



## Festtage 2008

*Und wieder neigt sich ein Jahr dem Ende entgegen. Die Zeit scheint immer schneller zu laufen. Die Festtage stehen vor der Tür.*

*Wir bereiten uns jetzt schon auf die Festtage vor, um Ihnen eine möglichst grosse Auswahl an Fleisch und Traiteur Artikeln in Top-Qualität anzubieten.*

*Mit Ihrer frühzeitigen Bestellung unterstützen Sie uns in unseren Ansprüchen an optimale Qualität, denn erlesene Fleischstücke wie Filet, Huft und Entrecote verkaufen wir erst, wenn sie mindestens 4 Wochen gelagert wurden. Durch eine sorgfältige Planung versuchen wir mögliche Engpässe zu vermeiden. Über Ihre rechtzeitige Bestellung, freuen wir uns!*

## Weihnachts Angebot

*Beachten Sie unser separates Blatt mit unseren Festtags-Ideen. Es liegt in unserer Metzgerei auf.*

## Nuss-Schinkli

*Unsere aktuellen, hausgemachten Nuss-Schinkli sind mager, mild gesalzen und haben einen feinen Rauchgeschmack. Ein Versuch lohnt sich „mmhh... weisch wie guet“!*

*Ausgabe Dezember 08*

## Geschenk Ideen

*Jetzt finden Sie in unserem Angebot eine große Auswahl an Geschenks-Artikel.*

## Party-Service

*Wenn Sie über die Festtage kulinarisch verwöhnt werden möchten ohne selber zu kochen, nehmen Sie einfach unseren Party-Service in Anspruch. Verlangen Sie unsere Menüvorschläge*

*Bei uns können Sie auch Fondue Chinoise und Bourignonne Pfännchen mieten.*

## De Samichlaus chonnt

Am Samstag 6. Dezember von 10.00-14.00 Uhr ist der Samichlaus bei uns zu Gast. Jeder Kunde erhält an diesem Tag eine Überraschung.

## Grillstand

Mittwoch 24.12. und 31.12. 2008 ist unser Grillstand vor der Metzgerei von 10.30 – 15.00 Uhr geöffnet.

## [www.dorfmetzg-buchs.ch](http://www.dorfmetzg-buchs.ch)

**Wir wünschen Ihnen schöne Festtage und einen guten Rutsch ins 2009.**

### E 321: Butylhydroxitoluol (BHT)

Antioxidationsmittel

#### Erläuterung

BHT wirkt den Veränderungen, die Sauerstoff an Fetten, Farben und Aromen hervorruft, wirksam entgegen. Die antioxidativen Eigenschaften des chemisch sehr stabilen BHT bleiben auch nach dem Backen oder Frittieren in den Lebensmitteln erhalten. Weil sich ihre Wirkungen gegenseitig verstärken, wird BHT oft zusammen mit BHA (E 320) oder Gallaten (E 310, E 311, E 312) eingesetzt.

#### Herstellung

Butylhydroxitoluol wird in chemischer Synthese hergestellt.

#### Einsatz

BHT ist für verschiedene fetthaltige Lebensmittel zugelassen. Die Höchstmengenbeschränkung bezieht sich dabei stets auf den Fettanteil im Lebensmittel und gilt auch für die Summe aus BHT bzw. BHA und Gallaten.

BHT ist unter anderem zugelassen für:

- Kuchenmischungen (max. 200 mg/kg)
- Knabbererzeugnisse aus Getreide (max. 200 mg/kg)
- Trockensuppen und Würzmittel (max. 200 mg/kg)
- Kaugummi (max. 400 mg/kg)

Das Antioxidationsmittel wird darüber hinaus in Kosmetika und für Lebensmittel-Verpackungen eingesetzt.

#### Sicherheit

- ADI-Wert: 0,05 mg/kg Körpergewicht
- BHT steht im Verdacht, bei empfindlichen Menschen allergieähnliche Symptome (Pseudoallergie) auslösen zu können. Im Falle von Kosmetika sind allergische Hautreaktionen auf BHT bekannt.
- Butylhydroxitoluol ist weiterhin in der wissenschaftlichen Überprüfung. Fütterungsversuche zur Fähigkeit des Stoffes, Krebs auszulösen, fielen bisher nicht eindeutig aus: Die an Tieren gewonnenen Erkenntnisse sind auf den Menschen nicht übertragbar; andere Studien wiesen auf eine krebshemmende Wirkung von BHT hin.