



Pressekonferenz TradiLin vom 3. November 2006 Salon "Goûts & Terroirs", Bulle

Präsentation der Referenten und der Themen

Seite(n) -2-

Herr **Gérard Ailhaud**, Professor für Biochimie der Universität von Nizza

- ↳ Aktuelle Entwicklung der Fettleibigkeit

Herr **Pierre Weill**, Gründer der association Bleu-Blanc-Coeur

- ↳ Beziehung zwischen der veränderten Fütterungspraxis und den Auswirkungen ...

Herr **Heinrich Kiefer**, Präsident der Vereinigung TradiLin

- ↳ Das TradiLin-Verfahren in der Schweiz

Beilage

Kurzpräsentation des TradiLin-Konzeptes

TradiLin in kurzen Worten

Seite(n) -3/4-

Versprechen von TradiLin

Seite(n) -5-

Entwicklung in der Schweiz

Seite(n) -6-



Professor Gérard AILHAUD

Gérard Ailhaud ist Professor für Biochemie an der Universität von Nice-Sophia Antipolis, sowie Leiter des Laboratoriums "Entwicklung des Fettgewebes" ("Développement du Tissu Adipeux") in der Forschungseinheit CNRS UR6543 der Wissenschaftsfakultät in Nizza. Seit 20 Jahren hat Professor Ailhaud grundlegende Beiträge zum Wissen über die Differenzierung der Fettzellen und der Entwicklung des Fettgewebes verfasst. Er hat als Autor und Mitautor über 200 Artikel und mehrere Bücher geschrieben. Weiter ist er wissenschaftlicher Korrektor von zahlreichen internationalen Fachzeitschriften. Sein Laboratorium wurde mit mehreren nationalen, europäischen und internationalen Preisen ausgezeichnet.

Gérard Ailhaud war Präsident der Association Française pour l'Etude de l'Obésité AFERO, sowie der Association Européenne pour l'Etude de l'Obésité EASO und hat verschiedene Fachkongresse zu diesem Thema mitorganisiert.



Pierre WEILL

Pierre Weill ist Ingenieur Agronom und Präsident der Firma VALOREX. Zudem ist er Gründer der Association Bleu-Blanc-Coeur (www.bleu-blanc-coeur.com) und war als Mitautor an über 40 wissenschaftlichen Studien beteiligt. Bei zahlreichen Studien und Kongressbeiträgen zum Thema der "Einführung von Leinsamen in die Nahrungskette" war er Feder führend.



Heinrich KIEFER

Heinrich Kiefer ist Präsident und Mitbegründer der Vereinigung TradiLin. Er arbeitet als Leiter der Abteilung Food bei der Trinova Handel & Marketing AG.

Vereinigung TradiLin

Die Gründung der Vereinigung TradiLin hatte zum Ziel, alle Stufen der "Lein - Nahrungskette" zusammenzuschließen - vom Leinproduzent bis zum Verbraucher. Zweck der Vereinigung ist es, Herstellung und Qualität von Produkten aus der Lein - Nahrungskette zu fördern und sicher zu stellen. Diese Produkte leisten einen wertvollen Beitrag zu einer ausbalancierten Fettzufuhr und einer bedarfsgerechten Versorgung des Menschen mit Omega 3 Fettsäuren. TradiLin Produkte aus dieser natürlichen, intakten Nahrungskette weisen einen höheren Nährwert auf und werden von Experten sensorisch besser beurteilt.

Mit Leinsamen tut uns die Natur so gut !

Unsere Grosseltern wussten sicherlich nicht, dass Leinsamen von allen pflanzlichen Produkten den höchsten Gehalt an lebensnotwendigen Omega 3 Fettsäuren haben, und dass diese Fettsäuren eines der Geheimnisse der Langlebigkeit der Kreter und Japaner sind. Trotzdem haben unsere Vorfahren ihren Tieren während Generationen gekochte Leinsamen verfüttert, da sie bemerkt haben, dass gesunde und robuste Tiere auch schmackhafte und qualitativ hochwertige Lebensmittel erzeugen.

Im Jahr 1992, als der Lein schon seit Jahrzehnten fast vollständig aus der Tierernährung verschwunden war, hat sich eine kleine Firma aus der Bretagne, die VALOREX SA, entschlossen, Leinsamen wieder in die Ernährung der Nutztiere einzusetzen. 10 Jahr später, und nach umfangreichen wissenschaftlichen Versuchen, setzt sich das Verfahren endgültig durch: der Lein ist wieder da!

