

ENERGIE KEIMT AUF

Die Innovation für vitales Mehl



Die Tatsache

Die Natur hat perfekte Lösungen:
wie den **Keimvorgang**.

- Wir nutzen diesen natürlichen Vorgang der Nährstoffmaximierung für das erste VITALE Weiß-Mehl - die Basis für vitale Gebäcklösungen



Die Tatsache

Das KeimKraft Geheimnis

10 KÖRNER

→ unverbraucht → reich an Nährstoffen

KEIMUNG:

Alle Körner werden zur Keimung gebracht.

VITALPAKET:

Dabei entsteht ein Vitalpaket – ohne Chemie, ganz natürlich und

BIOLOGISCH !

KeimKraft-MEHL:

Schonend getrocknet und fein vermahlen ist Mehl das vitale Ergebnis



Die Tatsache

Der Vorteil von KeimKraft

Backwaren mit KeimKraft-Mehl sind:

- **VITALER**

- durch den Keimprozeß, wo Vitamine multipliziert und Spurenelemente aufgeschossen werden
- durch die Kraft von 10 Körnern

- **GESCHMACKVOLLER**

- durch die Komposition von 10 Körnern und
- weil bei der Keimung Aromastoffe entstehen

- **LÄNGER FRISCH**

- Keimkraft-Mehl in der Backware sorgt für ein besseres Wasserbindevermögen und
- Bei der Keimung entstehen antioxidative und antibiotische Stoffe, die eine natürliche Konservierungsfunktion übernehmen

- **UNVERÄNDERT IN DER FARBE**

- weil eine 10%-ige Beimischung von KeimKraft zum wertvollen Weizenmehl ausreichen

leicht in der Anwendung



Mehl ist gleich Mehl?

NEIN. Die Kraft von gekeimten Körnern ist UNIQUE

- Denn ganz wenige Firmen weltweit schaffen es, **die Keimung vom Boden in die industrielle Produktion zu transferieren.**

- Die **Mikrobiologie** ist ein kritischer Faktor und wird normalerweise mit Hitze bekämpft.

Bei KeimKraft nicht – durch ein speziell entwickeltes Verfahren kann durchgehend mit nur 39° Produkt-Temperatur gearbeitet werden → damit bleiben nur bei KeimKraft alle Vitalstoffe der Keimung erhalten.

- **Nur bei KeimKraft werden 10 verschiedene,** teilweise ganz alte, unverbrauchte **Körner** zum Keimen gebracht

- Durch die just-in-time Vermahlung wird der wertvolle Keimprozess haltbar gemacht – in KeimKraft Mehl.



Das Korn

die Konserve der Natur.

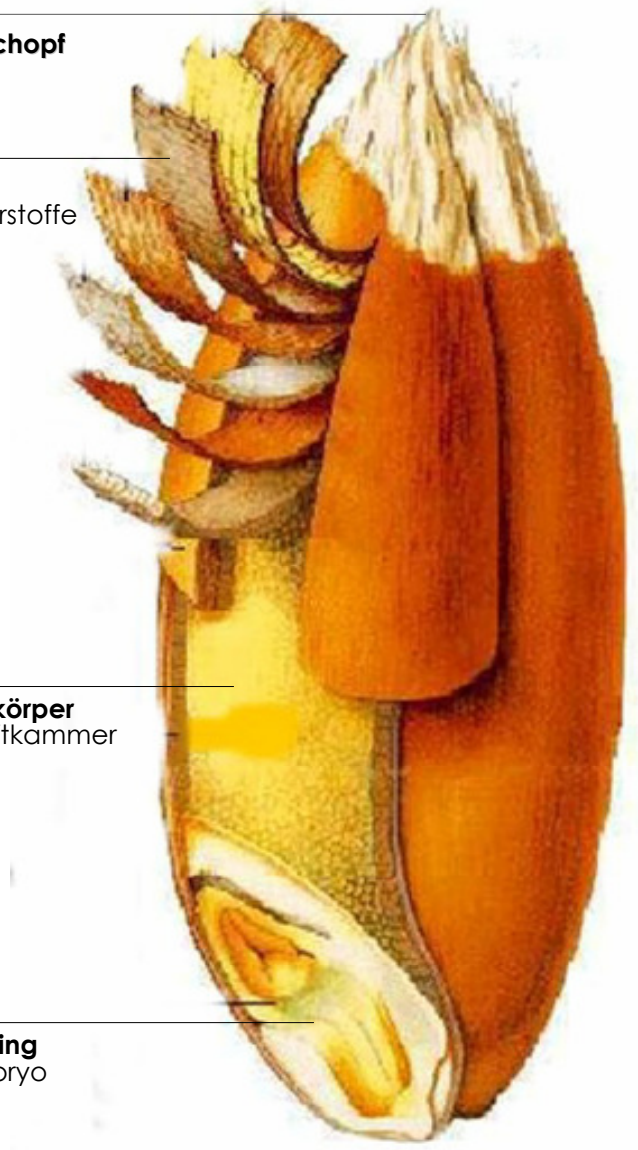
- Im Ganzen ist es über viele Jahre lagerfähig
- Die wertvollen Inhaltsstoffe befinden sich in den Randschichten und im Embryo-Keimling – sie werden beim Weißmehl ausgeschieden werden.
- Der Mehlkörper ist Hauptbestandteil und dient zur Versorgung des Embryos.

