



## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Gerstoni: Die Gourmet-Gerste für die kreative regionale Küche**

**Neue helle Speisegerste aus Schaumburg als vielseitige und gesunde Alternative zu Reis, Pasta & Co.**

**Rinteln, 29. April 2015 – Gerstoni Gourmet-Gerste sorgt für eine köstliche, zartkörnige Abwechslung auf jedem Speiseplan. Die innovative Speisegerste in einzigartiger Premium-Qualität bietet als helle Sättigungsbeilage mit weichem Biss eine vielseitige, regionale Alternative zu Reis, Pasta & Co. Von der Züchterfamilie Dieckmann im Schaumburger Land traditionell veredelt, ist Gerstoni besonders reich an wichtigen Nährstoffen und enthält trotz ihrer hellen Farbe hohe Anteile an wertvollen Ballaststoffen. Das schonende Vorgarverfahren schützt die Inhaltsstoffe und macht Gerstoni Gourmet-Gerste zu einer leckeren Alleskönnerin für die leichte Küche.**

Seit mehr als 7.000 Jahren dient die Gerste in weiten Teilen der Welt als Grundnahrungsmittel. Schon die vorchristlichen Kulturen schätzten Gerste als das „heilige“ Korn. Mit Gerstoni Gourmet-Gerste wird das älteste Korn der Menschen wieder neu entdeckt. Gerstoni sorgt für eine zartkörnige, vielseitige Abwechslung auf jedem Speiseplan, denn sie lässt sich leicht in viele beliebte Rezepte einfügen. Schonend im Wasserdampf vorgegart ist sie in nur 20 Minuten verzehrfertig. Mit ihrem kernig-zarten Biss passt sie als helle Sättigungsbeilage zu Fisch, Fleisch oder Gemüse. Ob als zartkörniges Risotto, Pfannengericht, Salat oder Dessert: Gerstoni schmeckt herzhaft und süß, kalt und warm, in klassischen, vegetarischen und veganen Gerichten. Die Speisegerste in Premium-Qualität ist auch ideal für diejenigen, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten. So können fertig gegarte Gerstoni beispielsweise bis zur Hälfte der Hackfleischmenge in bekannten Gerichten wie Sauce Bolognese einfach ersetzen und überzeugen dabei auch kritische Gaumen.

Die Speisegerste ist aber nicht nur lecker und vielseitig einsetzbar, sondern auch gesund. Durch die außerordentlich hohe Quellfähigkeit können mit Gerstoni bis zu 50 Prozent der Kalorien in einer Beilage eingespart werden. Sättigende Mittagsgeschichte mit Gerstoni enthalten häufig weniger als 500 Kilokalorien. Als Beilage reichen 40 Gramm Gerstoni (Trockeneinwaage), 50 Gramm für ein vegetarisches oder veganes Pfannengericht mit reichlich Gemüse und 60 Gramm für ein schmackhaftes Risotto. Zudem erhöht Gerstoni den Ballaststoffgehalt einer Beilage um bis zu 400 Prozent.



Ernährungsexperten empfehlen eine ballaststoffreiche Ernährung mit 30 Gramm Ballaststoffen am Tag, um den Körper gesund und leistungsfähig zu halten. Die Gourmet-Gerste ist reich an pflanzlichen Nahrungsfasern und enthält von Natur aus einen besonders hohen Anteil des löslichen Ballaststoffs beta-Glucan. Die blutzuckerregulierende und cholesterinsenkende Wirkung von Beta-Glucanen aus Gerste ist wissenschaftlich belegt. Ein hoher Cholesterinwert ist ein wesentlicher Risikofaktor für koronare Herzerkrankungen. Bei täglichem Verzehr von drei Gramm beta-Glucan aus Gerste, enthalten in 70 Gramm Gerstoni (Roheinwaage), sinkt bei einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und ausreichend Bewegung der Cholesterinwert im Blut nach zwei bis drei Wochen.

Dazu liefert die Gourmet-Gerste wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Durch den natürlichen Gehalt an Kupfer, Mangan und Zink trägt Gerstoni Gourmet-Gerste aus dem Schaumburger Land zudem zum Schutz der Zellen vor oxidativem Stress bei. Das vollwertige Nährstoffprofil der Speisegerste ist ideal geeignet für eine gesunde und kalorienbewusste Ernährung – und auch für Fitness, Sport und Ausdauer. Erhältlich ist Gerstoni Gourmet-Gerste in Hofläden und im Lebensmitteleinzelhandel der Region Schaumburg/Hannover sowie Online unter [www.dieckmann-cereals.de](http://www.dieckmann-cereals.de).

#### **Bildmaterial**



Bildunterschrift: Veredelt und kontrolliert angebaut – Beta-Glucan Gerste in Züchterhand

Dateiname: Dieckmann Cereals\_Beta-Glucan Gerste in Züchterhand

Dateigröße: 1,3 MB



Bildunterschrift: Frühlingshafter Start in die Spargelsaison mit Gerstoni Gourmet-Gerste

Dateiname: Gerstoni\_Spargel-Pfanne

Dateigröße: 1,4 MB

#### **Das Unternehmen Dieckmann Cereals GmbH**

Das Traditionsunternehmen der Familie Dieckmann züchtet seit vier Generationen Feldfrüchte und rückt die Beta-Glucan Gerste seit mehr als 20 Jahren wegen ihrer wertvollen Inhaltsstoffe in den



Fokus der Forschung. So entwickelte Dieckmann mit der neuen Gerstoni Gourmet-Gerste eine ganz spezielle Premium-Qualität und ein modernes Lebensmittel mit außergewöhnlich hochwertigem Nährstoffprofil. Gerstoni wird nach traditionellen Methoden veredelt, kontrolliert angebaut und in einem innovativen Herstellungsverfahren schonend vorgegart, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen. Neben pflanzlichen Proteinen, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen enthält Gerstoni einen hohen Anteil an Ballaststoffen, insbesondere den löslichen Gerstenballaststoffen, den beta-Glucanen. Als Lösungsanbieter setzt Dieckmann Cereals mit Gerstoni am Kern der modernen Ernährungsproblematik an und bietet ein ideales Grundnahrungsmittel für eine ballaststoffreiche Ernährung mit hohem Genusswert. [www.dieckmann-cereals.de](http://www.dieckmann-cereals.de)

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

zweiblick // kommunikation, alexandra herr

wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen

fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com