

1. Getreide

1.14. Goldkeimlinge®

Goldkeimlinge sind echte Fitmacher und Leckerbissen zugleich. Sie enthalten das Wertvollste aus dem Getreidekeim in einer für den menschlichen Körper optimal verfügbaren Form. Durch ein optimiertes, patentiertes Keimverfahren liegen Vitamine und Mineralstoffe in einer für den menschlichen Körper besonders gut nutzbaren Form vor.

Herkunft/Verarbeitung

Goldkeimlinge können aus verschiedenen Getreidearten hergestellt werden. SPIELBERGER verwendet Dinkel von Demeter-Landwirten, die ihr Getreide in der Region rund um die Mühle anbauen. Intensive Forschungen haben zu einem optimierten Keimverfahren geführt. Dabei hat sich gezeigt, dass der genaue Zeitpunkt sowie die Dauer und die Bedingungen der Keimung eine große Bedeutung haben, wenn es um die Verfügbarkeit der Vitamine und die Bekömmlichkeit des Getreides geht. Deshalb wird zum optimalen Zeitpunkt das dynamische Wachstum des Keimlings gestoppt, bevor die gebildeten Vitamine für das Wachstum des Sprösslings wieder verbraucht werden. Dies ist der wichtigste Unterschied zwischen Goldkeimlingen und herkömmlichen Sprossen.

Ernährungsphysiologische Bedeutung

Goldkeimlinge enthalten in idealer Kombination Vitamine und Mineralstoffe, hochwertige Proteine und Aminosäuren, wertvolle Kohlenhydrate und leicht verdauliche Ballaststoffe, die vom menschlichen Körper sehr gut aufgenommen werden können. Damit sind sie ein wirksamer Rundumschutz für das Immunsystem und helfen - insbesondere dank des hohen Folsäuregehalts - bei der Zellregeneration. Sie sind reich an Vitamin C und E und schützen vor freien Radikalen, die als Mitverursacher von Herz-Kreislauf-

Erkrankungen und Krebs gelten. Goldkeimlinge liefern dem Körper Malzzucker und Mineralstoffe. Dies macht sie besonders wertvoll für aktive und vitale Menschen. Vollkorn-Produkte sind aufgrund ihres hohen Gehalts an Phytinsäure für empfindliche Menschen oftmals schwer verdaulich. Im Gegensatz dazu zeigt sich, dass bei der Keimung des Getreides die Phytinsäure fast vollständig abgebaut wird. Damit sind Goldkeimlinge besonders leicht verdaulich. Die für den Stoffwechsel wichtigen löslichen Ballaststoffe und verdauungsfördernde Enzyme stellen sicher, dass Goldkeimlinge dem Magen spürbar guttun.



Verwendung

Bekannt sind Goldkeimlinge als Zutat in Brot und Backwaren. Sie können aber auch Müslis oder Joghurt beigemischt werden. Erstmals sind nun Teigwaren mit Goldkeimlingen erhältlich. Durch die schonende Verarbeitung im Walzverfahren bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des Goldkeimlings weitestgehend erhalten. Das spürt man und das schmeckt man!

Goldkeimlinge im SPIELBERGER-Sortiment

- *demeter* Goldkeimlinge in Dinkel-Vollkorn-Bandnudeln