

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	70 (1997)
<b>Heft:</b>	4
<b>Rubrik:</b>	Produkte-Informationen

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

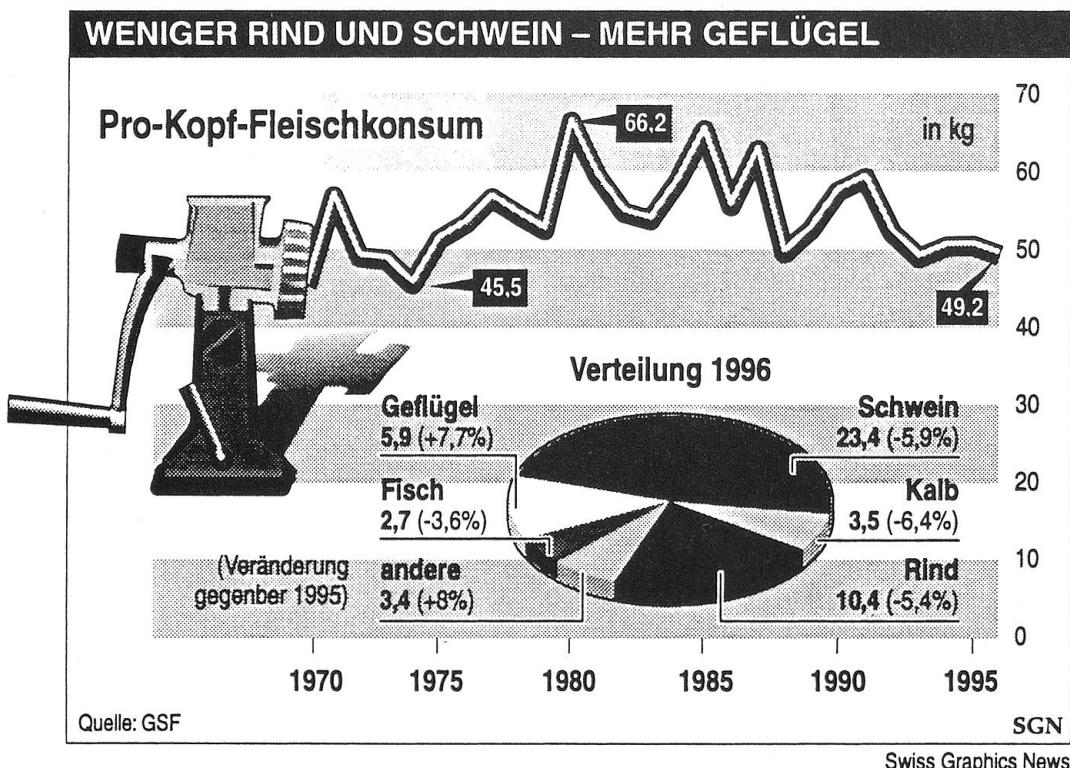
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Geringeres Krebsrisiko?

**Jüngste wissenschaftliche Erkenntnisse lassen vermuten, dass Rindfleisch bei der Krebvsororge eine Rolle spielen könnte.**

Grund der möglichen präventiven Wirkung von Rindfleisch auf Krebserkrankungen sei die im Fleisch vorhandene konjugierte Linolsäure (CLA). Darauf weist die Zentrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft hin. Eine Arbeitsgruppe des kanadischen Forschungsinstituts Letherbridge habe kürzlich die zellenschützende Wirkung der Fettsäure CLA festgestellt. Sie verhindere, dass aggressive Moleküle die Zellhaut angreifen. Außerdem hemme und stoppe sie die Bildung und Entwicklung von Krebszellen. Zwar finde sich auch in Schweine- und Geflügelfleisch sowie in Eiern CLA, doch die Konzentrationen seien wesentlich geringer als in Rindfleisch. Klar

sei, dass bei einer ausgewogenen Ernährung die CLA durch Fleisch und Milchprodukte in einer solchen Menge aufgenommen wird, dass sie im menschlichen Körper wirke.

Immer noch wird der Verzehr von tierischen Fetten, gesättigten Fettsäuren sowie Cholesterin mit einem hohen Herzinfarktrisiko in Verbindung gebracht. Die Zentrale Marketing-Gesellschaft weist auf neue Studien über die Ernährungsgewohnheiten von Spaniern und Franzosen hin, die diesen Rückschuss nicht zulassen. Denn trotz vergleichsweise hohem Fleischverzehr bestehe in Frankreich und Spanien eine relativ geringe Todesrate als Folge von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und insbesondere eine extrem niedrige Herzinfarktrate.

Statistiken der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) weisen aus, dass es

## Fleischkonsum 1996

Rückgang kleiner als erwartet.

(sda) In der Schweiz wurden im vergangenen Jahr mit 49,18 kg rund zweieinhalb Prozent weniger Fleisch konsumiert als im Vorjahr.

Der rückläufige Rindfleischkonsum zog ab Jahresmitte wieder leicht an. 1996 wurde weniger Schweinefleisch verzehrt als 1995, dagegen nahm der Konsum von Kalb-, Lammfleisch und Geflügel zu.

zwischen Herzinfarktsterblichkeit und dem Konsum tierischer Fettsäuren keinen signifikanten Zusammenhang gebe. Einen weit aus bedeutenderen Einfluss auf Herzkrankheiten spielten etwa Stress, übermässiger Alkohol- und Nikotinkonsum sowie Übergewicht.

## Pommes Williams

pd. Pommes Williams: der «Klassiker» unter den Kartoffel-Spezialitäten ist jetzt tiefgekühlt erhältlich! Köstliche Kartoffelmasse zu einer Birne geformt, paniert und tiefgekühlt erlaubt rationelles Zubereiten ohne Aufwand. Das Produkt mit dem visuellen Charakter einer Birne begeistert den Küchenchef wie den Gastronomen und deren Gäste. Lanciert wird die wunderschöne Kartoffelspezialität von Kadi AG, dem Kühl- und Tiefkühlspezialisten aus Langenthal. Die Pommes Williams können bei allen Depositären bezogen werden.