

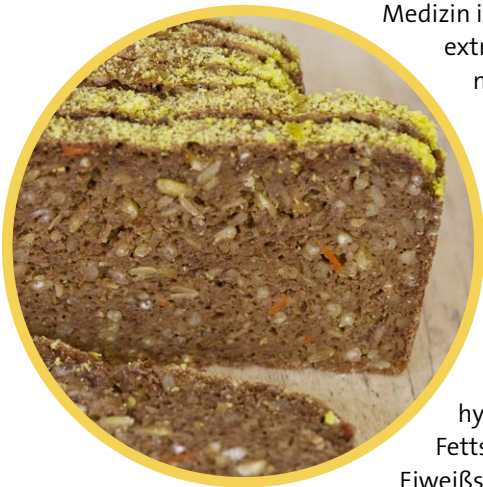
### Low-Carb mit Leinsaat

„Reich an Eiweiß bei reduziertem Kohlenhydrate-Anteil“: So brachte das **Bäckerhaus Veit** aus dem schwäbischen Bempflingen (über 50 Standorte) die Vorteile ihres gesunden Brotes „Proteingold“ auf den Punkt. In das selbst entwickelte Brot auf Basis von Dinkel (Mehl, Vollkornmehl und Vollkornschrot) kommen Chia-Samen, Sonnenblumenkerne, Leinmehl, Weizeneiweiß, Rapskernschrot, Hirse, Amaranth sowie Emmervollkorn- und Roggenmehl. Halt, das Wichtigste nicht vergessen: Goldleinsaat ist auch drin. Und dieser Goldlein wird auf der Schwäbischen Alb von zwei Landwirten exklusiv für das Bäckerhaus Veit angebaut, wobei die Felder mit ihren filigranen blauen Blüten wunderschön anzuschauen sind und die Insektenwelt erfreuen, die Ernte jedoch aufwendig ist ([www.baeckerhaus-veit.de/baeckerhaus-veit/leinsamen.htm](http://www.baeckerhaus-veit.de/baeckerhaus-veit/leinsamen.htm)). Das Proteingold spricht alle Kunden an, die an Fitness oder an einer Low-Carb-Ernährung interessiert sind. Mit Regionalität und veganen Zutaten punktet es auch. Im Februar 2018 gelauncht, wurde die gesunde Sorte bis in den Herbst hinein täglich gebacken. Das 500-Gramm-Brot kostete 3,25 Euro. „Ein guter B-Artikel“, sagt **Susanne Erb-Weber** zu den Verkaufszahlen – sie kümmert sich bei Veit ums Marketing. Anfang 2019 soll Proteingold ein Comeback feiern. *Info: [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)*



### Buchweizen und ein Hauch Tabasco

Der Star unter den Zutaten im „TriFit-Brot“ des **Dinkelbäckers Dümig** aus Haar bei München ist der tatarische Buchweizen. Warum dieses Pseudogetreide die reinste Medizin ist, lesen Sie in einem extra-Artikel. „Das ultimative Brot vor dem Wettkampf oder vor langen Trainingseinheiten“, sagt **Stefan Dümig**, der selbst Triathlet ist. Sein im Frühjahr 2018 eingeführtes Trifit „ist unser erstes Brot, welches den Kohlenhydratstoffwechsel, den Fettstoffwechsel und den Eiweißstoffwechsel gleichermaßen fördert“. Dass das Brot lange



satt macht, kommt aber nicht nur Extremsportlern, sondern auch figurbewussten Kunden zugute. Auf Basis eines Roggenvollkornbrotes gebacken, enthält die Spezialität außerdem Karotten und Mandeln; ein Hauch Tabasco verleiht ihm eine leichte Schärfe. Das Brot wird im 500-Gramm-Beutel abgepackt und ist sterilisiert einen Monat lang haltbar. „So haben wir keine Retouren“, ist dem Bäckermeister angesichts teurer Zutaten wichtig. Bei der Vermarktung setzt er vor allem auf seine Verkäuferinnen, die er gut informiert und „heiß“ auf das Produkt gemacht hat. Sie ließen ihre Kunden in der Einführungsphase verkosten oder gaben ihnen 2-Scheiben-Tüten inklusive Flyer mit. „Die Sorte läuft gut“, berichtet Dümig – ein B-Artikel.

*Info: [www.dinkelking.de](http://www.dinkelking.de)*

### Gold auf der ganzen Linie

Den Launch ihres neuen Proteingold-Brottes hat das **Bäckerhaus Veit** mit professionellen Marketingmaßnahmen begleitet. Bei den Werbemitteln wie auch auf der Banderole wird – passend zum Produktnamen – eine sattgelbe Farbe eingesetzt und das Foto von Nordic Walkern unterstützt den Fitnessgedanken.



Als Werbemittel kamen A1-Plakate, A4-Flyer und sogenannte Slider auf der Homepage (siehe Foto) zum Einsatz. Auch einen Artikel in der Kundenzeitung „Veit Info“ sowie Zeitungsanzeigen gab es. Und als besondere Aktion hatte Veit für vier Wochen im April ein Paketangebot geschnürt. Unter dem Motto „Fit in 2018“ gab es zum Brot eine 250-Gramm-Tüte Goldlein sowie eine 100-Milliliter-Flasche Leinöl, eigens für Veit kaltgepresst.

### Die reinste Medizin

Der Tatarische Buchweizen (siehe Text links) ist ein Pseudogetreide. Aber auch der übliche Buchweizen ist ein ausgesprochen wertvolles Nahrungsmittel. Er enthält keinen Kleber, dafür das Flavonoid Rutin mit antioxidativer und cholesterinsenkender Wirkung. Ansonsten enthält Buchweizen Mineralien wie Magnesium und Kupfer, mehrere Vitamine sowie Ballaststoffe. Und zudem ist er eine hochwertige Proteinquelle.

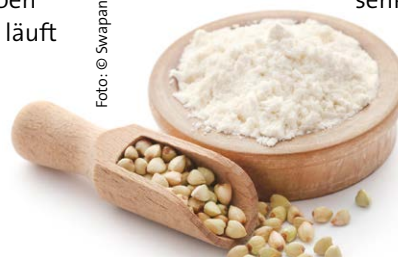


Foto: © Swapan - Fotolia.com