



DeutschLand-RIEGEL

Kraftpaket aus einheimischem Anbau:

Jetzt kommt der Deutschland-Riegel!

Dinkel, Hafervollkornflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne – der Deutschland-Riegel ist ein Kraftpaket. Apfel- und Erdbeerstückchen machen diesen Energieschub für zwischendurch perfekt. Und er schmeckt auch noch zum Anbeißen. Auf der Liste der Inhaltsstoffe finden sich weder kryptische E-Nummern noch weit gereiste Zutaten. Mit einer unvermeidlichen Ausnahme: Der Kakao für die in Schokolade gehüllte Variante.

Deutsche Kakaobohnen – das kriegen selbst Diana und Andreas Kunz nicht hin. Viele Hürden haben sie während eines mehr als zweijährigen Entwicklungsprozesses genommen, um ihre Idee vom gesündesten Riegel zu verwirklichen. Zum Beispiel: Wie baut man aus Körnern, Samen und Fruchtstückchen eine kompakte Form, wenn man a) nur regionale Zutaten auf pflanzlicher Basis und b) keine chemischen Zusätze verwenden will? „Wir hatten nicht damit gerechnet, wie schwierig das ist“, sagt Andreas Kunz. Statt ihr Konzept eines ernährungsphysiologisch wertvollen und nachvollziehbaren Produktes aufzuweichen, denken sie immer neu nach. Im Falle des gesuchten Bindemittels kommt schließlich heimischer Zuckerrübensirup ins Spiel. Eigentlich betreiben Diana und Andreas Kunz die Werbeagentur NEW COLOR® in Tangermünde, inzwischen sind sie auch Ernährungsexperten. Schuld ist Amy. Mit Sorge betrachteten die Eltern 2012 die Essgewohnheiten ihrer 12-Jährigen: Süßigkeiten in rauen Mengen

Projekt: Der gesündeste Riegel *Project: The healthiest bar*

und wenig Lust auf die gesunden Bestandteile der Hauptmahlzeiten. Kein außergewöhnliches Verhalten für einen Teenager. Aber was wäre eine echte Alternative „für zwischendurch“? Und - Moment mal - was konsumiert man eigentlich selbst alles so nebenbei, unterzuckert vom vielen kreativen Denken?

Kreativität, Spaß und die richtigen Partner

Mit ihrer Motivation, ihrem Wissensdurst, ihrem Ideenreichtum und ihrem Spaß stecken die beiden auch die richtigen Partner an: die Tangermünder Konditorei Stehwiens (Stichwort: Nährstangen), die Technische Universität Berlin und die Hochschule Magdeburg-Stendal. In Berlin entwickeln Lebensmittelbiotechnologen und -prozessingenieure die Grundzusammensetzung, die später von Diana Kunz in unzähligen Experimenten vervollkommen wird. Sie tauscht zum Beispiel Amaranth gegen Dinkel: „Nichts gegen das Kraftkorn der Inka, aber wir haben ein einheimisches.“ Oder sie fügt einen Schokoladenmantel hinzu. Das schmeckt nicht nur vielen Testessern sehr gut, sondern ist auch ein zusätzlicher Schutz gegen Keime.

Die zahlreichen „Versuchspersonen“ staunen auch über die Geschmacksexplosion der Apfel- und Erdbeerstückchen auf der Zunge. Noch nichts vom „Päxchen“ gehört? Bei ihren Recherchen stießen Diana und Andreas Kunz auf ein neuartiges Trocknungsverfahren, wobei Farbe, Aroma und Inhaltsstoffe weitgehend erhalten bleiben. Kein Zuckerzusatz, keine technischen Hilfsstoffe. Das Ergebnis sind knusprige Obst- oder Gemüsestückchen mit hohem Vitamin Gehalt und unverfälschtem Geschmack. Genau das Richtige für den Deutschland-Riegel! Gekleidet wird er übrigens in kompostierbare Folie auf Holzbasis, versehen mit einer Pappbänderole. Andreas Kunz: „Wenn man den in den Boden steckt, muss noch was draus wachsen.“



Alles ist bereit für den Start des gesündesten Riegels: Die Rezeptur ist ausgewogen, die Marke angemeldet, das Marketing angeschoben. Mit ihren Zutaten waren Familie Kunz und Konditor Olaf Stehwiens sogar in Bad Schartau, um eine spezielle Maschine zu testen. Die schneidet keine Streifen aus einer ausgerollten Masse, sondern presst jeden einzelnen Riegel. So bleibt das ganze Korn erhalten. An diesem Punkt jedoch prallen Materialismus und Idealismus schmerzhaft aufeinander. Mit eigenen Mitteln sind die Deutschland-Riegel-Entwickler sehr weit gekommen – nun hoffen sie auch auf die Unterstützung von Menschen, die ihre Sehnsucht nach ehrlichen Lebensmitteln, die weder Mensch noch Umwelt belasten, teilen. Die Webseite www.deutschland-riegel.de ist Crowdfunding-Plattform und Wissensforum zugleich.

Alle Beteiligten sind überzeugt: Der Deutschland-Riegel macht Karriere. Die Produktion beginnt im Sommer 2015 beim Riegelspezialisten Stehwiens zunächst in Handarbeit.

Was sagt nun eigentlich Amy zu alledem? „Lecker!“

Internet: www.deutschland-riegel.de

E-Mail: info@deutschland-riegel.de

Telefon: (03 93 22) 45 000



Power pack from local cultivation:

Here comes the bar made in Germany!

Spelt, oat wholemeal flakes, linseed, sunflower seeds - the bar made in Germany is a power pack. Pieces of apples and strawberries make this energy boost perfect as a snack between meals. And it tastes delicious. On the list of ingredients you will neither find cryptic numbers nor widely travelled additives. Just with one inevitable exception: the cocoa for the variant wrapped in chocolate.

German cocoa beans - even Diana and Andreas Kunz fail to produce them. Both have overcome many hurdles during a more than two-year development process in order to realise their idea of a healthy bar. "We were not aware of how difficult it is", Andreas Kunz says. Instead of softening their concept of a valuable and traceable product in terms of nutritional physiology they try to find new ideas. Actually Diana and Andreas Kunz operate the advertising agency New Color® in Tangermünde, in the meantime they have also become nutrition experts. They started thinking about the unhealthy eating habits of their 12-year old daughter Amy and have created a real alternative for a snack between meals. And - by the way - what do you consume yourself during the entire day, having low blood sugar levels due to much creative thinking?

Creativity, fun and the appropriate partners

With their motivation, thirst for knowledge, inventiveness and fun both filled the right partners with enthusiasm: the Tangermünde confectionery Stehwiens, the Technical University Berlin and the University Magdeburg-Stendal. In Berlin food biotechnologists and process engineers have developed the essential composition, which was perfected by Diana Kunz in many experiments.

All people involved are convinced: the bar made in Germany makes a career. The production begins in summer 2015 at the bar specialist Stehwiens at first in manual work.

What is Amy's comment here? "Delicious!"