



Superfood-Gerste von heimischen Äckern.

Das Unternehmen Dieckmann Cereals:

- Gegründet 2012 von Karin Dieckmann, Dipl. Oec. troph. aus der Pflanzenzucht Dieckmann (Saatzucht seit 1892).
- Anbieter für geschmacklich und ernährungsphysiologisch hochwertige Gerstenprodukte aus eigenem Anbau.
- Die Vorteile von Gerstoni:
 - Mild-nussiger Geschmack
 - Nährstoffreich
 - Vielfältiger natürlicher und *wissenschaftlich belegter* Gesundheitsnutzen.
- Trend-Rezepte, die schmecken und satt halten.

*Wir bringen das Urkorn Gerste wieder auf den Tisch.
Köstlich. Nährstoffreich. Nachhaltig.*



Quelle: Gerstoni®

Premium-Gerste aus eigener Züchtung und regionalem Anbau



Eigene Züchtung



Eigener Anbau
in Niedersachsen/NRW

Gerstoni ist ein heimisches Getreide mit einzigartigem Nährstoffreichtum. Die Gourmet Gerste liefert lebenswichtige Nährstoffe, die wichtige Stoffwechselfvorgänge im Körper nachweislich positiv beeinflussen.

Quelle: Gerstoni®

Gerstoni: Gesunde Vielfalt für Frühstück, Kochen & Backen



Quelle: Gerstoni®

Ernährungsexperten empfehlen ballaststoffreiche Ernährung:

Empfehlung DGE: 30g Ballaststoffe am Tag
 Empfehlung WHO: 40g Ballaststoffe am Tag

Aktuell 22g - fast 40% bzw. 90% zu wenig!



Die Lösung: Ballaststoffreiche Getreide!

50g Gerstoni: 6,3g Ballaststoffe (21%)
 62g Basmati Reis: 0,9g Ballaststoffe (3%)
 50g Perlgraupen: 2,3g Ballaststoffe (8%)
 85g Nudeln: 2,6g Ballaststoffe (9%)

Quelle: Gerstoni®

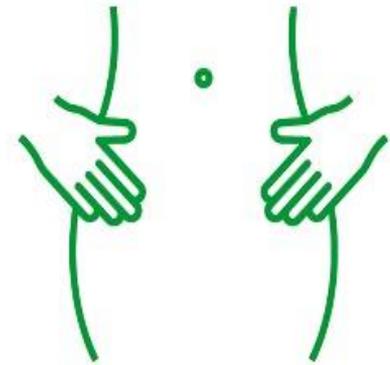
Gerstoni:
12mal mehr Ballaststoffe als
Jasmin Reis
3mal mehr als klassische
Perlgraupen

Quelle: Gerstoni®



Beta-Glucan: Der besondere Ballaststoff

- Beta-Glucan besteht zu 100% aus Glucose-Molekülen. Weil diese β -glykosidisch miteinander verknüpft sind, kann Beta-Glucan von den körpereigenen Enzymen im Verdauungstrakt nicht aufgespalten werden => „Ballaststoff“.
- Beta-Glucan ist ein in Wasser löslicher Ballaststoff mit einem enormen Quellvermögen. Beta-Glucan bindet bis zum 40fachen! des Eigengewichts an Flüssigkeit im Magen-Darmtrakt.
- Bei ausreichender Konzentration von Beta-Glucan in der Nahrung wird der Nahrungsbrei zu einem Gel gebunden - mit vielfach positiven Effekten:
 - Längere Verweildauer der Nahrung im Magen (**Sättigung**).
 - Verlangsamte Freisetzung der Nahrungsenergie, der **Blutzucker** steigt nach den Mahlzeiten weniger stark an.
 - Das Nahrungsvolumen steigt, die Darmtätigkeit wird angeregt (**Verdauung**).



