

Allergien



Albaöl – weltweit erstes Speiseöl mit ECARF-Allergie-Siegel



Foto: Albaöl

Albaöl erhielt als erstes Speiseöl weltweit das ECARF-Allergie-Siegel.

Mehr als 30 % der europäischen Bevölkerung leiden unter Allergien, Tendenz steigend. Der schwedische Hersteller Taste of Sweden trägt dieser Tatsache Rechnung und bietet mit Albaöl ein Produkt, das vollständig frei von Allergenen ist – weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Dafür wurde Taste of Sweden jetzt belohnt: Albaöl erhielt als erstes Speiseöl weltweit das ECARF-Allergie-Siegel. „Lebensqualität trotz Allergie“ heißt das Motto der Europäischen

Stiftung für Allergieforschung (European Centre for Allergy Research Foundation, kurz: ECARF). Mit dem ECARF-Gütesiegel zeichnet sie Hersteller für ihre Innovationsbereitschaft und hohe Qualität im Interesse des allergischen Endverbrauchers aus.

In Kürze wird das ECARF-Allergie-Siegel auf dem Albaöl-Etikett Allergikern die Produktauswahl erleichtern und ihnen deutlich signalisieren, dass es sich bei Albaöl um ein Speiseöl handelt, das für

Menschen mit Allergien besonders geeignet ist. Auch bei der Ernährung von Kindern, die ebenfalls möglichst frei von Allergenen sein sollte, wird Albaöl künftig eine größere Bedeutung erhalten. Es wird von Ärzten und Ernährungsberatern empfohlen, besitzt eine hohe geschmackliche Akzeptanz und überzeugt durch seine hervorragenden küchentechnischen Eigenschaften. Ab jetzt bietet Albaöl auch Allergikern Lebensqualität und Sicherheit.



Foto: Holländisches Fischbüro

Mit der Wahl von MSC-Ware treffen Matjes-Fans eine umweltbewusste Wahl.

Die Saisonöffnung Matjes am 10. Juni in Bremen war die erste Matjes-Party 2009 mit dem neuen Matjes in Deutschland. Zum 26. Mal feierte Bremen den holländischen Matjes auf traditionelle Weise mit seinem beliebten Matjes-Fest.

Matjessaison

Holländischer Matjes ist MSC-zertifiziert

Christian Weber, der Präsident der Bremischen Bürgerschaft, öffnete gemeinsam mit Matjes-Hermann das erste Fässchen Matjes. Etwa 100 Millionen Doppelfilets Matjes wurden pro Kopf hierzulande in 2008 verzehrt – das ist eine ganze Menge. Damit das so bleiben kann, ist es wichtig, die Fischerei im Einklang mit der Natur zu halten.

Der Matjes ist seit jeher ein Naturprodukt. Umso wichtiger ist es, seine nachhaltige Herkunft sicherzustellen. Die unabhängige und gemeinnützige Einrichtung MSC (englisch „Marine Stewardship Council“) vergibt ein anerkanntes

Siegel an Fischer, die umweltverträglich arbeiten und Fischbestände verantwortungsvoll nutzen. Mit Hilfe des blauen MSC-Siegels können Fischliebhaber eine umweltbewusste Wahl treffen. Über 80 Prozent der Heringe aus dem Nordost-Atlantik stammen bereits von Fischereien, die sich dem MSC-Programm angeschlossen haben und deshalb darf nun ein Großteil der holländischen Matjes das blaue MSC-Siegel tragen. Greifen Matjes-Fans vermehrt zu MSC-Ware, helfen sie mit, die leckere Meeresspezialität für kommende Generationen zu bewahren.

Themenfolder

„Frühstück – das Gute am Morgen!“



Foto: Service-Bund

Dem wachsenden Stellenwert von Frühstück und Brunch trägt der Service-Bund mit seinem neuen Themenfolder Rechnung.

Mit seinem Themenfolder „Frühstück“ bietet der Service-Bund seinen Partnern ein neues, umfangreiches und beispielhaftes Sortiment für ein individuelles und genussvolles Frühstücksangebot. Frühstück und Brunch nehmen über den Tag hinweg einen ständig wachsenden Stellenwert im Außer-Haus-Konsum ein. Von leicht bis herzhaft, von süß bis sauer – das Geschmackspanorama

eines gut sortierten Frühstücksbuffets deckt alle Wünsche ab. Dazu gehören neben den Basiselementen wie Brötchen, Wurst, Käse und Konfitüre ein stattliches Müli-Sortiment, eine entsprechende Obstauswahl und frischer Obstsalat, ebenso süße Backwaren, Mini-Muffins, verschiedenste Säfte, Diät-Produkte, Aufstriche, kleines Pikantes wie z.B. Mini-Weißwürste oder Party-Frikadellen, feiner Heringssalat oder Gabelrollmöpse, feinsauere Delikatessen wie Mixed Pickles, Cornichons und vieles mehr. In vielen Häusern werden

auch bereits kleine Gerichte im Frontcooking zubereitet, die beliebtesten dabei sind Eierspeisen, Waffeln oder Crepes. Es ist keine Frage, ein umfangreiches Frühstücksangebot setzt hochwertige Präsentation und hohe Qualität bei den Produkten voraus. Der Service-Bund hat deshalb mit seiner Broschüre „Frühstück – das Gute am Morgen“ ein attraktives und umfassendes Sortiment sowohl für das Frühstück á la carte, das kleine Frühstück für Zwischendurch, aber auch für das Frühstücksbuffet zusammengestellt.