



Pressemitteilung

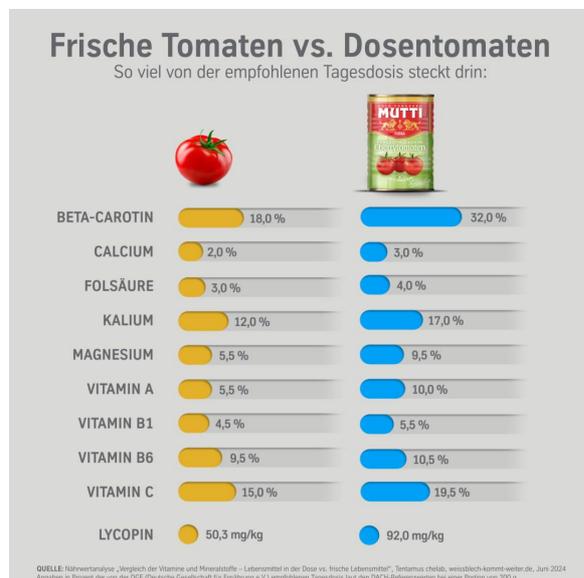
19. November 2024

Warum Dosentomaten mehr Vitamine haben als frische Tomaten

MIT REZEPT: SCHOKOLADENKUCHEN MIT TOMATENKONFITÜRE

Tomaten aus der Dose enthalten mehr Vitamine und Mineralstoffe als frische. Zu diesem Ergebnis kam eine vergleichende Untersuchung des Lebensmittelinstituts Tentamus chelab im Auftrag der Initiative weissblech-kommt-weiter.de im Juni 2024. Untersucht wurden Cherrytomaten der italienischen Marke MUTTI. Sebastian Klotz, Managing Director von MUTTI Deutschland, kennt die Gründe für das gute Abschneiden seines Produkts.

„Unsere Tomaten werden innerhalb von drei Stunden nach der Ernte in die Produktionsanlagen gebracht und dann weiterverarbeitet, was dazu beiträgt, ihre Frische und die natürlichen Nährstoffe, wie Vitamine, Antioxidantien und Mineralstoffe, zu bewahren“, erklärt Sebastian Klotz, der seit rund sieben Jahren das Deutschlandgeschäft der italienischen Traditionsmarke MUTTI verantwortet. „Durch das luftdichte Verschließen in Dosen bleibt die Qualität über einen längeren Zeitraum erhalten, ohne dass Konservierungsstoffe nötig sind.“ Frische Tomaten hingegen würden oft länger transportiert und gelagert. Dadurch verlören sie viele gute Inhaltsstoffe.



Bildquelle: weissblech-kommt-weiter.de

Das belegen auch die Testergebnisse der vergleichenden Analyse von Tentamus chelab. Das Lebensmittelinstitut untersuchte im Juni 2024 im Auftrag der Initiative weissblech-kommt-weiter.de den Vitamin- und Mineralstoffgehalt verschiedener Obst- und Gemüsesorten, jeweils als frisches Produkt und aus der Dose. Die Vergleichsbasis bildete die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlene Tageszufuhr für Erwachsene bei einer Portion von 200 Gramm. Das Ergebnis: Bei den Dosentomaten lagen die gemessenen Werte von Mineralstoffen und Vitaminen durchweg höher als bei der frischen Variante. Die untersuchten Proben der Dosentomaten stammten von MUTTI.

Der größte Unterschied wurde bei Magnesium und Vitamin A gemessen, wo die MUTTI-Dosentomaten mit durchschnittlich rund zehn Prozent der empfohlenen Tageszufuhr doppelt so gut abschnitten wie frische Tomaten, die im Schnitt jeweils lediglich 5,5 Prozent des Tagesbedarfs erreichten. Bei Kalium und Calcium lagen die Werte der MUTTI-Tomaten



aus der Dose um rund ein Drittel höher (Kalium: 17 vs. 12 Prozent, Calcium: 3 vs. 2 Prozent), bei Vitamin C und Folsäure rund ein Viertel höher (Vitamin C: 19,5 Prozent vs. 15 Prozent, Folsäure: 4 vs. 3 Prozent). Der Anteil an Vitamin B1 und B6 war etwas höher. Bei beta-Carotin lagen die MUTTI-Dosentomaten ebenso weit vorn: Sie deckten 32 Prozent des Tagesbedarfs ab. Bei den frischen Tomaten waren es im Durchschnitt nur 18 Prozent. Die MUTTI-Dosentomaten enthielten zudem im Vergleich zu den frischen Tomaten deutlich mehr an bioverfügbarem Lycopin (92,0 vs. 50,3 mg/kg).

