



PRESSEINFORMATION

Was wissen Sie eigentlich über Jod?

Heilbronn, im Januar 2021 | Haben Sie sich am Salzregal schon einmal bewusst die Frage gestellt, ob Sie lieber Jodsalz oder das „normale“ Salz kaufen möchten? Bad Reichenhaller, die Salzmarke aus den Alpen, informiert jetzt unter dem Motto „Ohne Jod fehlt dir was!“ in einer neuen Kampagne, warum Jod für uns so wichtig ist.

Gesundes Essen und zuhause Kochen ist im letzten Jahr noch viel stärker in den Mittelpunkt unseres Alltags gerückt. Die Menschen befassen sich intensiver damit, was sie zusichnehmen und trotzdem kann es zu Jodmangel kommen. Superfood ist in aller Munde, doch der Wert bekannter Lebensmittelzusätze, wie etwa Jod, ist bei den Verbrauchern dabei ein wenig in den Hintergrund geraten.

Aber warum brauchen wir überhaupt Jod? Dieses wichtige Spurenelement ist ein unentbehrlicher Baustein für die Schilddrüsenhormone und mitverantwortlich für Energiestoffwechsel, Wachstum und Gehirnentwicklung. Jod kann vom Körper nicht selbst produziert werden und muss daher mit der Nahrung, beispielsweise durch den regelmäßigen Verzehr von jodiertem Speisesalz, aufgenommen werden. Mit einer Portion von 2 Gramm Bad Reichenhaller AlpenJodSalz, deckt ein Erwachsener durchschnittlich rund 27 Prozent seines Tagesbedarfs an Jod.

Ein Bewusstsein für die eigene Jodversorgung zu entwickeln, ist vor allem für Menschen wichtig, die aufgrund ihrer Lebensumstände oder Ernährung auf eine ausreichende Jodzufuhr angewiesen sind: werdende und junge Mütter, Kinder, Sportler, Vegetarier und Veganer sowie Senioren. Ständige Müdigkeit, Konzentrationsstörungen und Antriebsschwäche können unter anderem Hinweise auf einen Jodmangel sein.

Auf der Website www.jod-und-du.de fasst Bad Reichenhaller fundierte Informationen rund um das Thema Jod klar und einfach verständlich zusammen. Neben Zahlen und Fakten sind auf der Seite auch drei kurze, unterhaltsame Spots zu sehen, die mit viel Humor



überspitzt die möglichen Folgen von Jodmangel zeigen. So kann ein Kindergeburtstag gewissermaßen im Desaster enden.

Übrigens: Bad Reichenhaller gilt seit Jahrzehnten als innovativer Vorreiter bei der Anreicherung von Speisesalz mit Zusätzen. Bereits Ende der 1950er Jahre stellte die Saline Bad Reichenhall das erste jodierte Speisesalz in Deutschland für her, welches für den Haushalt erhältlich war. 1992 folgte der Zusatz Fluorid, welcher zur Erhaltung der Zahnmineralisierung beiträgt. 2002 führte die Marke erstmals ein Salz mit dem B-Vitamin Folsäure ein. Folsäure hat eine Funktion bei der Zellteilung und trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung sowie einer normalen Funktion des Immunsystems bei.

Bildmaterial:



„Ohne Jod fehlt dir was!“



Bad Reichenhaller Produkte mit den Zusätzen Jod, Fluorid und Folsäure



Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten. Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de

Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Presskontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Petra Laqua
Tel.: 07131/959-1846
E-Mail: petra.laqua@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de