

## Kunden und Freunde der Bäckerei Schlechtrimen

### Die gesundheitlichen Risiken eines...



### Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, liebe Freunde,,

die gesundheitlichen Risiken eines Berliners und anderer Backwaren beschreibt Prof. Gerhard Jahreis von der Friedrich-Schiller-Universität in Jena. Nach der Analyse von mehr als 800 Lebensmittelprodukten wird ausdrücklich vor Transfettsäuren aus Snacks, Fertiggerichten und... Backwaren gewarnt. Danach sind insbesondere Siedegebäcke, wie Berliner, aber auch Croissants und Blätterteiggebäcke, stark mit gesundheitsschädigenden Trans-Fetten (TFA) aus gehärteten Spezialfetten belastet.

Dr. Christian Gertz vom Chemischen Untersuchungsamt Hagen stellte im Auftrag des WDR ebenfalls erhebliche Belastungen bei Berlinern aus Köln und dem Umland fest. Trans-Fettsäuren sind eine Ursache für Arteriosklerose und damit für Herzinfarkt und Schlaganfall. Nach Ergebnissen eines Harvard-Forscherteams hemmen sie außerdem die weibliche Fruchtbarkeit.

Der Ursprung der überaus schädlichen Trans-Fette resultiert hauptsächlich aus der industriellen Härtung von Fetten. Diese sind nach wie vor auch bei vielen Bäckern im Einsatz, weil die Backmittelindustrie in Deutschland es versäumt hat früh genug nach neuen Lösungen zu suchen. Das obwohl die Problemlage schon seit Jahren im Europäischen Raum bekannt ist. So hat z.B. Dänemark eine gesetzliche Obergrenze von max. 2% für den Anteil von TFA eingeführt, die Schweiz ist dabei ein entsprechendes Gesetz zu erlassen. In Amerika müssen TFA teilweise deklariert werden, oder sind in einzelnen Staaten ganz verboten.

Slechtrimen als zertifizierter slow-baker verwendet zum Backen ausschließlich die ernährungsphysiologisch unproblematische Butter sowie hochwertige Raps- oder Olivenöle. Der WDR-Test von Frau Dworek im März 2007 zeigte jedoch dass selbst hochwertigste Markenfette wie Biskin betroffen sind.

Für Schlechtrimen der Startschuss neue Lösungen zum Sieden der Gebäcke zu suchen. So wurden neue Lieferanten und Methoden ausprobiert und die Ergebnisse umfangreich getestet. Seit einigen Wochen sind nun die Siede-Fette erfolgreich umgestellt. Für Berliner, Krapfen und Quarkbällchen wird seit dem eine Mischung von pflanzlichen Ölen mit hohen Anteilen von essentiellen Fettsäuren aus Dänemark importiert.



Diese „saubere Qualität“ überzeugt nicht nur Kunden, sondern auch Prüfer. Denn bei der Brotprüfung der Kölner Bäcker „räumte“ Schlechtrimen mit 9 Gold und 14 Silber Prämierungen ab wie kein anderer, so dass dem Brotprüfer Karl-Ernst Schmalz sogar die Urkunden ausgingen. Zeitgleich erfolgte turnusgemäß die Prüfung der Kalker Backwaren für die Erneuerung der slow-baking Lizenz durch Annette Lehrack und zwei weitere Prüfer im Labor der IGV in Rehbrücke bei Potsdam. Auch diese Prüfung wurde mit guten bis sehr guten Ergebnissen bravourös gemeistert.

Getreu dem Motto „natürlich backen mit Zeit für Geschmack“ gelingt es Schlechtrimen, die Gesichtspunkte einer natürlichen Herstellung und physiologisch sinnvollen Ernährung miteinander zu verbinden. Mit seinen wertvollen Broten und Backwaren zeigt der Betrieb seit vielen Jahren kontinuierlich gute Qualitäten, was die vielen Prämierungen über die Jahre beweisen und Insider sehr zu schätzen wissen.

Dass „saubere“ Qualitäten zu durchaus normalen Marktpreisen angeboten werden können, beweist das Preisschild, freut die Stammkunden und macht Schlechtrimen zum Geheimtipp.

**Freundliche Grüße**  
**Engelbert Schlechtrimen und Mitarbeiter**

**SCHLECHTRIMEN**  
Bäckerei - Konditorei - Cafe  
KalkerHaupt Str. 210 - 51103 Köln  
Tel 0221/98717-21 - Fax 98717-77