

Pressemitteilung

Marifood

Schnitzel, Rouladen, Fleischkäse, Schinken, Wiener oder Weißwürste aus marinen Organismen wie Fischen, Algen, Tange oder Pflanzen werden „Marifood“ genannt. Die hierfür benötigten Rohstoffe werden von Landwirten in modernen Aquakultur-Kreislaufanlagen erzeugt. Mit Marifood sind neue Lebensmittel aus dem Meer entstanden. Dank ausgeklügelter Technologie stehen dem Markt jetzt völlig neue Produkte zur Verfügung, deren Eigenschaften sich sehen lassen können:

- Fettanteil weniger als 3 % (normal 20 - 40 %)
- Hoher Anteil Gefäß schützender Omega-3-Fettsäuren
- Hoher Anteil essentieller Vitamine, Mineralien und Spurenelemente
- Keine Konservierungsstoffe und ähnliche Fremdstoffe
- Steigerung des Wohlbefindens und der Immunabwehr.

Verbraucher sind aufgeklärter und gesundheitsbewusster als früher. Sie wollen wissen, wer ihre Lebensmittel herstellt und verarbeitet und wie dieser Prozess abläuft. Für diese Empfindlichkeit sind die immer wieder aufflackernden Nahrungsmittelskandale verantwortlich. Zudem sind Verbraucher auch umweltbewusster geworden. Es ist ihnen nicht mehr gleichgültig, ob ihre Nahrungsmittel weiter zur Überfischung und zum Artensterben der Weltmeere beitragen. Oder ob ihre Waren aus verschmutzten öffentlichen Gewässern stammen. (Motto: Genuss ohne Reue!) Der aufgeklärte Verbraucher will also ein Höchstmaß an Sicherheit und Transparenz bei der Auswahl seiner Lebensmittel. Am besten kann er das realisieren, indem er mit seinen eigenen Sinnen den Werdegang seiner Lebensmittel erfasst. Das geht aber nur vor seiner Haustür und nicht in anderen Regionen oder Ländern. Marifood erfüllt diesen berechtigten Verbraucherwunsch.

Viele können es überhaupt nicht glauben, dass Rohstoffe aus marinen Organismen genauso gut schmecken wie herkömmliche Rohstoffe aus Schwein, Rind oder Huhn. Zahlreiche Tests haben aber bewiesen, dass es keinen Unterschied zwischen herkömmlicher Ware und Marifood gibt. Marifood ist eine Ergänzung und keine Konkurrenz zu herkömmlicher Ware. Denn zu einer ausgewogenen Ernährung gehört nun einmal „von allem ein Bisschen“. Essverhalten und somit gesundheitsrelevantes Verhalten wird ausschließlich vom Gehirn gesteuert. Mit Marifood fühlt man sich genauso satt, als hätte man eine Haxe mit Beilagen verdrückt. Marifood bietet ein Geschmackserlebnis genauso wie es die Europäer seit Jahrtausenden gewöhnt sind - nur ohne die üblichen Folgen wie Adipositas, Hypertonie und Diabetes. Diese Krankheiten sind bei Asiaten so gut wie unbekannt - dank gesunder Ernährung wie Marifood.

Landwirte mit leeren Gebäuden und andere Fischproduzenten innerhalb einer Region stellen Fische oder Pflanzen für Marifood her. Die werden in einer Genossenschaft, an denen die Landwirte beteiligt sind, unter der Dachmarke „Regiofisch“ verarbeitet und vermarktet.

Dieses Konzept ist universell einsetzbar und kann in jeder Region in Deutschland genutzt werden. Es schafft in den Regionen neue Arbeitsplätze und Beschäftigung.

Gesucht werden Landwirte, die bereit sind in ihren leer stehenden Gebäuden Fische zu züchten und geeignete Partner, die für Marifood in Lizenz tätig werden wollen.

Infos:
AGINTEC GmbH www.agintec.de