

**Was war der Anlass für die Produkt-Neuentwicklung Matjes minus 25 Prozent Kochsalz ?**

Friesenkronen leistet häufig Pionierarbeit in Sachen Fischfeinkost. Mit unserem Vorstoß setzen wir bereits jetzt die Ziele der Nationalen Strategie um, die das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zur Reformulierung von Lebensmitteln in Bezug auf Salz, Zucker und Fett erarbeitet. Derzeit werden Maßnahmen in der Ernährungsbildung gefordert, neue Deklarationsvorschriften für Nährwertangaben diskutiert und Hersteller aufgefordert, ihre Verantwortung für die Folgen des Konsums ihrer Produkte wahrzunehmen. Dieser Verantwortung stellen wir uns.

**Wie gingen Sie bei der Reduzierung von Kochsalz in Matjesfilets vor ?**

Salz, Fett und Zucker sind ja nicht nur Geschmacks-träger, sondern erfüllen technologische Funktionen während der Herstellung und Lagerung. Eine Verringerung ihres Gehaltes stellt in Lebensmitteln mitunter ein Problem dar, weil man die Rezeptur komplett ändern muss, um das Lebensmittel herzustellen. Die Reduktion dieser Nährstoffe muss deshalb technologisch machbar sein. Außerdem sollte sie aus ernährungsphysiologischer Sicht sinnvoll sein und zu geschmacklich guten Resultaten führen – diese Ziele haben wir über Jahre schrittweise mit der Entwicklung der neuen Matjesfilets Nordischer Art erreicht.

**Was bringt diese Rezepturänderung dem Gastgeber, was dem Endverbraucher ?**

Geschmack, Optik und Konsistenz unseres Matjes bleiben unverändert. Auch das Mindesthaltbarkeitsdatum bleibt gleich. Das heißt, das neue Matjesfilet Nordischer Art kann in der Küche genauso verwendet werden wie vor der Rezepturänderung. Besonders in der Caregastronomie, aber auch als verantwortungsvolles gastronomisches Angebot für anspruchsvolle Gäste bietet Friesenkronen nun eine echte Alternative. Mit der Kochsalz-Reduzierung von ca. 25 Prozent erzielen wir aber auch ernährungsphysiologisch einen klaren Vorteil für den Gast oder den Verbraucher.

**Svenja Beckmann, Marketingleiterin bei Friesenkronen:**

**„Das Kalium, mit dem das Natrium aus dem Kochsalz ausgetauscht wird, senkt nachweislich den Blutdruck und kann sich daher positiv auf das Herz-Kreislauf-System auswirken.“**



**Durch die stetige Weiterentwicklung von Rezepturen und Produktionsprozessen konnten wir den Salzgehalt von etwa 6,5 Prozent auf 3,3 Prozent verringern.**

Denn wir alle ernähren uns insgesamt zu salzig. Und: Das Kalium, mit dem das Natrium aus dem Kochsalz ausgetauscht wird, senkt nachweislich den Blutdruck und kann sich daher positiv auf das Herz-Kreislauf-System auswirken.

**Welche Ihrer Produkte werden mit geänderter Rezeptur angeboten ?**

Unsere Matjesfilets Nordischer Art sind historisch traditionell salzhaltige Produkte, da das Einsalzen früher die einzige Konservierungsmethode darstellte. Durch die stetige Weiterentwicklung von Rezepturen und Produktionsprozessen konnten wir ihren Salzgehalt in den letzten Jahren sukzessive von etwa 6,5 Prozent auf aktuell etwa 3,3 Prozent verringern. Bei den salzreduzierten Friesenkronen Produkten handelt es sich um den großen Klassiker Matjes Filets Nordischer Art in Rapsöl in den Gebindegrößen 2.500, 1.000 und 350 Gramm.

*red*