Rasche Verarbeitung erhält wertvolle Inhaltsstoffe

Der hohe Nährstoffgehalt der MUTTI-Tomaten erklärt sich zum einen durch die Produktionsbedingungen. „MUTTI setzt auf 100 Prozent sonnengereifte italienische Tomaten, die erst bei idealem Reifegrad geerntet werden“, erklärt Sebastian Klotz. „Durch enge Beziehungen zu über 800 Tomatenbauern, wird sichergestellt, dass die Rohstoffe frisch und von höchster Qualität sind.“ Dass die Nährstoffe bei den Dosentomaten so gut erhalten bleiben, liegt außerdem am Konservierungsprozess. „Nach der Ernte werden die Tomaten so schnell wie möglich verarbeitet und anschließend pasteurisiert. Dank innovativer Technologien und patentierter Maschinen erhält MUTTI dabei nicht nur den einzigartigen natürlichen Geschmack, sondern auch die Nährstoffdichte“, erklärt der MUTTI Deutschland-Chef.

Den Abschluss der Haltbarmachung bildet das Einfüllen in Dosen. „Die Dose ist die ideale Verpackung für Tomaten, da sie die Frische und Nährstoffe der Tomaten bewahrt. Sie schützt die Tomaten vor Licht und Luft, was die Haltbarkeit verlängert und den Geschmack stabil hält“, sagt Sebastian Klotz. „Außerdem ist die Dose eine äußerst nachhaltige Verpackungslösung, da sie nahezu 100 Prozent recycelbar ist.“ Die Recyclingfähigkeit der Verpackung ist für MUTTI äußerst wichtig. Sie ist ein wesentlicher Bestandteil der Bemühungen zur Förderung der Kreislaufwirtschaft, da MUTTI sich dafür einsetzt, Ressourcen effizient zu nutzen und Abfall zu minimieren.

REZEPT: SCHOKOLADENKUCHEN MIT TOMATENKONFITÜRE



Als Tomaten-Experte hat Sebastian Klotz selbstverständlich auch ein Lieblingsrezept mit MUTTI Tomaten: Schokoladenkuchen mit Tomatenmarmelade. „Tomaten passen nicht nur zu Pasta oder Pizza, sondern können auch wunderbar süß kombiniert werden. Ob eine fruchtige Tomatenmarmelade in einer Sachertorte, ein Tomaten-Sorbet als erfrischende Nachspeise oder sogar Tomaten-Gelee mit Vanillepudding – die natürliche Süße und feine Säure der Tomaten bieten eine spannende Basis für kreative Desserts. Die Vielseitigkeit der Tomaten überrascht und verleiht jedem Nachtisch das gewisse Etwas.“

Bildquelle: MUTTI Deutschland GmbH



ZUTATEN

Kuchen

- 240 g weiche Butter
- 270 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote (halbieren und auskratzen)
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 40 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Backnatron
- 120 ml heißes Wasser
- 220 ml Milch
- 15 ml Zitronensaft

Füllung

- 500 g MUTTI Geschälte Tomaten
- 220 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote (halbieren und auskratzen)
- 1 Streifen Zitronenschale
- 1 Streifen Orangenschale
- 1 Prise Salz

Garnitur

- Puderzucker

ZUBEREITUNG

Konfitüre

1. MUTTI Geschälte Tomaten in Stücke schneiden und vorsichtig die Kerne und den Saft auspressen.
2. Mit Zucker, Vanille, Zitronen- und Orangenschale sowie Salz in einem Topf vermengen und bei mittlerer Hitze kochen. Dabei häufig umrühren, um sicherzustellen, dass die Masse gleichmäßig kocht, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist. Falls sich Schaum bildet, diesen mit einem großen Löffel abschöpfen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Kuchen

