



Fleisch ade: Gesünder leben und Tiere leben lassen

BSE-Erreger in Fettgewebe!

Bisher waren Forscher davon ausgegangen, dass BSE-Prionen hauptsächlich Nervengewebe wie Gehirn oder Rückenmark befallen. Daher durfte seit der BSE-Krise Gehirn und Rückenmark von Rindern nicht mehr in den Verkehr gelangen. Nun wiesen US-Forscher nach, dass sich BSE-Erreger - entgegen bisheriger Annahmen - auch im Fettgewebe sammeln.

Die infektiösen Eiweißmoleküle gelten als Auslöser der menschlichen Form des Rinderwahnsinns, der neuen Variante der Creutzfeldt-Jakob-Krankheit (vCJK). Die Forscher gaben zu bedenken, dass Fett und Muskelfleisch beispielsweise in Steaks untrennbar miteinander verflochten sind. Hohe Anteile von Fettgewebe sind auch in Würsten und Dosenfleisch enthalten. (Quelle: ntv, 4.12.2008)

Höheres Brustkrebsrisiko durch viel Wurst, Fleisch und Fisch

Eine aktuelle Studie weist nach, dass Frauen, die viel Fisch, Butter, verarbeitetes Fleisch und Wurst essen, häufiger an Brustkrebs erkranken.

Sie seien innerhalb von sechs Jahren etwa doppelt so häufig an Brustkrebs erkrankt wie Frauen mit gegenteiligem Ernährungsmuster, so das Deutsche Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke.

(Quelle: Süddeutsche Zeitung, 28.10.2008)

Was rotes Fleisch und Milchprodukte gefährlich macht

Tierische Lebensmittel verändern Körperzellen und machen sie so anfällig für ein Bakteriengift.

»Forscher haben entdeckt, warum gerade rotes Fleisch und Milchprodukte häufig Lebensmittelvergiftungen auslösen: Sie bringen nicht nur die krankmachenden Bakterien mit, sondern schaffen auch die Voraussetzungen im Körper, die die Mikroben für eine Invasion benötigen«, so ddp/wissenschaft.de am 30.10.2008. Der Einbau von tierischem Zucker ins menschliche Gewebe ermögliche die Wirkung eines Bakteriengifts, genannt Enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC). Besonders viel des zuckerartigen Moleküls ist im Fleisch vom Lamm, Schwein und Rind sowie in Kuhmilch enthalten.

Krebs durch rotes Fleisch

Eine Studie des amerikanischen National Cancer Institutes mit 494.000 Teilnehmern zeigt weitere Beweise für den Zusammenhang zwischen dem Konsum von rotem und verarbeitetem Fleisch und einem erhöhten Krebsrisiko.



Die Wissenschaftler fanden über einen Studienzeitraum von 8 Jahren heraus, dass die Teilnehmer mit einem besonders hohen Konsum von rotem Fleisch (Schwein, Rind und Lamm) ein um 25% erhöhtes Risiko hatten, an Dickdarmkrebs zu erkranken. Das Lungenkrebsrisiko war um 20% und das Risiko für Speiseröhren- und Leberkrebs war um 20% bis 60% erhöht. Bei Teilnehmern, die besonders häufig verarbeitetes Fleisch (Schinken, Wurst etc.) aßen, war das Risiko, an Dickdarmkrebs zu erkranken um 20% höher, das Risiko, an Lungenkrebs zu erkranken, stieg um 16%.

Quelle: Gesellschaft für Ernährungsheilkunde, 3.9.2008

Bild: Freiheit für Tiere

Babys: Stillen besser als Fleischpüree

»Hipp« wird auf Druck der Bremer Verbraucherzentrale auf irreführende Werbung verzichten. Der Baby-nahrungskonzern wird nicht mehr behaupten, »das intensive Wachstum des Babys fordert nach dem vierten Monat die Erweiterung des Speiseplans um Fleisch-/Gemüsemahlzeiten, den Menüs«.

Die Bremer Verbraucherzentrale störte vor allem die Formulierung »fordert«, womit Hipp Produkte wie sein püriertes »Bio-Putenfleisch« beworben hatte. Damit werde gerade jungen Eltern suggeriert, dass sie ihren Kindern andernfalls die für eine optimale Entwicklung erforderliche Ernährung vorenthielten - wobei das Gegenteil der Fall ist: Alle einschlägigen Institutionen wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfehlen eine Mindest-Stilldauer von sechs Monaten. Alle Ernährungsstudien zeigen, dass dies die beste Voraussetzung für eine optimale Nährstoffversorgung und die Vermeidung von Allergien, der Glutenunverträglichkeit Zöliakie und Diabetes ist. Erst als die Bremer Verbraucherzentrale Hipp auf Unterlassung verklagen wollte, gab der Konzern nach.

Quelle: taz, 30.10.2009



Weizenfleisch - lecker und leicht! Vegetarischer Aufschnitt mit Pfiff



Aufschnitt aus DiWi-Weizenfleisch

Was viele nicht wissen: im Getreide gibt es bestes Eiweiß, das von der Konsistenz und dem Geschmack ähnlich wie Fleisch ist. Daraus stellen unsere Hin zur Natur-Köche leckere Würste, Aufschnitt, Schnitzel und Gehacktes her.

Mit DiWi weiß man, was man isst!

