



## P R E S S E M I T T E I L U N G

### **Konzelmann's Original Eiweiß-Brot Classic Backmischung und die Backautomaten von Unold – Die perfekte Harmonie**

**Wer einzigartigen Brotgenuss erleben will, benötigt nur zwei Dinge: Die Eiweiß-Brot Classic Backmischung von Konzelmann's Original und einen Backautomaten von Unold. Damit ist feinsten Geschmack mit kohlenhydratarmen Zutaten garantiert – und das ganz einfach und schnell.**

**Berlin / Weinstadt, 07. November 2012**

Was bis vor einigen Jahren nur unter mühseliger Schwerstarbeit und in großen Backöfen bewältigt werden konnte, ist heute ein Kinderspiel – das Brotbacken. Mit der Eiweiß-Brot Classic Backmischung von Konzelmann's Original und einem Backautomaten von Unold ist in nur wenigen Stunden ganz unkompliziert ein fertig gebackenes Brot zubereitet. Die 370g-Packung ergibt nach dem Backvorgang ca. 700g Brot von hoher Qualität und mit wenig Kohlenhydraten.

„Uns erreichten in letzter Zeit vermehrt Anfragen, ob unsere Brotbackautomaten auch für Eiweiß-Brot geeignet wären. Das können wir prinzipiell bejahen. Nach einigen Tests in unserer Versuchsküche sprechen wir für die Eiweiß-Brotzubereitung mit unseren Backautomaten eine Empfehlung für die Eiweiß-Brot Classic Backmischung von Konzelmann's Original aus. Natürlich sind auch andere Backmischungen mit unseren Produkten kompatibel, doch die Eiweiß-Brot Classic Backmischung von Konzelmann's Original ist nicht nur geschmacklich ein Hochgenuss, sondern kann dank ihrer wenigen Kohlenhydrate auch noch einen Beitrag für eine gesündere Ernährung leisten“, erklärt Yvonne Unold, stellvertretende Vorstandsvorsitzende der Unold AG.

Auch Timo Konzelmann, Gründer von Konzelmann's Original ist überzeugt, in Backautomaten von Unold einen perfekten Backmeister® gefunden zu haben. „Unsere Eiweiß-Brot Classic Backmischung wurde speziell für den einfachen Einsatz im Backautomaten hergestellt. Wenn man in kurzer Zeit und ohne großen Aufwand ein geschmackvolles Eiweiß-Brot backen möchte, sind Backautomaten von Unold die perfekte Haushaltshilfe. Es gibt nur sehr wenig, was sie nicht können und dabei lassen sie sich mit ihren zwölf integrierten Programmen auch noch kinderleicht bedienen. Ein gutes Ergebnis erhält man vor allem im „Standard-Programm“. Backautomaten von Unold vereinen innovative Technik und modernes Design und sind nach dem Backen auch ruck zuck wieder gereinigt.“

Die Unold AG produziert seit über 45 Jahren mit großem Erfolg hochwertige Elektronikgeräte für den Küchenbedarf. Neben Backautomaten bietet das reichhaltige Sortiment der Unold AG auch zahlreiche andere Produkte wie



Blitzkocher, Frühstück-Sets, Raclettes und Induktionskochplatten, die von namhaften Prüfinstituten wie z.B. Stiftung Warentest ausgezeichnet wurden.

Die Konzelmann's Original Eiweiß-Brot Classic Backmischung ist erhältlich unter: <http://shop.konzelmans.de/Low-Carb-Produkte/Low-Carb-Brot/Eiweiss-Brot-Classic-Backmischung-370g::631.html>. Weitere Informationen über Konzelmann's Original sowie die aktuellen Produkte und Rezepte sind im Internet unter <http://www.konzelmans.de> abrufbar. Alles über die Produkte der Unold AG gibt es unter <http://www.unold.de>

**Verwendung honorarfrei, Beleghinweis erbeten  
395 Wörter, .3.111 Zeichen mit Leerzeichen**

**Weiteres Pressmaterial zu dieser Pressemitteilung:**

Sie können im Online-Pressefach schnell und einfach weiteres Bild- und Textmaterial zur kostenfreien Verwendung downloaden:

