



## KEiMSTER: Müsli aus angekeimtem Getreide in Bio-Qualität

- Knackiges Müsli aus angekeimten, getrockneten und geflockten Getreidekörnern
- Intensiver Geschmack mit fein nussigem Aroma
- Eine altbewährte Methode wiederentdeckt
- Ohne Zuckerzusatz
- Die Gründer Michael Gebhardt und Erik Renk überzeugten Investor Ralf Dümmel in der VOX Gründer-Show „Die Höhle der Löwen“ und holten sich einen Deal

Hamburg/Stapelfeld, 06. November 2019. Das Getreidekeimen ist ein cleveres Verfahren mit langer Geschichte und dennoch spannend wie nie. Bereits unsere Vorfahren kannten das Keimen von Getreide, Hülsenfrüchten und Nüssen, um diese vor dem Essen bekömmlicher zu machen. Kein Wunder also, dass das Keimen in den USA, vor allem in Kalifornien, derzeit wieder einen regelrechten Boom erlebt. **Die Neuheit KEiMSTER bringt jetzt gekeimtes Getreide auf den Frühstückstisch. Denn KEiMSTER ist ein kerniges Müsli aus angekeimten Getreidekörnern von Hafer, Dinkel und Buchweizen in Bio-Qualität.**

Der Clou: Bei der Herstellung werden die Saaten in Wasser eingeweicht, um den Keimprozess im Korn zu aktivieren. Das „ruhende“ Korn erwacht – kurz darauf werden die Saaten schonend getrocknet. Nicht nur gesundheitsbewusste Müsli-Fans kann KEiMSTER deshalb begeistern: Denn KEiMSTER schmeckt herrlich intensiv und nussig aromatisch – der Abbau von Stärke beim Keimprozess verleiht dem innovativen Müsli, das über einen hohen Ballaststoffgehalt verfügt und zudem eine Proteinquelle ist, eine feine Süße. Und dank ihrer angenehmen Konsistenz lassen sich die Flocken von Hafer, Dinkel und Buchweizen mühelos kauen.

*„KEiMSTER steht für das Aufleben einer alten Tradition, dem Ankeimen von Getreidesaaten! Gemeinsam mit Ralf möchten wir mit unserem Müsli knackige Impulse für aufgeschlossene Foodies setzen.“*

**Michael Gebhardt und Erik Renk, Gründer von KEiMSTER**



Die Zutaten für KEiMSTER stammen übrigens alle aus zertifiziert biologischem Anbau. Die Gründer Michael Gebhardt und Erik Renk verbinden die Leidenschaft zur Ernährungsberatung mit unternehmerischem Weitblick. Nachdem Michael bei einer USA-Reise die unglaubliche Vielfalt gekeimter Lebensmittel kennenlernte, entschlossen sich die beiden zu einem mutigen Schritt – KEiMSTER war geboren. Dieses knackige Konzept überzeugte auch Investor und DS Produkte Geschäftsführer Ralf Dümmel in der VOX Gründer-Show „Die Höhle der Löwen“.

KEiMSTER ist in der Sorte „3 Körner“ mit Hafer, Dinkel und Buchweizen unter [www.keimster.de](http://www.keimster.de) für 4,99 € (UVP) pro 350 g Packung – und auch im Handel – erhältlich.

**„Müsli aus angekeimten Getreide – einfach nur lecker! KEiMSTER ist nachhaltig, gesundheitsbewusst und vitaminreich. Gemeinsam mit Michael und Erik wollen wir den Müsli Markt erobern.“**

**Ralf Dümmel, Investor und Geschäftsführer DS Produkte**

#### Über KEiMSTER:

- Gekeimtes Bio-Müsli aus Hafer, Dinkel und Buchweizen
- Knackig-kerniger Geschmack durch schonende Trocknung
- Hoher Ballaststoffgehalt
- Proteinquelle
- Für ernährungsbewusste Genießer

**Download Bild- und Videomaterial**



### Über DS Produkte

Das erfolgreiche Familienunternehmen DS Produkte feierte vergangenes Jahr sein 45-jähriges Bestehen. Das international agierende Handelsunternehmen mit Sitz vor den Toren Hamburgs, das über 400 Mitarbeiter beschäftigt, ist spezialisiert auf die Produktion, den Import und Vertrieb innovativer Produkte, insbesondere aus der Konsumgüterbranche. DS Produkte ist einer der europaweit größten Entwickler und Lieferanten von Non-Food-Artikeln für den Versand-, Lebensmittel- und Einzelhandel sowie im TV und Internet.

Der geschäftsführende Gesellschafter Ralf Dümmel investiert seit 2016 in der VOX Gründer-Show „Die Höhle der Löwen“ in spannende Gründer und Produkte.

Zahlreiche Bestseller aus den vergangenen drei Staffeln spiegeln die Bandbreite der Investments von DS Produkte wider: Der innovative Verschlussstopfen [Abfluss-Fee](#), das Backkonzept [Kinderleichte Becherküche](#), das Zahnfleischpflege-Gel [Parodont](#), die Besteckpflege [Rokitta's Rostschreck](#), der Keksteig zum Naschen [Spoonng Cookie Dough](#) sowie die Abschmink-pads [Waschies](#) und viele weitere erfolgreiche Artikel haben sich langfristig am Markt etablieren können.



Sie brauchen exklusive Informationen und kostenloses Bildmaterial? Wir helfen Ihnen gern!

### Pressebetreuung Produkte

segmenta communications GmbH  
Robert Ritterhoff  
Neumühlen 1  
D-22763 Hamburg  
Tel.: +49 (0) 40 441130 – 20  
E-Mail: [ritterhoff@segmenta.de](mailto:ritterhoff@segmenta.de)  
Web: [www.segmenta.de](http://www.segmenta.de)

### Unternehmenskommunikation

DS Produkte GmbH  
Jana Bendig  
Stormarnring 14  
D-22145 Stapelfeld  
Tel.: +49 (0) 40 675 73 – 1723  
E-Mail: [presse@dspro.de](mailto:presse@dspro.de)  
Web: [www.dspro.de](http://www.dspro.de)