterinspiegel auf einem gesunden Niveau zu halten. Zudem schmecken die Brote gut, halten lange satt und bleiben mehrere Tage frisch.

Die neuen Gerstenbrote fanden bei den mehr als 55.000 Besuchern so reichlich Zuspruch, dass sie mittlerweile viele Schaumburger Bäcker am Ladentresen anbieten. Doch fehlte bisher ein Name. Um hier Abhilfe zu leisten, fand mit Unterstützung der Sparkasse Schaumburg ein Gewinnspiel statt. Von den zahlreich eingegangenen Vorschlägen hat die Jury den Siegernamen ausgewählt. Gewonnen hat der Name „Schaumburger betaGERSTE®“. Ganz nach dem Motto „aus der Region für die Region“ werden jetzt unter diesem Namen vielfältige Brotkreationen angeboten, die alle mindestens 30% betaGERSTE® enthalten. Bundesweit erhältlich ist die „GerstenWonne“ mit über 60% der neuen Brotgerste.

Auf der Preisverleihung konnte die Gewinnerin einen Gutschein für ein Wellness-Wochenende auf der Schwäbischen Alb, im Land der Schapfenmühle, über 500 € entgegennehmen. Darüberhinaus wurden 34 der 41 zur Brotprüfung eingereichten Brote prämiert. 10 Brote erhielten die Note „gut“, 24 sogar die Bestnote „sehr gut“.

### **Ihre Ansprechpartnerin:**

Karin Dieckmann  
Dieckmann Seeds  
Telefon 05724 / 9519-0  
[k.dieckmann@dieckmann-seeds.de](mailto:k.dieckmann@dieckmann-seeds.de)  
[www.dieckmann-seeds.de](http://www.dieckmann-seeds.de)