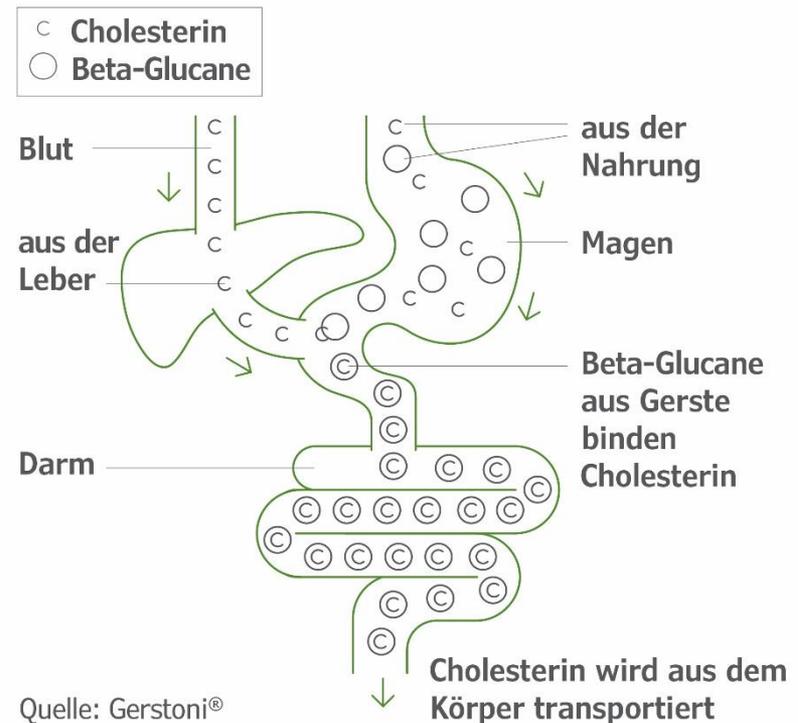
Regt die Verdauung sanft an

Quelle: Gerstoni®

Beta-Glucan – natürlich Cholesterin senken

- Beta-Glucan bindet in Magen und Darm überschüssiges Cholesterin und Gallensäuren. Das LDL-Cholesterin („schlechtes“ Cholesterin) im Blut sinkt.
- Das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen (Herzinfarkt) reduziert sich.
- Voraussetzung: Tägliche Aufnahme von 3g Beta-Glucan aus Gerste oder Hafer und eine gesunde Lebensweise.

Bereits 60g Gerstoni (Trockenprodukt) liefern 100% der wirksamen Tageszufuhr an Beta-Glucan.

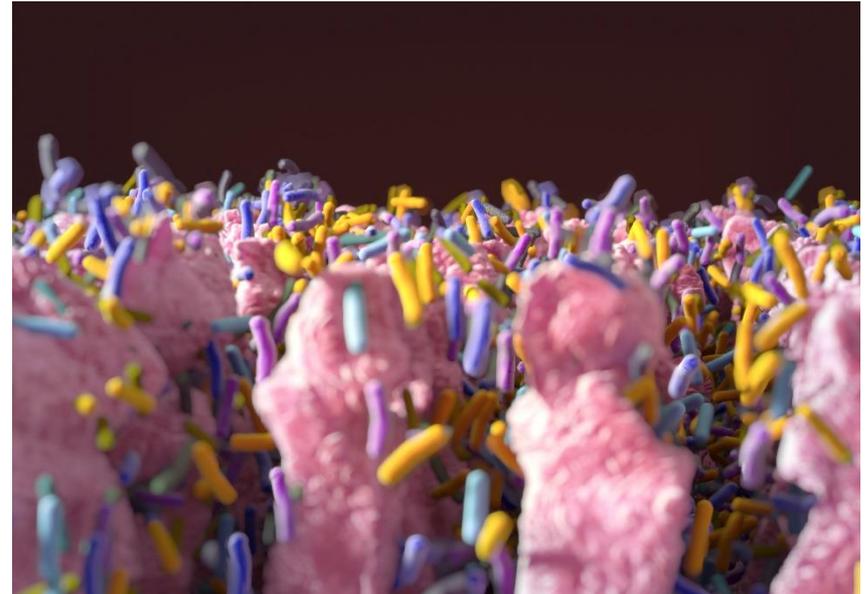


Quelle: Gerstoni®

Beta-Glucan – Prebiotische Wirkung

- Im Enddarm dient Beta-Glucan nützlichen Darmbakterien als Energiequelle. Denn sie können β -glycosidische Bindungen spalten!
- Bifidobakterien und Lactobacillen werden zu vermehrter Aktivität angeregt. Sie produzieren lebenswichtige Vitalstoffe (kurzkettige Fettsäuren), die für einen gesunden Stoffwechsel essenziell wichtig sind und vielfältige Funktionen als Hormone, Botenstoffe, ausüben.
- Die freigesetzten Fettsäuren (SCFA) Acetat, Butyrat und Propionat lassen den pH-Wert im Enddarm auf ein erwünschtes saures Milieu sinken, was der Besiedlung durch pathogene Bakterien entgegen wirkt (Immunabwehr).
- Die SCFA Butyrat wirkt im Körper entzündungshemmend.

