

## Bertolli: Trattoria-Tour inspiriert zu neuen Rezepten



am Originalrezept des Chefs der Trattoria Antico Forno in Rom. Sie schmeckt nach reifen Tomaten, scharfen Peperoni und ausgewählten Gewürzen und holt so den südlichen Flair in heimische Küchen.

Ergänzend zu den Pasta-Saucen erscheint Ende Juni ein Rezeptbuch mit zahlreichen Fotos, in dem ausgewählte Trattorien aus zehn Regionen und ihre Spezialitäten vorgestellt werden und Originalrezepte zum Nachkochen einladen. Unter dem Titel „Trattoria-Tour“ (ISBN: 978-3897406551) wird es zum Preis von 14,80 € im Handel erhältlich sein.

Der Besuch typischer kleiner Trattorien in 10 Regionen Italiens inspirierte die Marke Bertolli zu neuen Pasta-Saucen-Rezepten mit original italienischem Geschmack. In der *Base per Bolognese* findet sich beispielsweise die Kochkunst des Chefs der Trattoria del Rosso in Bologna wieder und die pikante Sauce *Arrabiata* orientiert sich

Weitere Informationen:  
Unilever Deutschland GmbH  
[www.bertolli.de](http://www.bertolli.de)

## Beeren-Stark: Aronia Bio-Muttersaft

Die Saftmanufaktur Rabenhorst hat ihre Muttersaft-Linie – Säfte aus Früchten mit gesundheitsfördernden sekundären Pflanzenstoffen und Antioxidantien – um die Sorte Aronia ergänzt. Die Aroniabeere (*Aronia melanocarpa*), auch Apfelbeere genannt, stammt ursprünglich aus dem Osten Nordamerikas. Erst seit dem 20. Jahrhundert wird das gesunde Wildobst auch in Europa kultiviert.



Die farbtintensiven Beeren zeichnen sich vor allem durch ihren Gehalt an natürlichen Antioxidantien aus. Seit März 2010 bietet Rabenhorst einen naturtrüben Presssaft ohne Zuckerzusatz aus diesen Beeren an. Er kann pur oder mit anderen Säften genossen werden und eignet sich auch als Zugabe zu Shakes, Smoothies oder Joghurts.

Rabenhorst Säfte sind in Apotheken, Reformhäusern und Naturkostmärkten erhältlich. ■

Weitere Informationen:  
Haus Rabenhorst  
O. Lauffs GmbH & Co.KG  
[www.rabenhorst.de](http://www.rabenhorst.de)

## Neuer Süßstoff mit Stevia in der Schweiz



Die Schweizer Firma Hermes Süsstoff AG führt mit Assugrin SteviaSweet in der Schweiz einen neuen Süßstoff auf der Basis des natürlichen Stevia-Extraktes ein. Stevia ist eine wärmeliebende Pflanze aus Südamerika, die von der indigenen Bevölkerung Brasiliens und Paraguays seit langem zum Süßen verwendet wird. 2009 hat das Bundesamt für Gesundheit der Schweiz Stevia als Zusatzstoff zugelassen. Damit ist die letzte Hürde für den Verkauf

und den Konsum von Stevia-Produkten in der Schweiz gefallen.

Der neue Süßstoff ist kalorien- und kohlenhydratfrei und zahn-schonend. Da er den Blutzuckerspiegel nicht erhöht, bietet er sich auch für Diabetiker an. SteviaSweet kann wie Zucker verwendet werden. ■

Weitere Informationen:  
Hermes Süsstoff AG  
[www.assugrin.ch](http://www.assugrin.ch)

## Kerrygold Halbfettbutter

Die irische Molkereimarkte Kerrygold bringt ab Frühjahr 2010 Kerrygold Halbfettbutter mit neuer Rezeptur auf den Markt. Die Butter hat einen verbessert-

en Geschmack und ist streichfähiger als bisher. Mit nur 40 % Fett eignet sie sich besonders für all jene, die bei kalorienreduzierter Ernährung nicht auf Butter verzichten wollen. ■



ten Geschmack und ist streichfähiger als bisher. Mit nur 40 % Fett eignet sie sich besonders für all jene, die bei kalorienreduzierter Ernährung nicht auf Butter verzichten wollen.

