



Vevey, November 2009

VALERIO NANNINI, CHEF DES INTERNATIONALEN KAFFEE-FORSCHUNGSZENTRUMS („PTC“), ORBE

NESCAFÉ Greenblend ist der erste „grüne Kaffee“. Wie kommt man auf solche Innovationen?

Wir versuchen immer, uns am Puls der Zeit zu bewegen und Produkte zu entwickeln, die unseren Konsumentinnen und Konsumenten neben vollstem Kaffeegenuss einen Mehrwert bringen.

Anstoss für NESCAFÉ Greenblend war der Wunsch, einen Kaffee zu entwickeln, der gleichzeitig für Genuss und Wohlbefinden sorgt, indem er über einen besonders hohen Anteil an wertvollen Antioxidantien verfügt.

NESCAFÉ Greenblend entspricht dem Trend, sich bewusst und gesund zu ernähren.

Was muss sich der Laie unter freien Radikalen vorstellen?

Freie Radikale werden in unserem Organismus unter dem Einfluss von externen Faktoren wie Umweltbelastung, UV-Strahlen der Sonne, Pestizide und andere Belastungen der Umwelt gebildet. Zudem entstehen auch durch den menschlichen Stoffwechsel freie Radikale.

Antioxidantien sind gewissermassen die natürlichen Feinde der freien Radikalen - welchen Zweck erfüllen sie genau?

Antioxidantien sind natürliche Substanzen, die instabile Moleküle in unserem Körper – die so genannten freien Radikalen – daran hindern, Zellen zu beschädigen. Antioxidantien neutralisieren die Wirkungsweise der freien Radikalen, die für die Entstehung vieler degenerativer Krankheiten verantwortlich gemacht werden.

Haben freie Radikale auch nützliche "Nebenwirkungen"?

Durch die äusseren Umwelteinflüsse und unsere Stoffwechselprozesse werden ständig freie Radikale gebildet, die für uns von Nutzen sind, weil sie Fremdkörper im Organismus zerstören und so die Immunabwehr unterstützen. Bilden sich aber freie Radikale in grösseren Mengen, greifen sie die Zellen an und schaden unserer Gesundheit.

Üblicherweise werden die Antioxidantien im Körper durch den Konsum von Obst und Gemüse aufgestockt – gibt es auch andere Möglichkeiten?

Kaffee enthält von Natur aus eine spezielle Antioxidantien-Art, die vom Körper besonders leicht aufgenommen wird: die so genannten Polyphenole. NESCAFÉ hat 2009 NESCAFÉ Greenblend lanciert, ein löslicher Kaffee der besonders reich an Polyphenolen ist. Durch ein exklusives, patentiertes Herstellungsverfahren besteht der Kaffee aus einem Mix aus grünen, ungerösteten Kaffeebohnen und gerösteten Bohnen. Dadurch bleiben die natürlichen Polyphenole erhalten. Nescafé Greenblend vereint Genuss und einen erhöhten Gehalt an Antioxidantien und passt so hervorragend zu einem bewussten Lebensstil mit einer ausgewogenen Ernährung und viel Bewegung.

Kurzbiografie Valerio Nannini

Valerio Nannini leitet seit Juli 2007 als Direktor des Nestlé Forschungscenter PTC in Orbe. Der studierte Chemiker, der zusätzlich über einen MBA verfügt, ist bereits seit 1984 in verschiedenen Positionen für Nestlé tätig.