

Bauer Media Group
BEST
SELLER

NR. 2 21. JAN. BIS 3. FEB. 2017

Österreich 1,70 €; Schweiz sfr 2,80; B/NL/Lux. 1,90 €;
Frankr., Ital., Span., Port. (Cont.) 2,30 €; Kanar. Ins.,
Griech., Slowenien 2,40 €; Slowakei 2,20 €;
Tschech., Kc 79; Ungarn HUF 770; Dän. DKK 20

tv14

2 Wochen
bestes
Programm

Nur **1,10** €
DEUTSCHLAND

Den
STRESS
selbst
heilen

Durch das Training eines
einzigsten Muskels...

Nina Bott

EXTRAWISSEN

Schneeleopard
Auf den Spuren
eines Phantoms



**Betrug mit
meinen Daten**
So schütze ich mich!

Die neuen
Traumziele
ab 500 Euro

**Urlaub
2017**

Heute schon gelacht?

Der große

TV-Spaß!

**Kino-
Knaller**



**Die Rückkehr des
Xander Cage**

Von der Kunst, sich
durchzumogeln



Bad Hair Day

**Neue
Filme**

Die Puppenstars



**Neue
Staffel**

111
verrückte
Viecher



**Neue
Show**

Dimitrios
Schulze

**Neuer
Film**

**Das
Finale**



**Neue
Folgen**

DER BACHELOR



Herr Steinmetz, Herr Wesseling, zu Ihrem 125-jährigen Firmenjubiläum am 9. Februar haben Sie eine deutschlandweite Premiere angekündigt...

Geschäftsführer Klaus-P. Wesseling: Ja. Wir werden das allererste Brötchen für Backstationen auf den Markt bringen, das völlig ohne Zusatzstoffe auskommt. Es schmeckt wie ein klassisches frisches Brötchen von früher, mit Ur-Aroma – aber es ist saftiger, hat Vollkorn-Anteil, mit Vitaminen und Mineralstoffen.

Wie bekommen Sie das hin?

Inhaber Tobias Steinmetz: Durch ein besonders hochwertiges Mehl – und längere Ruhezeiten bei der Produktion, damit sich Geschmack bilden kann und sich schöne Poren ausbilden. Mit einem natürlichen Backtriebmittel, keinem synthetischen. Wir lassen uns Zeit. Die Brötchen werden dann vorgebacken und tiefgefroren an unsere Partner Rewe, Edeka und Metro geliefert. Die backen sie dann zehn Minuten lang frisch auf.

Wird das neue Brötchen also teurer sein?

Wesseling: Nein, ganz bewusst nicht. Um die 25 bis 30 Cent peilen wir an, aber das entscheiden unsere Vertriebspartner.

Ein neues Superbrötchen?

Steinmetz: Ein besonderes – eben ohne Zusatzstoffe. Wie bei unseren Broten auch, die dieses alleinige Merkmal ja schon lange haben: Pures, mit einem von meinem Urgroßvater erfundenen Spezialverfahren gereinigtes Getreide. Seit 1892.

Soll das heißen, dass alle anderen Backwaren Zusatzstoffe enthalten? Welche sind das?

Steinmetz: Ja. Der Zusatz z. B. von Enzymen ist in Backmischungen, in Teiglingen und Broten der Backdiscounter und Supermärkte Gang und Gäbe. Aber auch beim Bäcker um die Ecke. Enzyme, Teig-Erweicher, technische Hilfsstoffe, alles mögliche, um die Produktion schneller, einfacher und damit billiger zu machen. Deswegen gibt es heute ja auch mehr Allergien als früher. Diese Hilfsstoffe sind aber nicht kennzeichnungspflichtig, was wir schon lange kritisieren.

Ist das denn so problematisch?

Steinmetz: Die Industrie stellt hochspezialisierte Enzyme im Labor und teils aus gentechnisch veränderten Substraten her. Sie ermöglichen es dem Bäcker beispielsweise, Zeit bei der Teigbearbeitung zu sparen, schwankende Mehleigenschaften zu kaschieren oder Brote wochenlang haltbar zu machen. Der Verbraucher erfährt von diesen technischen Hilfsmitteln nichts.