Weitere Informationen:  
IDB Deutschland GmbH  
[www.kerrygold.de](http://www.kerrygold.de)

## Milde Mehrkorn-Brötchen von Knack und Back

Der Frischteighersteller Knack & Back hat die Rezeptur seiner Mehrkorn-Brötchen grundlegend überarbeitet und den Wünschen seiner Kunden stärker angepasst. Ohne Leinsamen und mit neuer Mehlmischung sind die Mehrkorn-Brötchen etwas milder im Geschmack und eignen sich nun für herzhaftere und süße Beläge gleichermaßen. ■

Die Brötchen werden ohne zusätzliche Konservierungsstoffe und künstliche Aromastoffe hergestellt. Durch eine ständige Kühlung und mit Hilfe der Dose-technologie sind die Frischteige dennoch einen Monat haltbar. ■

Weitere Informationen:  
General Mills GmbH  
[www.knackundback.de](http://www.knackundback.de)



## Sondennahrung Nutrison mit neuer Rezeptur

Bei sondenernährten Patienten treten häufiger Komplikationen wie Erbrechen, Durchfall oder Verstopfung auf. Um diese Beschwerden zu minimieren bietet Pfrimmer Nutricia nun eine neue verbesserte Rezeptur ihrer Sondennahrung der Marke Nutrison an. Sowohl Unverträglichkeiten im unteren Gastrointestinaltrakt, die zu Diarrhö und Malabsorption von Nährstoffen führen können, wie auch Intoleranzen im oberen Gastrointestinaltrakt, die Erbrechen, Reflux oder ein erhöhtes Magen-Residualvolumen auslösen können, sollen durch die neue Nahrung positiv beeinflusst werden.

Sie enthält eine patentierte und langjährig bewährte Mischung aus 6 Ballaststoffen, die Diarrhö

nachgewiesenermaßen um 47 % reduziert [1]. Außerdem besitzt das neue Nutrison eine Proteinmischung aus 40 % nicht koagulierendem pflanzlichen Protein und 35 % Molkenprotein und unterstützt so die Magenentleerung. Molkenprotein ist ein „rasches“, nicht koagulierendes Protein, das schneller verdaut und absorbiert wird als Casein [2]. Die neuen Produkte enthalten außerdem Fette mit mittelkettigen Triglyceriden (MCT): MCT unterstützen durch eine schnelle Magenentleerung eine gute Nahrungsverträglichkeit, die wiederum zu einer schnelleren Verdauung und einer leichteren Absorption der Nahrung führt [3]. Die verbesserte Verträglichkeit im oberen Gastrointestinaltrakt kann auch dazu bei-

tragen, das Risiko einer aspirationsbedingten Lungenentzündung zu reduzieren [4].

Weiter sind in den Nutrison-Nahrungen sechs Karotinoide, die oxidativen Stress reduzieren, sowie vergleichsweise hohe Mengen an Omega-3-Fettsäuren enthalten.

Mit der verbesserten Rezeptur gibt es die Produkte Nutrison (ohne Ballaststoffe), Nutrison Multi Fibre (mit Ballaststoffen), Nutrison Energy (hochkalorisch, ohne Ballaststoffe) und Nutrison Energy Multi Fibre (hochkalorisch, mit Ballaststoffen). ■

Weitere Informationen  
Pfrimmer Nutricia GmbH  
[www.nutricia.de](http://www.nutricia.de)

### Literatur

1. Wiersma NJ et al. (2001) Comparison of two tube feeding formulas enriched with guar gum or mixed dietary fibres. *Ned Tijdschr Dietisten* 56: 243–7
2. Mahé S et al. (1995) Nitrogen movements in the upper jejunum lumen in humans fed low amounts of casein or  $\beta$ -lactoglobulin. *Gastroenterol Clin Biol* 19: 20–6
3. Hunt JN, Knox MT (1968) A relation between the chain length of fatty acids and the slowing of gastric emptying. *J Physiol* 194: 327–36
4. Mentec H et al. (2001) Upper digestive intolerance during enteral nutrition in critically ill patients: frequency, risk factors and complications. *Crit Care Med* 29: 1955–61

## 50 Jahre HIPP Baby-Gläschen auf dem Markt

Das Unternehmen HIPP aus dem bayrischen Pfaffenhofen begann vor 50 Jahren mit der Herstellung von Babynahrung im Gläschen. Insgesamt wurden bisher 9,3 Mrd. Gläschen produziert, im Durchschnitt konsumiert jedes Baby ab dem 4. Monat ca. 1 000 Gläschen.

Bereits seit 1956 stellt das Unternehmen Babynahrung aus biologisch erzeugten Rohstoffen her. Dafür arbeitet HIPP mit 6 000 Biobauern zusammen. Mit eigenen Qualitätsrichtlinien, die die Vorgaben des EU-Biosiegels noch verschärfen, trägt HIPP den Reinheitsanforderungen an Babynahrung Rechnung. Jährlich werden ca. 30 000 t Roh-

stoffe aus biologischem Anbau verarbeitet, in den letzten 20 Jahren waren es insgesamt über 400 000 t.



