

Beta-Glucan. Zusammen mit einer maßvollen Bewegung, wie 3.000 Schritten am Tag, lässt sich nach Angaben von **Karin Dieckmann**, Geschäftsführerin der Initiative Betaleben, innerhalb von vier Wochen ein messbar verbesserter Gesundheitsstatus erreichen. So kann ein erhöhter Cholesterinspiegel signifikant gesenkt und über eine verbesserte Darmfunktion das allgemeine Wohlbefinden gesteigert werden. Und noch einen Vorteil können Sie Ihren Kunden mit Gerstenbrote bieten: Sie halten mehrere Tage lang frisch. **✓ Tipp:** Infomaterial für Ihre Kunden können Sie kostenlos über die Homepage www.betaleben.de bestellen. ☺

Info: <http://www.daserste.de/information/wissen-kultur/w-wie-wissen/sendung/2011/gerstenbrot-als-cholesterinsenker-100.html> oder <http://eatsmarter.de/blogs/good-food-blog/gerstenbrot-cholesterinspiegel>

Wanderung mit Kunden

Das **Bäckerhaus Veit** aus Bempflingen profiliert sich mit Regionalität und Nachhaltigkeit. Ein Baustein dieser Positionierung sind Themen-Wanderungen mit Kunden. Mal geht es um Bienen, mal um Streuobstwiesen. Dabei kooperierte die Bäckerei mit Vertretern von Obst- und Gartenbauvereinen. So erhielten die 58 Teilnehmer viele Informationen über die heimischen Streuobstwiesen (Foto). Mit von der Partie war auch der pensionierte Getreideforscher **Prof. Dr. Jan Sneyd**, der die Wanderer über alte Getreidesorten unterrichtete, unter anderem den Anbau des Schwäbischen Dickkopf-Landweizens und des Rotkornweizens durch das Bäckerhaus Veit. Von einem Berghang bot sich denn auch ein Blick auf heranwachsenden Dickkopfweizen. Als Abschluss hatte das Bäckerhaus Veit eine Verkostung von Backwaren mit Richards Rotkörnle-Vollkornbrot, Dinkel-Kröstle, Hefekranz und Nuss-Schnecken

Foto: Michael Immenhöfner



vorbereitet. Dazu gab es Kaffee und Streuobst-Schorlen. Die Einnahmen der Tour wurden zugunsten des Obst- und Gartenbauvereins Metzgingen gespendet.

✓ Tipp: Nachahmenswert! Wie wäre es mit einer Wanderung oder Radtour zu „Ihren“ Getreidefeldern und regionalen Zutatenlieferanten? ☺☺

www.boyensbackservice.de

Wir kriegen's gebacken!

PREMIUM JELLY PULVER

IHR GLÄNZENDER MARKTERFOLG

Boyens High-Quality-Geleegenuss ist der Garant für den brillanten Marktauftritt Ihres Gebäcks!

Das aus **Boyens Jelly-Pulvern** hergestellte **Geleeguss** schmeckt besonders fruchtig. Mit frischen Früchten belegte Obsttorten oder Obstkuchen **erstrahlen in einem herrlichen Glanz, der besonders lange anhält.** Boyens Geleeguss-Pulver sind sehr einfach und stabil in der Handhabung, mehrfach verwendbar und noch dazu extrem froster- und fruchtsäurestabil. Die Geleefestigkeit lässt sich individuell steuern und anpassen. Für fruchtige und frische Obstideen mit **hervorragender Schnitfestigkeit, die ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten.**

Mit **Boyens Backservice** wird Vision zur Wirklichkeit.

SPRÜH-SYSTEME
 UNIFILLER-SYSTEME
 BACKTRENNMITTEL

boyens backservice GmbH
Gildestraße 76-80 · 49479 Ibbenbüren

Telefon +49 (0) 54 51-96 37-0
Telefax +49 (0) 54 51-96 37-16

info@boyensbackservice.de
www.boyensbackservice.de

marvin
clevere Software für schlaue Bäcker

GOECOM GMBH & CO.KG
Am Breillingsweg 11
D-76709 Kronau

Telefon: +49 (0) 7253 944 30
Internet: www.goecom.de
E-Mail: info@goecom.de