

Bioland® Landbäckerei

Dieckhaus

49424 Goldenstedt, Telefon (044 44) 96 35 0

Brotbrevier

**Genießen, ohne Gesundes zu verschenken:
Brot aus echtem Schrot und Korn.**

Vor der Jahrhundertwende war noch jedes Vollkornbrot vollwertig. Heute haben tiefgreifende Rationalisierungsmaßnahmen in den Betrieben und lebensmitteltechnologische Raffinessen bei der Bäcker-Zulieferindustrie zu folgenschweren Veränderungen bei der Brotbereitung geführt. Die menschliche Gesundheit bleibt dabei häufig auf der Strecke.

Das Verhängnis der ernährungsbedingten Zivilisationskrankheiten begann, als man von der, bis dahin üblichen, Frischvermahlung abging.

Denn, zerkleinert man Vollkorn, beginnen die lebenswichtigen Inhaltsstoffe aus dem Keimling und den Randschichten, ähnlich einem geriebenen Apfel, zu oxydieren. Unsichtbar für das Auge, wird das Mehl schließlich ranzig.

Industrielle Großmühlen entfernen daher bei Vollkornmehlen und -Schroten den Keimling, bei Auszugsmehlen zusätzlich die Randschichten des Korns. Was übrig bleibt ist monatelang haltbar. Essentielle Bestandteile wie Vitamine, Enzyme, Fettsäuren, Eiweiße, Auxone, Mineral- und Ballaststoffe

gehen der menschlichen Ernährung verloren. Auch wenn der Keimling bei sogenannten Vollkornschroten wieder zugesetzt wird, ist er vorher einer denaturierenden Behandlung unterzogen worden.

Wie man sieht, durch moderne Zivilisationskost werden dem Körper

wichtige Stoffe vorenthalten. Da essentielle Bestandteile jedoch auch schon zur Verdauung benötigt werden (z.B. Kohlehydrate - Vitamin B1 - Zitronensäurecyclus) müssen sogar körpereigene Depots angegriffen werden. Beides führt häufig zu Mangelerscheinungen und damit zu ernährungsbedingten Krank-

heiten wie Gebißverfall, Darmträgheit, Gallensteine, Stoffwechselstörungen, Erkrankungen des Bewegungsapparates (Rheuma), Arteriosclerose, Thrombose, Herzinfarkt, Krebs und bestimmte Erkrankungen des Nervensystems.

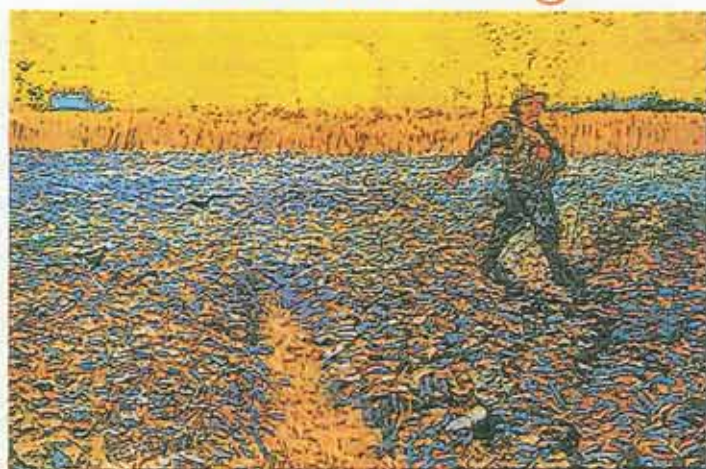
Getreideballaststoffe belasten nicht, sondern sie erleichtern die Verdauung, regen die Darmfunktion an, unterstützen den Aufbau einer gesunden Darmflora und verstärken durch ihr Volumen das Sättigungsgefühl.

Vollwertige Ernährung macht den Griff zu Vitaminen und Aufbaupräparaten überflüssig.

Es ist allemal billiger, sich gesund zu ernähren, als sich krank zu essen.

Darum entscheiden Sie sich nicht für Mogelpackungen, sondern für gesunde und vollwertige Produkte.

Liebeserklärung



Wir fertigen Vollwertbackwaren aus reinen, natürlichen Rohstoffen. Unsere Motivation ist die Liebe zur Natur, der Wille zur Erhaltung gesunder Lebensgrundlagen für Mensch, Tier und Pflanze, die Freude an der Herstellung von gesunden und bekömmlichen Produkten. Und selbstverständlich die Liebe zu unserem Beruf. Darum verbürgen wir uns, für unsere Vollwertbackwaren ausschließlich Getreide und Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau zu verbäcken. Schonend und werterhaltend. Das unterscheidet uns von den Trittbrettfahrern und Wellenreitern, die sich auf der Bio-Welle tragen lassen. Seien Sie kritisch - dem Leben zuliebe.