Denn DiWi wird ausnahmslos aus natürlichen, pflanzlichen Rohstoffen hergestellt: aus Weizeneiweiß, naturbelassenen Gewürzen und naturbelassenem Steinsalz.

- Ohne Geschmacksverstärker
- Ohne künstliche Aromastoffe
- Ohne Nitritpökelsalz
- Ohne Phosphat
- Ohne Gelatine
- Ohne Abfallstoffe
- Ohne Umrötungsmittel
- Ohne Feuchthaltemittel
- Ohne Konservierungsstoffe
-



Danke, wir leben noch!

Neu



Gurke-Paprika-Aufschnitt
Mild und sehr saftig
Nr. 028411
120g 100g=€ 2,71 € 3,25

Neu



Karotten-Spinat-Aufschnitt
Urig im Geschmack, mit Lupinen.
Nr. 028421
120g 100g=€ 2,71 € 3,25

Neu



Aufschnitt auf italienische Art
Herzhaft und pikant
Nr. 028431
150g 100g=€ 2,71 € 3,25



Vegi-Bratrollen
Zum Grillen oder Braten
»Pikant« pikant-würzig
Nr. 038521, 350g 100g=€ 1,41 € 4,95
»Thüringer Art«
Mit Majoran, mild gewürzt
Nr. 038511, 350g 100g=€ 1,41 € 4,95



Vegi-Gehacktes
Fix-fertig gewürzt, für Bolognese-Soße, Bratlinge, Burger, Füllungen, ...
Nr. 038411, 250g 100g=€ 1,78 € 4,45



Vegi-Gyros
Fix-fertig gewürzt, kalt und heiß ein Genuss.
Nr. 038431, 200g 100g=€ 1,99 € 3,99



4 Vegi-Aufstriche
1x Ich bin der Feine
1x Ich bin der Deftige
1x Ich bin der Mexikaner
1x Ich bin der Tomatenfreund
Nr. 073590, 4x125g € 7,16

Weitere Produkte:

- Herzhaftes Steinmühlenbrot aus Getreide von Umstellungsfeldern, die nach den Grundsätzen des **Friedfertigen Landbaus** gepflegt werden.
- **Hin zur Natur**-Brottaufstriche und **DiWi**-Spezialitäten sind **die** Alternative zu Käse, Fleisch und Wurst.
- Alle **Hin zur Natur**-Produkte werden **ohne** Cholesterin, **ohne** Konservierungsmittel, **ohne** Geschmacksverstärker, **ohne** Tierleid, **ohne** ... hergestellt.

GRATIS für Sie:
1 veget. Brotaufstrich
Portofreie Lieferung

Ihr Versand-Bestell-Coupon

Ja, bitte liefern Sie mir **portofrei***:

- Ich bin der Mexikaner, vegetarischer Brotaufstrich, 180g-Glas **gratis**
- Hin zur Natur**-Versandkatalog **gratis**
- Rezepte** **gratis**

Menge		€
—	Gurke-Paprika-Aufschnitt veget. Weizenfleisch, 120g (Nr. 028411, 100g=€ 2,71)	3,25
—	Karotten-Spinat-Aufschnitt veget. Weizenfleisch, 120g (Nr. 028421, 100g=€ 2,71)	3,25
—	Aufschnitt auf italienische Art veget. Weizenfleisch, 150g (Nr. 028431, 100g=€ 2,17)	3,25
—	Aufschnitt-Kennenlernpaket je 1 Päckchen siehe oben, 2x120g, 1x150g (Nr. 028400)	9,25
—	Sparpaket »Vegi-Wurst« 1 x DiWi-Schnitzel 200g 1 x DiWi-Bratrollen im Glas 350g 1 x Salamino italiano 2x 250g 1 x Gourmet-Ragout mit Zwiebeln 250g (Nr. 23740) statt € 21,75	19,95
—	Vegi-Bratrollen veget. Weizenfleisch Pikant, 350g (Nr. 038521, 100g=€ 1,41)	4,95
—	Thüringer Art, 350g (Nr. 038511, 100g=€ 1,41)	4,95
—	Vegi-Gehacktes , veget. Weizenfleisch 250g (Nr. 038411, 100g=€ 1,78)	4,45
—	Vegi-Gyros , veget. Weizenfleisch 200g (Nr. 038431, 100g=€ 1,99)	3,99
—	Alle 4 zum Kennenlernen 4 pikante veget. Aufstriche je 125g (Nr. 073590) 4x 125g	7,16

***Bei Erstbestellung frei Haus!**

Mindest-Bestellwert 9,95

Gültig bis Ende Aug. 09, pro Haushalt 1x einlösbar

*Portofreie Erstlieferung innerhalb Deutschlands, Ausland auf Anfrage.

Vorname, Name _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

E-Mail (für Rezepte, Angebote, etc.) _____

Tel. (für telef. Betreuung) _____

FFT04

Bestell-Coupon faxen oder einschicken:

Hin zur Natur - Versand

Max-Braun-Str. 4, D-97828 Marktheidenfeld

Gratis-Tel. 0800/50 40 555

Fax 0800/50 40 556, Gutschein im Internet-Shop einlösen:

Bitte Aktions-Nr. FF109 an der Kasse angeben!

www.Hin-zur-Natur.de