

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Oktober 2018



Gemeinsam gegen zu viel Zucker

Was die Lebensmittelindustrie gegen die Zuckerflut tun kann

Momentan ist die Reduktion von Zucker in verarbeiteten Lebensmitteln das Top-Thema – in den Medien, in der Politik und bei Lebensmittelherstellern. Die Forderung nach zuckerreduzierten Produkten wird immer lauter und die Entwicklungsabteilungen sämtlicher Unternehmen arbeiten unermüdlich daran, die Rezepturen zu überarbeiten. Die frischli Milchwerke gehen bei diesem Thema als gutes Beispiel voran und haben bereits erste erfreuliche Ergebnisse in Bezug auf Produkte mit einem reduzierten Zuckergehalt erzielt.

Der Grund, weshalb Zucker aktuell in der Diskussion steht, ist der Zusammenhang zwischen dem Konsum von zuckerhaltigen Lebensmitteln und der Entstehung von Übergewicht, Diabetes, Karies und weiteren Erkrankungen. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt in ihrer 2015 veröffentlichten Richtlinie die Aufnahme von freiem Zucker (also solchem, der Lebensmitteln und Getränken zugesetzt wird oder natürlicherweise in Honig, Sirupen, Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten enthalten ist) auf weniger als 10 Prozent der gesamten Energieaufnahme bei Kindern und Erwachsenen zu reduzieren. Im Weiteren regt die WHO sogar zu einer Reduktion des freien Zucker auf unter 5 Prozent der Gesamtenergiezufuhr an¹.

Um diesen Mengen gerecht zu werden, müssen nicht nur Privatpersonen auf den Zuckerkonsum achten, sondern auch Unternehmen ihre Produkte überdenken und deren Rezepturen überarbeiten. Viele Lebensmittelhersteller haben bereits den Zuckergehalt ihrer Produkte reduziert und tolle Kampagnen initiiert, um auf das Problem aufmerksam zu machen. Auch die frischli Milchwerke überprüfen bereits seit Längerem die Rezepturen der Produkte, um, wo immer und so weit es möglich ist, den Gehalt an Zucker ohne Geschmackseinbußen zu reduzieren. frischli zeigt mit den drei Milchpuddingen und dem Grießbrei, der ab Oktober erhältlich ist, dass Milchprodukte nicht übersüßt sein müssen. Sowohl die Milchpuddinge als auch der Grießbrei kommen mit nur 6 Prozent zugesetztem Zucker aus, auch der Milchreis enthält

¹ World Health Organization, Guideline: Sugars intake for adults and children, 2015

weniger als 6 Prozent zugesetzten Zucker. Bis zum Jahresende 2018 werden alle Dessertprodukte von frischli, die im Eimer erhältlich sind, einen reduzierten Zuckergehalt aufweisen – ohne Zusatz von Süßstoffen.

frischli – Milch und mehr

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und zwei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt) und Eggenfelden (Bayern) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli mehr als zwei Millionen Liter Milch veredelt – pro Jahr rd. 1,0 Mrd. kg. Diese Milch wird von über 1.200 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das inhabergeführte Unternehmen ein breites Produktportfolio von Milch über Desserts bis zu Sahnesaucen an, das die Bedürfnisse dieser Zielgruppe hinsichtlich Hygieneanforderungen und praktischem Handling in der Großküche optimal erfüllt. Das Sortiment an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten von frischli wird aufgrund der Vertriebsallianz mit der Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH um frische Molkereiprodukte für den Foodservice ergänzt. Für diese übernimmt das Traditionsunternehmen frischli exklusiv den Vertrieb und das Marketing im In- und Ausland. Mit insgesamt 745 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 500 Mio. Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra herr
wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen
fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com