

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Schwerpunkt
**Gesund aufwachsen in Kommunen –
Möglichkeiten und Herausforderungen**

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

Vitamingehalte in Multivitaminbonbons

Landtagsanhörung zur Lebensmittelüberwachung

Aktionen und Veranstaltungen

Nanorisikoforschung: Es wird viel getan, aber noch nicht ganz richtig

Kinderernährung und Lebenswirklichkeit – Fertigprodukte ohne schlechtes Gewissen?

Neues aus Wissenschaft und Praxis

Verbesserungspotenzial in der ökologischen Tierhaltung

Forderung nach EU-Kennzeichnung vegetarischer und veganer Lebensmittel

3 Editorial

Kurzmeldungen

- 3 EFSA erklärt Aspartam für unbedenklich
- 3 BfR rät vom Rohverzehr gefrorener Beeren ab
- 3 „10 Regeln“ der DGE aktualisiert

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

- 4 Verbraucherbildung in der Schule
- 4 Landtagsanhörung zur Lebensmittelüberwachung
- 4 LandFrauen machen sich für Schulkinder fit
- 4 Aktuelles aus der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
- 5 Vitamingehalte in Multivitaminbonbons

Aktionen und Veranstaltungen

- 7 Nanorisikoforschung: Es wird viel getan, aber noch nicht ganz richtig
- 8 Kinderernährung und Lebenswirklichkeit – Fertigprodukte ohne schlechtes Gewissen?
- 9 JolinenKids – Fit und gesund in der Kita

Schwerpunkt

- 10 Gesund aufwachsen in Kommunen: Möglichkeiten und Herausforderungen

Neues aus Wissenschaft und Praxis

- 13 Gewürze als Ursache für Lebensmittelinfektionen unterschätzt
- 13 Forderung nach EU-Kennzeichnung vegetarischer und veganer Lebensmittel
- 13 Finanzielle Interessenkonflikte beeinflussen Ernährungsstudien
- 14 Verbesserungspotenzial in der ökologischen Tierhaltung

Recht und Gesetz

- 17 Neue Regeln für Kennzeichnung und Werbung

Bücher und Medien

- 18 Hanni Rützlers Foodreport 2014
- 18 Heilpflanzen
- 18 Der gläserne Verbraucher
- 19 Rund ums Kochen

19 Quellenverzeichnis

20 Termine

Internet

- 20 Interessantes im Netz

Hat sich Ihre Adresse geändert?

Namen, Adressen, Telefonnummern, Mailadressen – vieles ändert sich im Laufe der Zeit. Hat sich bei Ihnen auch etwas geändert? Dann teilen Sie es uns doch bitte mit, damit Sie auch weiterhin regelmäßig den **Knack•Punkt** bekommen und die Newsletter nicht in der unendlichen Weite des Internet verloren gehen.

Kurze Mail (→ knackpunkt@vz-nrw.de) oder Anruf (☎ 0211 / 3809 - 121) genügt, damit wir und Sie auf der Höhe der Zeit sind.

Danke!

Herausgeberin:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Mintropstraße 27 • 40215 Düsseldorf

Federführend für die Arbeitsgemeinschaft „Kooperation Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen“, gefördert durch das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen.

Kooperationspartner:

- AOK Nordwest
- AOK Rheinland/Hamburg
- Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V.
- Landwirtschaftskammer NRW
- Rheinischer LandFrauenverband e.V.
- Westfälisch-Lippischer Landfrauenverband e.V.
- STADT UND LAND e.V.
- Universität Paderborn, Ernährung und Verbraucherbildung
- Verbraucherzentrale NRW e.V.

