

Presseinformation

Gesund und lecker: Schwarze Gartenbohne, Sojabohne oder Sesam

Schwarz macht schön: Lebensmittelhersteller und Verbraucher entdecken „Black Food“

April 2008. Schwarz macht schön. Nicht nur schwarze Kleidung ist ein Ausdruck zeitloser Eleganz, sondern auch in der Ernährung richten sich die Blicke zunehmend auf Schwarz. Naturprodukte wie schwarzer Sesam, schwarze Gartenbohnen oder schwarze Sojabohnen sind gesunde und schmackhafte Powerpakete für den menschlichen Organismus. Weltweit setzen vor dem Hintergrund des wachsenden Gesundheits- und Ernährungsbewusstseins vieler Konsumenten auch Lebensmittelhersteller auf die gesunden Eigenschaften schwarzer Naturprodukte. Das Produktsortiment an trink- und servierfertigem „Black Food“ in der aseptischen Kartonpackung wächst.

In der traditionellen chinesischen Medizin werden Lebensmittel in die fünf Farbkategorien grün, rot, gelb, weiß und schwarz eingeteilt. Jede Gruppe soll einen unmittelbaren Einfluss auf bestimmte Körperorgane haben. Grüne Lebensmittel fördern demnach die Funktion der Leber, rote die des Herzens. Gelbe Produkte sollen die Milz anregen, weiße die Lunge. Schwarze Lebensmittel haben nach chinesischer Gesundheitslehre vor allem einen positiven Einfluss auf die Nierenfunktion. Eine bewusste, ausgewogene Ernährung mit Produkten aus allen Farbgruppen soll helfen, den gesamten Organismus gesund zu halten und Krankheiten vorzubeugen. Studien zufolge enthalten schwarze Naturprodukte vor allem viele Ballaststoffe, Aminosäuren, Mineralien und Spurenelemente. Ein weiterer Aspekt ist der hohe Gehalt an Antioxidantien. Sie binden freie Radikale und schützen so vor Schädigungen der Zellkerne.

In Asien sei „Black Food“ brandaktuell und der Hype werde vermutlich schnell Richtung Westen ziehen, heißt es bei Euromonitor International. Angesichts des weltweit massiver werdenden Problems der Fettleibigkeit und damit verbundener gesundheitlicher Risiken werden Verbraucher nicht zuletzt auch medial immer eindringlicher zu einem gezielten Umgang mit Lebensmitteln aufgerufen. Körperbewusste Konsumenten achten zunehmend auf eine gesunde Nährstoffbalance ihrer Speisen. Vor diesem Hintergrund sind auch schwarze Lebensmittel aufgrund ihres hohen Nährwertes im Visier gesundheitsbewusster Verbraucher.

Foshu gibt Aufschluss

In Japan erhalten Lebensmittel einen Foshu-Status (foods for specified health use), wenn die Inhaltsstoffe wissenschaftlich belegbar positive Effekte auf die Gesundheit haben. Bei Foshu handelt es sich um das japanische Äquivalent zum US-amerikanischen Health Claim der FDA (Food and Drug Administration). Foshu-Status haben auch verschiedene Produkte mit schwarzer Sojabohne. Sie gilt als besonders protein- und ballaststoffreich und soll aufgrund des hohen Gehaltes an Isoflavonen und Anthocyanin stärker Krebs vorbeugen und Cholesterin senken als ihre gelben und weißen Pendanten. Isoflavone sollen auch der vorzeitigen Hautalterung entgegen wirken und die Elastizität der Haut bewahren. Schwarze Sojabohnen werden in der chinesischen Medizin eingesetzt, um Wechseljahrsbeschwerden, Kopfschmerzen und rheumatische Arthritis zu lindern.

Black is beautiful

In Korea setzt beispielsweise Hanmi Whole Soymilk auf die Heilkraft der schwarzen Sojabohne und bringt unter dem Markennamen „Whole Soymilk“ ein Premium-Getränk in der aseptischen Kartonpackung combibloc *Mini* 200 ml in den Handel. Ebenso füllt Hanmi ein Getränk mit schwarzer Sojabohne als Eigenmarke für die koreanische Kette „Home plus“ in combibloc *Mini* 200 ml ab (**Foto: Hanmi**).

