



PRESSEMITTEILUNG

Gerstoni: Regionaler Genuss mit gesundheitlichem Zusatznutzen

Die neue Gourmet-Gerste eignet sich hervorragend für die kreative Herbstküche und bietet zusätzlich Pluspunkte für Gesundheit und Wohlbefinden

Rinteln, 6. Juli 2015 – Gerstoni bringt frischen Wind in den herbstlichen Speiseplan. Mit ihrem einzigartigen zartkörnigen Biss verleiht die Gourmet-Gerste vielfältigen Gerichten einen ganz besonderen Pfiff. Und das begeistert nicht nur immer mehr Spitzenköche in ganz Deutschland, sondern auch all diejenigen, die gesund und vollwertig kochen möchten. Das Traditionsunternehmen Dieckmann veredelt diese besondere Speisegerste nach klassischen Methoden und baut sie im Schaumburger Land an. Mit ihrem hochwertigen Nährstoffprofil bietet die Gourmet-Gerste eine spannende, regionale Alternative zu Reis, Pasta & Co. Dabei lässt sie sich leicht und ohne hohen Zeitaufwand zubereiten.

Für die genussvolle Herbstküche 2015 gibt es eine innovative Zutat, die Familie und Gäste begeistern wird: Die Speisegerste Gerstoni lässt sich leicht sowohl in herzhafte als auch in süße Gerichte integrieren und harmoniert mit vielfältigen Zutaten. Das helle Korn verleiht leckeren Rezepten durch seinen soften, zartkörnigen Biss das gewisse Etwas und wertet somit jedes Gericht geschmacklich auf. Die Zubereitung ist in nur circa 20 Minuten einfach und schnell, sodass eine Verwendung im Alltag problemlos möglich ist.

Je nach Verwendungszweck können Verbraucher aus der Gerstoni-Familie das passende Produkt auswählen: Gerstoni Classic und Gerstoni Mini sind ideal geeignet als regionale Alternative zu Reis und Couscous, ob als kreative Beilage, Risotto, Pfannengericht mit verschiedensten Gemüsen der Saison, als sättigendes Topping zu bunten Herbstsalaten oder als cremig-zarte Milchgerste mit Brombeeren. Und dazu sind Gerstoni und Kürbis zwei, die sich besonders mögen. Ein Kürbis-Curry mit Knoblauch oder eine sämige Kürbis-Suppe mit Gerstoni-Einlage – die Gerichte schmecken der ganzen Familie. Und wer weniger Fleisch essen, aber nicht auf den Geschmack verzichten möchte, findet mit Gerstoni Mini die ideale Lösung: Die fertig gegarten Gerstenkerne können in beliebten Hackfleischgerichten, wie Kohlrouladen, Chili con Carne, Sauce Bolognese, Aufläufen oder Gemüsefüllungen, die Hälfte des Hackfleischs ersetzen und begeistern so auch ausgewiesene Fleischliebhaber. Gerstoni Fitness-Flocken können für lang sättigende Müslis genutzt werden, als knusprige Panade oder zum Binden von cremig zarten Suppen und Saucen.



Neben dem Genuss und den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten wartet die besondere Speisegerste Gerstoni noch mit messbaren Vorteilen für die Gesundheit auf: Wegen ihrer außerordentlich hohen Ergiebigkeit hat sie nur wenige Kalorien. So ist es einfach möglich, leckere Hauptgerichte mit weniger als 500 kcal auf den Tisch zu zaubern. Dazu stellt sie eine gute pflanzliche Eiweißquelle dar. Trotz ihrer hellen Farbe weisen die Gourmet-Gerstenkerne einen außergewöhnlich hohen Gehalt an Ballaststoffen und insbesondere beta-Glucanen (löslichen Gerstenballaststoffen) auf. Beta-Glucane aus Gerste besitzen eine cholesterinsenkende Wirkung, wobei 70 Gramm der Gourmet-Gerste, je nach Produkt entsprechend vier bis fünf Esslöffel, pro Tag ausreichen, um eine Reduzierung des Cholesterinwertes zu erzielen. Und ein erhöhter Cholesterinwert ist ein Risikofaktor für koronare Herzerkrankungen. Die Wirkung ist nach zwei bis drei Wochen täglicher Aufnahme an den Blutwerten nachweisbar. Ein weiterer Zusatznutzen wird durch den hohen Gehalt an Mangan, Kupfer und Zink erzielt. Dieser führt zu einem Schutz der Zellen vor oxidativem Stress.

Erhältlich ist die zartkörnige Gourmet-Gerste mit ihrer ansprechenden hellen Farbe im Online-Shop unter <http://gerstoni.de/>. Ein Probierpaket mit allen Produkten aus dem Sortiment wird dort zum kleinen Preis angeboten. Zudem ist Gerstoni Gourmet-Gerste in immer mehr Lebensmittel-Einzelhandelsgeschäften und über den GV-Großhandel verfügbar.

Rezeptidee mit Gerstoni

Feines Kürbis-Curry mit Gerstoni Classic

Zutaten (für 4 Personen)

- 200 g Gerstoni Classic
- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 Hokkaidokürbis
- 1 EL Zucker
- 1 Zwiebel
- 1–3 Knoblauchzehen
- 1 EL Currypulver (mild)
- Salz, grüner Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL frischer Koriander oder Petersilie, gehackt

Zubereitung

Gerstoni in der Brühe bei schwacher Hitze 20 Minuten garen. Kürbis entkernen und in feine Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. Kürbiswürfel hinzugeben und unter Rühren karamellisieren. Zwiebel und Knoblauch hacken und im Öl anbraten. Kürbis dazugeben.



Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Kürbis-Curry und 2 EL Kräuter unter die warmen Gerstoni mischen. Die restlichen Kräuter darüberstreuen und servieren.

Bildmaterial



Dateiname: Gerstoni_Kürbis-Curry

Dateigröße: 1,8 MB

Bildunterschrift: Feines Kürbis-Curry mit Gerstoni Classic

Das Unternehmen Dieckmann Cereals GmbH

Das Traditionsunternehmen der Familie Dieckmann züchtet seit vier Generationen Feldfrüchte und rückt die Beta-Glucan-Speisegerste 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

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