Haarschopf
(Bart)

Kleie
= Faserstoffe

Mehlkörper
= Kraftkammer

Keimling
= Embryo



Wie funktioniert Keimen?

Durch Wasser, Wärme und Licht

- wird durch Wasser, Licht und Wärme zum Leben erweckt, beginnt zu **KEIMEN** und damit beginnt das Wunder Natur perfekt zu arbeiten!
- Natürliche Umwandlungsprozesse im Korn machen daraus ein **Vitalpaket**. Diese Prozesse sind nötig, damit die Triebe genug Kraft bekommen zu überleben!



Was bewirkt KeimKraft?

„KeimKraft stärkt die Abwehrkräfte“

„KeimKraft beeinflusst positiv den Stoffwechsel“

Diese gesundheitsbezogenen Aussagen können wir über die Wirkung von reinem KeimKraft-Mehl machen!

Es liegt eine wissenschaftliche Expertise von Prof. Pfannhauser vor, die auch zur Auslobung auf der europäischen Positivliste beantragt wurde.

Quelle: Dossier vom Institut für Lebensmittelchemie und -technologie der Technischen Universität Graz, 21. Juli 2007

Verantwortlicher: O.Univ.Prof.Dr. Werner Pfannhauser (Professor für Lebensmittelchemie an o.g. Insitut, Staatliche befugter Lebensmittel-Gutachter gem. §73 LMSVG, Allg. beeideter und gerichtlich akkreditierter Sachverständiger für Allg. Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Ernährungsforschung, Biochemie und Agrikulturchemie