1988 gegründet, gehört Hanmi heute zu den führenden Produzenten von Soja-Getränken in Korea. Cho Sang-kyun, CEO bei Hanmi: „Wir haben ein Verfahren entwickelt, mit dem Sojaprodukte auf besonders nährstoffschonende Weise hergestellt werden. Dieses Verfahren ist mittlerweile patentiert. Mit der aseptischen Abfüllung in die Kartonpackung wissen wir aus Erfahrung, dass unsere sorgsam aufbereiteten Produkte sicher und produktschützend verpackt sind. Das gilt nicht zuletzt auch für unsere Getränke mit schwarzen Sojabohnen, die frei nach dem Motto „Black is beautiful“ immer populärer werden. Verbraucher erkennen, dass sie mit der bewussten Auswahl ihrer Getränke eine Extraportion Gesundheit zu sich nehmen können. Hier setzen wir an

und nutzen die Displayflächen der Kartonpackung, um die gesundheitsbezogenen Mehrwerte der Produkte zu kommunizieren.“

Ein besonders auffälliges Packungsdesign wählte auch die Pasteur Milk Co., Ltd für einen Drink mit schwarzer Sojabohne. Das Produkt ist in Korea in combibloc *Mini* 190 ml auf dem Markt und präsentiert sich bereits optisch in elegantem Schwarz (Foto: Pasteur Milk). „Moderne, gesundheits- und ernährungsbewusste asiatische Konsumenten setzten sich mit Lebensmitteln auseinander. Sie wollen informiert sein – hier punktet die Kartonpackung und ist für uns ein wichtiger Kanal, um direkt im Handel die Ansprüche der Verbraucher zu bedienen und ihnen überzeugende Argumente für die Auswahl eines Produktes vor Augen zu führen“, sagt Jeon Bum-Jae, Marketing Direktor bei Pasteur Milk Co. in Südkorea.

Back to black

Auch die ayurvedische Heilslehre greift auf alte Erkenntnisse der Antike zurück und schwört auf schwarzen Sesam, der förderlich für die Knochendichte sein soll. Die alte Lehre ist inzwischen wissenschaftlich neu belegt. Schwarzer Sesam ist reich an Antioxidantien, Kalzium, Proteinen, Eisen und Magnesium. Aufgrund der Knochenfestigung soll schwarzer Sesam daher auch bei der Behandlung von Osteoporose helfen sowie zur Straffung des Gewebes und zur Stärkung der Leber und Nieren beitragen. Aufgrund des hohen Anteils ungesättigter Fettsäuren kann schwarzer Sesam zudem förderlich sein, um die Cholesterin-Produktion im Körper zu hemmen.

Unter diesem Aspekt setzt etwa in Thailand der Lebensmittelhersteller Lactasoy auf ein Sojagetränk mit natürlichem schwarzem Sesam in combibloc *Mini* 125 ml mit Trinkhalm (**Foto Lactasoy**). Phanwana Mahasup, Werbeleiterin und Marketingkoordinatorin bei Lactasoy: „Insbesondere wegen des hohen Eiweißgehaltes sind Produkte mit schwarzem Sesam echte Allrounder. Sie eignen sich hervorragend für Kinder und Jugendliche im Wachstum wie auch für Sportler, Vegetarier, Schwangere und Rekonvaleszente. Unser Sojagetränk mit schwarzem Sesam enthält neben den Vitaminen A, B₁, B₂, D und E auch ein Plus an Kalzium und Eisen.“

Schwarze Bohnen im Visier

Schwarze Gartenbohnen punkten in Asien ebenso aufgrund ihrer vielen wertvollen Inhaltsstoffe und den damit verbundenen positiven Einflüssen auf die Gesundheit. Sie helfen auf natürliche Weise, den Cholesterinspiegel zu senken und den Blutzuckerspiegel konstant zu halten. Sie sind zudem nahezu fettfrei und enthalten viele Proteine und Antioxidantien. Vor diesem Hintergrund hat zum Beispiel die Seoul Dairy Cooperative, Koreas führende Molkereigesellschaft, eine Milch mit schwarzen Bohnen in com-

