

Pressemitteilung

Nienstädt im Januar 2011

Ein Ursprungskorn neu entdeckt: Gerste in unserem täglichen Brot

Nach vielen hundert Jahren gibt es endlich wieder Gerstenbrote auf dem deutschen Markt. Eine neue Gerstenzüchtung, die sich ähnlich wie Roggen backt, macht es möglich. Damit erlebt das älteste vom Menschen kultivierte Getreide eine Renaissance in unserem täglichen Speiseplan. Regelmäßig verzehrt trägt Gerste dazu bei, den Cholesterinspiegel auf einem gesunden Niveau zu halten. Das beugt gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen vor. Ursache für diese wissenschaftlich erwiesene Wirkung der Gerste ist ihr hoher Gehalt an besonders wertvollen Ballaststoffen, den beta-Glucanen. Zudem schmecken die Brote gut, machen lange satt und bleiben lange frisch. Allein diese drei Gründe zeigen, warum Verbraucher die neuen Gerstenbrote so gern mögen.

Seit mehr als 7 000 Jahren ist Gerste Grundnahrungsmittel in vielen Regionen der Welt. Jetzt wird das nährstoffreiche heilige Korn der vor-christlichen Kulturen wieder entdeckt. Dank einer neuen, weltweit einzigartigen Wintergerstenzüchtung, der betaGERSTE®, kann Gerste nun auch in großen Anteilen in modernen Backwaren eingesetzt werden. Das Korn aus der Familie der Süßgräser enthält viele wertvolle Vitamine und Mineralstoffe, wie Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Magnesium, Kalium, Natrium, Zink und Kupfer und ist ein guter Lieferant von Eisen, Fol- und Kieselsäure. Vor allem jedoch hat Gerste einen größeren Gehalt an beta-Glucan als alle anderen heimischen Getreidearten.

beta-Glucane sind hochmolekulare lösliche Ballaststoffe, die fast das 40fache ihres Eigengewichts an Wasser binden können. Da sie im Magen-Darm-Trakt Gallensäuren, Cholesterin und Giftstoffe binden, werden diese weniger reabsorbiert. Die Leber wird zu einer vermehrten Produktion von Gallensäuren aus Cholesterin angeregt. Es ist wissenschaftlich belegt, dass beta-Glucane aus Gerste bei regelmäßigem Verzehr von 3 g pro Tag helfen, den Cholesterin-Spiegel auf einem gesunden Niveau zu halten: Das „unerwünschte“ Cholesterin, das LDL-Cholesterin, wird gesenkt, das „erwünschte“ HDL-Cholesterin bleibt gleich. Das beugt Herz-Kreislauf-Erkrankungen vor. Allein in Gerste sind diese wertvollen Ballaststoffe die wichtigste Gerüstsubstanz in den Zellwänden im Mehlkörper. Daher sind sie auch in

den hellen Gerstenkernen, Flocken und Mehlen reichlich enthalten. Durch betaGERSTE® gilt fortan die alte Regel nicht mehr, wonach dunkles Brot automatisch gesünder ist als helles. Endlich ist es möglich, vollwertiges Weißbrot zu backen.

Voraussichtlich ab 2012 wird es europaweit erlaubt sein, die positive Wirkung der beta-Glucane aus Gerste auf den menschlichen Cholesterinspiegel auszuloben. Der Health Claim „der regelmäßige Verzehr von beta-Glucanen aus Gerste trägt zur Erhaltung eines gesunden Cholesterinspiegels bei“ wurde im Oktober 2009 von der Europäischen Food and Safety Authority (EFSA) befürwortet. Er muss nun noch zusammen mit der allgemeinen Artikel-13-Liste der EU-Health Claim Verordnung 1924/2006 – die zukünftig die gesundheits- und nährwertorientierten Aussagen auf Lebensmittelverpackungen regelt – von der EU-Kommission verabschiedet werden. Dies wird für 2012 erwartet.

Das familiengeführte Züchterhaus Dieckmann Seeds aus dem niedersächsischen Nienstädt hat die neue beta-glucanreiche Brotgerste speziell für die menschliche Ernährung gezüchtet. Diese Ballaststoffe sind nämlich nur in Lebensmitteln vorteilhaft, im Brauprozess stören sie ebenso wie in der Tierernährung. Einher geht der erhöhte beta-Glucangehalt mit einer optimierten Zusammensetzung der Stärke. Während übliche Gersten 78% Amylopektin und 22% Amylose in der Stärke enthalten, konnte durch jahrelange züchterische Selektion eine Erhöhung des Amylopektinanteils auf 95% bei 5% Amylose erreicht werden. Damit backt sich diese Gerste ähnlich wie Roggen, die Gerstenkerne sind leuchtend hell und schmecken mild aromatisch. Mit ca. 6% i.TM enthalten sie fast 50% mehr beta-Glucan als übliche Gersten und fast 12mal mehr als Weizen und Roggen.

betaGerste® wird ökologisch nachhaltig im Vertragsanbau in der Nähe der verarbeitenden Schälrmühlen, z.B. der Schapfenmühle in Ulm-Jungingen, angebaut. Die Schapfenmühle hat auch das neue Gerstenbrot, die „Gerstenwonne“, für die Bäckereien entwickelt. Aber auch in Lebensmittelgeschäften gibt es jetzt erstmals Vollkorn-Gerstenbrote zu kaufen. Der gute Geschmack, die Frische und die nachgewiesene Wirkung auf die Gesundheit, das sind drei gute Gründe, das Gerstenbrot zu probieren.

Ihre Ansprechpartnerin:

Karin Dieckmann
Dieckmann Seeds
Telefon 05724 / 9519-0
k.dieckmann@dieckmann-seeds.de
www.dieckmann-seeds.de