Mitarbeiter: Mag. Martin Schiller

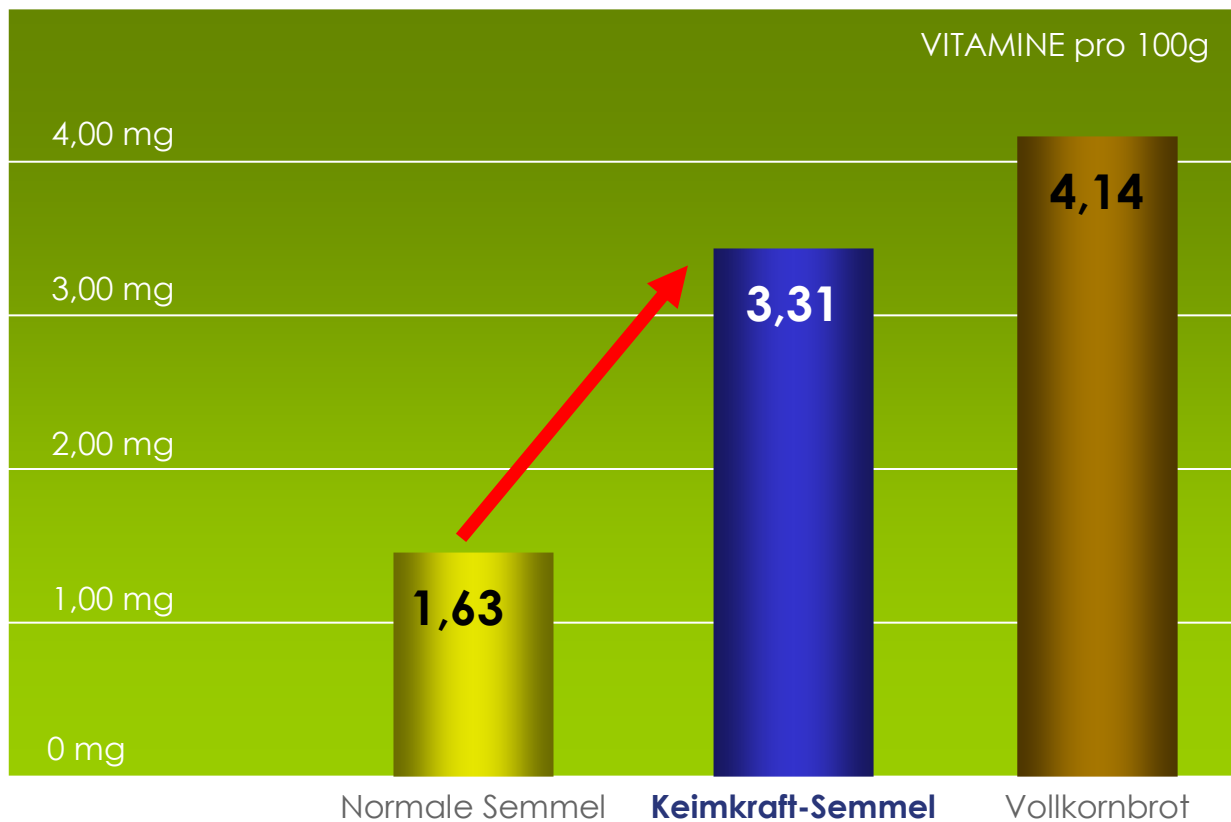


Messbare Qualität

Vitalität ist messbar.

Vergleich **Vitamingehalt**

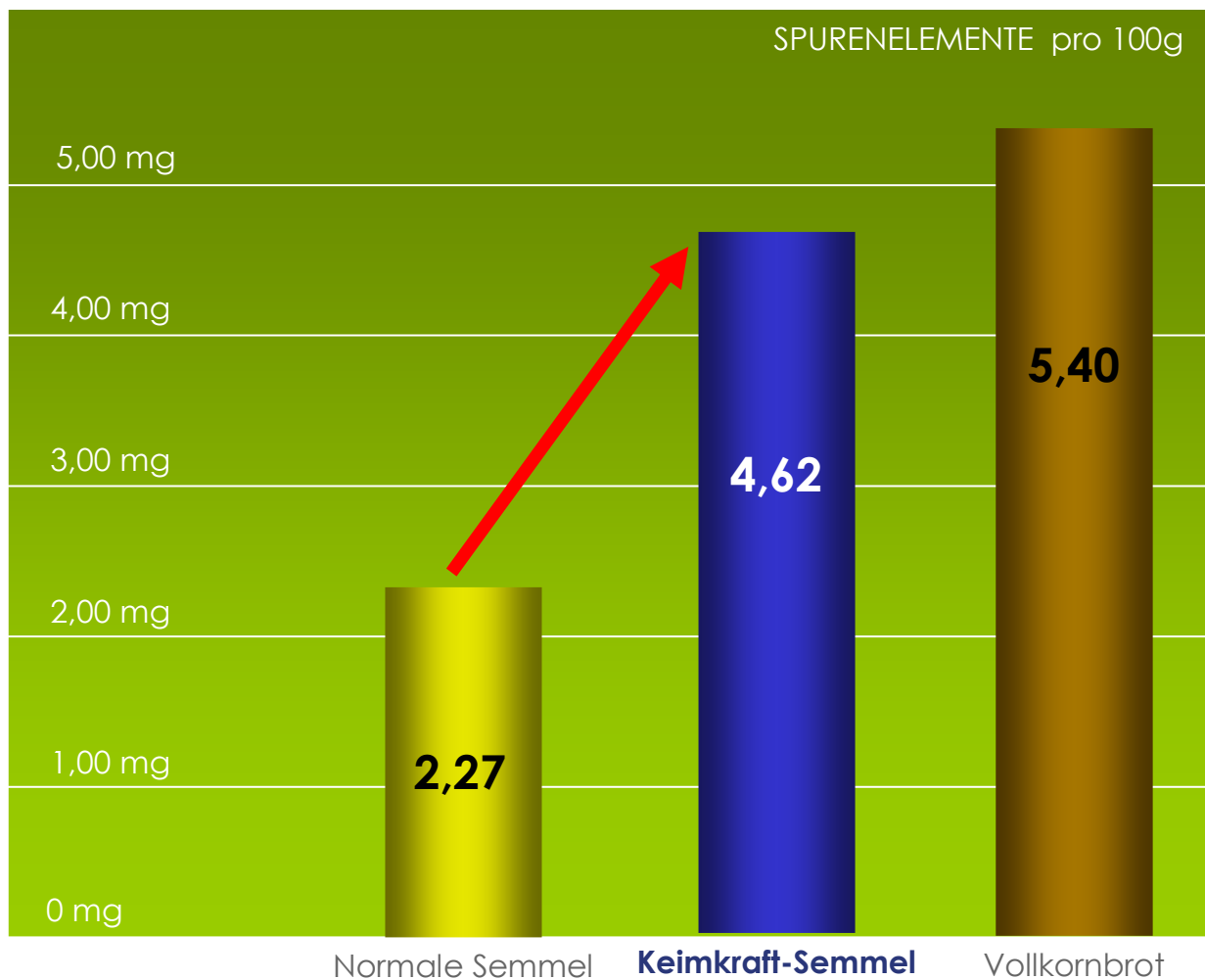
B1, B2, B6, Niacin, Pantothensäure, Folsäure, Biotin



