

Brot für Aktive

Brot für Aktive

Bio-Bäckerei Wagner in Ruderting backt unser neues "active-Brot"

Die Biobäckerei Wagner in Ruderting hat ihr Sortiment aus fast 200 Backwaren komplett auf Bio umgestellt. Das bedeutet, dass von der Hochzeitstorte bis zum Vollkornbrot ausnahmslos jede Zutat aus kontrolliert biologischem Anbau stammt. Für active for life war die Biobäckerei Wagner somit der einzige in Frage kommende Partner für unsere Idee.

Brot für Aktive

Die Bio-Bäckerei Wagner in Ruderting backt unser neues "active-Brot"

Die Biobäckerei Wagner in Ruderting hat ihr Sortiment aus fast 200 Backwaren komplett auf Bio umgestellt. Das bedeutet, dass von der Hochzeitstorte bis zum Vollkornbrot ausnahmslos jede Zutat aus kontrolliert biologischem Anbau stammt. Für active for life war die Biobäckerei Wagner somit der einzige in Frage kommende Partner für unsere Idee.

Wir wollten zusammen mit einem Bäcker, der unsere Philosophie von gesundem Genuss teilt, ein Brot anbieten, das den höchsten Ansprüchen an Geschmack, Gesundheit und Nährwert genügt. Ein Brot, frei von künstlichen Zusatzstoffen, Backtriebmitteln oder Konservierungsstoffen. Alle Zutaten sollten aus kontrolliert biologischer Erzeugung stammen und es sollte dem aktiven Menschen einen wesentlichen Beitrag zur optimalen Ernährung liefern. Die Suche nach dem passenden Partner gestaltete sich nicht besonders schwer, denn in unserer Region kam für uns nur einer in Frage, der diese Kriterien mit seinen Produkten erfüllen kann.

Hans-Peter Wagner, Geschäftsführer der traditionsreichen Rudertinger Biobäckerei Wagner, war von unserer Idee spontan begeistert. Schon beim ersten Telefonat mit der active for life-Redaktion sprudelten die Ideen nur so aus ihm heraus.

Nach einigen Überlegungen war das endgültige Rezept schnell beschlossen: Ein Brot für Aktive - was muss es enthalten? Zunächst muss es ein Vollkornbrot sein, soviel ist klar, denn nur das volle Korn enthält noch alle Vitamine und Mineralstoffe.

Dinkel, Leinsaat und Eiweiß

Das beste und wertvollste Getreide überhaupt ist Dinkel. Dinkel ist das Urgetreide in unserer Region, bzw in ganz Deutschland, der allgemein bekannte Weizen ist eigentlich ein Getreide aus Südeuropa. Da Dinkel keine Düngung verträgt, lassen sich seine Erträge auch nicht künstlich steigern, er ist somit quasi das Vollwertgetreide. Konsequenterweise ist das neue active-Brot daher ein reines Biodinkel-Vollkornbrot. Durch Zugabe von Bio-Magerquark und Bio-Sojaschrot konnte der Eiweißanteil besonders hoch gehalten werden. Frisch gequetschte Bio-Leinsamen liefern besonders viel der lebenswichtigen Omega-3-Fettsäuren. Natur-Steinsalz mit natürlichem Jod und reinstes, belebtes Grander-Wasser runden die Komposition ab. Gebacken wird das Brot sehr schonend im authentischen Holzkörbchen, so bleibt es saftig und lange frisch. Das Ergebnis ist ein Brot für besonders sportliche und aktive Menschen, für gesundheitsbewusste Genießer und für alle, die sich und ihrem Körper gerne etwas Gutes tun. Der Geschmack des Rudertinger-Bio-Dinkel-active-Brottes ist eine Sensation. Wir wünschen Guten Appetit!