bibloc*Mini* 180 ml gelauncht (Foto: Seoul Dairy). Das Unternehmen hat in Korea im Bereich der Milchprodukte einen Marktanteil von 40 Prozent. Lee Yong, Marketing Manager bei Seoul Dairy: „Schwarze Bohnen wirken aufgrund ihrer Inhaltsstoffe wie natürliche Gesundbrunnen. Sie tragen dazu bei, freie Radikale im Körper zu zerstören und beugen Herzkrankheiten, Krebs und vorzeitiger Alterung vor. Diese Eigenschaften haben wir in unserem neuen Produkt mit den positiven Eigenschaften von schwarzem Sesam und schwarzem Reis kombiniert. Schwarzer Reis wird bei uns in Korea auch ‚Medizinreis‘ genannt, weil er viele Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien enthält. Der Cocktail ist also äußerst gesund. In der handlichen Kartonpackung mit Trinkhalm ist der Drink perfekt portioniert und ein idealer Begleiter für unterwegs.“

Gesundheit für alle

Korean Sahmyook Foods setzt heute ebenfalls auf Schwarze Sojabohnen. Jin Gyu Oh, CEO bei Sahmyook: „Für uns ist die Schwarze Sojabohne die „Königin“ der Bohnen, weil sie in unserem Drink verarbeitet nicht nur königlich schmeckt, sondern sehr gesund ist. Das Produkt, verpackt in der aseptischen Kartonpackung, kommt ganz ohne Konservierungs- und Farbstoffe aus und bietet Konsumenten eine Extraportion Kalzium.“ Zur Präsentation des Drinks hat sich das Unternehmen für combibloc*Mini* 140 und 195 ml entschieden (**Foto: Sahmyook**).

Sahmyook Foods wurde 1985 gegründet und ist heute einer der führenden Unternehmen in Korea. Sahmyook ist seither der Maxime gefolgt, Verbrauchern Lebensmittel zu bieten, die sich ideal für die gesunde Ernährung eignen – etabliert hat sich das Unternehmen in Korea vor allem als der Top-Anbieter von Soja-Produkten. „Gesunde Ernährung darf kein Privileg einiger weniger sein. Unser Anspruch ist es, qualitativ hochwertige Produkte bestens geschützt der breiten Bevölkerung zugänglich zu machen. Das berücksichtigen wir nicht nur bei der Qualität der von uns verpackten Produkte und der verwendeten Verpackungstechnologie, sondern engagieren uns auch für ambitionierte Bildungsprogramme rund um die Ernährung, die wir unter anderem gemeinsam mit Schulen umsetzen“, sagt Jin Gyu Oh.

Sahmyook ist auch im Hinblick auf engagiertes Marketing für „Black Foods“ ein Pionier und Vorreiter in Korea. Den Startschuss machte das Unternehmen mit Sojaprodukten mit schwarzem Sesam und weitete das Produktspektrum nach dem großen Erfolg um die Drinks mit schwarzen Bohnen aus. Andere koreanische Unternehmen folgten mit „Me-too“-Produkten.

Klassiker in Schwarz

Und auch in der mexikanischen Küche sind schwarze Bohnen, die so genannten „Frijoles Negros“, unentbehrlich zum Beispiel als traditionelle Beilage zu Burritos und Enchiladas. Auch als Suppe oder Salat kommen sie auf den Tisch. Der Lebensmittelhersteller Sabormex hat in Mexiko schwarzes Bohnenpüree der Marke „La Sierra“ in der aseptischen Kartonpackung combibloc *Standard* 750 ml und combibloc *Small* 250 ml gelauncht und setzt damit neue Maßstäbe (**Foto: La Sierra**). Stephanie López Katz, Marketingverantwortliche für „La Sierra“: „Unser Anspruch ist es, Bohnenprodukte wie hausgemacht auf den Markt zu bringen. Bislang haben wir die Bohnen-Klassiker ausschließlich in Dosen angeboten. Mit dem Bohnenpüree in der Kartonpackung erweitern wir unsere Produktrange und sind überzeugt, mit dem neuen Marktauftritt vor allem junge Familien zu erreichen, deren Alltag sich inzwischen drastisch von dem früherer Generationen unterscheidet. Die Zeit, die täglich für das Kochen frischer Speisen verwendet wird, wird knapper. Moderne Haushalte greifen häufiger zu Fertigprodukten – ohne jedoch die Qualität aus den Augen zu verlieren. Kartonpackungen schützen das Produkt. Sie lassen sich leicht transportieren und ohne Kühlung lange lagern. Qualität spielt vor dem Hintergrund einer gesunden Ernährung eine wichtige Rolle. Schwarze Bohnen sind in diesem Zusammenhang ideal: Sie sind äußerst ballaststoffreich und voller Proteine und haben pro Portion nur 0,75 Gramm Fett. Sie sind damit gut für das Herz und den Knochenbau.“

