

### Breitgefächerte Initiativen vonnöten

Die besten wissenschaftlichen Hinweise auf funktionelle Wirkungen bestehen bisher für Obst und Gemüse. Um dieses Wissen und praktikable Ernährungsempfehlungen an den Verbraucher zu bringen, nutzen der 5 am Tag e.V. und seine Mitglieder eine ganze Klaviatur an Maßnahmen. So unterstützt die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH die Kampagne, indem sie die Ernährungsempfehlung in ihre Informationsarbeit einbindet. „Darüber hinaus hat 5 am Tag auch einen Nutzen für die beteiligten Gruppen innerhalb der Produktions- und Vertriebskette von Obst und Gemüse, denn ein steigender Obst- und Gemüseverzehr kommt auch direkt der deutschen und europäischen Obst- und Gemüseproduktion - sprich: den Landwirten - zugute“, erläuterte Dr. Falk Welzel von der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH.

Auch Helge Franceschetti von der Initiative für gesunde und sichere Ernährung e.V., einer Vereinigung deutscher Fruchthandels- und Großhandelshäuser betonte, dass eine vergrößerte Produktionsmenge von Obst und Gemüse Lebensbasis und Lebensunterhalt für Erzeuger und Handel weltweit seien. Das Gründungsmitglied der 5 am Tag-Kampagne weiter: „Darüber hinaus engagieren wir uns, dem Verbraucher frische, vitamin- und nährstoffreiche Produkte anzubieten. Unsere Qualitätskontrollen beinhalten außerdem, dass mittels systematischer lebensmittelchemischer Laboruntersuchungen der Einfluss der Chemie auf Obst und Gemüse während des Aufwuchses und nach der Ernte im Rahmen der gesetzlich vorgeschriebenen Anforderungen bleibt.“

### Seite an Seite: frische und verarbeitete Produkte

Neben Frischware leistet auch verarbeitetes Obst und Gemüse einen wichtigen Beitrag zu einer gesunden Ernährung nach der 5 am Tag- Empfehlung - sei es aus der Tiefkühltheke oder aus Lebensmitteldosen. „Gerade bei Produkten aus der Dose können die Verluste an Inhaltsstoffen, speziell Vitaminen, durch die heutigen modernen Technologien in Grenzen gehalten werden. Wichtig ist vor allem, dass die Rohware in sehr frischem Zustand verarbeitet wird, der Ausgangsvitamingehalt also hoch ist“, so die Leiterin des Instituts für Lebensmittelqualität in Willich,

Dr. Katja Zink, die beim Pressegespräch die Vereinigung von Herstellern von Lebensmitteln und Verpackungen „Die Dosenköche“ vertrat. Die staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und Sachverständige für Lebensmittelchemie präsentierte eine neue vergleichende Untersuchung mit Gemüse, die zeigt, dass im Haushalt verzehrsfertig zubereitete Produkte sich in ihren Vitamingehalten nicht wesentlich von in der Lebensmitteldose pasteurisierten oder sterilisierten Produkten unterscheiden.

### Nur vielfältige Angebote überzeugen den Verbraucher

Damit sich die Empfehlungen der 5 am Tag Kampagne beim Verbraucher nicht nur im Kopf, sondern auch im Konsum- und Verzehrverhalten niederschlagen, sind appetitmachende Angebote im Handel von besonderer Bedeutung. „Wenn wir dem Bundesbürger gesundes Obst und Gemüse schmackhafter machen wollen, dann reicht es nicht, die gängigsten Artikel einfach zu Billigpreisen ins Regal zu legen“, sagte Gisela Schmitt, Mitglied des Rewe-Vorstands. Vielmehr müsse der Handel eine große Sortimentsbreite und -tiefe, eine echte Auswahl aus heimischen Produkten und Exoten aus aller Welt, aus Öko-Produkten und frisch gefertigten Convenience-Artikeln bieten, ergänzt durch Informationen zu Herkunft und Qualität der Ware und eine kompetente Beratung. „Eine solche Gesamtleistung, wie sie bei unseren Supermärkten (Rewe, HL, miniMAL, toom) Konzept ist, kann und will ein Discounter, der mit einem schmalen Sortiment allein über den Preis verkauft, schon systembedingt nicht bieten“, so Schmitt weiter. Deshalb engagiere sich die Rewe-Gruppe als einer der führenden Lebensmittelhändler in Deutschland und Europa mit ihren Supermärkten und Verbrauchermärkten für die Gesundheitskampagne 5 am Tag, zu deren Gründungsmitgliedern das Unternehmen gehört.

Kontakt:  
5 am Tag e.V.  
c/o Servicebüro  
Käfertaler Straße 190  
69167 Mannheim

Ansprechpartnerin: Petra Huber  
Tel.: 0621/ 3 38 40 14 Fax: 0621/ 3 38 40 110  
eMail: [info@5amtag.de](mailto:info@5amtag.de)

