



13.11.2008 - 16:50 Uhr

pafl: Made in Liechtenstein: Das neue "bewusst(er)leben-Brot"

Vaduz (ots) -

Vaduz, 13. November (pafl) - Brot zählt zu den ältesten Grundnahrungsmitteln. Schon vor 5'000 Jahren wurde es von den Ägyptern gebacken. Was macht ein besonderes, regionales Brot aus? Das war die grundlegende Frage, die sich die Liechtensteiner Bäckermeister stellten, als sie sich daran machten, ein spezielles Brot für Liechtenstein zu kreieren. Es sollte aus Zutaten bestehen, die dem Körper notwendige Elemente zuführen und gleichzeitig auch schmackhaft sein. Herausgekommen ist ein Brot, das genau diese Eigenschaften hat. Das neue "bewusst(er)leben-Brot" ist ein Leckerbissen für die ganze Familie.

Die Zutaten bestehen aus einer Kombination von hochwertigen Elementen wie Weizenmehl, Roggenschrot, Sesam, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Gerstenmalz, heimischen Äpfeln und Soja. Regierungsrat Martin Meyer freut sich über das einmalige Engagement der Liechtensteiner Bäcker: "Es ist ein besonders positives Zeichen, wenn sich Liechtensteiner Vorzeigebetriebe mit dem Thema Gesundheit so intensiv auseinandersetzen. Das neue 'bewusst(er)leben-Brot' kommt direkt aus Liechtenstein. Natürlichkeit, Frische und selbstverständlich regionale Herkunft stehen dabei im Vordergrund." Auch Bäckermeister Markus Wanger betont das grosse Engagement seiner Bäckerkollegen und die besondere Mischung des neuen Brotes: "Wir verwenden grundsätzlich keine Emulgatoren, keine Genussäuren und Geschmacksverstärker, keine Dickungsmittel und keine Haltbarkeitsmittel."

Ursprünglich, natürlich und modern

Die Kooperation zwischen den Liechtensteiner Bäckern und "bewusst(er)leben" ist einmalig. Und Brot ist in seiner Einfachheit und Wirksamkeit ursprünglich, natürlich und gleichzeitig modern. "Die Menschen investieren zunehmend in Ihre Gesundheit. Brot ist unser ältestes Grundnahrungsmittel - und auch eines der gesündesten. Zum 'Zmorga', zum 'Zmittag', zum 'Zvieri' und zum 'Znacht' passt Brot einfach gut dazu. Ausgewogenheit und Abwechslung in der Ernährung bilden einen wichtigen Eckpfeiler der Regierungskampagne 'bewusst(er)leben'. Gesundheit ist einer der wichtigsten Werte unserer Gesellschaft", so Regierungsrat Martin Meyer.

Naturbelassen und voller Geschmack

Obwohl die Bäckereiprodukte aus den Liechtensteiner Backstuben seit Jahren für ihre hohe Qualität bekannt sind, setzen die heimischen Bäcker laufend auf innovative Produkte. "Das neue Brot ist absolut naturbelassen, voller Geschmack und passt zur jetzigen Jahreszeit. Wir planen auf jeden Fall, pro Jahr drei bis vier verschiedene Brotsorten auf den Markt zu bringen, die dann jeweils zur Jahreszeit passen. Das neue 'bewusst(er)leben-Brot' schmeckt besonders fein. Die Liechtensteiner Bäcker garantieren ein Markenprodukt mit erstklassiger Qualität", so Bäckermeister Markus Wanger.

Immer frisches Brot

Elf Bäckereien in Liechtenstein geben sich Nacht für Nacht grösste Mühe, um den Kunden morgens frisches, hochwertiges Brot und Gebäck anzubieten. Sie verarbeiten Mehl, das von Mühlen der Region gemahlen wird. Auch das Korn stammt weitgehend aus nächster Nähe. So entfallen lange Transportwege und unnütze Lastwagenfahrten.

Kontakt:

Ressort Gesundheit
Markus Amann, Mitarbeiter der Regierung
Tel.: +423 236 63 06

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000148/100573387> abgerufen werden.