1. Zwei runde Backformen (Ø 20 cm) mit Butter einfetten und die Böden mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen (180 °C Ober- und Unterhitze oder 160 °C Umluft).
2. Die Milch mit dem Zitronensaft vermengen und beiseitestellen.
3. In einer Rührschüssel den Zucker und die Butter mit dem Handrührgerät cremig schlagen.
4. Die Vanille und die Eier dazugeben und verrühren. Das Wasser aufkochen und beiseitestellen.
5. Das Kakaopulver, Mehl, Backpulver und Natron in eine separate Rührschüssel sieben und vermengen.
6. Die trockenen Zutaten mit dem heißen Wasser zu den feuchten Zutaten geben und mit einem Holzlöffel vorsichtig unterheben. Die Zitronenmilch einrühren.
7. Den Teig in die vorbereiteten Backformen geben und im Ofen ca. 35 – 40 Minuten backen (mit einem Holzstäbchen testen, ob der Teig gar ist). Die Kuchen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen und anschließend auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.
8. Die Tomaten-Konfitüre auf einem Kuchen verteilen und den anderen Kuchen auf den ersten heben.
9. Mit Puderzucker bestäubt servieren.



Das Rezept, ein Interview mit Sebastian Klotz sowie weitere Informationen zur Recyclingfähigkeit von Weißblech – dem Material, aus dem die Lebensmitteldosen bestehen – finden Sie auch auf der Seite von weissblech-kommt-weiter.de oder auf dem [Instagram Kanal](#) der Initiative.

*

Weiteres Bildmaterial:

Kostenfreie Verwendung bei Nennung der Bildquelle.



Bildquelle: MUTTI Deutschland GmbH



Bildquelle: MUTTI Deutschland GmbH

Bilddownload auf den Presseseiten von weissblech-kommt-weiter.de

Pressekontakt

Marco Cabras
Weissblech-kommt-weiter.de
Tel.: 0211 863 949 22
E-Mail: info@weissblech-kommt-weiter.de



Über weissblech-kommt-weiter.de

Die Plattform weissblech-kommt-weiter.de ist eine Initiative des einzigen deutschen Weißblechherstellers thyssenkrupp Rasselstein GmbH. Deren Ziel ist es, die Verbraucher mit modernen attraktiven Inhalten und Fakten über die positiven Recyclingeigenschaften von Lebensmittelverpackungen aus Weißblech aufzuklären und damit positive Impulse in der breiten öffentlichen Debatte um die Nachhaltigkeit von Verpackungen zu setzen. Denn die Recyclingquote von Weißblech liegt in Deutschland stabil um die 90 Prozent, das Material kann ohne Qualitätsverlust immer und immer wiederverwertet werden und verbleibt in einem geschlossenen Materialkreislauf. Darüber informiert und unterhält die Initiative über Website und Social-Media-Kanäle mit Umfragen und Zahlen, Einblicken in Herstellungs- und Recyclingprozesse und vielen Verbrauchertemen. Mehr dazu: www.weissblech-kommt-weiter.de

Über MUTTI

MUTTI SPA – Das traditionsreiche Unternehmen aus Parma ist europäischer Marktführer im Bereich Tomatenprodukte. Marcellino und Callisto Mutti starteten 1899 die erste Tomatenverarbeitungskampagne. Seitdem hat sich die Familie Mutti unter den Leitwerten von Qualität und italienischer Tradition, zusammen mit Respekt für die Lieferkette und die Region, der Verarbeitung von 100 % italienischen Tomaten gewidmet. Sie stellen Tomatenmark, Tomatenpüree und Tomatenstücke her – Produkte, die heute auf der ganzen Welt genossen werden. Der Innovationswille, der seit der Gründung Teil der Unternehmens-DNA ist, hat zur schrittweisen Erweiterung des Mutti-Sortiments geführt, das nun eine große Auswahl an fertigen Soßen und Suppen umfasst. Mit 125 Jahren Erfahrung in der Branche ist die Mutti-Gruppe heute in 100 Ländern weltweit präsent und verzeichnete 2023 einen Nettoumsatz von 665 Millionen Euro. Dabei wurden 525.000 Tonnen Tomaten verarbeitet. Was den Verkauf betrifft, so wurden 2023 die Verkaufsvolumen in Italien durch die Exportvolumen übertroffen, dank eines jahrelangen zweistelligen Wachstums auf dem internationalen Markt. Montechiarugolo (PR) ist der historische Geschäftssitz der Gruppe, die sich allmählich erweitert hat, um alle Bedürfnisse ihrer Verbraucher zu erfüllen. Das Werk in Oliveto Citra (SA) verarbeitet typische süditalienische Spezialitäten wie die Pflaumentomate und die Kirschtomate. Schließlich erwarb Mutti im November 2017 das Werk CO.PAD.OR in Collecchio und gründete die neue Firma Pomodoro 43044 Srl, die zum 1. Januar 2021 in die Mutti SpA integriert wurde.