



Kennen Sie Chia? Wenn nicht, dann könnte sich das schon bald ändern, denn Chia, bekannt als Heilsamen der Maya, erlebt gerade einen regelrechten Boom bei deutschen Bäckern. Denn Chia eignet sich hervorragend, um damit beispielsweise Brot herzustellen. Ein großes Thema, über das die internationale Bäckerfachwelt derzeit auf der Messe iba in München spricht. Einer von ihnen ist Bäckermeister Julian Kasprowicz aus dem oberbayerischen Ort Pähl.

Leadin

Kennen Sie Chia? Wenn nicht, dann könnte sich das schon bald ändern, denn Chia, bekannt als Heilsamen der Maya, erlebt gerade einen regelrechten Boom bei deutschen Bäckern. Denn Chia eignet sich hervorragend, um damit beispielsweise Brot herzustellen. Ein großes Thema, über das die internationale Bäckerfachwelt derzeit auf der Messe iba in München spricht. Einer von ihnen ist Bäckermeister Julian Kasprowicz aus dem oberbayerischen Ort Pähl. Er verrät, was hinter den Heilsamen der Maya steckt.

O-Ton 1: *Erklärung Chia - Geschmack, Wasseraufnahmefähigkeit*

Zwischenmoderation 1: Und damit nicht genug. Chia Samen enthalten beispielsweise 10 Mal mehr Omega-3 als Lachs, 9 Mal mehr Antioxidantien als Orangen, 4 Mal mehr Eisen als Spinat, 5 Mal mehr Calcium als Vollmilch, 15 Mal mehr Magnesium als Brokkoli und 4 Mal mehr Ballaststoffe als Leinsaat. Aber das Weizenmehl werden die Chia Samen in den Backstuben wohl nicht ersetzen.

O-Ton 2: *Chia Samen nur als Ergänzung...*

Zwischenmoderation 2: Optisch sehen die Chia Samen ein bisschen so aus, wie Mohn. Von den Eigenschaften her geht es in Richtung Leinsamen, weil die auch sehr viel Wasser aufnehmen können. Warum sollte ich mich aber als Kunde für ein Chia Brot entscheiden?

O-Ton 3: *Der Vorteil, wenn Sie das Brot essen...*

Abmoderation: Bäckermeister Julian Kasprowicz über den neuen Trend in deutschen Backstuben: Chia Samen als neuer Rohstoff beim Brotbacken.