



Presseinformation

EiszeitQuell und BeckaBeck entwickeln Rezept mit ursprünglichen Zutaten

Auf der Schwäbischen Alb gibt es jetzt Eiszeitbrot

Reutlingen/Römerstein, 8. April 2010. 10.000 Jahre hat es gedauert, nun ist es da: das Brot aus der Eiszeit. Gemeinsam haben es die Mineralwasser-marke EiszeitQuell und die Bäckerei und Konditorei BeckaBeck aus reinen Zutaten von der Schwäbischen Alb entwickelt. BeckaBeck bietet das rustikale Eiszeitbrot ab dem 8. April in allen Filialen von Reutlingen bis Blaubeuren an.

„Wir bewundern das Engagement von BeckaBeck für fast vergessene, gesunde Nutzpflanzen von der Schwäbischen Alb“, erklärt Meike Rödler, bei Romina Mineralbrunnen verantwortlich für das Marketing. „Auch wir tragen Verantwortung für einen Schatz aus der Natur und freuen uns, dass wir mit EiszeitQuell ein ursprüngliches und hochwertiges Produkt zum Eiszeitbrot von BeckaBeck beisteuern können.“ Die Idee, gemeinsam ein Brot mit ursprünglichen Zutaten zu entwickeln, entstand bei BeckaBeck: „Wir bei BeckaBeck stehen für ehrliche, natürlich und genussvolle Produkte aus der Region“, erklärt Heinrich Beck, Inhaber der Bäckerei BeckaBeck. „Nur die besten Rohstoffe kommen bei uns zum Einsatz – EiszeitQuell passt als ursprünglich reines Mineralwasser hervorragend dazu.“

Ursprüngliche Zutaten machen Eiszeitbrot einzigartig

Für die Herstellung des Eiszeitbrots werden nur vier Zutaten verwendet:

Schwäbischer Alb-Weizen, EiszeitQuell, Hefe und Meersalz.

Der aus alten Weizensorten gezüchtete Alb-Weizen wird von Bio-Landwirten unter ökologischen Bedingungen angebaut, ist sehr aromatisch und besitzt wertvolle Inhaltsstoffe. Er verfügt beispielsweise über ein höheres Redoxpotenzial als die derzeit üblichen Weizensorten. Ein hohes Redoxpotenzial beschreibt die Fähigkeit eines Lebensmittels, einen Überschuss an freien Radikalen im Körper zu neutralisieren. Das ist wichtig, da sich freie Radikale heute verstärkt durch Elektrosmog, Abgase und Pestizide bilden und Zellschäden



EISZEIT
Quell

verursachen können. Auch in der Verarbeitung unterscheidet sich Alb-Weizen vom herkömmlichen Weizen. Im Vergleich zu gängigen Broten sind die Wasseraufnahme, sowie die Knet- und Ruhezeiten des Teiges anders. In der Römersteiner Mühle und Bäckerei von BeckaBeck wird der Alb-Weizen gemahlen und mit EiszeitQuell, Hefe und Meersalz schonend weiterverarbeitet. EiszeitQuell entstand nachweislich am Ende der letzten Eiszeit vor über 10.000 Jahren. Das Mineralwasservorkommen liegt 400 Meter tief in der Erde und ist von allen Seiten durch eine Formation mächtiger, wasserundurchlässiger Gesteinsschichten geschützt. Diese sorgen dafür, dass EiszeitQuell schon seit der Eiszeit nicht mehr am Wasserkreislauf der Erde teilnimmt und daher keinerlei Spuren der modernen Zivilisation wie Düngemittel, Arzneimittelrückstände oder Umweltgifte enthält. EiszeitQuell ist damit so rein wie das Wasser vor über 10.000 Jahren.

Über Romina Mineralbrunnen:

Die Romina Mineralbrunnen GmbH und Co KG mit Sitz in Reutlingen-Rommelsbach füllt und vertreibt Mineralwasser sowie Erfrischungsgetränke in PET und Glas, vornehmlich in Baden-Württemberg. Eiszeit-Quell, die Premium-Marke von Romina, verzeichnet seit der Einführung des neuen Markennamens im Jahr 2000 ein Markennachstum von insgesamt 300 Prozent. 2009 erwirtschaftete Romina Mineralbrunnen einen Umsatz von rund 25 Millionen Euro. Romina beschäftigt aktuell rund 100 Mitarbeiter.

Über BeckaBeck:

BeckaBeck wurde 1962 von Bäckermeister Valentin Beck in Bad Urach gegründet. Das Unternehmen, dessen Hauptsitz und Backstube sich in Römerstein auf der Schwäbischen Alb befinden, verbindet Handwerkstradition mit innovativem Denken. Inhaber Heinrich Beck setzt sich vor allem für hochwertige, regionale Produkte und ursprüngliche Rohstoffe ein. So unterstützt BeckaBeck beispielsweise die Initiative „Schwäbischer Alb-Dinkel“. Neben acht Filialen betreibt BeckaBeck auch sechs Cafés in Bad Urach, Dettingen, Blaubeuren, Münsingen und Laichingen.



EISZEIT
Quell

Ansprechpartner:

Meike Rödler
Romina Mineralbrunnen GmbH und Co. KG
Germanenstraße 21
72768 Reutlingen
Tel.: 07121/ 96 15-17
Fax: 07121/ 96 15-50
E-Mail: Meike.Roedler@romina.de
www.romina.de

Victoria Pfaff
Publik. Agentur für Kommunikation GmbH
Rheinuferstraße 9
67061 Ludwigshafen
Tel.: 06 21/96 36 00-28
Fax: 06 21/96 36 00-128
E-Mail: v.pfaff@agentur-publik.de
www.agentur-publik.de