Messbare Qualität

Vitalität ist messbar. Vergleich Spurenelement-Gehalt

Mg K Ca Cr Fe Mn Cu Zn Se Mo



Quelle: Untersuchungsergebnisse von ARC Austrian Research Centers: untersucht wurden normale Bio-Semmel Merkur Wr. Neustadt versus KeimKraft-Semmeln der Bäckerei Kompiller Hirtenberg versus Vollkornbrot Merkur Wr. Neustadt; alle Produkte gekauft am 21. März 2006); Probemenge jeweils 300g

Messbare Qualität und Vitalität :

Lebensmittel mit gesundheits- oder nährwertbezogenen Angaben:

Vereinfacht gesagt dürfen ab 1. Juli 2007 Lebensmittel mit gesundheits- oder nährwertbezogenen Angaben nur noch gekennzeichnet oder beworben werden, wenn:

- die Aussage zugelassen ist (VO, Gemeinschaftsliste, Einzelzulassung)
- die Aussagen spezifisch sind (Brot ist gesund reicht nicht aus → Begründung notwendig!!!)
- die Aussagen wissenschaftlich gesichert sind
- eine erweiterte Nährwertkennzeichnung vorgenommen wird → Big 8 ausloben (= Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate, Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und Natrium)
- Hinweise auf die Bedeutung einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise gemacht werden
- die Lebensmittel über ein durch die EU-Kommission verabschiedetes (günstiges) Nährwertprofil verfügen.

HINWEIS: Aussagen aus dieser KeimKraft-Präsentation müssen auf das spezifische Endprodukt hin untersucht werden und können nicht einfach übernommen werden!!!!

Messbare Qualität und Vitalität

In der EU gelten folgende Vorschriften:

- Nährwertkennzeichnungs-Verordnung

Das bedeutet, dass man nicht einfach über Vitamine oder Spurenelemente reden kann, sondern man muss Richtlinien einhalten:

- Alle Angaben auf Verpackung und sonstigen Werbeunterlagen zum Endverbraucher müssen sich auf 100 g des Endproduktes – z.B. 100g KeimKraft Brot – beziehen.

- Ausgelobt soll erst werden, wenn bei 100 g Endprodukt 15% des von der EU empfohlenen Tagesbedarfs (= RDA = Recommended Daily Allowance) nachgewiesen sind.

