Presseinformation

22. November 2013

Waldviertler Müsli zum Kochen

Meierhof aus St. Bernhard hat neue Produktlinie kreiert

Der Meierhof in St. Bernhard bei Horn, bekannt als Vorreiter für alte Getreidesorten, hat eine neue Produktlinie kreiert und unter dem Motto „Müsli zum Kochen" kürzlich anlässlich des „Tag des Frühstückes" fünf Bio-Porridge-Mischungen als „ARTen Müsli" präsentiert.

Die von Dr. Claudia Nichterl und Helma Hamader zusammengestellten Müslimischungen basieren auf Urgetreideflocken aus Schwarzhafer, Einkorn, Dinkel, Emmer, Nacktgerste, Roggen und Waldstaudekorn. Gemischt mit Gewürzen und Kräutern von Sonnentor, besten Nüssen und Trockenfrüchten, jedoch ohne Zucker und Honig, wurden nicht nur fünf Geschmacksrichtungen geschaffen, sondern dabei auch Rücksichten auf die energetische Wirkung im Körper genommen.

Als Ernährungsberaterin für traditionelle chinesische Medizin (TCM) empfiehlt Claudia Nichterl das Schwarzhafer-Müsli („Hot-Porridge") als wärmend - also für all jene, die leicht frieren. Das Nacktgerste-Müsli („Cool-Porridge") hingegen wirkt nach TCM kühlend auf den Körper, ist also besonders für jene Personen geeignet, die leicht schwitzen.

Helma Hamader hat die besten Früchte und Nüsse als Zutaten für die Müsli-Varianten gesucht und dabei besonders auf Qualität, Geschmack, Rationalität und Sozialprojekte geachtet. So kommen die getrockneten Äpfel vom Bioobsthof Wiesmeier in Oberösterreich und die Nüsse aus dem Türkei-Projekt von „Rapunzel"; einzelne Kräuter wurden auf den Feldern des Meierhofs gesammelt.

Da das „ARTen Müsli" vom Meierhof aus Vollkorn-Flocken hergestellt wird, reicht in der Regel eine Portion von 40 bis 60 Gramm, um bis zu Mittag satt zu sein. Je nach Geschmack sollte das Müsli mit Milch, Sojamilch oder verdünntem Saft etwa fünf bis zehn Minuten gekocht werden, damit der Körper die volle Kraft des Getreides, der Früchte, Nüsse und Kräuter nutzen kann.

Nähere Informationen und Bezugsadresse: Helma Hamader, 0676/677 11 11, e-mail helma@meierhof.at und http://www.meierhof.at/.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse

Mag. Rainer Hirschkorn
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 5
E-Mail: presse@noel.gv.at