



KURZNEWS 10. April 2012

Cassis-de-Dijon: Auch Konsumentenschutz darf nicht klagen / Alternative zu Antibiotika in Sicht / Schweizer Pizlproduzenten expandieren / Forscher bestätigen: Steriles Leben macht krank

SPAR führt vegetarische Eigenmarke ein: Veggie

Bewusst entscheiden sich immer mehr Schweizerinnen und Schweizer, ganz oder einige Tage in der Woche auf Fleisch zu verzichten. Die Beweggründe sind verschieden, eines aber haben sie gemeinsam: schmecken muss es trotzdem. Die 20 Produkte der neuen SPAR Eigenmarke Veggie erfüllen nicht nur diesen Anspruch. Die Convenience-Artikel lassen sich auch schnell und unkompliziert zubereiten und tragen das V-Label der Europäischen Vegetarier-Union.

Wer regelmässig weniger Fleisch isst, konsumiert automatisch mehr Obst, Gemüse und Getreideprodukte. Und wer vermehrt zu pflanzlichen Lebensmitteln greift, tut nicht nur sich und seiner Gesundheit Gutes, sondern auch der Umwelt und dem Klima. SPAR Veggie ist daher die perfekte Produktlinie für alle Ganz- und Teilzeit-Vegetarier. Der Grossteil des Sortiments stammt aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, hergestellt werden die Produkte in unserem Nachbarland Österreich.

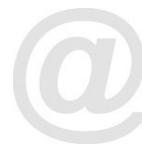
Die 20 köstlichen Kreationen von Veggie bringen Abwechslung auf den Teller. Durch ihre einfache und schnelle Zubereitung können sie zudem ideal in einen schnelllebigen Alltag integriert werden. Trotz ihrem Convenience-Charakter unterstützen sie die gesunde, cholesterinbewusste Ernährung. Sämtliche Produkte sind gekühlt oder tiefgekühlt.

Die Zutaten für die pflanzlichen Aufstriche in den Sorten Gemüse, Tomate-Basilikum, Karotte oder Hummus (Kichererbsen und Sesam) stammen ebenfalls aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Sie passen immer, ob auf frischem Brot mit knackigen Pepperoni, saftigen Tomaten oder zarter Kresse garniert oder zum Verfeinern von selbstgemachten Saucen.

Wer sich fleischlos ernährt, kann auf besondere Eiweisslieferanten zurückgreifen, die der Einfachheit halber oft „Fleischersatz“ genannt werden. Neben diversen Proteinen sind in den SPAR Veggie Fleischalternativen viele andere gesunde Stoffe wie Vitamine, Eisen und Kalzium enthalten. Vegetarische Bällchen, Cordon Bleu, Bio-Bratstreifen, Grillplatte und Aufschnittwurst machen Schluss mit der Behauptung, dass Essen ohne Fleisch kein richtiges Essen sei. Denn diese Gerichte stammen eigentlich aus der Fleischküche, wurden jedoch durch die Verwendung von hochwertigen Sojaprodukten „vegetarisiert“.

Für die einfache Orientierung tragen alle Veggie-Produkte das offizielle V-Label der Europäischen Vegetarier-Union. Diese Zertifizierung ist EU-weit anerkannt und garantiert die Einhaltung strenger Vorgaben unabhängig durchgeführter Kontrollen. Zudem gewährt sie die Sicherheit, dass keine Zutaten aus Fleisch enthalten sind. SPAR Veggie ist neben SPAR Vital ein weiterer Baustein in der innovativen SPAR Eigenmarken-Welt. Das moderne Verpackungsdesign sorgt auch in den Regalen für Aufmerksamkeit. In den frischen Farben Apfelgrün und Anthrazitgrau hat es einen hohen Wiedererkennungswert und unterstützt den starken Markencharakter. (Spar 10. April 2012)

Cassis-de-Dijon: Auch Konsumentenschutz darf nicht klagen



05.04.2012 - (lid) – Das Bundesverwaltungsgericht tritt auf eine Beschwerde von Konsumentenschutzorganisationen im Zusammenhang mit dem Cassis-de-Dijon-Prinzip nicht ein. Der Konsumentenschutz ist nach Ansicht des Gerichts nicht beschwerdelegitimiert, wie die Konsumentenschutz-Organisationen SKS, FRC und ACSI mitteilen. Die Konsumentenschützer hatten wegen einer zu kleinen Schriftgrösse auf Sahnebonbons gegen eine Allgemeinverfügung des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) nach Cassis-de-Dijon-Prinzip geklagt.