Quelle: Gerstoni®



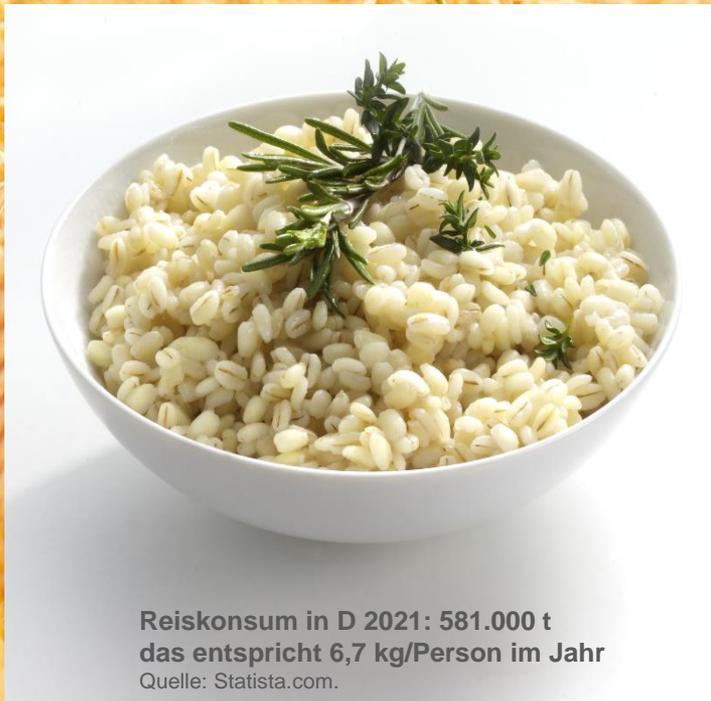
Die Schleimhautzellen der Darmwand nutzen Butyrat als Energiequelle. Eine optimal versorgte Darmschleimhaut bildet eine natürliche Barriere zwischen Nahrung und Blutkreislauf und verhindert den Übertritt von allergenen Stoffen aus der Nahrung ins Blut.

Für mehr Nachhaltigkeit - „Reis“ von heimischen Äckern

Glaut man der IFEU-Studie 2020, könnten durch den Austausch von Reis durch Spelzgetreide, wie Gerstoni

3.451 Mrd. Liter Süßwasser eingespart werden.

Unzählige Transportkilometer und unermessliche Mengen an Methan können vermieden werden. Das klimaschädliche Gas wird auf Reisfeldern freigesetzt, nicht jedoch beim Anbau von Gerste.



Reiskonsum in D 2021: 581.000 t
das entspricht 6,7 kg/Person im Jahr
Quelle: Statista.com.

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

* Quelle: IFEU, 2020

Quelle: Gerstoni®

Ihr kurzer Draht zu uns:

Dieckmann Cereals GmbH

Karin Dieckmann

Diplom Oecotrophologin, Gründerin und
Geschäftsführerin

k.dieckmann@dieckmann-cereals.de

Tel.: 05751 / 9227810

Mobil: 0170 4618331

www.gerstoni.de



Die Nährwerte von Gerstoni, Reis, Nudeln und Kartoffeln

Nährwerte trocken	Gerstoni 100g	Kartoffeln 100g	Jasmin-Reis 100g	Nudeln Portion á 100g	% Gerstoni vs. Reis	% Gerstoni vs. Nudeln
Energie	1470 kJ/ 334 kcal	69 kcal	1492 kJ/ 352 kcal	1490 kJ/ 351 kcal	- 24%	-52%
Fett dav. gesättigte FS	2,1g 0,4g	0,02 g	1,0g 0,3g	1,5g 0,3g	+/- 0	
Kohlenhydrate dav. Zucker	63g 1,7g	14 g	76 - 80g 0,5g	69g 3,4g	-19%	-6%
Ballaststoffe	12,5g	1,6 g	1,4 - 3,6g	2,9g	+443%	+331%
Eiweiß	9,2g	2,1 g	7,4	12g	-6%	-30%

Quelle: Gerstoni®



Die Inhalte und die Verwendung der Präsentation sowie einzelner Folien sind urheberrechtlich geschützt. Wenn Sie einzelne Folien oder unsere Präsentation weiterverwenden möchten, schreiben Sie uns bitte eine Mail an info@dieckmann-cereals.de