

Social Media Content

Superfood von heimischen Äckern

Gerstoni stellt unter Beweis, dass es Lebensmittel von heimischen Äckern wortwörtlich in sich haben können. Die Familie Dieckmann veredelt seit Jahren im heimischen Zuchtgarten im Schaumburger Land das Urgetreide Gerste zu einem Superfood, das speziell für den menschlichen Genuss bestimmt ist. Und was für eins! Die betaGerste von Gerstoni enthält 12-mal mehr Ballaststoffe als Reis und ganze 5-mal mehr des Super-Ballaststoffs Beta-Glucan als gewöhnliche Gerste. Na, wenn das nicht Spitze ist! Lust auf genialen Genuss?

Lassen Sie jetzt Ihre Gäste die köstliche Vielfalt & natürliche Kraft von Gerstoni genießen nach dem Motto:

- feelbeta mit Gersten-Beta-Glucan.

Mehr zu
Gerstoni



Mit dem Gerstoni Content Plan haben Sie für jeden Tag passende Inhalte für Ihre eigene Community, um die Aktionstage mit Gerstoni über Ihre Social-Media-Kanäle zu kommunizieren. Wir unterstützen Sie mit ansprechenden Textvorschlägen und geben mit unserem Bildmaterial Impulse.

Kontakt Marketing

Dieckmann Cereals GmbH
Braasstr. 30a, 31737 Rinteln

Natalia Willms Tel: +49 5751 92278-10 Email: n.willms@dieckmann-cereals.de
www.gerstoni.de

5 geniale Gründe Gerstoni zu essen



Perfekter
Energiespender



Senkt
Cholesterin*



Sättigung &
sanfte Verdauung



Abwechslung und
Vielfalt



Nachhaltig, regional
& klimafreundlich

Tag 1: Gerstoni: Das Superfood für eine perfekte Energiebilanz



Gerstoni ist das Superfood von heimischen Äckern! Das Power-Getreide ist randvoll mit Ballaststoffen und enthält einen rekordverdächtigen Gehalt an Gersten-Beta-Glucan. Der lösliche Gerstenballaststoff sorgt mit seinem sagenhaften Quellvermögen für eine angenehme Sättigung ohne den Blutzucker in die Höhe zu treiben. Dazu kann das Gersten-Beta-Glucan vielfältige positive Effekte im Körper ausüben. So kann der pflanzliche Ballaststoff bestimmte Blutfettwerte (Cholesterin) senken und damit die Herzgesundheit (Koronare Herzerkrankung) unterstützen. Zusätzlich fördert Beta-Glucan eine sanfte Verdauung und ist Kraftquelle für ein vitales Darm-Mikrobiom.

Mit 5 Prozent Beta-Glucan ist die Gerstoni Gourmet Gerste die perfekte Basis für eine ausgewogene Ernährung mit Wohlfühlfaktor und wissenschaftlich nachgewiesenen Vorteilen. Doch das ist noch nicht alles: Gerstoni liefert auch eine gute Portion Phosphor für den Erhalt der Knochen und Mangan für einen ausgeglichenen Energiehaushalt. Gerstoni - das geniale Power-Korn vom heimischen Acker!

Feel
beta



BILD 1-1



BILD 1-2



BILD 1-3



BILD 1-4

Tag 2: Mit Gerstonl Cholesterin natürlich im Griff



Senkt
Cholesterin*

Cholesterin - ein Grundbaustein für jede Körperzelle und wichtig für die Bildung von Hormonen und Gallensäuren, aber zu viel davon kann auch gefährlich werden.

Zum Glück gibt es Gerstonl und seinen Super-Ballaststoff Gersten-Beta-Glucan, der überschüssiges Cholesterin im Darm bindet und aus dem Körper transportiert. So kann Gerstonl dazu beitragen, den Cholesterinspiegel auf natürliche Weise im Griff zu behalten und das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu reduzieren.

Nur 60g Gerstonl (ca. 180g gekocht) decken bereits die empfohlene Tageszufuhr von 3g Gersten-Beta-Glucan am Tag. Damit lässt sich eine cholesterinbewusste Ernährung spielend leicht umsetzen.

Auf Cholesterin achten war noch nie so lecker!

