



WIR.

Bio Power Bodensee

Weizenunverträglichkeit?

Häufig beklagen Menschen Probleme beim Verdauen von Weizenprodukten, obwohl sie eine Zöliakie* sicher ausschließen können. Forschungsergebnisse zeigen: Oft ist nicht das **Gluten** die Ursache für diese Probleme, sondern sie werden ausgelöst durch eine Immunreaktion auf **ATI** (Amylase-Trypsin-Inhibitor).

Zum Glück gibt es auch **Weizensorten mit niedrigem ATI-Gehalt**. Ähnlich wie bei vielen Dinkelsorten wird das Immunsystem der betroffenen Personen hier nicht überfordert und auch Weizen-Brot aus diesen Sorten ist für sie gut verträglich.

DESHALB NEU IM ANGEBOT

Sortenreines Goldritter-Mehl

- **Bio-Züchtung:** Die ATI-arme Weizensorte ‚Goldritter‘ wurde vom Keyserlingk-Institut biologisch gezüchtet.
- **Demeter-Qualität:** Goldritter-Weizen für die WIR. Mehle wird auf den WIR. Höfen bio-dynamisch angebaut.
- **Brot:** Auch wird sortenreines Goldritter-Brot gebacken.



Weitere Informationen über ATI und Weizenunverträglichkeiten unter www.saatgut-forschung.de/newsletter

* Eine lebensbedrohliche Autoimmunkrankheit mit Degeneration der Darmzotten. Glutenfreie Ernährung ist hier unumgänglich.



WIR.

Bio Power Bodensee

Weizenunverträglichkeit?

Häufig beklagen Menschen Probleme beim Verdauen von Weizenprodukten, obwohl sie eine Zöliakie* sicher ausschließen können. Forschungsergebnisse zeigen: Oft ist nicht das **Gluten** die Ursache für diese Probleme, sondern sie werden ausgelöst durch eine Immunreaktion auf **ATI** (Amylase-Trypsin-Inhibitor).

Zum Glück gibt es auch **Weizensorten mit niedrigem ATI-Gehalt**. Ähnlich wie bei vielen Dinkelsorten wird das Immunsystem der betroffenen Personen hier nicht überfordert und auch Weizen-Brot aus diesen Sorten ist für sie gut verträglich.

DESHALB NEU IM ANGEBOT

Sortenreines Goldritter-Mehl

- **Bio-Züchtung:** Die ATI-arme Weizensorte ‚Goldritter‘ wurde vom Keyserlingk-Institut biologisch gezüchtet.
- **Demeter-Qualität:** Goldritter-Weizen für die WIR. Mehle wird auf den WIR. Höfen bio-dynamisch angebaut.
- **Brot:** Auch wird sortenreines Goldritter-Brot gebacken.



Weitere Informationen über ATI und Weizenunverträglichkeiten unter www.saatgut-forschung.de/newsletter

* Eine lebensbedrohliche Autoimmunkrankheit mit Degeneration der Darmzotten. Glutenfreie Ernährung ist hier unumgänglich.



WIR.

Bio Power Bodensee

Weizenunverträglichkeit?

Häufig beklagen Menschen Probleme beim Verdauen von Weizenprodukten, obwohl sie eine Zöliakie* sicher ausschließen können. Forschungsergebnisse zeigen: Oft ist nicht das **Gluten** die Ursache für diese Probleme, sondern sie werden ausgelöst durch eine Immunreaktion auf **ATI** (Amylase-Trypsin-Inhibitor).

Zum Glück gibt es auch **Weizensorten mit niedrigem ATI-Gehalt**. Ähnlich wie bei vielen Dinkelsorten wird das Immunsystem der betroffenen Personen hier nicht überfordert und auch Weizen-Brot aus diesen Sorten ist für sie gut verträglich.

DESHALB NEU IM ANGEBOT

Sortenreines Goldritter-Mehl

- **Bio-Züchtung:** Die ATI-arme Weizensorte ‚Goldritter‘ wurde vom Keyserlingk-Institut biologisch gezüchtet.
- **Demeter-Qualität:** Goldritter-Weizen für die WIR. Mehle wird auf den WIR. Höfen bio-dynamisch angebaut.
- **Brot:** Auch wird sortenreines Goldritter-Brot gebacken.



Weitere Informationen über ATI und Weizenunverträglichkeiten unter www.saatgut-forschung.de/newsletter

* Eine lebensbedrohliche Autoimmunkrankheit mit Degeneration der Darmzotten. Glutenfreie Ernährung ist hier unumgänglich.