<http://www.pr4you.de/pressefaecher/konzelmans/>

**Ansprechpartner für Rückfragen zu dieser Pressemitteilung:**

**(1) PR-Agentur PR4YOU**

Ansprechpartner: Marko Homann, Holger Ballwanz

PR-Agentur PR4YOU  
Schonensche Straße 43  
D-13189 Berlin

Telefon: +49 (0) 30 43 73 43 43

Fax: +49 (0) 30 44 67 73 99

E-Mail: [presse@pr4you.de](mailto:presse@pr4you.de)

Internet: <http://www.pr4you.de> / <http://www.pr-agentur-food.de>



## **(2) Konzelmann's Original**

Ansprechpartner: Timo Konzelmann

Konzelmann's Original  
Blumenstraße 9  
D-71384 Weinstadt

Telefon: +49 (0) 7151 99 78 72  
Fax: +49 (0) 7151 16 90 051  
E-Mail: [info@konzelmanns.de](mailto:info@konzelmanns.de)  
Internet: <http://www.konzelmanns.de>

## **(3) Unold AG**

Ansprechpartner: Yvonne Unold

UNOLD AG  
Mannheimer Straße 4  
D-68766 Hockenheim

Telefon: +49 6205-9418-13  
Fax: +49 6205-9418-57  
E-Mail: [marketing@unold.de](mailto:marketing@unold.de)  
Internet: <http://www.unold.de>

## **Hintergrundinformationen:**

### **Über Konzelmann's Original**

Eine gesunde Ernährung beginnt mit hochwertigen Lebensmitteln in der richtigen Zusammensetzung: Mehr Eiweiß, weniger Kohlenhydrate und hochwertige Zutaten. So lautet das Credo von Timo Konzelmann, dem Spezialisten für kohlenhydratreduzierte Ernährung aus dem schwäbischen Weinstadt.

Timo Konzelmann gründete sein Unternehmen Konzelmann's Original im Jahr 2005. Zunächst entwickelte der Ernährungsexperte kohlenhydratarme Brotbackmischungen und hochwertiges Low-Carb-Müsli ohne Zuckerzusatz. Mittlerweile versorgt Konzelmann's Original seine Kunden mit einer großen Produktpalette, die unter anderem fertige Low-Carb-Produkte ebenso wie Back- und Teigmischungen für die kreative Küche umfasst.



Konzelmann's Original lässt seine Produkte ausschließlich von traditionellen Lebensmittelunternehmen in Deutschland herstellen. Bei der Entwicklung neuer Produkte orientiert sich Konzelmann's Original dazu an den Wünschen und Bedürfnissen seiner Kunden.

Im wachsenden Markt für Low-Carb-Lebensmittel steht Konzelmann's Original auch in Zukunft für „wenig Kohlenhydrate und hohe Qualität – made in Germany“.

Weitere Informationen über Konzelmann's Original sowie die aktuellen Produkte und Rezepte sind im Internet unter <http://www.konzelmans.de> abrufbar.

## Über die Unold AG

Die Unold AG vereint Tradition mit modernster Technik. Seit über 45 Jahren stellt das familiengeführte Unternehmen mit Sitz in Hockenheim hochwertige Elektrokleingeräte für den Küchenbedarf her. Kompetenter Service, technische Innovationen sowie modernes Design zeichnen die Arbeit des Unternehmens aus, das sein reichhaltiges Sortiment stetig um neue Produkte erweitert.

Bei Unold ist alles zu finden, was das Leben in der Küche einfacher und schöner macht: Ob Backautomaten, Blitzkocher, Frühstück-Sets, Raclettes, oder Induktionskochplatten – die Produkte der Unold AG genügen immer höchsten Qualitätsstandards und werden deswegen auch von namhaften Prüfinstituten wie Stiftung Warentest, Testmagazin, Plus X Award und Öko-Test regelmäßig prämiert.

Weitere Informationen über die Unold AG sowie die aktuellen Produkte sind im Internet unter <http://www.unold.de> abrufbar.