



## Neu bei Ihrem Schaumburger Bäcker: Schaumburger betaGERSTE®

Unter dem Motto „Aus der Region - Für die Region“ bieten viele Schaumburger Bäcker jetzt erstmals ein neues Gerstenbrot an, das „Schaumburger betaGERSTE®“.

Hinter dem gemeinsamen Markennamen verbergen sich vielfältige Brotrezepturen, die den Ideenreichtum und die Backkunst der örtlichen Bäcker widerspiegeln. Allen Broten ist eins gemeinsam: sie enthalten mindestens 30% original betaGERSTE®.

Das ist eine weltweit neue Gerstenzüchtung des Saatzucht-Unternehmens Dieckmann Seeds aus Nienstädt. Diese neue Gerste ist besonders reich an wertvollen Inhaltsstoffen, und während übliche Gersten einen eher rauhen, erdigen Geschmack aufweisen, schmeckt betaGERSTE® mild aromatisch und backt ähnlich wie Roggen.

Damit erlebt das älteste vom Menschen kultivierte Getreide eine Renaissance in unserem täglichen Brot. Nach vielen hundert Jahren gibt es wieder Gerstenbrote im Schaumburger Land, denn die als „Gersterbrote“ bekannten Roggen-Mischbrote enthalten keine Gerste.

Regelmäßig verzehrt trägt Gerste dazu bei, den Cholesterinspiegel auf einem gesunden Niveau zu halten. Das wirkt vorbeugend gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Ursache für diese wissenschaftlich erwiesene Wirkung ist ihr hoher Gehalt an besonders wertvollen Ballaststoffen, dem beta-Glucan. betaGERSTE® enthält 12mal mehr beta-Glucan als die üblichen Brotgetreidesorten Weizen und Roggen. Sie ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Eisen, Fol- und Kieselsäure.

Schon wenige Scheiben der Schaumburger betaGERSTE® am Tag können eine positive Wirkung auf den Cholesterinspiegel ausüben.

Zudem schmecken die Brote gut, halten lange satt und bleiben mehrere Tage frisch.