Zuvor war das Bundesverwaltungsgericht mit derselben Begründung nicht auf Beschwerden des Schweizerischen Bauernverbandes (SBV), des Schweizer Obstverbandes (SOV) und der Schweizer Milchproduzenten (SMP) eingegangen. Das Bundesgericht hat entsprechende Entscheide gestützt.

Der Konsumentenschutz will das Urteil nicht ans Bundesgericht weiterziehen, sondern abwarten wie das Parlament über die Parlamentarische Initiative von Jacques Bourgeois entscheidet, die Lebensmittel vom Cassis-de-Dijon-Prinzip ausklammern lassen will. Sollte diese abgelehnt werden, will der Konsumentenschutz politisch aktiv werden, um die Beschwerdelegitimation zu erhalten.

Alipro AG für erfolgreichen Markteintritt in arabische Länder ausgezeichnet.

Unter dem Motto «Take off – mit Schweizer Innovationen zum Exporterfolg» fand am 29. März 2012 in der Messe Zürich das 10. Aussenwirtschaftsforum statt. Über 600 Vertreter von Schweizer KMU, Wirtschaft und Politik nutzten den Exporttag für wertvolle Diskussionen und regen Gedankenaustausch. Gleichzeitig wurden innovative Projekte rund um den Export mit dem Export Award 2012 geehrt. In der Kategorie «Step-in» (für junge und vielversprechende Expansionsprojekte) haben 29 Firmen teilgenommen.

Neben 2 High-Tech Unternehmen schaffte es auch wieder einmal ein Vertreter der Lebensmittelbranche bis in den Final. Die **Alipro** AG aus Hittnau im Zürcher Oberland wurde für Ihren erfolgreichen Markteintritt in den arabischen Ländern mit dem Diplom für die Finalisten ausgezeichnet. Die **Alipro** AG stellt Halbfabrikate für Bäckereien, Konditoreien, Gastronomie und die Lebensmittelindustrie her. (**Alipro**)

Alternative zu Antibiotika in Sicht

Forscher finden in Escherichia coli G3/10 ein Eiweiss, das andere Bakterien abtötet: Wissenschaftler des Instituts für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene an der Medizinischen Fakultät Carl Gustav Carus der Technischen Universität Dresden haben bei Untersuchungen des probiotischen Arzneimittels Symbioflor 2 ein bisher unbekanntes Eiweiss entdeckt, das krankheitserregende Darmbakterien abtötet. Dazu mussten sie das Gesamtgenom aller in dem Präparat enthaltenen sechs Escherichia coli-Genotypen mit jeweils über 5.000 Genen aufwendig sequenzieren und charakterisieren. In E. coli Symbio G3/10 konnte dann das „Mikrozin S“ getaufte kleine Eiweiss identifiziert werden.

Es ist das weltweit erst 15. identifizierte Mikrozin dieser Art und als potentieller Antibiotika-Ersatz hochinteressant. Ihre Erkenntnisse publizieren die Dresdner Wissenschaftler Anke Zschüttig und Prof. Florian Gunzer gemeinsam mit weiteren Co-Autoren aktuell im Fachjournal PLoS ONE. Unterstützt werden die Arbeiten durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) und die Firma



SymbioPharm GmbH Herborn.

Mikrozine sind kleine Eiweisse, die von Darmbakterien – meist Escherichia coli - hergestellt werden und antibakteriell wirken. Sie töten also andere, auch eng verwandte Bakterien ab, die mit ihrem Erzeuger-Stamm beispielsweise um Nahrung konkurrieren. Dass auch Escherichia coli Symbio G3/10 solch ein Mikrozin erzeugt, konnte nun von Dresdner Forschern nachgewiesen werden. „Die im genetischen Code von E. coli G3/10 unter 5.000 anderen Genen versteckte, winzige Sequenz des Mikrozens zu finden, gleicht der berühmten Suche nach der Nadel im Heuhaufen“, erklärt die Doktorandin Anke Zschüttig vom Dresdner Institut für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene.

Die in Versuchen festgestellte Wirkung des Mikrozin S getauften Proteins auf einen anderen, krankheitserregenden E. coli-Stamm, ist für die Wissenschaftler äusserst spannend. Auch wenn die genauen Wirkprinzipien des Mikrozens noch nicht vollumfänglich bekannt sind, eröffnen sich damit Ansätze für Alternativen zum Einsatz von Antibiotika. „Unsere Forschung gibt beispielsweise Hinweise darauf, dass der 2011 aktiv gewesene EHEC-Stamm durch unser neu entdecktes Mikrozin S wirkungsvoll bekämpft wird“, erläutert Prof. Florian Gunzer, Leiter der aktuellen Studie und stellvertretender Direktor des Instituts für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene.