Feel
beta



BILD 2-1



BILD 2-2

Tag 3: Gerstoni - Genuss zum Wohlfühlen



**Sättigung &
sanfte Verdauung**

Für eine gesunde Lebensweise ist eine vielseitige und abwechslungsreiche Ernährung mit ausreichend Ballaststoffen unerlässlich. Besonders der pflanzliche Ballaststoff Beta-Glucan spielt dabei eine wichtige Rolle. Dieser ist nicht nur in Hafer, sondern auch in der Gourmet Gerste von Gerstoni in besonders hoher Konzentration vorhanden.

Gersten-Beta-Glucan kann vielfältige positive Effekte im Körper haben. So sorgt der Gerstenballaststoff mit seiner sagenhaften Quellfähigkeit für eine angenehme Sättigung ohne dabei im Körper in Blutzucker umgewandelt zu werden. Außerdem ist für Beta-Glucan aus Gerste eine cholesterinregulierende Wirkung wissenschaftlich belegt. Auch nützliche Darmbakterien (Darm-Mikrobiom) profitieren davon. Sie werden durch den löslichen Ballaststoff mit Energie versorgt – das Gersten-Beta-Glucan wirkt also gleichzeitig präbiotisch.

Dank Gerstoni wird gesunde Ernährung zum Wohlfühlerlebnis. Entdecke mit Gerstoni die perfekte Kombination aus natürlicher Nahrung und purem Genuss!

*Feel
beta*



BILD 3-1



BILD 3-2



BILD 3-3

Tag 4: Urkorn Gerste neu entdeckt



Abwechslung und Vielfalt

Gerste dürfte wohl das älteste von der Menschheit kultivierte Getreide überhaupt sein. Bis vor wenigen Jahrzehnten war das Urkorn ein Grundnahrungsmittel in weiten Teilen der Welt. Doch wurde das heimische Getreide inzwischen fast vollständig von Weizenprodukten wie Couscous, Bulgur und Nudeln verdrängt.

Mit Gerstonl kommt jetzt das Urkorn Gerste in Premium-Qualität wieder auf den Teller. Von heimischen Äckern und perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse der menschlichen Ernährung. Mildnussig im Geschmack, voller wertvoller Ballaststoffe sowie mit hochwertigen Proteinen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Und das Beste: Gerstonl enthält zusätzlich einen rekordverdächtigen Gehalt an Beta-Glucan, einem besonders wertvollen Ballaststoff mit vielfach positiven Effekten im Körper.

Und noch ein Gutes bietet Gerstonl: Die betaGerste von Gerstonl wird im südlichen Niedersachsen angebaut und spart damit im Vergleich zu Reis nicht nur jede Menge an Transportkilometern, der Anbau verbraucht auch nur einen Bruchteil des Wassers und schont das Klima.

Entdecke die geniale Power von Gerstonl. Genuss zum Wohlfühlen - feelbeta mit Gersten-Beta-Glucan.

Feel
beta



BILD 4-1



BILD 4-2

Tag 5: Nachhaltiger Anbau in der Region



Nachhaltig, regional
& klimafreundlich

Gerstoni ist das Superfood von heimischen Äckern und eine geniale Alternative zu Reis, Nudeln und vielen anderen Getreiden aus fernen Landen. Das nachhaltige und klimafreundliche Powerfood kommt im Vergleich zu Reis mit deutlich weniger Wasser aus. Wussten Sie, dass beim Anbau von Gerste in Deutschland laut ifeu-Studie etwa 600 Liter Wasseräquivalente pro Kilogramm verbraucht werden? Im Vergleich dazu benötigt Reis satte 60.000 Liter Wasser - 100mal so viel! Aber das ist noch nicht alles: Auf Gerstenfeldern wird kein klimaschädliches Methan freigesetzt. Das bedeutet, dass jeder, der Gerstoni anstelle von Reis isst, gleichzeitig das Klima schont.

Die betaGerste von Gerstoni wird von der Familie Dieckmann im südlichen Niedersachsen speziell für den menschlichen Genuss veredelt, regional angebaut und im Umkreis von nur 200 km verarbeitet. Somit sorgen kurze Transportwege vom Acker bis zum Teller für niedrige CO₂-Emissionen. Wertvolle Pluspunkte für Natur und Umwelt.

Feel
beta



BILD 5-1



	Verbrauch pro kg*		Methan-
	Wasser	Energie	freisetzung
Reis	60.000 l	5 kWh	+++
Gerstoni	600 l	1,5 kWh	-

*Quelle: ifeu, 2020

Jetzt probieren!
www.gerstoni.de

BILD 5-3



BILD 5-2



BILD 5-4