



Lecker und gesund!

Im Rahmen des zweijährigen EU-Forschungsprojektes „HealthBread“ sollen neue, nährwertverbesserte Vollkorn- und Weißbrote entwickelt und auf den Markt gebracht werden. Handwerk und Innovation von acht Bäckereien (aus Österreich, Deutschland, Italien und den Niederlanden) werden zusammen mit der wissenschaftlichen

Expertise von renommierten Forschungseinrichtungen (aus den Niederlanden und Finnland) sowie der Fachkompetenz von industriellen Partnern (aus Deutschland, Italien und den Niederlanden) genutzt, um gut schmeckende Brote mit einem ernährungsphysiologischen Mehrwert herzustellen.



Trends und Alleinstellungsmerkmale

Es sind bestimmte Bestandteile des Weizenkorns, mit denen HealthBread-Brote mit höheren Ballaststoffgehalten und positiven Nährstoffen wie B-Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien gebacken werden. Spezielle Fermentationsprozesse verbessern die Bioverfügbarkeit dieser Nährstoffe und ihre Aufnahme im Verdauungstrakt. Projektpartner unterstützen die HealthBread-Bäckereien bei der Produktion und Vermarktung dieser Brote mit Gesundheitsplus. In Befragungen der jeweiligen Bäckerkunden werden „Beliebtheit“ und „Alleinstellungsmerkmale“ solcher Produkte festgestellt.





HealthBread-Leitfaden

Der HealthBread-Leitfaden bietet allgemeine Informationen für die Auswahl von Mehlen und Fermentationsprozessen zur Herstellung von Broten mit einem Gesundheitsplus. Außerdem gibt er Antworten auf verschiedene Fragen, z. B. wie das durch das HealthBread-Projekt neu gewonnene Wissen weiter verbreitet und wie der Verbraucher auf die Brote mit Mehrwert aufmerksam gemacht werden kann.



Kontakt:

Koordinator: Jan-Willem van der Kamp, TNO, jan-willem.vanderkamp@tno.nl

Inhalt und Layout: Dissemination Management, RTD Services Vienna, healthbread@rtd-services.com

Kontakt: Dr. Carola Funk, Kampffmeyer Food Innovation GmbH, www.kampffmeyer.com

Bäckerei Ripken, Augustfehn, Deutschland, www.baecckerei-ripken.de

Bäckerei Welter, Miltach, Deutschland, www.welter-brot.de

Bäckerei Kasses, Thaya, Österreich, www.kasses.at

Bäckerei Lasser, Schladming, Österreich, www.lasser.at

Bildnachweis: © Jörg Ripken / Fotostudio Scheiwe, Shutterstock