Diese Erkenntnisse führten bei den Wissenschaftlern zu einem weiteren Denkansatz: Mikrozin produzierende Probiotika könnten künftig als Futterzusatz zum Beispiel bei Rindern zum Einsatz kommen, um deren Ausscheiden von EHEC-Erregern zu minimieren. Denn über die Ausscheidungen, die zum Beispiel als Dünger genutzt werden, gelangen EHEC auf die Felder und zurück in die Nahrungskette. Ausserdem ist mit den Mikrozin eine Reduktion des immer wieder kritisierten massenhaften Einsatzes von Antibiotika in der Tierhaltung denkbar. (Medizinische Fakultät Carl Gustav Carus der Technischen Universität Dresden, Institut für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene, Prof. Florian Gunzer)

Schweizer Pilzproduzenten expandieren

Mit zwei neuen Mitgliedern kann der Verband Schweizer Pilzproduzenten an der GV vom 31. März in Oberdorf-Stans weiter expandieren, Kräfte konzentrieren und Interessen bündeln. Auf ein grundsätzlich gutes Berichtsjahr 2011 blicken der VSP und seine Mitglieder bei einem sich verschärfenden Preiskampf beim Einkauf, einem steigendes Marktvolumen, einer leicht steigenden Inlandversorgung und leicht steigenden Importen zurück.

Der Schweizer Markt für frische Champignons beträgt im Berichtsjahr 2011 9'866 t, wobei die Produktion der Mitglieder um 79.6 t zunahm. Die inländische Marktversorgung mit frischen Champignons konnte auf rund 82 % gehalten werden. Bei den Edelpilzen konnte die Inlandproduktion um 3.5 % gesteigert werden.

„Die Günstigstangebote der Deutschen Discounter, und dies insbesondere in der Werbung, bewirkten einen ernstzunehmenden Preisdruck auf die Schweizer Produktion“, so der Präsident Roland Vonarburg. Der Preisunterschied der heimischen Produktion gegenüber den Importpilzen resultiere auch aus unterschiedlichen Rahmenbedingungen und Faktorkosten, welche nun mal in der Schweiz nachteilig seien.

künftig gezielt argumentieren und agieren zu können, veranlasste der VSP bei der Schweizerischen



Hochschule für Landwirtschaft in Zollikofen zwei Bachelorarbeiten mit dem Thema „Systemvergleich Pilzproduktion in der Schweiz und in der EU – Massnahmen zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit“.

Zu den neuen Mitgliedern zählt die Gotthard Pilze GmbH mit dem Geschäftsführer Alex Lussi. Der junge Nidwaldner züchtet in einem alten Militärstollen bei Erstfeld Pilze. Mit dem Betrieb Champignons de Cartigny Sàrl, ehemals Parmentier, mit Romuald Reber und Jose Barreto in der Unternehmensleitung, konnte ein weiterer Grossbetrieb als Mitglied gewonnen werden.

Landwirtschaft – Partnerschaft – Wettbewerbsfähigkeit, dies drei Schwerpunkte der Verbandsarbeit im Jahr 2012, welche Fritz Burkhalter, Sekretär des VSP wie folgt erläutert: Mit der Zugehörigkeit zur Landwirtschaft gilt es, die entsprechenden wirtschaftlichen Vorteile zu nutzen, dies begleitet der VSP für seine Mitglieder, seien das erste Investitionskredite oder Bauen in der Landwirtschaftszone.

Partnerschaft mit den Abnehmern ist ein Garant für eine wirtschaftliche Zukunft unserer Produktion, so unterstützt der VSP mit den Gemeinschaftsmarketing-Massnahmen dieser Partnerschaft im direkten Gespräch bis zu Verkaufsförderungs-Massnahmen am Verkaufspunkt. Wettbewerbsfähigkeit gegenüber der ausländischen Konkurrenz, diese soll verbessert werden. Durch den begleitenden Systemvergleich Schweiz-EU erhält der VSP Argumentarien und Handlungsfelder, welche er in die Agrarpolitik einbringen und andererseits mit den Mitgliedern umsetzen wird. (VSP)

Bina: Leicht weniger Umsatz im 2011

Die Bischofszell Nahrungsmittel AG blickt auf ein anforderungsreiches Geschäftsjahr 2011 zurück. Aufgrund des schwierigen Marktumfeldes mit starkem Franken und grossem Wettbewerbsdruck im Detailhandel musste der Lebensmittelhersteller einen Absatzrückgang von 1.3% verzeichnen. Bei den Bio-Produkten generierte die Bina aber im Gegenzug ein Wachstum von beinahe 30%.

