



GUT ROSENKRANTZ

HANDELSGESELLSCHAFT FÜR NATURPRODUKTE MBH

Natürlich...

Brotgerste



16. – 19.10.2010
Stand 7 D 19



Innovation **BROTGERSTE**



Ich freue mich sehr, Ihnen heute eine weitere Innovation aus dem Unternehmen Gut Rosenkrantz vorstellen zu dürfen. Bereits seit 1989 wird auf unserem Gut nach Bioland Richtlinien gewirtschaftet. Seit Jahr und Tag ist es unser Bestreben, dem hohen Anspruch an Qualität immer wieder neu gerecht zu werden. Nach den positiven Erfahrungen mit dem Anbau von Bio-Braugerste sind wir im Herbst 2009 erstmalig in den Anbau von **BROTGERSTE** eingestiegen.

Die Problematik

Die bisher im Anbau befindlichen Gerstensorten verfügen über einen hohen Gehalt an Ballaststoffen, zeichnen sich aber durch eine geringe Wasseraufnahmefähigkeit aus, was sie als Brotgetreide uninteressant macht.

Die Lösung

Da Gerste seit jeher ein interessantes Getreide für die Ernährung ist, galt es, die Wasseraufnahmefähigkeit nennenswert zu steigern. Durch Selektion in der klassischen Pflanzenzüchtung ist es gelungen, eine **BROTGERSTE** mit einem sehr hohen Amylopektingehalt in der Stärke zu

züchten. Diese Amylopektinstärken bilden äußerst stabile Gerüststrukturen und können so Wasser dauerhaft binden.

Der Startschuss

Unsere neue Bioland-**BROTGERSTE** ist eine Wintergerste. Am 25. September 2009 erfolgte die erste Aussaat auf einer ca. 13 ha großen Ackerfläche auf Gut Rosenkrantz. Nach den Richtlinien des biologischen Anbaus wurde die Bioland-**BROTGERSTE** im Frühjahr 2010 zweimal gehackt und gestriegelt. Mitte Juli war die vierzeilige Gerste reif und konnte erfolversprechend geerntet werden.

Wir bieten Ihnen unsere neue **BROTGERSTE** als Ganzkorn sowie in Form von Flocken oder Mehl an. Bestellinformationen haben wir für Sie auf der Rückseite dieser Broschüre zusammengefasst.

Vorteile für den Bäcker

Dank der verbesserten Stärkestruktur und der sehr hohen Wasseraufnahmefähigkeit kann unsere neue **BROTGERSTE** bis zu 50 Prozent als alternatives Backgetreide eingesetzt werden.

Der mildaromatische Geschmack harmoniert beispielsweise ausgesprochen gut mit einer Roggenfermentierung über den klassischen Sauerteig. Die Frischhaltung ist gut und die helle Farbe des neues Brotgetreides zeigt ein ansprechendes Krumenbild. Rezeptideen und weitere Informationen finden Sie unter www.gut-rosenkrantz.de im Internet.

Vorteile für die Ernährung

Unsere **BROTGERSTE** weist einen sehr hohen Anteil an beta-Glucanen auf. Studien haben ergeben, dass diese löslichen Ballaststoffe tatsächlich zur Senkung des Blutcholesterinspiegels beitragen. Der allgemein hohe Anteil an wertvollen Ballaststoffen zeichnet das Bio-**BROTGERSTEN**brod für eine anspruchsvolle Ernährung aus.

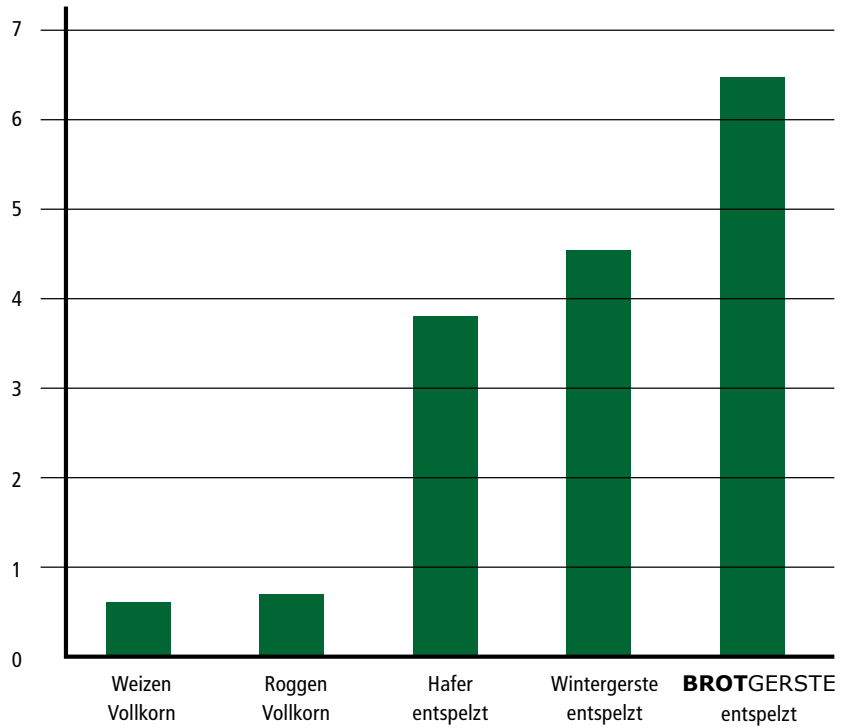
Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und gutes Gelingen mit unserer neuen **BROTGERSTE**.

