

Pressemitteilung

Engagement für nachhaltige Produktion und den Erhalt regionaler Rohstoffe

EiszeitQuell und BeckaBeck präsentieren das Eiszeitbrot

Reutlingen/Römerstein, 14. März 2012. Heinrich Beck, Geschäftsführer von BeckaBeck, engagiert sich seit vielen Jahren für den Anbau ursprünglicher Getreidesorten. Heute überreicht er einen Scheck über 2.500 Euro an Berthold Heyden, Züchter des Keyserlingk-Instituts, dem Verein zur Förderung der Saatgutforschung im biologisch-dynamischen Landbau, der sich für den Anbau und die Vermehrung von alten Getreidesorten einsetzt. Außerdem präsentieren BeckaBeck und Romina ihr Eiszeitbrot aus reinen Zutaten von der Schwäbischen Alb. BeckaBeck bietet das rustikale Eiszeitbrot ab 15. März in allen Filialen von Reutlingen bis Blaubeuren an.

Die Bäckerei BeckaBeck und Romina Mineralbrunnen setzen sich als Mitglieder der Erzeugergemeinschaft echtALB für die nachhaltige Produktion und den Erhalt regionaler Rohstoffe ein. „Wir bewundern das Engagement von BeckaBeck für fast vergessene, gesunde Nutzpflanzen von der Schwäbischen Alb“, erklärt Achim Jarck, Geschäftsführer von Romina Mineralbrunnen. „Auch wir tragen Verantwortung für einen Schatz aus der Natur und freuen uns, dass wir mit EiszeitQuell ein reines und hochwertiges Produkt zum Eiszeitbrot von BeckaBeck beisteuern können.“ Die Idee für die gemeinsame Entwicklung des Eiszeitbrots aus ursprünglichen Zutaten entstand bei BeckaBeck: „Wir von BeckaBeck stehen für ehrliche, natürliche und genussvolle Produkte aus der Region“, betont Heinrich Beck, Inhaber der Bäckerei BeckaBeck. „Mit dem Eiszeitbrot möchten wir den Erhalt regionaler Rohstoffe fördern – EiszeitQuell passt als reines Mineralwasser hervorragend dazu.“

Einzigartiges Eiszeitbrot aus reinen Zutaten

Das Eiszeitbrot wird aus ursprünglichen Zutaten der Region hergestellt. Dabei werden nur vier Zutaten verwendet: Schwäbischer Alb-Weizen, EiszeitQuell, Hefe und Meersalz. Der aus alten Weizensorten gezüchtete Alb-Weizen wird von Bio-Landwirten auf der Alb unter ökologischen Bedingungen angebaut. Die Kulturpflanze der Alb ist sehr aromatisch und enthält wertvolle Inhaltsstoffe. So besitzt der Alb-Weizen ein höheres Redoxpotenzial als andere Weizensorten. Diese Fähigkeit, einen Überschuss an freien Radikalen im Körper zu

neutralisieren, ist wichtig, da freie Radikale heute verstärkt durch Abgase und Pestizide entstehen und Zellschäden verursachen können. Auch in der Verarbeitung unterscheidet sich Alb-Weizen von herkömmlichem Weizen. Nach alter Backtradition benötigt der Teig lange Ruhe- und Reifezeiten. In der Römersteiner Mühle und Bäckerei von BeckaBeck wird der Alb-Weizen gemahlen und mit EiszeitQuell, Hefe und Meersalz schonend weiterverarbeitet. EiszeitQuell-Mineralwasser ist seit der Eiszeit unberührt und darum außergewöhnlich rein. Sein Quellvorkommen entstand gegen Ende der letzten Eiszeit am Fuße der Schwäbischen Alb. Vor über 10.000 Jahren wurde es durch eine geologische Besonderheit vom oberflächennahen Wasserkreislauf abgeschirmt. So ist das eiszeitliche Wasserreservoir auch heute vor sämtlichen Einflüssen unserer modernen Zivilisation geschützt. EiszeitQuell-Mineralwasser wird mit äußerster Sorgfalt aus 400 Metern Tiefe gefördert und am Quellort abgefüllt.

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. EiszeitQuell, die Premium-Marke von Romina, verzeichnet seit der Einführung des neuen Markennamens im Jahr 2000 ein Markenwachstum von rund 300 Prozent. Die Marke SilberBrunnen wird seit den 80er Jahren gefördert und steht für Qualität zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis. 2011 erwirtschaftete Romina Mineralbrunnen einen Umsatz von über 27,7 Millionen Euro. Das Unternehmen beschäftigt aktuell 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 sechs Filialen betreibt BeckaBeck auch sieben Cafés in Bad Urach, Dettingen, Blaubeuren, Münsingen und Laichingen.



Ansprechpartner:

Romina Mineralbrunnen GmbH und Co KG
Nina Gramer
Germanenstraße 21
D-72768 Reutlingen
Telefon: 07121/ 9615-171
Fax: 07121/ 9615-50
E-Mail: nina.gramer@romina.de

Publik. Agentur für Kommunikation GmbH
Victoria Pfaff
Rheinuferstraße 9
D-67061 Ludwigshafen
Telefon: 0621/ 963600-28
Fax: 0621/ 963600-128
E-Mail: v.pfaff@agentur-publik.de