

# Bäckerei MEIER Mägenwil: Neues Vollkornbrot mit Ur-Getreide

## Was ist das Besondere am Meier Vollkornbrot?

**Martin Meier:** Vollkornbrot ist im Zusammenhang mit einer langen Triebführung (Teigreifezeit) gesund und bekömmlich. Das Weizenkorn, welches die Knecht Mühle in Leibstadt für uns auf einer **Steinmühle** zu Vollkornmehl mahlt, enthält von Natur aus den **Mehlkörper** (Stärke & Eiweiss), den **Keimling** (Eiweiss & Vitamine) und die **Frucht und Samenschale** (Mineralstoffe, Ballaststoffe & Vitamine). Durch den Umstand, dass das ganze Korn vermahlen wird, ist das Vollkornbrot seit Ur-Zeit ein Hauptnahrungsmittel mit einem hohen Nährwert.

In den letzten Jahrzehnten, wurde das Vollkornbrot durch das weniger nahrhafte Weissmehl verdrängt. Doch das Bewusstsein für gesunde Ernährung steigt bei der Mehrheit der Bevölkerung wieder und damit auch die Nachfrage nach vollwertigen, natürlichen Produkten.

## Was ist das Einzigartige am neuen MEIER Vollkornbrot mit Ur-Getreide?

**Martin Meier:** Das steingemahlene Vollkornmehl ergänzen wir als Besonderheit mit den 6 Ur-Getreiden: EINKORN, WALDSTAUDENROGGEN, FISSE IMPERIAL GERSTE, KOHRASAN WEIZEN, BAULÄNDER SPELZ DINKEL & EMMER. Diese 6 Ur-Körner werden wieder angebaut und gelten als sehr bekömmlich und verträglich für den menschlichen Organismus.

## Gibt es noch andere Bäckereien, welche diese Ur-Getreide für ein Brot verarbeiten?

**Martin Meier:** Als einzige Bäckerei im Aargau verarbeitet die Bäckerei MEIER in Mägenwil dieses Vollkornbrot mit dem Ur-Getreide. Das Brot ist auch in unseren Verkaufspunkten, Chäs Hütte Fislisbach, Chäs Lade Niederrohrdorf und Zentrum Bäckerei Villmergen erhältlich.

## Was hat das Vollkornbrot mit Ur-Getreide für weitere positive Eigenschaften?

**Martin Meier:** Viele unserer Brote erhalten schon seit Eberhards Zeiten eine lange Teigführung. Mägenwilerbrote, Ruchbrote und Halbweissbrote: 36 Stunden, HäxeTanne Brote: 40 Stunden und Paillasse Brote: 72 Stunden. Im Gegensatz zum „Industriebrot“ kommt dieser lange Prozess im Geschmack, in der langen Haltbarkeit und in der Bekömmlichkeit voll zum Tragen. Viele Kunden erzählen uns, dass sie unser Brot besser vertragen als „industriell hergestelltes“ Brot.

Viele dieser positiven Faktoren finden Sie nun im neu entwickelten Vollkornbrot mit Ur-Getreide. Um die Haltbarkeit auf natürliche Weise zu verlängern, stellen wir für unser Vollkornbrot ein Kochstück her. Wasser wird mit Vollkornmehl vermischt und im Ofen während 1 Std. auf 95° C erhitzt, dadurch findet eine Vorverkleisterung der Stärke statt und das Eiweiss koaguliert und bindet Wasser. Dieses Kochstück verwenden wir auch bei den Vollkornbrötli mit Kernen um im Ähribrot. Für unser Dinkelbrot, das Dinkelbrötli und den Dinkelzopf, verwenden wir ebenfalls ein Kochstück, aber auf der Basis von Dinkelmehl.

## Warum sollen die Kunden das Brot bei der Bäckerei MEIER kaufen?

**Martin Meier:** Nach dem Motto „Wir tun alles für das beste Brot“ geben unsere Bäcker, Konditoren und 4 Lernenden täglich vollen Einsatz für „Das beste Brot“. Und als Höhepunkt erhalten unsere Kunden „Das beste Brot“ mit einem Lächeln von den sympathischen Detailhandelsfachfrauen, welche ebenfalls mit Leidenschaft täglich im Einsatz sind.

## Wie schmeckt das Vollkornbrot mit Ur-Getreide?

**Martin Meier:** Probieren Sie es bei uns! Speziell am Samstag, 24. Juni 2017, und Montag, 26. Juni 2017, kann in der Bäckerei MEIER in Mägenwil das neue Vollkornbrot mit Ur-Getreide degustiert werden. Wir freuen uns auf viele Rückmeldungen.