

# »Gesund, satt und schnell«

## Spezielles Bio-Vollkornbrot für Läufer entwickelt

**Sportler müssen auf eine ausgewogene Ernährung achten, um ihren Körper fit für Training und Wettkampf zu machen. Und wo ein Bedarf ist, da ist auch ein Markt - spezielle Getränke und Aufbaupräparate gibt es deshalb schon seit längerem. Neu ist jetzt ein »Läufer-Brot«, das von Peter Mauel und Andreas Butz entwickelt wurde.**

**EUSKIRCHEN (WA).** Dieses Bio-Vollkornbrot soll für die Ansprüche von Ausdauersportlern optimiert sein. Erstmals konnten es die Laufsportler beim Silvesterlauf an der Steinbachtalsperre testen.

Guter PR-Gag oder sinnvoller Ernährungstipp? Andreas Butz erzählt: »Die Initialzündung kam anlässlich der Euskirchener Laufertage des Laufcampus-Stores im Juni 2005. Sybille Ben Said von der Bio-Backstube wollte für die Bewirtung der Läufer sorgen und steuerte das Frühstück für alle Gäste bei. Das Vorbereitungsgespräch über die besonderen Ernährungsansprüche von Läufern gab sie an Peter Mauel von Mauel's Backstube aus Meckenheim weiter.«

In Windeseile habe dieser ein erstes »Läufer-Brot«

entwickelt, das den Sportlern am Veranstaltungstag nicht nur sehr gut schmeckte, sondern sich in den folgenden Wochen schnell zu einem der meistverkauften Brote der Bio-Backstube in der Klosterstraße mauserte.

Offensichtlich war man auf eine Marktlücke gestoßen und Andreas Butz bekam eine »Hausaufgabe«: »Was muss ein Brot enthalten, damit es Läufer gesund, satt und schnell macht?« Der passionierte Läufer ent-

wickelte ein Rezept für ein Bio-Vollkornbrot aus 60 % Roggen und 40 % Dinkel. Zu diesem Brotteig werden große Mengen Amaranth, Kürbis- und Sonnenblumenkerne hinzugegeben. Dieses »Läufer-Brot« sei besonders reich an Vitaminen, Mineralstoffen und essentiellen Eiweißen.

Wer nun auf den Geschmack gekommen ist: Das Brot gibt es in allen 24 Verkaufsstellen der Bäckerei-Kette »Mauel's Backstube«.



*Her mit dem Brot: Andreas Butz (rechts) und Peter Mauel mit einem der ersten Exemplare des »Läufer-Brots«.*