



Genuss trotz Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten und Allergien: Hofer testet neue Produktlinie „naturall+free“

Bewusste Ernährung ist für viele ein Trend, für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien aber absolute Notwendigkeit. Ab 19. Mai macht Hofer genau diesen Kunden das Leben leichter und genussvoller. Unter der Marke „naturall+free“ wird erstmals eine „Grundausrüstung“ für besondere Ernährungsbedürfnisse angeboten. Die Lebensmittel - von Pasta bis Cerealien, von Mehl bis Snacks - sind gluten-, weizen- und lactosefrei.

(Sattledt, 13. Mai 2014; Hofer) Gerade für Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen ist eine bewusste Ernährung kostbar, sie muss aber nicht teuer sein. Das beweist Hofer schon seit langem mit seinem Angebot an lactosefreien Produkten. Jetzt geht Hofer im Rahmen seiner aktuellen Gesundheitsinitiative „My Life. Einfach besser leben“ von Projekt 2020 noch weiter. Mit der Produktlinie „naturall+free“ finden ab 19. Mai auch Menschen mit Zöliakie (Glutenunverträglichkeit) und anderen Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten und Allergien die geeigneten Produkte.

Das Angebot der neuen Marke umfasst verschiedene Mehl-Sorten, Backwaren, Pasta, salzige Snacks und Süßes. Die Hersteller der „naturall+free“-Produkte sind insbesondere auf glutenfreie Lebensmittel spezialisiert und verwenden bei der Produktion nur ausgesuchte und geprüfte Rohstoffe ohne Weizen. Das Angebot ist zeitlich begrenzt, solange der Vorrat reicht. Von der Nachfrage der Kunden hängt ab, ob Hofer einen Teil der Produkte ins Sortiment aufnimmt.

„Die Marke ‚naturall+free‘, die Hofer exklusiv vertreibt, bietet maximale Sicherheit für Zöliakie-Betroffene. Dies ist durch die Zertifizierung nach dem internationalen AOECs Standard für garantierte Glutenfreiheit gewährleistet und für Konsumenten durch den Aufdruck des internationalen Glutenfrei-Symbols auf den Verpackungen ersichtlich“, so Hertha Deutsch, die Vorsitzende der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft Zöliakie.

Alles auf einen Blick

Bei der Produktentwicklung stand eine genaue Kennzeichnung der Lebensmittel im Vordergrund, die den Kunden auf den ersten Blick zeigt, ob das Produkt für seine speziellen Ernährungsbedürfnisse geeignet ist. Die umfangreiche Kennzeichnung von „naturall+free“ weist klare Vorteile auf. So hat eine Studie ergeben, dass Menschen mit Zöliakie besonders jenen Lebensmitteln vertrauen, die mit dem Internationalen Glutenfrei-Symbol, der durchgestrichenen Ähre, zertifiziert sind.

Auf Basis dieser Ergebnisse wurden unabhängige Experten in die Entwicklung der neuen Produktlinie miteinbezogen. Zu diesen zählen die Österreichische Arbeitsgemeinschaft Zöliakie, das Biokontrollservice (BIOS), die Medizinische Universität Graz sowie die LebensmittelFairSicherung (LMFS) für Bio-Artikel. Darüber hinaus flossen die Resultate von zwei Diplomarbeiten in die Auswahl und Entwicklung der Produkte mit ein.

Auf der neuen Webseite www.naturallandfree.com finden die Kunden nicht nur alle Informationen zu jedem einzelnen Produkt, sondern auch tolle Rezeptideen und allgemeine Fakten zum Thema Zöliakie sowie anderen Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien. Darüber hinaus haben betroffene Personen hier die Möglichkeit, sich über eine eigene Plattform untereinander auszutauschen.



Lactosefreie Alternativen bei Hofer

Neben der neuen Produktlinie „naturall+free“ bietet Hofer auch weiterhin seine Eigenmarke „lactofree“ an, welche für lactosefreie Produkte steht. Lactoseintoleranz gilt als die häufigste Nahrungsmittelunverträglichkeit. Bei Personen, die daran leiden, führt der Genuss von Milchprodukten zu Verdauungsproblemen. Grund dafür ist das Enzym Laktase, das den Milchzucker aufspaltet und bei den Betroffenen gar nicht oder nur in geringen Mengen vorhanden ist. Bei lactosefreien Produkten wird aus diesem Grund der Milchzucker bereits vorab in seine kleinsten Bestandteile aufgespaltet.

Unter „lactofree“ vereint Hofer zahlreiche Produkte, die während ihrer Herstellung eine solche Spezialbehandlung erhalten und daher lactosefrei sind. Zu diesen Lebensmitteln zählen unter anderem Speisetopfen, verschiedene Joghurts, Teebutter, Halbfettmilch, Sauerrahm und haltbares Schlagobers. Was die meisten gar nicht wissen: Viele Milchprodukte sind ohnehin von Natur aus lactosefrei - so beispielsweise auch knapp 30 Käseartikel der Marke „Milfina“. Bei der Käseproduktion wird der Milchzucker nämlich bereits während des Reifeprozesses abgebaut. Dazu kommen zahlreiche Milchprodukte der Bio-Linie „Zurück zum Ursprung“, Produkte auf Sojabasis sowie ein Großteil der Wurstwaren und des marinierten Frischfleischs. Um Personen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen ihren Einkauf zu erleichtern, kennzeichnet Hofer aber auch diese Artikel deutlich sichtbar als „lactosefrei“.

„Gesundheit und die richtige Ernährung sind untrennbar miteinander verbunden. Personen, die an einer Nahrungsmittel-Unverträglichkeit oder einer Allergie leiden, brauchen Alternativen, um sich ausgewogen ernähren zu können. Dazu möchten wir mit den Marken ‚lactofree‘ und ‚naturall+free‘ beitragen“, so die Hofer-Generaldirektoren Friedhelm Dold und Günther Helm.

Über Projekt 2020

Unter „Projekt 2020“ bündelt Hofer seit Frühjahr 2013 sämtliche Nachhaltigkeitsaktivitäten. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie jährlich zwei Leuchtturmprojekte, die sich durch aktive Kundeneinbindung auszeichnen. Inhaltlich konzentrieren sich die neuen Projekte auf die fünf Schwerpunkte Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander. Die Initiative „Projekt 2020“ läuft mindestens bis zum Jahr 2020 und wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Energie-, Gesundheits-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter www.projekt2020.at.

Rückfragehinweis

Susanne Moser & Rudolph Lobmeyr – Rosam Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-219 und -228

E-Mail: susanne.moser@rosam.at; rudolph.lobmeyr@rosam.at

Fotocredit

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.