

Pressemitteilung

Exoten für Europa – lecker und gesund

Sie sind gesund, machen fit, steigern das Wohlbefinden und können beim Abnehmen helfen: exotische Lebensmittel aus fernen Ländern. Auch hierzulande erobern sie das Herz der Verbraucher. Grund genug für die IZE, wichtige Vertreter vorzustellen: Seit 2003 ist zum Beispiel Noni-Saft in Deutschland erhältlich [1] und seit 2008 Jahren schwören nicht nur Spitzenköche auf das wertvolle Arganöl aus Marokko [2]. Auf die Extrakte der Süßpflanze Stevia hingegen müssen die Verbraucher noch warten. Denn bevor ein exotisches Lebensmittel die Zulassung erhält, muss es strenge Kriterien erfüllen [3].

Was die EU nicht kennt, das isst sie nicht

Bevor ein „Lebensmittelneuling“ Zugang zum europäischen Markt erhält, muss er erst geprüft werden. Grundlage dafür ist die "Novel Food Verordnung" (EG 259/1997) der EU: Die Verordnung legt fest, dass nur Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 "in nennenswertem Umfang" in der EU verzehrt wurden, auch vermarktet werden dürfen [3]. Lebensmittel, die diese Anforderung nicht erfüllen, müssen ein erneutes Zulassungsverfahren durchlaufen. 35 für Europa neuartige Lebensmittel haben die Zulassungshürden bereits genommen. Weitere 170 Novel-Food-Produkte dürfen ebenfalls verkauft werden, da sie geprüften Produkten so ähnlich sind, dass sie als sicher gelten [4].

So richtig gesund

Das seit 1997 erhältliche Arganöl enthält die höchste Konzentration an essentiellen Fettsäuren (80 Prozent) aller Öle [5]. Der hohe Anteil natürlicher Antioxidantien kann vor Krankheiten schützen sowie den Alterungsprozess verlangsamen. Im Noni-Saft haben Wissenschaftler ganze 60 gesundheitsfördernde Substanzen gefunden [6]. Darunter Aminosäuren für Zellaufbau, Immunabwehr, Enzyme für gesunden Schlaf und Fettsäuren, die das Herz schützen. Das Fruchtfleisch des Affenbrotbaums Baobab (in der EU bereits zugelassen) ist reich an Ballaststoffen, Vitamin C (achtmal mehr als eine Orange), Kalzium und Eisen [7].

Stevia ist unbedenklich

Die Extrakte der aus Paraguay stammenden Süßpflanze Stevia sind 34-mal süßer als Zucker, haben aber kaum Kalorien und verursachen weder Karies, Übergewicht noch Gefäßerkrankungen. Ein aktuelles Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelrecht (EFSA) konnte die gesundheitliche Unbedenklichkeit jetzt nochmal bestätigen [8].

Warteschleife Zulassung

Zulassungsverfahren laufen auch für Arakacha, ein kartoffelähnliches Wurzelgemüse aus Südamerika. Es ist reich an Vitaminen und Ballaststoffen. Ebenfalls warten gesunde Exoten wie Inca-Inchi [9], ein Pflanzenöl aus dem Samen der gleichnamigen Kletterpflanze, und das Kiwibeeren-Konzentrat *Actinidia arguta* [10] auf Eintritt in die EU. Ihre wertvollen Inhaltsstoffe (ungesättigte Fettsäuren und Aminosäuren) können vor Erkrankungen wie Krebs, Arteriosklerose, Bluthochdruck und Alzheimer schützen.

Mehr gesunder Genuss

Hoffnung für Handel und Verbraucher macht ein neuer Gesetzesentwurf zur Novel-Food-Verordnung. Da Zulassungsverfahren sehr teuer sind, der gesundheitliche Nutzen in vielen Ländern aber längst bewiesen ist, soll das Prüfungsverfahren demnächst deutlich erleichtert werden. Eine gute Nachricht für alle, die sich gerne gesund ernähren, ohne dabei auf Genuss verzichten zu wollen [11].

Quellen:

- [1]: <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/nda060906.htm>
- [2]: <http://www.oleador.com/kontakt/lexikon-detail-1/Novel-Food-Verordnung,Arganoel,,Notifizierung.html>
- [3]: <http://www.bfr.bund.de/cd/215>
- [4]: http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=4167
- [5]: <http://www.gesundheit.de/ernaehrung/lebensmittel/saucen-und-oele/arganoel-das-exklusivste-oele-der-welt>
- [6]: <http://www.ihr-wellness-magazin.de/gesundheit/naturheilmittel/noni-saft-und-seine-aussergewoehnlichen-wirkungen.html>
- [7]: http://www.naturalhub.com/natural_food_guide_fruit_vitamin_c.htm
- [8]: http://verbraucherschutz-einzelhandel.suite101.de/article.cfm/stevia_in_der_schweiz_erlaubt_oder
http://www.innovations-report.de/html/berichte/studien/wundersuessstoff_stevia_forscher_uni_hohenheim_15490_2.html
- [9]: http://www.olionatura.de/_oele/index.php?id=30
- [10]: <http://sciencelinks.jp/j-east/article/200508/000020050805A0169891.php>
- [11]: http://www.was-wir-essen.de/verbraucher/novel_food_kennzeichen.php

Initiative Zukunft Ernährung

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

Pressekontakt Initiative Zukunft Ernährung

c/o signum [pr GmbH

Carolin Lembeck

Tel.: 0221 - 170 50 777

E-Mail: presse@zukunft-ernaehrung.de

www.zukunft-ernaehrung.de