

Vollkornbrot ist Wellnessbrot

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **57 (2000)**

Heft 9: **Mal scharf, mal süss und gesund dazu : Senf**

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-558184>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Vollkornbrot ist Wellnessbrot

Wellness ist in. Jetzt kommt das Wellnessbrot! Wellness heisst: Kuren solange man gesund, nicht erst dann, wenn man krank ist. Dem Wellnessbrot liegt der gleiche Gedanke zugrunde: Vollwertiges, naturbelassenes, schmackhaftes Brot soll zur lustvollen täglichen Gesundheitsvorsorge gehören.



Wer vom Brot spricht, spricht von Vielfalt. Haben Sie gewusst, dass täglich über 300 verschiedene Brotsorten und Kleingebäcke in den Regalen der Bäckereien und Grossverteiler für Sie bereitliegen? Eine köstliche, betörende Vielfalt! Wer vom Brot spricht, spricht aber auch vom Mehl, genauer: vom Ausmahlgrad des Mehls. Und er spricht vom Biobrot, das heisst von jenem Brot, das ohne Zusatzstoffe wie Backhilfsmitteln oder Emulgatoren hergestellt wird.

Gegenwärtig sind in der Schweiz weit über 200 Hilfs- und Zusatzstoffe für Bäckereien und Konditoreien zugelassen. Ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit ist nicht partout garantiert. Teigführungsmittel, Emulgatoren, Stabilisatoren und Säureregulatoren – wen wundert, dass das tägliche Brot auch schon das klägliche Brot genannt wurde. Doch es gibt Hoffnungsschimmer: Den über 3000 Bäckereien stehen knapp 40 zertifizierte Bio-Bäckereien gegenüber, die nach den strengen Bio-Suisse-Richtlinien produzieren. Alfred Vogel war auch hier seiner Zeit voraus. Biologischer Anbau war sein grosses Anliegen. Schon 1969 schrieb er in den GN: *«Was uns in erster Linie dienlich sein kann, ist die biologische Pflege eines eigenen Gartens. Wir haben in der Schweiz auf diesem Gebiet bereits einen guten Anfang zu verzeichnen.»* Diese Überzeugung und dieser Idealismus sind geblieben – auch was das neue A. Vogel-Sanibrot angeht. Aber Biobrot ist nur das eine, das andere ist das Bio-Vollkornbrot.

Was macht Vollkornbrot so gesund?

Vollkornbrot enthält alle Vitamin-, Mineral- und Ballaststoffe sowie Eiweisse, die das Brot zum wertvollen täglichen Nahrungsmittel machen. Das Vollkornmehl ist hochwertig, aber aufgrund seines Fettgehaltes weniger lagerfähig, es wird mit der Zeit ranzig. Deshalb – und weil es im Zuge der Industrialisierung zunehmend als unfein galt, dunkles, «unreines» Brot zu essen – ging man dazu über, das Getreide so auszumahlen, dass damit gerade das Wertvollste entfernt wurde: der Keimling, die Ballaststoffe und die Spurenelemente, die die biologischen Vorgänge des Körpers steuern. Man spricht in diesem Zusammenhang vom Ausmahlungsgrad und unterscheidet je nach Feinheit zwischen Schrot, Griess, Mehl und Dunst.

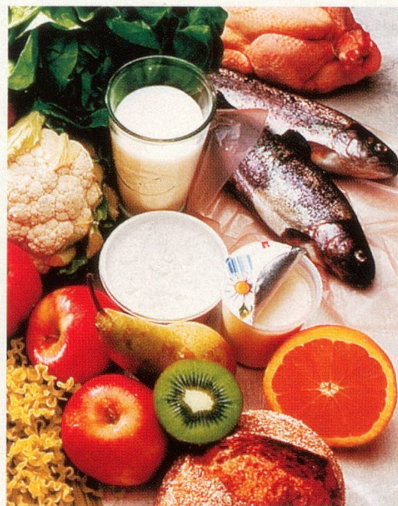
Zwar ist Weissmehl jahrelang haltbar, aber es ist ernährungsphysiologisch minderwertig, da es nur noch den kohlenhydrathaltigen Mehlkern (Stärke) enthält. Je weisser das Brot, desto weniger Vital-