Bildunterschrift (Hanmi):

In Korea setzt Hanmi Whole Soymilk auf die Heilkraft der schwarzen Sojabohne und bringt unter dem Markennamen „Whole Soymilk“ ein Premium-Getränk in der aseptischen Kartonpackung combibloc *Mini* 200 ml in den Handel. Ebenso füllt Hanmi ein Getränk mit schwarzer Sojabohne als Eigenmarke für die koreanische Kette „Home plus“ ab.

Foto: SIG Combibloc

Bildunterschrift (Pasteur Milk):

Ein besonders auffälliges Packungsdesign wählt die Pasteur Milk Co., Ltd für einen Drink mit schwarzer Sojabohne. Das Produkt ist in Korea in combibloc *Mini* 190 ml auf dem Markt und präsentiert sich in elegantem Schwarz.

Foto: SIG Combibloc

Bildunterschrift (Lactasoy):

Schwarzer Sesam ist reich an Antioxidantien, Kalzium, Proteinen, Eisen und Magnesium. Neben der Knochenfestigung soll er bei der Behandlung von Osteoporose helfen sowie zur Straffung des Gewebes und zur Stärkung der Leber und der Nieren beitra-

gen. Unter diesem Aspekt setzt in Thailand der Lebensmittelhersteller Lactasoy auf ein Sojagetränk mit natürlichem schwarzem Sesam in combibloc *Mini* 125 ml mit Trinkhalm.

Foto: SIG Combibloc

Bildunterschrift (Seoul Dairy):

Schwarze Bohnen sind in Asien aufgrund ihrer Inhaltsstoffe beliebt. Sie helfen, den Cholesterinspiegel zu senken und den Blutzuckerspiegel konstant zu halten. Sie sind nahezu fettfrei und erhalten viele Proteine und Antioxidantien. Vor diesem Hintergrund hat die Seoul Dairy Cooperative, Koreas führende Molkereigesellschaft, einen Drink mit schwarzen Bohnen in combibloc *Mini* 180 ml gelauncht.

Foto: SIG Combibloc

Bildunterschrift (Sahmyook):

Korean Sahmyook Foods setzt auf Schwarze Sojabohnen. Zur Präsentation des Drinks hat sich das Unternehmen für combibloc *Mini* 140 und 195 ml entschieden.

Foto: SIG Combibloc

Bildunterschrift (La Sierra):

In der mexikanischen Küche sind schwarze Bohnen, die so genannten „Frijoles Negros“, unentbehrlich als Beilage zu Burritos und Enchiladas. Der Lebensmittelhersteller Sabormex hat in Mexiko schwarzes Bohnenpüree der Marke „La Sierra“ in der aseptischen Kartonpackung combibloc *Standard* 750 ml und combibloc *Small* 250 ml gelauncht.

Foto: SIG Combibloc

SIG Combibloc ist einer der weltweit führenden Systemhersteller von Kartonpackungen und Füllmaschinen für Getränke und Lebensmittel und erzielte 2007 mit rund 4.000 Mitarbeitern in 40 Ländern einen Umsatz von 1.235 Millionen Euro. SIG Combibloc gehört zur SIG Holding AG, Schweiz, die Teil der neuseeländischen Rank Group ist.

Ihr Kontakt:

Heike Thevis – Pressereferentin

SIG Combibloc GmbH

Rurstrasse 58, D-52441 Linnich, Germany

Tel: +49 2462 79 2608

Fax: +49 2462 79 17 2608

Email: heike.thevis@sig.biz