Die Bischofszell Nahrungsmittel AG erwirtschaftete 2011 einen Umsatz von 574 Mio. Franken (Vorjahr: CHF 585 Mio.). Dazu steuerten Fertiggerichte 265 Mio., Getränke 129 Mio., Kartoffelprodukte 120 Mio. sowie Früchte 61 Mio. Franken bei. Rund ein Viertel des Umsatzes generierte der Gastronomiebereich für Hotels, Spitäler und Restaurants. Diese fragen zunehmend nach Produkten aus dem qualitativ hochstehenden Sortiment von Bischofszell Culinarium, wie zum Beispiel den gesunden Delifit-Gerichten.

Insgesamt setzte die Bina 222'000 Tonnen Nahrungsmittel ab, was ebenfalls knapp der Vorjahresmenge entspricht. «Der starke Frankenkurs und der Preiskampf im Schweizer Detailhandel gingen nicht spurlos an uns vorüber», sagt Unternehmensleiter Otmar Hofer. Trotz dieses schwierigen wirtschaftlichen Umfeldes ist es dem Thurgauer Lebensmittelhersteller gelungen, seine starke Marktposition zu halten.

Jeder zweite in der Schweiz getrunkene Fruchtsaft oder Ice Tea kommt inzwischen aus Bischofszell. Ein weiteres Wachstum im Schweizer Markt erachtet die Bina jedoch angesichts der heute schon hohen Marktanteile als schwierig. «Wir rechnen höchstens mit einem marginalen Wachstum im Inland», erklärt Otmar Hofer. Potenzial ortet die Bina hingegen in den internationalen Märkten, wo der Umsatz allein im letzten Jahr um 33% zunahm.

«Unsere Schweizer Qualitätsprodukte sind gefragt, zu den Bestsellern zählen Konfitüren für die USA und Asien. Hinzu kommen Eigenmarken im Auftrag namhafter Drittfirmen, die europaweit immer beliebter



und stärker nachgefragt werden», sagt Remo Manz, Leiter Verkauf und Marketing.

Dass sich die Produkte aus Bischofszell grosser Beliebtheit erfreuen, führt die Bina insbesondere auf die konsequente Ausrichtung auf die Konsumentenbedürfnisse zurück. Die Bina investiert gezielt in natürliche, gesunde und nachhaltig hergestellte Nahrungsmittel. Sie verarbeitete letztes Jahr fast 30% mehr Bio- und über 20% mehr Terra Suisse-Produkte aus naturnaher Landwirtschaft. Zudem engagiert sich Bina aktiv für eine gesündere Ernährung.

Wo immer möglich, reduziert sie die Anteile an Zucker, Salz und Fett. Allein bei den Getränken beispielsweise konnte das Unternehmen letztes Jahr 60 Tonnen Zucker einsparen. Und damit sie den Geschmack der Konsumenten stets von Neuem trifft, überrascht Bina regelmässig mit Innovationen. Aktuell finden sich in den Verkaufsregalen zwei Sorten Terra Chips, die aus 12'000 Geschmackskompositionen ausgewählt wurden, welche Kundinnen und Kunden selber kreiert haben.

Als Anerkennung für die engagierte Unternehmenskultur hat das Institut für Organisation und Personal der Universität Bern unter der Leitung von Prof. Norbert Thom der Bina den IOP-Award 2011 für das beste Ideenmanagement der Schweiz verliehen. Im Fokus standen letztes Jahr überdies zahlreiche Aktivitäten zu Gunsten der Nachhaltigkeit. So wurden z.B. 4356 Tonnen oder 19% weniger CO2 emittiert oder durch die Verringerung des Verpackungsgewichtes und der Erhöhung des Recyclinganteiles 12% weniger Neu-PET verbraucht.