Hinweis: Diese 15%-Regelung ist eine „Soll“-Bestimmung, deren Nichteinhaltung keine zwingenden rechtlichen Sanktionen zur Folge hat. In der Praxis wird sie als Orientierungsgröße verwendet. (Quelle: WKO Österreich, Fachverband Lebensmittelindustrie www.portal.wko.at)

Hinweis: Nährwertkennzeichnung ist jede in der Etikettierung aufscheinende Angabe über: 1) den Brennwert (Energiewert) 2) den Gehalt an Eiweiß (Proteinen), Kohlehydraten, Fett, Ballaststoffen, Natrium und in einer EU-Liste angegebenen Werten in signifikanten Mengen vorhandenen Vitaminen oder Mineralstoffen (Quelle: Prof. Pfannhauser, TU Graz)

Messbare Qualität und Vitalität :

In der EU gelten folgende Vorschriften:

- Health Claims (für gesundheitsbezogene Aussagen)

Das bedeutet, dass man nicht einfach über die positive und damit gesundheitsbezogene Wirkung von Vitaminen oder Spurenelementen reden kann, sondern man muss Richtlinien einhalten:

- Gesundheitsbezogene Aussagen dürfen gemacht werden, wenn diese Aussagen auf der sog. Gemeinschaftsliste der EU stehen und damit allgemein freigegeben sind wie z.B. „Eisen ist blutbildend“ . Diese Gemeinschaftsliste ist von der CIAA (=Confédération des Industries Agro-Alimentaires de l'UE = Verband der Europäischen Lebensmittelindustrie) herausgegeben.

oder

- Gesundheitsbezogene Aussagen dürfen gemacht werden, wenn sie einzeln inkl. wissenschaftlicher Expertise zur Genehmigung beantragt werden beim zuständigen Gesundheitsministerium oder dafür beauftragten Verbänden → Anträge zu Einzel-Aussagen werden gerade in der EU zur Freigabe in die sog. Positivliste überprüft und bearbeitet.

Messbare Qualität und Vitalität in 100g KeimKraft-Semmel/ Endprodukt:

Vitamin B3 = Niazin = ca. 15% RDA

Untersuchung IGV Nutheral im Juni 2006

Niazin ist wichtig für:

- Zellatmung
- **Zellenergie**
- Stimmungslage
- Schlaf
- Tätigkeit des Magen-Darm-Trakts
- Cholesterinkontrolle
- Bindegewebe
- **Verstoffwechslung von Kohlehydraten, Fetten und Eiweiß**

Niazin kann vom Körper nicht gespeichert werden. Zu viel Niazin wird über den Urin ausgespült. Daher sollte man stets für genügend Nachschub sorgen. Ein positiver Nebeneffekt ist dabei auch ein guter Schlaf!

Messbare Qualität und Vitalität in 100g KeimKraft-Semmel/ Endprodukt:

Vitamin B9 = Folsäure = ca. 15% RDA

Untersuchung bei IGV Nutheral im Juni 2006

Folsäure spielt eine wichtige Rolle:

- bei der Blutbildung und Blutgerinnung und damit dem „Wundverschluss“
- bei der Zellteilung und der Neubildung von Zellen
- Magen-Darm-Tätigkeit
- bei der Gehirn- und Nervenstärke
- bei der Synthese von Nukleinsäuren, welche die Basisinformationen der Erbanlagen (DNS) enthalten.

Messbare Qualität und Vitalität in 100g KeimKraft-Semmel/ Endprodukt:

Eisen = ca. 15% RDA

Untersuchung bei ARC Seibersdorf (A), 2006

Eisen ist ein essentielles Spurenelement, vor allem für die Blutbildung. Eisen ist wichtig für die roten Blutkörperchen, die die Zellen mit Sauerstoff versorgen, sowie Schlacken und Kohlendioxid abtransportieren. Ausserdem ist es noch an der Energiegewinnung und an der Bildung zahlreicher wichtiger Stoffe (Überträgersubstanzen, Enzyme) beteiligt.

Messbare Qualität und Vitalität in 100g KeimKraft-Semmel/ Endprodukt:

Magnesium = ca. 15% RDA

Untersuchung bei ARC Seibersdorf (A), 2006

Magnesium ist ein essentielles Spurenelement und muss regelmäßig von außen zugeführt werden! Magnesium ist wichtig für die Aktivierung von Zellenzymen, Stoffwechselfvorgänge in Knochen, Zähnen, Sehnen und Muskeln sowie für die neuromuskuläre Reizübertragung.