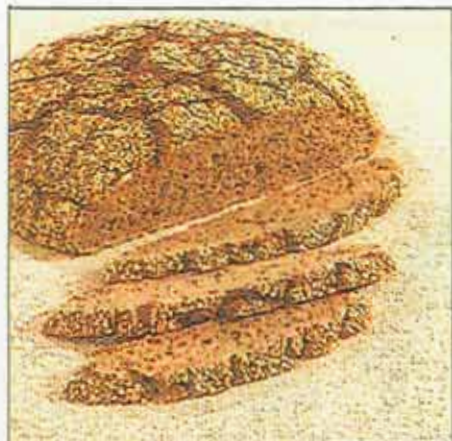
Auf hauseigenen Steinmühlen wird das gereinigte Getreide kurz vor der Teigbereitung schonend vermahlen.



Sauerteig und Backfermentvorteig werden von uns getrennt individuell geführt.



Vollwertige Zutaten und wertschonende Weiterverarbeitung bestimmen die Qualität unserer Vollwertbackwerke.



Unsere Backwaren sehen nicht nur gut aus, sie schmecken auch so.

● Vollkornerzeugnisse haben einen höheren Vitalstoffgehalt, denn die Vitamine, Auxone, Mineralien und Spurenelemente sind im Keimling und in den Randschichten enthalten.

● Vollkorn unterstützt die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit, denn es enthält, allein nur am Vitamin B1 gemessen, 6 x soviel wie Weißmehl.

● Vollkornprodukte enthalten viele wertvolle pflanzliche Ballaststoffe, die nicht resorbierbar, aber stark verdauungsfördernd sind.

● Die Kohlehydrate im Vollkornbrot werden vom Körper langsam und kontinuierlich abgebaut, dadurch ist es für den Körper leichter, den Blutzuckerspiegel konstant zu halten.

Diekhaus-Brot: 100 % biologisches Vollkornbrot. Punkt für Punkt für die Gesund- heit.

● Vollwertbrot und Vollwertkost wirkt dem Auftreten von Zivilisationskrankheiten, wie z.B. Gebißverfall, Bluthochdruck, Arteriosklerose, Herzinfarkt, Zuckerkrankheit, Gallensteine, Gicht, Rheuma, entgegen, bei vorhandenen Be-



Vollwertbackwaren und Torten fertigen wir ausschließlich nach eigenen Rezepten.

schwerden wird das Krankheitsbild günstig beeinflusst.

● Weil die Ballaststoffe Platz einnehmen, enthalten Vollkornbrote auch weniger Energie. Sie sind auf natürliche Weise reduziert und nicht künstlich konzentriert.

● Vollkornbrot beeinflusst die Darmflora günstig. Das fördert die Bildung von Abwehrstoffen, die an der Darmoberfläche gebildet werden.

● Vollkornbrot ist der preisgünstigste Einstieg in die Vollwertkost.

● Mit dem Genuß unserer Vollwertbackwaren schützen Sie auch unsere Umwelt, weil nahezu alle von uns verwendeten Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.

Bei der Herstellung unserer Vollkornprodukte handeln wir nach folgenden Grundsätzen:

- Unser Getreide stammt ausschließlich aus kontrolliert biologischem **Bioland**-Anbau.
- Es wird kurz vor der Teigbereitung auf eigenen Steinmühlen gemahlen.
- Der Getreideanteil unserer Backwaren besteht in jedem Fall aus 100 % Vollkornmehl, -Schrot oder -Körnern.
- Über 50 % Roggen wird mit Sauerteig, ab 50 % Weizen mit Backferment gebacken. Um immer eine gleichmäßige Gärung zu gewährleisten, enthalten auch diese Brote einen kleinen Hefeanteil von 0,4 - 1 %.
- Reine Weizenbrote und Brötchen werden nur mit Hefe, also ohne Vorteig gelockert.

- Wir würzen mit Meersalz und biologischen Gewürzen. Der Salzgehalt beträgt nicht mehr als ein Prozent der Teigmenge.
- Zum Süßen verwenden wir ausschließlich Bioland-Rübensirup, Honig oder biologische Trockenfrüchte.
- Eier finden nur in Rührmassen Verwendung und stammen von freilaufenden Hühnern.
- Als Fett nehmen wir nur Butter, ungehärtetes 100 % reines Palmöl mit hohem Schmelzpunkt (Fauser) und kaltgepresstes Sonnenblumenöl aus kontr. biologischer Herstellung.
- Grundsätzlich backen wir nur nach eigenen Rezepten.

- Industriezucker, Backhilfsmittel, Trocken, Fertig- oder Wochensauer, Zuckercoleur, Konservierungsstoffe oder ähnliches finden bei unseren Vollwertbackwaren ausdrücklich keine Verwendung.

Ihr
Manfred Diekhaus



2810 Götterszell, Tübingen 07141 40 25 26