Seitdem haben die Studien, die VALOREX zusammen mit dem Centre d'Enseignement et de Recherche en Nutrition (CERN) sowie mit dem Institut National de Recherche Agronomique (INRA) durchgeführt hat, den volksgesundheitlichen Nutzen der Leinsamen klar belegt. Als Erstes hat die Verfütterung von gekochten TradiLin - Leinsamen eine Verbesserung der Gesundheit, der Fruchtbarkeit und der Leistungen der Tiere zur Folge. Die Leinsamen verleihen den Produkten zudem auch günstigere nutritiven Eigenschaften: sie enthalten weniger Fett und gesättigte Fettsäuren, dafür deutlich mehr lebensnotwendige Omega 3 Fettsäuren. Die Tradilin - Produkte wie Butter, Fleisch, Eier, usw. sind im Vergleich zu herkömmlich erzeugten Produkten auch geschmeidiger und geschmackvoller. Und wenn der Mensch diese Produkte isst, dann verbessern sich seine Blutfettwerte analog zu den Beobachtungen, die mit der mediterranen Kost gemacht werden.

Bleu-Blanc-Cœur in Frankreich TradiLin in der Schweiz !

Vom französischen Konzept der "Lein - Nahrungskette" und dessen konkreten Umsetzung in Form der Association Bleu-Blanc-Cœur fasziniert, entschließen sich im Jahr 2002 fünf in der Tierernährung und in der Verarbeitung von Milch tätige Organisationen, die Vereinigung TradiLin zu gründen.

Heute zählt die Vereinigung 11 Mitglieder, die ein Käse (Le Maréchal), Eier und Brot mit dem TradiLin - Logo verkaufen.

Seit dem Jahr 2004 ist die TradiLin - Nahrungskette auch gemäß der Norm ISO 45'011 zertifiziert.

Die Mitglieder der Vereinigung sind in 9 Gruppen organisiert, die den verschiedenen Stufen der Nahrungskette entsprechen, vom Leinsamenproduzent zum Konsumenten.

Jede Mitgliedergruppe ist mit mindestens einem Delegierten im Vereinsvorstand vertreten.



Die 5 Versprechen des TradiLin - Logos

1.) TRADITION UND NATÜRLICHKEIT

Die Bewahrung einer intakten natürlichen Nahrungskette...: die Zufuhr der Omega 3 Fettsäuren wird über natürliches Futter (Gras, etc.) und Omega 3 reiche Leinsamen sichergestellt.

2.) AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Die Ernährung ist eine Sache der Ausgewogenheit...: das TradiLin - Menü, in dem natürliche, vielfältige und ausgewogene Quellen von Omega 3 (Fleisch- und Milchprodukte, Eier, Brot, ...) verwendet werden, gibt dem Konsument eine einfach verständliche Orientierungshilfe für seine Ernährung. Dieses "Menü" ist in klinischen Studien geprüft und seine günstige Wirkung auf die Gesundheit des Menschen bewiesen worden.

3.) GENUSS UND GESCHMACK

Genuss und Geschmack sind wieder da...: die TradiLin - Produkte werden von Expertenteams und Verbraucher klar bevorzugt (publizierte Studien).

4.) PARTNERSCHAFTLICHES VERFAHREN

Ein Branchen übergreifendes Projekt... : ein Verfahren, bei dem sich Produzenten, Verarbeitungsbetriebe sowie Verbraucher zusammenschließen und das durch einen wissenschaftlichen Rat beaufsichtigt wird.

5.) RÜCKVERFOLGBARKEIT UND SICHERHEIT

Eine Produktionskette, die vom Leinfeld bis zum Teller begleitet und überwacht wird...: eine unabhängige Drittorganisation kontrolliert nach einem zertifizierten Verfahren und mittels systematischer Analysen die Einhaltung der TradiLin - Pflichtenhefte.

TradiLin geht gegenüber den Konsumenten die Verpflichtung ein, Freude am Essen, Genuss und Tradition mit ...Gesundheit zu verbinden!

In der Schweiz erhältliche Produkte

Hartkäse

Fromagerie Le Maréchal S.A.
Monsieur Jean-Michel Rapin
Rue du Collège
1523 - Granges-près-Marnand
Tél. + 41 26 668 12 88



Brot



Agrano AG
Ringstrasse 19
4123 - Allschwil / Basel
Tél. + 41 61 487 72 00



In der Schweiz in
ca. 60 Bäckereien erhältlich

Eier

Stöckli-Ei
Geflügelhof Esterli
8943 - Saland
Tél. + 41 52 386 13 43



Eier Hungerbühler AG
Toggenburgerstrasse 23
9230 - Flawil
Tél. + 41 71 394 12 12



Auf dem Schweizer Markt bald erhältlich :

Das TradiLin-Schweinefleisch und die TradiLin-Milch sind in der Verwirklichungsphase und werden demnächst die Palette der Produkte vervollständigen.