Das Gläschen nicht nur etwas für Babys sind, zeigen neueste Trends. Auch Erwachsene greifen gerne darauf zurück. Jedes



vierte Gläschen wird mittlerweile von Erwachsenen konsumiert, insbesondere von jungen Frauen und Sportlern. Anstelle eines Apfels oder einer Banane werden Fruchtegläschen als Zwischenmahlzeit oder unterwegs als „Snack to Go“ verzehrt. ■

Quelle: Pressekonferenz HIPP, Pfaffenhofen, 17. März 2010

## Ausschreibung: Award Zukunft Ernährung

Gesunde Ernährung ist keine Selbstverständlichkeit. Dabei beeinflusst die Ernährungsweise unser Wohlbefinden und unsere physische und psychische Leistungsfähigkeit. Essen ist aber auch ein Stück Kultur: Gemeinsame Mahlzeiten sind ein Ort des Miteinanders und schaffen Raum für Gespräche. Vor die-

sem Hintergrund fördert die Initiative Zukunft Ernährung (IZE) die Aufklärung über gesunde Ernährung.

Erstmals hat die Initiative jetzt den mit 5 000 € dotierten **Award Zukunft Ernährung** ausgeschrieben. Unter dem Motto „**Gesucht: Perspektiven für gesunde**

**Ernährung**“ wird der Preis jeweils für die Kategorien Praxis und Wissenschaft verliehen.

Ob Mittagstisch für Senioren, eine Kochschule für Migranten, ein Kochtreff für Singles oder eine Kinder- und Jugendküche – für die Kategorie Praxis werden Projekte zum Thema „**Gemeinsam gesund essen**“ gesucht, bei denen in der Gemeinschaft das Bewusstsein für gesunde Ernährung vermittelt wird. Die eingereichten Projekte sollten bereits in der praktischen Umsetzung sein, langfristige Perspektiven aufzeigen und Vorbildcharakter haben.

In der Kategorie Wissenschaft sucht die IZE wissenschaftliche Projekte (Forschungsarbeiten, Studien, Dissertationen), die neue (nicht älter als drei Jahre) wissenschaftliche Erkenntnisse

zum Thema „**Mentale Gesundheit & Ernährung**“ liefern. Im Fokus soll dabei der Einfluss von Ernährung auf kognitive Fähigkeiten/Leistungen (z. B. Gedächtnisfunktionen) stehen. Der wissenschaftliche Schwerpunkt kann aber auch auf den Zusammenhängen zwischen Ernährung/Nahrungsinhaltsstoffen und neurodegenerativen Erkrankungen (z. B. Morbus Alzheimer/vaskuläre Demenz) oder psychischen Erkrankungen wie Depressionen liegen.

Bewerbungsschluss ist der 31. Juli 2010. Über die Gewinner entscheidet eine Jury aus Beiratsmitgliedern der IZE sowie weiteren Experten. ■

Weitere Informationen Initiative Zukunft Ernährung [www.zukunft-ernaehrung.de](http://www.zukunft-ernaehrung.de)

### Initiative Zukunft Ernährung

Die 2009 gegründete Initiative Zukunft Ernährung (IZE) hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Bewusstsein für die Bedeutung einer ausgewogenen und gesunden Ernährung zu fördern. Dafür stellt sie als offene Plattform ernährungsrelevante Informationen zur Verfügung. Zudem regt sie wissenschaftliche sowie praktische Diskussionen zum Thema gesunde Ernährung an. Die IZE wird von der Orthomol pharmazeutischen Vertriebs GmbH getragen und von Experten aus Medizin, Wissenschaft, Sport und Lifestyle unterstützt.

## Salatveredler „Italia“

Als Ergänzung zu frischen Salaten bietet die Firma Kluth neu den Salatveredler „Italia“ an. Der 3-Kerne-Mix aus Pinien-, Sonnenblumen- und Kürbiskernen kann pur oder in der Pfanne gold-braun angeröstet verwendet werden. Er passt zu fruchtigen und pikanten Salaten gleichermaßen, verleiht aber auch fernöstlichen Speisen oder mediterranen Pasta-Gerichten eine nussig-feine Note.

Die Körnermischung hat einen hohen Gehalt an Magnesium, Vitamin B1 und ungesättigten Fettsäuren und ist eine Ballaststoffquelle. Füllstoffe wie Brotwürfel, Erdnüsse oder Sojakerne sind nicht enthalten.



Weitere Informationen:  
Herbert Kluth GmbH & Co. KG  
[www.kluth.com](http://www.kluth.com)