

Was Sie über unser Weizenkeimöl wissen sollten!

Unser familiengeführter Lebensmittelbetrieb, welcher nur Produkte ohne chemische Zusätze herstellt, hat u.a. auch jahrelange Erfahrung mit der Gewinnung von Weizenkeimöl, wobei wir ausschließlich mühlenfrische Weizenkeime in bester Qualität auswählen.

Wir gehören sowohl der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) wie auch der DGF (Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft) an.



- 1 Zunächst eine sehr wichtige Information zu Gluten:
Weizenkeimöl enthält kein Gluten. Die Aminosäure- (Eiweißbausteine) Verteilung im Weizenkeimling ist nicht identisch mit dem Eiweiß im Weizenmehl. Zudem ist Eiweiß nicht fettlöslich, weshalb sich auch im Weizenkeimöl keine Eiweißstoffe befinden können.
- 2 - Der im Weizenkorn enthaltene Keimling macht nur 0,2% des Gewichtsanteiles aus.
- Der Ölgehalt im Keimling beträgt ca. 10%.
- Durch schonende Pressung lassen sich ca. 2 -3% Öl gewinnen. Das bedeutet, dass für 1l Weizenkeimöl ca. 17000 kg Weizen erforderlich ist. Sie haben richtig gelesen: Es sind 17000 kg, was in etwa der Anbaufläche eines Fußballfeldes entspricht!
- 3 Die begrenzte Verfügbarkeit der Weizenkeime und das überaus schwierige Gewinnungsverfahren (es gibt unseres Wissens nach mit uns nur vier Ölmühlen in Europa, die dieses Verfahren beherrschen) sind die Hauptgründe, weshalb dieses sehr wertvolle Öl nicht stärker beworben wird.
- 4 Weizenkeimöl hat von allen Ölen den höchsten Gehalt an Vitamin E. Besonders hervorzuheben ist der Gehalt an Tocopherolen und Tocotrienolen, welche hier im natürlichen Verbund vorliegen.
- 5 Vitamin E trägt dazu bei, dass die Zellen vor oxidativem Stress geschützt werden.
- 6 Die einzigartige Fettsäurezusammensetzung des Weizenkeimöles, welche gesättigte Fettsäuren durch einfach und mehrfach ungesättigte ersetzt, trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.
- 7 Äußerlich angewandt kann Weizenkeimöl vor vorzeitiger Alterung schützen.

Der gesamte Produktionsprozess steht unter ständiger Überwachung unserer Qualitätssicherung.