Herzlichst Ihr

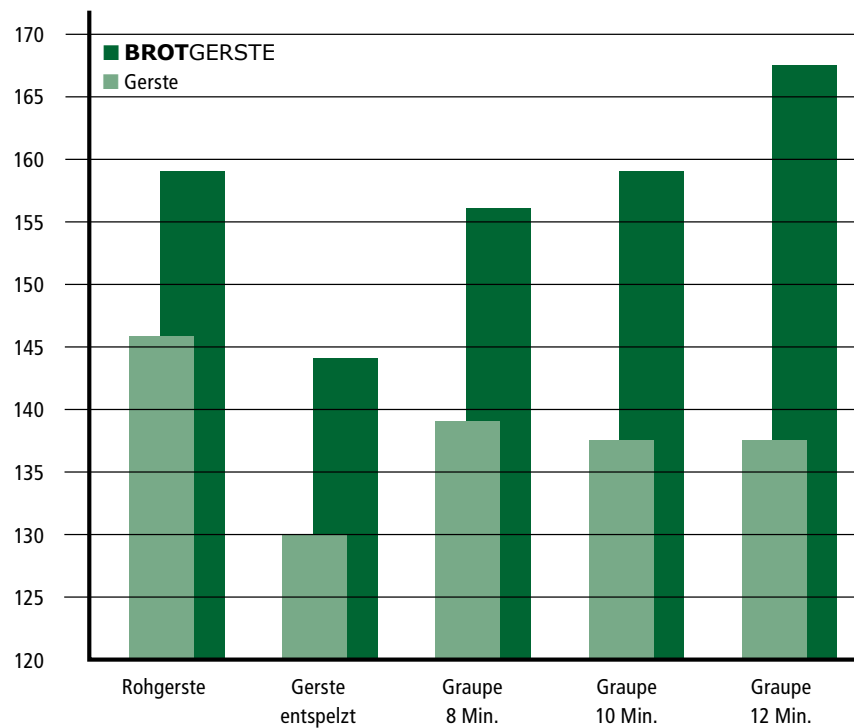
Ernst-Friedemann Freiherr von Münchhausen
Ernst-Friedemann Freiherr von Münchhausen

BROTGERSTE und ihre positiven Eigenschaften

Gehalt an beta-Glucanen von BROTGERSTE
im Vergleich zu herkömmlichem Getreide
Quelle: DIECKMANN SEEDS, betaGerste 2010



Wasseraufnahmefähigkeit von BROTGERSTE
im Vergleich zu herkömmlicher Gerste
Quelle: MRI Detmold, AACC-Methode 88-04 (abgewandelt)





GUT ROSENKRANTZ

HANDELSGESELLSCHAFT FÜR NATURPRODUKTE MBH

Unsere **BROTGERSTE** – auf einen Blick



Brotgerste

Breadbarley (Waxy)

| Art.-Nr. Art. No. | Artikel | Article | Zertifizierung/ Certification | Herkunft/ Origin | VPE/ Packing |
|----------------------|--|--------------------------------|----------------------------------|---------------------|-----------------|
| 10056 | BROTGERSTE (Waxy) | Breadbarley (Waxy), hulled | Bioland | D | 25 kg |
| 10057 | BROTGERSTEN flocken (Waxy) | Braedbarleyflakes (Waxy) | Bioland | D | 25 kg |
| 10058 | BROTGERSTEN vollkornmehl (Waxy) | Whole breadbarley (Waxy) flour | Bioland | D | 25 kg |

Ihr Ansprechpartner

„Brot essen ist keine Kunst – aber Brot backen!“
Dieses deutsche Sprichwort hat sich Thomas Büs-
sert, unser Mann für den Vertrieb, auf die Fahne
geschrieben. Und so unterstützt er Sie auch gerne
und ist Ihr kompetenter Ansprechpartner für unse-
re neue **BROTGERSTE**. Also zögern Sie nicht
und rufen ihn einfach an:

Kontakt



Thomas Büsbert
Vertrieb
Oderstraße 45
24539 Neumünster
Telefon 04321/990-16
Fax 04321/990-20

buessert@gut-rosenkrantz.de

Handelsgesellschaft für Natur- produkte mbH Gut Rosenkrantz

Oderstraße 45, 24539 Neumünster
Telefon 04321/9900, Fax 04321/99020

info@gut-rosenkrantz.de
www.gut-rosenkrantz.de