

Brot bald ein „Bad Food“?

Wir haben von den Amerikanern gelernt, den Zucker, später die Fette zu fürchten, Vitaminpillen zu schlucken und die Ernährungspyramide zu beachten. Letztere hob den Brotkonsum in den Himmel, jetzt kommt der Gegenschlag. Die US-Ernährungsapostel haben die Achse des Bösen in der Koalition der Kohlenhydrate quer durch alle Lebensmittel entdeckt und ihr den Kampf angesagt. Ein Kampf, der Brot zum „bad food“ erklärt.

Verfechter der neuen Glaubensrichtung behaupten, rund 20% der erwachsenen Amerikaner praktizierten bereits eine Variante der kohlenhydratarmen Low-Carb-Diät (Carb = Abkürzung von Carbohydrate = Kohlenhydrate) Vertreter der Food-Industrie, die von der neuen Lehre eher überrascht wurden, sehen die Zahl noch unter 10%. Egal wer Recht hat, eines ist sicher, die Diät, die eine ihre Wurzeln in der extrem protein/vitaminorientierten Atkins-Diät hat, gewinnt mit jedem Tag an Popularität und die Produktentwickler der Ernährungsindustrie sind im Dauerstress, um neue, sogenannte Low-Carb-Produkte auf den Markt zu bringen.

Allein im vergangenen Jahr tauchten in den US-Supermarktregalen mehr als 600 neue Produkte auf, die dieses wieder entdeckte Heilsversprechen gegen Fettleibigkeit für



sich reklamieren, rund doppelt so viele wie noch im Jahr zuvor.

Die steigende Nachfrage hat natürlich auch das Preisniveau nicht unbeeindruckt gelassen. Allein die Fleischpreise in den USA stiegen laut US-Landwirtschaftsministerium von Januar bis November 2003 um 27%. An dieser Steigerung sind natürlich auch andere Faktoren wie sinkende Einfuhren aus Kanada wegen BSE oder eine zeitweise Kälberknappheit im Westen beteiligt, aber die Preissteigerung fällt zweifellos höher aus, als ohne Atkins-Faktor zu erwarten gewesen wäre.

Selbst die Wall Street hat inzwischen den Low-Carb-Trend zur Kenntnis genommen. Cal Maine Foods Inc. aus Jackson, Missouri, größter Eier-

produzent in den Staaten (Nasdaq: CALM), verzeichnete 2003 einen wahren Aktienboom. Die Kurse stiegen auf mehr als 35 Dollar, nachdem sie jahrelang für weniger als vier Dollar gehandelt wurden. Cal Maine hatte im 3. Quartal Umsatzsteigerungen um mehr als 50% veröffentlicht.

Nahezu freudig greift die Gastronomie den neuen Ernährungstrend auf, wird

ihre doch eine positive Imagepolitik gratis geboten. Restaurantketten wie T.G.I. Friday's, Panera Bread oder Sandwichspezialist Subway entwickeln zum Teil gemeinsam mit der Atkins Nutritionals Inc., einer Gesellschaft, die Nahrungsmittel nach der Atkins-Diät entwickelt und vermarktet, neue Angebotsvarianten, die lautstark mit geringem Kohlenhydratanteil feilgeboten werden.

Die amerikanische Backwarenindustrie sieht sich zunehmend in die Defensive gedrängt und Brot zum „bad food“ deklariert. Auf dem im November organisierten ersten „National Bread Summit“ klagten die Brothersteller sich gegenseitig ihr Leid und forderten Aufklärungskampagnen. Inzwischen sind einige offenbar zu der Erkenntnis gekommen, dass derartige Forderungen eher wenig Ergebnis zeigen und dazu übergegangen, zu retten, was

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

...einfach richtig!

NaturEnergie
33

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußecken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.**

Sonderanfertigungen nach Ihren individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl
 Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
 E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de



UNIFERM Brotfrischhalter

Brote so frisch wie grad' geduscht



zu retten ist. So brachte Sara Lee, mit 17 Brotfabriken der größte nationale Brotlieferant der USA, jüngst eine Weißbrotart auf den Markt, die laut Unternehmensaussage 40% weniger Kohlenhydrate und 44% weniger Kalorien aufweist. Das „Delightful White Bakery Bread“ wird mit einem bislang nicht gekannten Werbeaufwand in den Markt gedrückt. Das Unternehmen stellte einen Werbeetat von 15 Mio. Dollar zur Verfügung, mit dem unter anderem den US-Bürgern per TV-Werbung klar gemacht werden soll, wie gut ihnen die neue Brotsorte bekommt. ■

Wir bieten Ihnen Ihre individuelle Brot-Frische-Lösung mit:

- hoher Wasserbindung
- sicherer Verarbeitung
- weicher, saftiger Brotkrume
- überzeugender Frischhaltung



UNIFERM GmbH & Co. KG

Postfach 1661 · 59359 Werne · Brede 4 · 59368 Werne
 Telefon: (0 23 89) 79 78-0 · Telefax: (0 23 89) 79 78-280
 Backservice Telefon: (0 23 89) 79 78-444 · www.uniferm.de

INTERESSE! Senden Sie uns diesen Coupon per Post oder Fax: (0 23 89) 79 78-280 und Sie erhalten noch mehr Infos!

Betrieb _____

Name _____

Straße _____

PLZ/Ort _____