



PRESSEINFORMATION

## **Gesunde Ernährung, die Spaß macht FruchtZwerg: Die Rezepturgeschichte**

Cremiger Fruchtquark, bunte Becher, kleine Portionen: Wer kennt FruchtZwerg nicht? Seit der Markteinführung Anfang der 80er Jahre hat sich der kleine Fruchtquark einen festen Platz in den Herzen der Kinder und in den Kühlschränken ihrer Eltern erobert. Kein Wunder: FruchtZwerg schmeckt genau so, wie die Kleinen es mögen und leistet zugleich einen Beitrag zur gesunden Kinderernährung. Hersteller Danone achtet darauf, dass die Rezeptur stets auf dem neuesten Stand der ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse ist. Obwohl schon seit 30 Jahren auf dem Markt, ist FruchtZwerg ein modernes und innovatives Produkt. Die Rezeptur wird von der Danone Produktentwicklung – unter Berücksichtigung neuester Forschungsergebnisse und Ernährungsempfehlungen – kontinuierlich weiterentwickelt.

Neue wissenschaftliche Erkenntnisse haben die Ernährungsempfehlungen – auch für Kinder – in den letzten 30 Jahren immer wieder verändert. Milchprodukte beispielsweise hatten in den 80er Jahren einfach den Fettgehalt, der sich durch den Herstellungsprozess ergab. Heute dagegen wird sorgfältig darauf geachtet, dass insbesondere Milchprodukte für Kinder nicht so viel Fett und Zucker enthalten. So wurde der Fettgehalt von FruchtZwerg seit 1981 von 7,8 Prozent auf heute 2,9 Prozent reduziert, was etwas unter dem Fettgehalt von Vollmilch liegt. Der Kohlenhydratgehalt wurde ebenfalls von 16,9 Prozent auf aktuell 13 Prozent gesenkt. Und liegt damit etwas niedriger als ein durchschnittlicher Fruchtjoghurt<sup>1</sup>, der 15,5g Kohlenhydrate pro 100g enthält.

---

<sup>1</sup>Angabe für Fruchtjoghurt aus Souci, Fachmann, Kraut: Die Zusammensetzung der Lebensmittel-Nährwert-Tabellen, 2008



### **Auf dem neuesten Stand der Wissenschaft**

Weil Calcium für den Knochenbau wichtig ist und Milch und Milchprodukte die besten Calcium-Lieferanten sind, enthält FruchtZwerge der neuesten Generation pro 100g 30% des empfohlenen Tagesbedarfs an Calcium. Denn aktuelle Daten zeigen: Rund ein Drittel der Kinder in Deutschland erreicht die empfohlene tägliche Calciumzufuhr nicht.<sup>2</sup> Zusätzlich enthält 100g FruchtZwerge 1,25 µg Vitamin D. Warum? Fast 80 Prozent aller Kinder nehmen zu wenig Vitamin D über die Nahrung auf. Dies zeigt eine Sonderauswertung der DONALD-Studie<sup>3</sup> des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE), die untersuchte, wie viel Vitamin D Kinder über die Nahrung tatsächlich aufnehmen: Das durchschnittliche Defizit liegt bei 3,5 µg am Tag.

Dabei spielt Vitamin D eine zentrale Rolle für die gesunde Entwicklung der Knochen. Es ist für den Einbau von Calcium in die Knochen nötig. Zusätzlich hilft Vitamin D, Calcium aus der Nahrung aufzunehmen. Deshalb sind beide Nährstoffe vor allem für Kinder und Jugendliche wichtig, da in der Wachstumsphase besonders viel Knochenmasse gebildet werden muss.

Weitere wissenschaftliche Daten zeigen, dass Vitamin D vor allem dann den gewünschten positiven Einfluss auf den Knochenaufbau hat, wenn auch eine ausreichende Calciumzufuhr gewährleistet ist. Damit leistet FruchtZwerge einen wertvollen Beitrag zur Vitamin D-Versorgung von Kindern und zum Aufbau gesunder Knochen.

### **Kindgerechte Rezeptur**

FruchtZwerge ist ein Milchfrischprodukt auf Basis von Frischkäse. Daher hat FruchtZwerge eine festere Konsistenz als andere Milchprodukte. Das hat gerade für die Kleinen den Vorteil, dass auch sie selbständig essen können, ohne zu kleckern. Wichtig für die FruchtZwerge-Fans ist außerdem, dass FruchtZwerge richtig fruchtig ist, ohne Fruchtstückchen zu enthalten. Deshalb wird bei der Herstellung ausschließlich püriertes Obst verwendet. Der Fruchtquark wird mit Stärke und Guarkernmehl ange dickt – so dass man auf Gelatine verzichten kann.

---

<sup>2</sup> Kersting, M./Bergmann, K.: Die Kalzium- und Vitamin-D-Zufuhr von Kindern, Ernährungsumschau 09/2008, S. 523-527

<sup>3</sup> Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund: Abschlussbericht zur Sonderauswertung der DONALD Studie, Februar 2008



Bei der Herstellung von FruchtZwerg kommen nur natürliche Aromen und anstelle von Farbstoffen färbende Lebensmittel wie Rote Bete- oder Traubensaft zum Einsatz. Und nicht zuletzt ist FruchtZwerg glutenfrei und es wird auf den Zusatz von Konservierungsstoffen verzichtet.

Danone stellt jedoch nicht nur hohe Anforderungen an seine Produkte: „Als weltweit führender Hersteller von Milchfrischprodukten sind wir auch gesellschaftlich in der Verantwortung“, erklärt Marion Fürst, Director Public Affairs, Sustainability & Science der Danone Deutschland GmbH. „Wenn es um Informationen zu einer angemessenen, ausgewogenen und gesunden Ernährung geht, sind Eltern auf zusätzliche Unterstützung angewiesen. Hier möchten wir mit unserem Engagement in der Ernährungsaufklärung beitragen.“

Aktualisiert: November 2011

***Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:***

*Danone Presseservice, c/o Fleishman-Hillard Germany GmbH,  
Frankfurt am Main, Fax: 069/ 43 03 73*

*Eva Contzen      Tel.: 069/ 40 57 02 – 261      Email: [Eva.Contzen@fleishmaneuropa.com](mailto:Eva.Contzen@fleishmaneuropa.com)*

*Danone Deutschland GmbH  
Dr. Susanne Knittel Tel.: 089 / 62733 – 355      Email: [presse@danone.de](mailto:presse@danone.de)*