

Ernährungsinformationsservice  
Dipl.oec.troph. Manuela Marin  
Remstaler Str. 25  
13465 Berlin

## **Pressemitteilung 1/2010**

**Berlin, 04.01.2010**

# **Ernährungsexperten besuchen Pizzafabrik**

11.12.2009 Bei einer Betriebsbesichtigung der Firma Freiberger Lebensmittel GmbH warfen 15 Ernährungswissenschaftlerinnen, Mitglieder der örtlichen Gruppe Berlin/Brandenburg des Oecotrophologenverbandes, einen Blick hinter die Kulissen von Europas größtem Tiefkühlpizzahersteller. Vorträge, Gespräche und die Verkostung einer Sortimentauswahl rundeten das Besuchsprogramm ab. Im Anschluss an die Veranstaltung sprach Manuela Marin mit Anne Fresen, Leiterin des Expertennetzwerkes.

Manuela Marin: Frau Fresen, was hat Sie heute hier bei Freiberger am meisten beeindruckt?

Äne Fresen: Zunächst einmal begrüße ich genau wie meine Kolleginnen das hohe Maß an Transparenz, dass im Hause Freiberger herrscht. Ich finde es gut, dass hier weder Formfleisch noch Analogkäse verarbeitet werden. Am meisten hat mich die Versorgung der internationalen Märkte mit ihren unterschiedlichen Geschmacksprofilen beeindruckt. Faszinierend sind auch die rationalisierten technischen Abläufe in der Produktion, die es erlauben, so hohe Stückzahlen mit vergleichsweise wenigen Beschäftigten herzustellen.

Manuela Marin: Welche Wünsche haben Sie nach dieser Besichtigung an Tiefkühlpizzahersteller?

Äne Fresen: Obwohl Freiberger über 1000 verschiedene Rezepturen vorhält, findet man auf dem deutschen Markt nur eine begrenzte Auswahl und insbesondere immer wieder Pizza Salami. Ich würde mir wünschen, dass die Hersteller mithelfen, durch Aufklärung und Genusstraining den Verbraucher an vielfältigere Belagsvariationen - vor allem mit mehr Gemüse - heranzuführen.

Manuela Marin: Wie hat Ihnen die Pizza geschmeckt?

Äne Fresen: So frisch aus dem Ofen war die Pizza lecker. Für meinen Geschmack würde ich mir allerdings weniger Käse und mehr Gemüse auf der Pizza wünschen.

Manuela Marin: Essen Sie sonst auch Tiefkühlpizza?

Änne Fresen: Gelegentlich gibt es bei mir auch Tiefkühlpizza, meist vegetarische Sorten wie Spinatpizza oder Tomate-Mozzarella. Für meine Familie teile ich die Pizza in Tortenstücke und es gibt einen Salat dazu.

Manuela Marin: Wie beurteilen Sie Tiefkühlpizza aus ernährungsphysiologischer Sicht?

Änne Fresen: Tiefkühlpizza kann die Kriterien für die Zusammenstellung einer Hauptmahlzeit nach den Kriterien der Ernährungspyramide bzw. Ampelfarben erfüllen. Der Teig liefert Kohlenhydrate für die Sättigung. Es wäre jedoch wünschenswert, wenn die Hersteller auch hochwertigere Mehlsorten wie Dinkelmehl oder Weizenmehltype 1050 einsetzen würden.

Manuela Marin: Sie beschäftigen sich in Ihrem Berufsalltag mit der Reduktion von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen. Diese Altersgruppen lieben Pizza und verzehren sie häufig aus der Tiefkühltruhe, vom Imbiss oder vom Lieferservice. Worauf sollten Sie Ihrer Meinung nach achten, wenn Sie solche Produkte konsumieren?

Änne Fresen: Kinder und Jugendliche sollten wissen, dass Pizza eine Hauptmahlzeit und kein Snack für zwischendurch ist. Die Portionsgröße ist für Erwachsene berechnet, so dass eine ganze Pizza für die meisten Alterstufen zu viele Kalorien enthält. Auch der Fettgehalt ist oft problematisch, er sollte nicht über fünf Gramm pro 100 Gramm Pizza liegen. Schön wäre es, die Pizza mit frischen Gemüsestücken oder einem Salat zu ergänzen.

Manuela Marin: Schulen werden immer mehr zu Ganztagsbetrieben, d.h. die Mittagsverpflegung spielt eine immer größere Rolle. Wie beurteilen Sie das Angebot von Tiefkühlpizza in Schulmensen?

Änne Fresen: Fertigmahlzeiten sollten nicht öfter als ein bis zweimal im Monat angeboten werden. Ich würde es begrüßen, wenn die Kinder stärker in die Herstellung einer Mahlzeit miteinbezogen würden, beispielsweise durch die Möglichkeit, ihre Pizza selbst zu belegen oder einen Pizzateig herzustellen. So steigt die Wertschätzung für die Lebensmittel und die Mahlzeit.

Manuela Marin: Bei Freiburger wurde Ihnen die neue Initiative „Pizzaexperten“ vorgestellt. Was halten Sie von diesem Projekt?

Änne Fresen: Ich finde es sehr gut, dass diese Initiative herstellerunabhängig betrieben wird und dass Experten aus unterschiedlichen Fachgebieten zu Wort kommen. Auf diesem Wege bekommt der Verbraucher wertvolle Anregungen für seine Ernährung. Das Projekt sollte dazu beitragen, dass Pizza mit einer frischen Ergänzung als komplette Mahlzeit wahrgenommen wird.

Ernährungswissenschaftlerin Änne Fresen arbeitet freiberuflich und ist angestellt in der Adipositasprechstunde der Kinderklinik an der Berliner Charité. Dort berät sie übergewichtige Kinder, Jugendliche und deren Familien.

Pressekontakt:

Manuela Marin, Diplom-Oecotrophologin  
Remstaler Str. 25  
13465 Berlin  
Mobil: 0173-9415602

e-Mail: [manuela.marin@pizzaexperten.de](mailto:manuela.marin@pizzaexperten.de)