



Pressekontakt:

Prof. Dr. Ulrike Detmers
 Geschäftsführende Gesellschafterin
 Vorsitzende der Geschäftsführung
 Mestemacher Management GmbH
 Sprecherin Mestemacher-Gruppe
 Geschäftsführung Marketing, CSR, PR,
 Nachhaltigkeit und Umwelt
 Tel.: +49-5241-8709-68
 ulrike.detmers@mestemacher.de

PRESSEINFORMATION

MESTEMACHER

29. September 2023

Tag des deutschen Butterbrotes am 29. September 2023

Anlässlich des „Tags des Deutschen Butterbrotes“ am 29. September geben die Mestemacher GmbH und ihr Kooperationspartner, die gemeinnützige Gesundheitsorganisation diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe, Menschen mit und ohne Diabetes Tipps und Informationen sowie Rezeptanregungen zum Brotverzehr.

Gütersloh. Nach Angaben der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) wurden 2018 hierzulande rund 1.681.000 Tonnen Brot in privaten Haushalten konsumiert. Ob zum Frühstück, als Pausenmahlzeit, zum Mittag- oder Abendessen, zu Hause oder unterwegs: Ein belegtes Brot geht immer. „In nährstoff- und ballaststoffreicher sowie kalorienarmer Form ist dagegen auch nichts einzuwenden. Denn etwa 95 Prozent der etwa 11 Millionen Menschen mit Diabetes in Deutschland haben einen Typ-2-Diabetes, der unter anderem durch hyperkalorische Ernährung und Übergewicht entstehen kann“, erklärt Dr. Jens Kröger, Vorstandsvorsitzender von diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe. So sind zum Beispiel Brotsorten aus Weißmehl mit fett- und zuckerreichen Belägen wie Butter und Marmelade „leere“ Kalorienbomben, die kaum Energie liefern und schnell wieder hungrig machen.

„Für Menschen mit Übergewicht oder einem bereits bestehendem Typ-2-Diabetes empfehlen wir daher vollwertiges, vollkörniges Brot sowie magere Aufstriche und Beläge. Weißbrot und jedes süße Brot und sonstige Backwaren sollten hingegen eine Ausnahme sein“, sagt Dr. Astrid Tombek, Diabetesberaterin und Ökotrophologin.

Mestemacher ist hier Vorreiter unter den Brotherstellern: Seit 2020 wurde der Nutri-Score bereits auf freiwilliger Basis eingeführt. Ein Großteil des Mestemacher Sortiments besteht aus Roggenvollkornbrot mit hohem Ballaststoffanteil. Die beliebten Mestemacher UNSER PURES Brote ohne Mehl und Hefe sind reich an hochwertigen Saaten und sind für Menschen mit und ohne Diabetes daher besonders empfehlenswert.

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist nicht nur für die Allgemeinbevölkerung, sondern insbesondere für Menschen mit Diabetes wichtig. Pflanzliche Lebensmittel, viele Ballaststoffe, wertvolles pflanzliches Eiweiß sowie geringe Mengen an Zucker, Salz und Fett sind günstig. Diese Kriterien erfüllen die Vollkornbrote von Mestemacher, so dass sie

MESTEMACHER – GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBROTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mein Wohlfühlbrot



für Menschen mit und ohne Diabetes bestens geeignet sind.

Auf den Mestemacher Broten „UNSER PURES“, „UNSER PURES KAROTTE“, „UNSER PURES KÜRBIS“, „Fitnessbrot“ und „High Protein Eiweißbrot klassisch“ finden Verbraucherinnen und Verbraucher den Empfehlungsbutton

„auch empfohlen von diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe“.



Mestemacher Produkte – empfohlen von diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe



Auf der Mestemacher Website unter <https://www.mestemacher.de/kooperationen/> können Sie sich über die Kooperation mit diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe informieren.

Lassen Sie sich unter <https://www.mestemacher.de/rezepte/> von unseren vielfältigen Rezeptideen inspirieren. Unter <https://www.mestemacher.de/produkte/> finden Sie unser umfangreiches Produktsortiment.

Besuchen Sie auch die Website unseres Kooperationspartners diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe unter <https://www.diabetesde.org/kooperation-mestemacher>.

MESTEMACHER – GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBROT UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh
 Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers
 Telefon 05241-87 09 68 · Fax 05241-87 09 45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de