Wesseling: Das ist ja nicht nur beim Brot so. Wenn bei Lebensmitteln sämtliche Zusatzstoffe in der Produktion deklariert werden müssten, dann wä-

100% KNUSPERKRUSTE OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL
Auch im Bereich von Bio-Produkten sind zahlreiche Zusatzstoffe erlaubt, die bei Steinmetz nicht verwendet werden

Das neue Superbrötchen

Seit 125 Jahren backt STEINMETZ ohne jegliche Zusatzstoffe. Jetzt geht Deutschlands älteste Brotmarke neue Wege - und erfindet auch das erste völlig pure Brötchen

100% OHNE ZUSATZSTOFFE
„Wenn Steinmetz der Grenzwert wäre, dann wären viele Brote heute nicht verkehrsfähig.“
Tobias Steinmetz

ren die Zutatenlisten manchmal doppelt so lang. Wir sind überzeugt: Jedes Lebensmittel, auch Brot, kommt ohne sie aus. Es hat sie früher nicht gebraucht, es braucht sie auch heute nicht. Die „gute alte Zeit“ steht bei uns hoch im Kurs. Und wir lassen von unseren Vertragsbauern viele uralte Getreidesorten wieder aussäen, wie etwa den Norddeutschen Champagne-Roggen. Sorten, von denen die meisten Menschen noch nie etwas gehört haben – die aber tolle Produkte ergeben. *Steinmetz:* Es gibt so einiges, was viele nicht wissen über Brot. Simplex Beispiel: dass man es nicht im Kühlschrank lagern sollte.

Warum nicht?

Steinmetz: Bei sieben Grad trocknet ein Brot am schnellsten aus. Deutlich schneller als bei Raumtemperatur, das ist physikalisch einfach so. Die Papiertüten vom Bäcker sind auch nicht gut.

Ihr Tipp?

Steinmetz: In einen sauberen Plastikbeutel hüllen, leicht andrehen, damit noch ein klein wenig Gasaustausch stattfinden kann – und in den Küchenschrank legen. Bleibt locker eine Woche frisch.

In Afrika, wo die Menschen andere Sorgen haben, engagieren Sie sich gegen den Hunger.

Wesseling: Ja, gerade wir als Erzeuger von Grundnahrungsmitteln fühlen uns dazu berufen. Zwanzig Cent vom Erlös jedes verkauften „CrossCountry Landbrots“ spenden wir an Charity-Projekte wie vor allem „Skill up“ der Verlegerin Gudrun Bauer, die mit den Spenden Entwicklungsprojekte der Welthungerhilfe unterstützt. Kürzlich konnten wir einen Scheck über 20000 Euro überreichen. Brotverbraucher in einem so reichem Land wie dem unseren helfen den benachteiligten Menschen in Afrika – wir finden, das macht Sinn.

125 Jahre STEINMETZ



TRADITIONSMARKE
1892 erfand der Mühlenpionier Stefan Steinmetz neben dem nach ihm benannten Steinmetz-Verfahren (Vorreinigen, Wässern, Peelen) auch vier Rezepte für die traditionsreichsten Markenbrote Deutschlands – mit einem puren Geschmack wie früher



„MIT OHNE ALLES“
Das reinste und vollwertigste Mehl – stark von Schmutz und Umweltschadstoffen befreit. Die Steinmetz-Analysewerte unterschreiten sämtliche gesetzlichen Grenzwerte um ein Vielfaches oder liegen unterhalb von Nachweisgrenzen



GENUSS TRIFFT CHARITY
Bäckermeister und Dipl.-Betriebswirt Tobias Steinmetz leitet das Unternehmen in elfter Generation. Zusammen mit Vertriebspartner Dipl.-Kaufmann Klaus-P. Wesseling (rechts) unterstützt er jetzt auch die Welthungerhilfe