



VON ALLWÖRDEN

MEINE BÄCKEREI

PRESSEMITTEILUNG
Allwörden

Allwörden reduziert Salzgehalt bei Brotwaren um 25 Prozent

Hamburg, Mölln, 4. April 2023. Unter dem Motto „100% Geschmack, - 25 % Salz“ werden bei der Großbäckerei Allwörden in Mölln und Groß Grönnau seit über einem Monat drei ausgewählte Brotsorten mit flüssigem Salz gebacken. Dadurch kann der Salzgehalt im Vergleich zur vorherigen Rezeptur um 25 Prozent reduziert werden. Die umgestellten Brotsorten sind in allen Filialen bei Allwörden, Nur Hier, Dallmeyers Backhus und Knaack in ganz Norddeutschland erhältlich.

Somit ist Allwörden der größte Händler in Norddeutschland, der großflächig bei seinen Backwaren das flüssige Salz verwendet und so die Salzzufuhr, wie von der WHO gefordert, in den ersten Produkten bereits um 25 Prozent reduziert hat. Das hierfür verwendete Salz kommt aus der Posidonia-Pflanze und wird aus den Salzfeldern von Formentera, einem von der UNESCO geschützten Naturschutzgebiet in Spanien, gewonnen. Obwohl sie unter Wasser lebt, ist sie keine Alge, sondern eine echte Pflanze mit Wurzeln, Stielen und Blättern.

Das eingesetzte Salz schmeckt identisch wie herkömmliches Meersalz, enthält nur acht Prozent Natrium im Gegenteil zu Kristallsalz, das 40 Prozent Natrium enthält. Es ist 100 Prozent natürlich nachhaltig, CO²-neutral und Ecogarantie zertifiziert. „Wir freuen uns, mit der Reduzierung des Salzes unseren Beitrag zu einer gesünderen Ernährung beizutragen. Und das, ohne den Geschmack zu verändern. Nach der erfolgreichen Umstellung der Brotsorten, planen wir im kommenden Jahr die Rezepturumstellung auf das Brötchen- und Kuchensortiment auszuweiten“, so Stefan Giese, Geschäftsführer bei Allwörden.

Bei folgenden Broten wurde die Rezeptur bereits zu Jahresbeginn angepasst: Feinbrot/Mischbrot, Lauenburger und 100% Roggenbrot/Roggen pur/Reines Roggen fein. Bis Sommer soll die Rezepturanpassung auf alle Brotsorten ausgeweitet werden. Durch die Umstellung aller Brotsorten werden 20 Tonnen Kristallsalz pro Jahr eingespart.

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) geht davon aus, dass ein übermäßiger Salzkonsum die Hauptursache für Bluthochdruck ist, der wiederum die Hauptursache für Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Daher sind alle Mitgliedsstaaten der WHO aufgefordert, Maßnahmen zur Salzreduktion einzuführen.

Ansprechpartnerin für Rückfragen:

Helene Dahlke, Abteilungsleiterin Unternehmenskommunikation

Tel.: 04321 985 727

E-Mail: presse-nord@edeka.de

Allwörden im Profil

Der von Allwörden-Konzern ist ein am Markt gut positioniertes, erfolgreich expandierendes Unternehmen mit über 100-jähriger Tradition. Unter unseren Marken von Allwörden, Nur Hier, der Grönauer Bäckerei Knaack und Dallmeyers Backhus betreiben wir derzeit rund 450 Filialen in Schleswig-Holstein, Hamburg, dem nördlichen Niedersachsen und in Teilen Mecklenburg-Vorpommerns mit ca. 2.000 Mitarbeitenden. Unsere Gruppe gehört heute zu den größten Handwerksbäckereien im Norden.