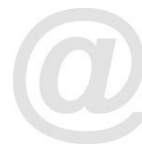
Die Bina ist ein starker Partner für die Schweizer Landwirtschaft, insbesondere als Abnehmerin von Kartoffeln, Spinat und Äpfeln. Sie unterstützt aktiv die Verarbeitung und Vermarktung schweizerischer Rohstoffe, etwa als einzige verbliebene Verarbeitungsfirma von Apfelmus. Mit über 900 Mitarbeitenden ist die Bina das drittgrösste Unternehmen im Kanton Thurgau. Aktuell bildet sie in Bischofszell zudem 37 Lehrlinge in zehn Berufen aus.

Die Bischofszell Nahrungsmittel AG wurde 1909 gegründet und ist ein Unternehmen der Migros. Die Bina ist eine führende Herstellerin von Getränken, Fertiggerichten, Kartoffel- und Fruchtprodukten in der Schweiz. Hauptabnehmer sind der Einzelhandel und Gastronomiebetriebe. (Bischofszell Nahrungsmittel AG BINA)

Forscher bestätigen: Steriles Leben macht krank

Forscher haben die sogenannte Hygiene-Hypothese erstmals experimentell untermauert – und gleichzeitig mögliche Ursachen aufgezeigt. Übertrieben sterile Bedingungen im Kindesalter können demnach die Entwicklung des Immunsystems stören und damit zu Allergien, Asthma und Autoimmunerkrankungen führen. Die entsprechenden Ergebnisse am Mausmodell lassen sich mit hoher Wahrscheinlichkeit auf den Menschen übertragen, sagen Torsten Olszak von Harvard Medical School in Boston und seine Kollegen.

Die Wissenschaftler hatten bei den Untersuchungen die gesundheitliche Entwicklung zweier Gruppen von Labormäusen verglichen. Die eine Gruppe wurde wie üblich gehalten, die Tiere der anderen lebten dagegen unter äusserst sterilen Bedingungen: Sie verbrachten ihr ganzes Leben in keimfreien Käfigen und knabberten an sterilisierter Kost. Der Unterschied zwischen den beiden war beachtlich: Im Vergleich zu ihren mit diversen Bakterien besiedelten Artgenossen litten die keimfrei gehaltenen Mäuse häufig an Asthma und einer der menschlichen Colitis ulcerosa verwandten Darmentzündung, berichten die



Wissenschaftler.

Diese Beschwerden sind typische Folgen eines überaktiven Immunsystems. Der Effekt scheint zudem dauerhaft zu sein: Ist die Körperabwehr einmal auf diese Weise vorgeprägt, kann sie sich offenbar nicht mehr nachträglich an eine von Keimen wimmelnde Umgebung anpassen, zeigten weitere Versuche. Das Team setzte dazu die keimfrei aufgewachsenen Mäuse im Alter von etwa acht Wochen in normale Käfige um. Doch die gesundheitlichen Probleme blieben unverändert.

Detail-Analysen ergaben später, dass die keimfrei aufgewachsenen Mäuse besonders viele spezielle Immunzellen in Lunge und Darm besaßen: sogenannte Killer-T-Zellen (iNKT-Zellen). Es ist bereits bekannt, dass sie eine Rolle im Rahmen von Autoimmunerkrankungen und Entzündungen spielen. Die tatsächliche Bedeutung dieser Immunzellen für die Effekte der sterilen Haltung konnten die Forscher ebenfalls experimentell belegen: Genetisch modifizierte Mäuse, die diesen Zelltyp gar nicht besitzen, entwickelten nicht die typischen Erkrankungen, obwohl sie in steriler Umgebung lebten.

Auch als die Forscher die iNKT-Zellen bei normalen Mäusen durch Antikörper blockierten, blieben die Nager gesund. Dies bestätigte die Rolle dieser Immunzellen bei den Folgen einer übermässig sterilen Lebensweise, sagen die Wissenschaftler. Sie wollen nun in weiteren Studien herausfinden, inwieweit sich diese Ergebnisse auf den Menschen übertragen lassen.

Die Studie bestätigt bisherige Vermutungen zu den Ursachen der weltweiten Zunahme von Allergien, vor allem in städtischen Gebieten: Kinder leben hier in übermässig sauberer Umgebung. Landkinder, die auf Bauernhöfen aufwachsen und dort auch mit mehr Schmutz in Berührung kommen, sind Statistiken zufolge deutlich weniger betroffen. Das Fazit aller bisherigen Untersuchungen lautet also: Wenn Kinder verdreckt vom Spielen zurückkommen, ist das etwas Gutes – und Desinfektionsmittel sind meist überflüssig. (Torsten Olszak (Harvard Medical School in Boston) et al.: Science, doi: 10.1126/science.1219328) (

gb
)