Magnesium hilft gegen Stress, unterstützt die Funktion der Muskulatur und wirkt damit gegen Muskelkrämpfe/ Herzrhythmusstörungen und Migräne und stärkt die Nerven und den Kreislauf.

Messbare Qualität und Vitalität in 100g KeimKraft-Semmel/ Endprodukt:

Calcium = ca. 15% RDA

Untersuchung bei ARC Seibersdorf (A), 2006

Calcium ist ein Mengenelement und gehört damit nicht zu den Spurenelementen. Mit einem Körperbestand von 1–1,1 kg ist Calcium der mengenmäßig am stärksten vertretene Mineralstoff im menschlichen Organismus. 99 % des im Körper vorkommenden Calciums befinden sich in **Knochen und Zähnen - verleiht ihnen Stabilität und Festigkeit**. Gleichzeitig dienen die Knochen als Speicher für Calcium – bei Calciummangel kann ein Teil davon aus den Knochen gelöst und für andere Aufgaben zur Verfügung gestellt werden. Die Knochenentkalkung, Osteoporose, kommt vor allem bei älteren Menschen vor. Calcium **reduziert das Risiko von Osteoporose**.

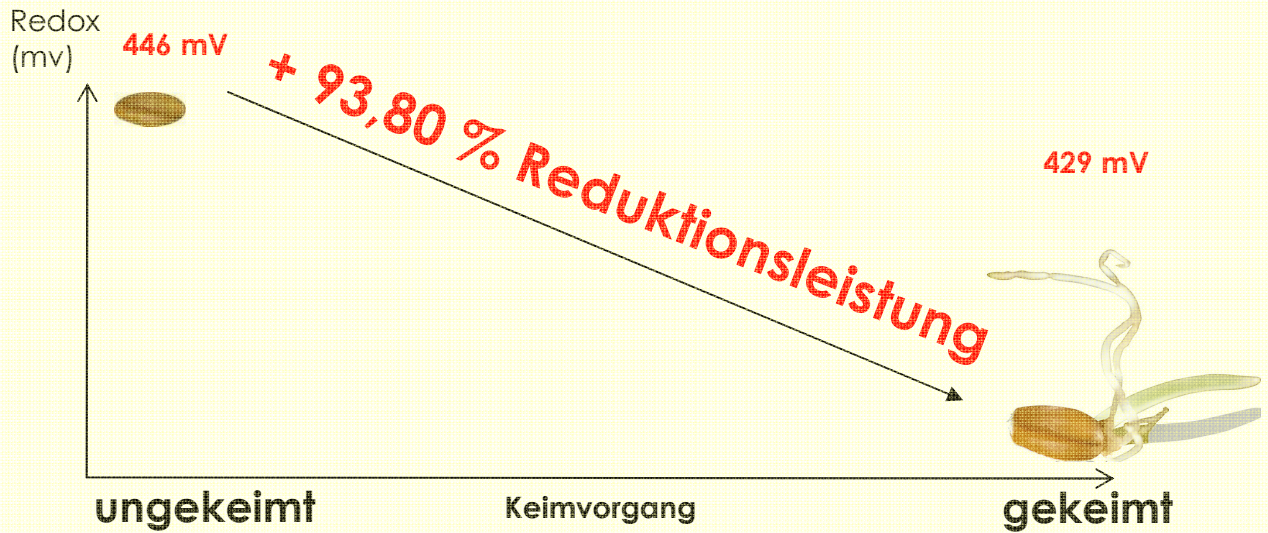
Messbare Qualität

Innere Qualität von gekeimtem Weizen → REDOX-Messung

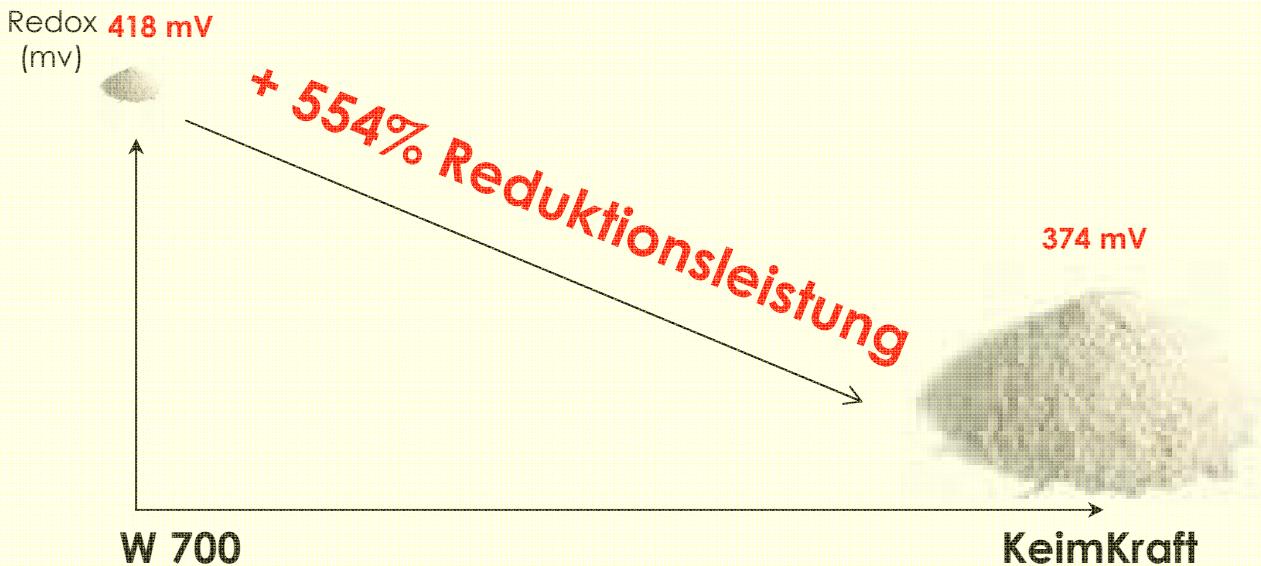
Die **Lebendigkeit unserer Lebensmittel** ist neben der stofflichen Zusammensetzung –wie z.B. Größe/Reife ein immer bedeutenderes Qualitätskriterium.

