

Klippstein informiert, Dezember 2008

Milchpulver ohne Transfette

Klippstein hat sich zum Ziel gesetzt seinen Kunden und Gästen Lebensmittel anzubieten, die kein gehärteten Fette bzw. Transfette¹ enthalten.

Diese Fette werden von Nahrungsmittelexperten mindestens als problematisch und von vielen auch als gesundheitsgefährdend angesehen. Einige Länder haben bereits darauf reagiert. In Dänemark dürfen Lebensmittel nur Spuren von Transfetten enthalten, in New York und Kalifornien ist die Verwendung von Transfette in Restaurants verboten worden.

Von der Industrie werden Transfette eingesetzt, weil sie beim Hoherhitzen weitgehend stabil bleiben, eine gute Konsistenz haben und sich länger lagern lassen. Und: Sie sind billig.

Klippstein möchte seinen Gästen und Kunden qualitativ hochwertige Lebensmittel anbieten. Daher wird Klippstein den bisher eingesetzten Kaffeeweißer in den Kaffeeautomaten durch Milchpulver ersetzen. Kaffeeweißer enthält keine Milch und ist ein zusammengesetztes Lebensmittel von Zutaten die nicht aus Milch hergestellt wurden. Neben gehärteten Fetten enthält dieses Pulver, E 340 (Phosphat), Farbstoff E160a (Betacarotin²), Trennmittel, Stabilisatoren, Emulgatoren und Glucosesirup. 100 g Kaffeeweißer enthalten 35 g Fett. Woraus die einzelnen Bestandteile dieses Pulvers hergestellt wurden ist den Produzenten allerdings nicht zu entlocken.

Kaffeeweißer werden wir daher durch Milchpulver ersetzen. Das von uns eingesetzte Milchpulver wird aus frischer Magermilch hergestellt. Es enthält keinerlei Zusatzstoffe und in 100 g Milchpulver sind nur 0,5 g Fett (Milchfett) enthalten.

Durch diese Maßnahme erhöht sich die Qualität aller Produkte die mit Milch zubereitet werden z.B. auch Cappuccino. Selbstverständlich hat das aber auch Auswirkungen auf den Geschmack. Die Getränke schmecken mit Milchpulver runder und "originaler". Die Anteile weiterer Zutaten verändern sich dadurch nicht, und vor allem der Preis bleibt für Sie gleich, obwohl Milchpulver erheblich teurer ist als Kaffeeweißer.

1) Transfette (Transfettsäuren):

- Nachteilige Effekte von Transfettsäuren sind im Durchschnitt größer als die schädlichen Effekte von Pestizid-Rückständen oder Lebensmittel-Verschmutzungen.
- Transfettsäuren erhöhen die LDL- und senken die HDL-Cholesterinwerte.
- Transfettsäuren erhöhen die Triglyceridwerte.
- Transfettsäuren werden in Verbindung mit koronaren Herzkrankheiten und plötzlichem Herzversagen gebracht.
- In einer Studie über 16 Jahre hinweg, in der mehr als 84.000 Krankenschwestern untersucht wurden, konnte der Verzehr von Transfettsäuren mit einem erhöhten Diabetes-Typ-2-Risiko in Verbindung gebracht werden.
- Das Harvard-Team fand heraus, dass 19 % aller koronaren Herzkrankheiten in den Vereinigten Staaten vermieden werden können, wenn weniger Transfettsäuren verzehrt werden.

2) Betacarotin:

- Von Beta-Carotin ist bekannt, dass die Aufnahme großer Mengen der isolierten Vitamin-A-Vorstufe bei Rauchern das Risiko für Lungenkrebs erhöht. Studienergebnisse weisen darüber hinaus darauf hin, dass isoliertes Beta-Carotin bei Rauchern mit bestehenden Herzerkrankungen das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen noch erhöht.