



**KAMUT®**  
BRAND KHORASAN WHEAT



2013 Presseinfo

Bonn, den 08.02.2013

## **Kamut Europe präsentiert interessante Neuheiten auf der Biofach 2013**

Vom 13. – 16. Februar 2013 wird Kamut Enterprises of Europe bvba (KEE) auf der BioFach 2013 vertreten sein. Wie jedes Jahr kann KEE Neuheiten präsentieren. Aus Italien kommt das Bier “Birra Spiga Reale”, das erste Bier, welches zu 100% ökologisch gebraut ist und KAMUT® Khorasan zu einem hohen Prozentsatz enthält.

Mit renommierten Wissenschaftlern forscht Kamut Europe über die Wirkungsprinzipien und Nutzen verschiedener Getreidesorten für die menschliche Gesundheit. Im Rahmen dieser Forschungsaktivitäten ist im Januar 2013 eine neue Studie im “European Journal of Clinical Nutrition (2013, 1-6)” publiziert worden. Diese Studie bestätigt, dass eine Ernährung mit KAMUT® Khorasan effektiv die metabolischen Risikofaktoren, wie u.a oxidativen Stress, reduzieren kann.

Schon länger untersucht internationale Forschungseinrichtungen verschiedene Arten von Urgetreiden, da diese als eine reichhaltige Quelle für gesundheitsfördernde Stoffe gelten. Unter den alten Getreidesorten befindet sich auch das Khorasan Getreide, bekannt unter dem Markennamen KAMUT®. Es gibt schon verschiedene Veröffentlichungen über KAMUT®, welche die positiven Eigenschaften auf die menschliche Gesundheit hervorheben. In der im Januar veröffentlichten Studie geht es genau um diese gesundheitsfördernde Wirkung von Produkten aus KAMUT® Khorasan auf den Menschen. Von daher ist es ein großer Gewinn, dass die Forschung in der Studie feststellt, dass der Genuss von KAMUT® Khorasan zu einer signifikanten Reduktion der metabolischen Risikofaktoren führen kann. Aktuelle Informationen finden Sie in der im Januar veröffentlichten Pressemitteilung unter [www.kamut.de](http://www.kamut.de).

Auch das neu auf dem Markt kommende Bier “Bierra Spiga Reale” zeigt, wie reibungslos die Zusammenarbeit unter einem Dach mit dem Partner Kamut Enterprises of Europe funktionieren kann. Verschiedene Mitwirkende haben das Produkt aus KAMUT® Khorasan Urgetreide und KAMUT® Khorasan Malz zu einem leckeren Ergebnis werden lassen. Der Müllermeister Fabio Cagnin, sowie die Partner Renzo Micheiletto und Federica Barea haben zusammen mit dem Forscher Dr. Stefano Buiatti von der Universität Udine, dieses Projekt ins Leben gerufen. Mit K3 Brauer hat sich schließlich die richtige Brauerei gefunden, dieses einzigartige Bier zu produzieren.

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich an die unten angegebenen Kontakte.

Kontakt:  
Regionalbüro Deutschland  
Gabriele Holtmann  
Ellerstr. 24  
53119 Bonn

Fon +49-(0)228-360 246 37  
Fax +49-(0)228-360 246 40  
gabriele.holtmann@kamut.com  
Internet: www.kamut.de