Elektrochemische Messungen bestimmen die **Fähigkeit von Lebensmitteln** (zB. Getreidekörnern), **Elektronen abzugeben – man spricht vom Reduktionspotenzial**. Denn Nahrung, die ihre Reduktionsfähigkeit verloren hat – also Elektronen(-energie) nicht mehr abgeben kann, ist tot und somit für den Körper nutzlos!!!

Der menschliche Organismus hat ein großes Reduktionsbedürfnis, vor allem zur Neutralisierung von freien Radikalen. Diese aggressiven Elektronenräuber schädigen durch ihre Angriffe wichtige Körperzellen und führen in der Folge zu Krankheiten.



Der gekeimte Weizen hat eine um 93,80% höhere Reduktionsleistung gegenüber freien Radikalen als das normale Weizenkorn.



Der niedrigere Wert im Redoxpotential von KeimKraft gegenüber des Weizenmehls Type 700 bedeutet eine um 554% höhere Reduktionsleistung gegenüber freien Radikalen.

Messbare Qualität

Die Vielfalt von Keimkraft.

Lupine

Mais

Hirse

Rotklee

Weizen



**Luzerne
Alfalfa**

Erbse

Lein

Linse

Dinkel

Die 10 Körner aus den verschiedenen Pflanzenfamilien!



WEIZEN



MAIS



DINKEL



HIRSE



LUPINE



ERBSEN



LINSEN



ALFALFA
= LUZERNE



ROTKLEE



LEINSAMEN

Pflanzenfamilie
GRÄSER:
stark stärkehaltig

Pflanzenfamilie
LEGOMINOSEN:
wertvoll, weil sie Stickstoff
in den Boden bringen

Pflanzenfamilie
KLEE-ARTEN:
wertvoll, weil sie
Mineralstoffe aus dem Boden
aufnehmen durch die
besonders tiefen Wurzeln

Pflanzenfamilie
ÖLFRÜCHTE:
Omega 3 Fett, das sonst nur
der Fisch hat und so wichtig
für das Gehirn ist



ERROR: stackunderflow
OFFENDING COMMAND: ~

STACK: