

# UNSERE KEIMLINGE

**AUF DIE INNEREN WERTE KOMMT ES AN ...** bei den Keimlingen in unseren Broten!  
Was passiert beim Keimen und was macht die Keimlinge so wertvoll?

- Durch das Keimen wird das Getreideeiweiß **leichter verdaulich** und für unseren Körper besser verwertbar.
- Es entsteht **Lysin**, die zu den **lebensnotwendigen Aminosäuren** zählt.
- Essentielle Aminosäuren müssen mit der Nahrung aufgenommen werden, da sie nicht vom Körper selber produziert werden können.
- Der **Vitamingehalt** steigt im Keimling an.
- Im Getreidekeimling sind vor allem die **Vitamine C, B1, B2, Niacin, Biotin und E** vorhanden.
- In Roggenkeimlingen werden die Phytinsäuren abgebaut, dadurch erhöht sich die Bioverfügbarkeit von **Calcium, Magnesium und Eisen**.
- Der **erhöhte Enzymgehalt** lässt die Keimlinge zu natürlichen Backmitteln werden – für eine Demeter-Bäckerei besonders wichtig.

## WISSENSCHAFTLICH UND PROFESSIONELL ...

... arbeiten wir mit der Beuth Hochschule in Berlin, dem Büro für Lebensmittelkunde und Qualität in Bad Brückenau und dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frankfurt zusammen:

- **Wir erstellen einen Leitfaden** zur Herstellung und Verwendung von Keimlingen in der Bäckerei.
- **Wir schafften** bei MÄRKISCHES LANDBROT die **Voraussetzungen** für optimales Keimen.
- **Wir untersuchen den Gehalt an Vitaminen und essentiellen Aminosäuren** in unseren Keimlingen.



Gekeimter Dinkel