

# Produkte-Informationen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **70 (1997)**

Heft 4

PDF erstellt am: **15.08.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

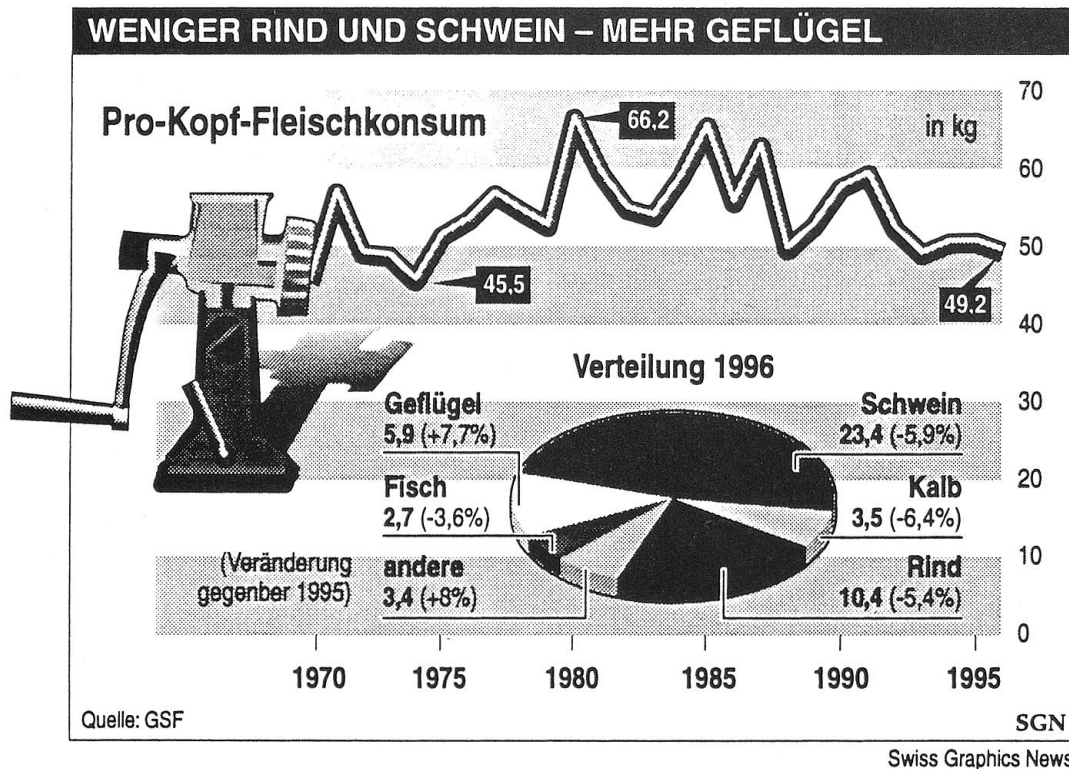
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



## Fleischkonsum 1996

**Rückgang kleiner als erwartet.**

(sda) In der Schweiz wurden im vergangenen Jahr mit 49,18 kg rund zweieinhalb Prozent weniger Fleisch konsumiert als im Vorjahr.

Der rückläufige Rindfleischkonsum zog ab Jahresmitte wieder leicht an. 1996 wurde weniger Schweinefleisch verzehrt als 1995, dagegen nahm der Konsum von Kalb-, Lammfleisch und Geflügel zu.

## Geringeres Krebsrisiko?

**Jüngste wissenschaftliche Erkenntnisse lassen vermuten, dass Rindfleisch bei der Krebsvorsorge eine Rolle spielen könnte.**

Grund der möglichen präventiven Wirkung von Rindfleisch auf Krebserkrankungen sei die im Fleisch vorhandene konjugierte Linolsäure (CLA). Darauf weist die Zentrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft hin. Eine Arbeitsgruppe des kanadischen Forschungsinstituts Letherbridge habe kürzlich die zellschützende Wirkung der Fettsäure CLA festgestellt. Sie verhindere, dass aggressive Moleküle die Zelloberfläche angreifen.

Ausserdem hemme und stoppe sie die Bildung und Entwicklung von Krebszellen. Zwar finde sich auch in Schweine- und Geflügelfleisch sowie in Eiern CLA, doch die Konzentrationen seien wesentlich geringer als in Rindfleisch. Klar

sei, dass bei einer ausgewogenen Ernährung die CLA durch Fleisch und Milchprodukte in einer solchen Menge aufgenommen wird, dass sie im menschlichen Körper wirke.

Immer noch wird der Verzehr von tierischen Fetten, gesättigten Fettsäuren sowie Cholesterin mit einem hohen Herzinfarktisiko in Verbindung gebracht. Die Zentrale Marketing-Gesellschaft weist auf neue Studien über die Ernährungsgewohnheiten von Spaniern und Franzosen hin, die diesen Rückschuss nicht zulassen. Denn trotz vergleichsweise hohem Fleischverzehr bestehe in Frankreich und Spanien eine relativ geringe Todesrate als Folge von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und insbesondere eine extrem niedrige Herzinfarkttrate.

Statistiken der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) weisen aus, dass es

zwischen Herzinfarktsterblichkeit und dem Konsum tierischer Fettsäuren keinen signifikanten Zusammenhang gebe. Einen weit aus bedeutenderen Einfluss auf Herzkrankheiten spielten etwa Stress, übermässiger Alkohol- und Nikotinkonsum sowie Übergewicht.

## Pommes Williams

Pommes Williams: der «Klassiker» unter den Kartoffel-Spezialitäten ist jetzt tiefgekühlt erhältlich! Köstliche Kartoffelmasse zu einer Birne geformt, paniert und tiefgekühlt erlaubt rationelles Zubereiten ohne Aufwand. Das Produkt mit dem visuellen Charakter einer Birne begeistert den Küchenchef wie den Gastronomen und deren Gäste. Lanciert wird die wunderschöne Kartoffelspezialität von Kadi AG, dem Kühl- und Tiefkühlspezialisten aus Langenthal. Die Pommes Williams können bei allen Depositären bezogen werden.