

Bäcker-Confisereure als Folsäure-Botschafter geehrt

Einsatz fürs Lebensvitamin B9

Folsäure (Vitamin B9) darf amtlich bewilligt als «Lebensvitamin» bezeichnet werden, da es für die Zellteilung unerlässlich ist. Die natürlich im Getreide vorkommende Folsäure ist aber nicht backstabil, weshalb zum Vermeiden einer Unterversorgung eine künstliche Anreicherung sinnvoll ist.



Fotos: Ch. Erne

Bäckereien-Confisereien, die Mehl mit dem Vitamin anreichern, wurden als Folsäure-Botschafter ausgezeichnet.

Die seit dem Jahr 2000 aktive Stiftung Folsäure Offensive Schweiz (SFO) und die Stadtmühle Schenk aus Ostermundigen – Gründungsmitglied der SFO – luden Folsäure einsetzende Bäcker/innen und Medien zu einem Event in die Mühle. An diesem wurde die gesundheitliche Bedeutung einer ausreichenden Versorgung mit diesem Lebensvitamin unterstrichen und die Bäckereien-Confisereien, die dazu beitragen helfen, als Folsäure-Botschafter geehrt (grosses Bild).

Geringe Kosten, hoher Nutzen

«Als Mühle ist es uns ein Anliegen, Gesundheitsprojekte zu unterstützen», erklärte Peter Grossebacher von der Stadtmühle Schenk, die 1991 vom Berner Mattequartier in

den Vorort umzog, zwei elektronisch gesteuerte Weichweizenmühlen betreibt und jährlich 40000 t Getreide verarbeitet. Die Folsäure-Botschafterin Maria Walliser betonte, dass die SFO ein Netz mit gewerblichen Bäckereien aufbauen will, die Folsäure einsetzen, «damit die Schweizer Bevölkerung gesünder ist und weniger Kinder mit offenem Rücken zur Welt kommen.» Alle sieben Jahre werden die Zellen unseres Körpers völlig erneuert. SFO-Geschäftsführer Erich P. Meyer legte den Fokus auf die zur Zellteilung nötige tägliche Folsäure-Zufuhr von 300–400 mg. Folsäure ist zusammen mit Vitamin B12 aber auch wichtig um offenem Rücken beim Nachwuchs und Demenz im Alter vorzubeugen. Viele

Hintergrundinformationen bietet die Webseite www.folsaeure.ch.

Gut zu verarbeiten

Anwesende Bäcker bestätigten im Gespräch, dass der Einsatz des Konzentrats einfach und problemlos ist, ja gar zu verbesserten Kneteneigenschaften führt. Die Mehrkosten pro Brot sind gering, und das Brot wird im Verkauf höherwertiger. Ab November wird die SFO über die Mühlen einen A6-Kundenflyer mit den wichtigsten Informationen zur Verfügung stellen, der das in der Endphase der Umsetzung stehende modernisierte Logo enthält.

Im Angebot diverser Mühlen

Die Stadtmühle Schenk bietet ein Konzentrat mit 10% Folsäure an,

das im Verhältnis 1 zu 10 dem Mehl beigemischt wird. Da die meisten Bäckereien zumindest zu Beginn nur einzelne Teige anreichern, bietet sie zudem Oblaten (im Stil wie für UrDinkel) an, damit sich entsprechende Produkte kennzeichnen lassen. Folsäure-Konzentrate oder bei grösseren Bezugsmengen teils gar schon angereichertes Mehl gibt es auch bei den Mühlen Dür, Grüninger, Knecht, Lindmühle und demnächst Groupe Minoteries. Anlässlich der Medieninformation und Ehrung der Folsäure-Botschafter der Region bot die Stadtmühle Schenk auch einen informativen Rundgang durch ihre Mühle an – für einige Bäcker war dies das erste Mal, dass sie zu sehen bekamen, wie ihr Mehl entsteht. Christof Erne

Erich P. Meyer

«Liebe Bäcker, fangt an mit Folsäure im Brot. Folsäure ist ein Lebensvitamin, das wird jeden Tag für die Zellerneuerung brauchen. In sieben Jahren werden alle Zellen eines Menschen erneuert. Für den Zellteilungsprozess brauchen wir täglich Folsäure.»

Erich P. Meyer ist Geschäftsführer der Stiftung Folsäure Schweiz



Maria Walliser

«Wir möchten den Bäckern mitgeben, dass sie ihr Mehl, mit dem sie das Grundnahrungsmittel Brot herstellen, mit Folsäure anreichern. So hat die Schweizer Bevölkerung eine bessere Grundversorgung mit diesem lebenswichtigen Vitamin. Es braucht Bäcker, die das als Botschafter weitertragen.»

Maria Walliser ist Ex-Skirennfahrerin und Folsäure-Botschafterin