stoffe befinden sich darin. Erstaunlich ist z.B. der Unterschied des Faserstoffgehalts: Eine Scheibe Vollkornbrot enthält zwei Gramm, eine Scheibe Weissbrot lediglich 1/4 Gramm Faserstoffe. Indessen: Im Verkauf ist Vollkornbrot gegenüber anderen Brotsorten immer noch im Hintertreffen. Lediglich bei 5,7 Prozent aller hergestellten Brote handelt es sich um Vollkornbrote. 29,6 Prozent sind Weiss-, 19,0 Halbweiss-, 29,8 Ruch- und 15,9 Prozent sind Spezialbrote (*Quelle: Schweiz. Brotinformation*).

Vollkorn, Mehrkorn, Vielkorn

Es lohnt sich, beim Brotkauf nach Vollkornbrot Ausschau zu halten – was gar nicht so einfach ist. Die mit besten Geschmacks- und Kaueigenschaften ausgestatteten Vollkornbrote sind nur diejenigen, die als solche gekennzeichnet sind. Biobrote sind nicht automatisch Vollkornbrote, und für Mehr- oder Vielkornbrote gilt dasselbe. Ihr Vollkornanteil kann sogar recht bescheiden sein. Vollends schwierig wird es bei Broten mit Phantasienamen wie Hirtenbrot usw., und wer bei allen Brötchen den vollkörnigen Durchblick hat, ist schon beinahe ein Fachmann bzw. eine Fachfrau. Die andere Möglichkeit? Das Brot selber backen – dann hat man erst noch den Überblick über sämtliche Zutaten.

Übrigens: Deutschland stand 1998 mit einem Jahreskonsum von 84,4 Kilogramm Brot pro Kopf an einsamer europäischer Spitze. An zweiter Stelle folgte Österreich mit 69 Kilogramm. Die Schweiz nahm mit 52,1 Kilogramm den fünften Rang ein.



Brot ist ein wichtiger Bestandteil einer gesunden, vielseitigen Ernährung.

(Foto: Schweiz. Brotinformation SBI)

• CU

Entdecken Sie das Sanibrot von A. Vogel!

Das neue A. Vogel-Sanibrot Vollkornbrot aus naturbelassenem, biologisch gezogenem Getreide nach einem Original-Rezept von Alfred Vogel (1902 – 1996) enthält für die Gesundheit wichtige Nähr- und Vitalstoffe sowie wertvolle Spurenelemente wie z.B. natürliche Folsäure. Ferner enthält es:

- **Weizen** und damit das wertvolle (Fruchtbarkeits-)Vitamin E.
- **Roggen** und damit Kalzium, Kalium, Eisen und natürliches Fluor – wichtig für gesunde Zähne.
- **Gerste** und damit Kieselsäure, die sich günstig auf das Nervensystem und die Gehirntätigkeit auswirkt.
- **Hafer** und damit essentielle und lebensnotwendige Fettsäuren; Haferkleie trägt zur natürlichen Regulierung der Blutfettwerte bei (Cholesterin-Spiegel).
- **Naturreis** und damit das wertvollste aller Getreide. Für mehr als die Hälfte der Weltbe-

völkerung bildet Reis die Nahrungsgrundlage. Trotz hohem Nährwert ist Naturreis sehr leicht verdaulich.

- **Zuckermais** und damit Stärke, die der Körper gut assimiliert.
 - **Gesäuertes Molkenpulver** und damit vorwiegend leicht verdauliche rechtsdrehende Milchsäure.
 - **Trocomare** und damit das bekannte aus biologisch angebautem Gemüse und Meersalz hergestellte A. Vogel Kräutersalz.
- Die A. Vogel-Sanibrote «Vollkornbrot» und «Hell» sind ab sofort in vielen Schweizer Bäckereien erhältlich.

*Info in CH: Alipro AG, 8335 Hittnau
Tel. 01/950 16 16, Fax 01/950 16 15.*

In Deutschland ist die Sorte «Vollkornbrot» erhältlich bei:

*Alfred Stüber GmbH, Postfach 7050
D 72734 Reutlingen, Tel. D 07121/52021*