Fachliche Betreuung und Koordination:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Bereich Ernährung und Umwelt

Redaktion:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Bernhard Burdick (verantwortlich)
Angela Clausen (AC)
Telefon: 02 11 / 38 09 – 121, Fax: 02 11 / 38 09 – 238
E-Mail: knackpunkt@vz-nrw.de

Texte:

Ulrike Becker (ul)¹, Margarete Besemann (Bes)², Angela Clausen (AC)², Susanne Eckai-Nicolaus³, Mechthild Freier (mf)⁴, Christin Hornbruch (CH)², Maren Janella (MJ)⁵, Sabine Klein (Kn)², Andrea Rosenkranz (AR)²

¹ Fachjournalistin für Ernährung, Gießen

² Verbraucherzentrale NRW e.V.

³ AOK Rheinland/Hamburg, Düsseldorf

⁴ Fachjournalistin für Ernährung, Korschbroich

⁵ Gesundheitswissenschaftlerin, Berlin

Vertrieb und Abonnentenbetreuung:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Andrea Sandvoß
Telefon: 02 11 / 38 09 – 121, Fax: 02 11 / 38 09 – 238
E-Mail: knackpunkt@vz-nrw.de

Bezugsbedingungen:

Jahresabonnement (6 Hefte) Inland 18,00 €, Ausland 26,00 € inklusive Versand, gegen Rechnung. Das Abonnement verlängert sich um ein Jahr, wenn nicht spätestens zwei Monate vor Ende des Bezugszeitraums schriftlich gekündigt wird. Die vollständigen Bezugsbedingungen sind nachzulesen unter → www.vz-nrw.de/knackpunkt oder können bei uns angefordert werden.

Nächste Ausgabe:

April 2014, Redaktionsschluss 15. März 2014

Die Verbreitung unserer Informationen liegt uns sehr am Herzen. Trotzdem müssen wir uns vor Missbrauch schützen. Kein Text darf ohne schriftliche Genehmigung der Herausgeberin abgedruckt werden.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Herausgeberin wieder.

Gestaltung, Satz, Druck:

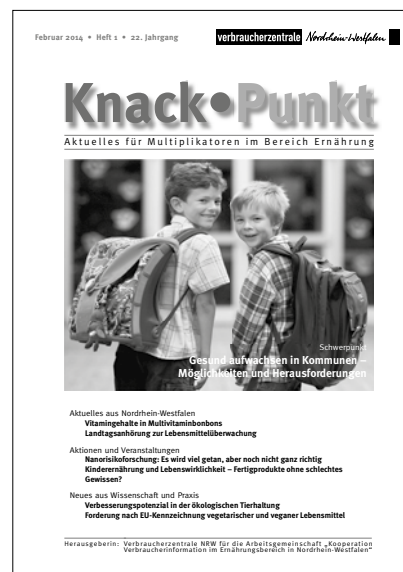
Verbraucherzentrale NRW e.V.
Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier – ausgezeichnet mit dem Blauen Engel.

ISSN 1866-6590

Liebe Leserinnen und Leser,

neues Jahr, neues Glück, neuer Skandal? Es scheint, als hätte die Branche im letzten Jahr nichts gelernt, taucht doch – bisher nur in den Niederlanden – schon wieder als Rindfleisch deklariertes Pferdefleisch auf. Ob die Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (§ 40, Abs. 1, Satz 4a) Verbraucherinnen und Verbrauchern wirklich irgendetwas gebracht hat? Vermutlich nicht, denn die Behörden müssen ja nur bei erwiesener erheblicher Täuschung informieren – und das kann erfahrungsgemäß dauern –, bei lediglich hinreichendem Verdacht sollen sie es nur tun. Veränderungen hat uns auch die neue Bundesregierung beschert. Der allgemeine Verbraucherschutz wurde aus dem neuen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ausgegliedert, der Verbraucherschutz im Bereich Lebensmittel bleibt – sehr zum Ärger der Ernährungswirtschaft bzw. des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, der „Stimme der Lebensmittelbranche“. So sagte der BLL-Präsident Dr. Wolf

auf dem diesjährigen Neujahrsempfang „Das BMEL muss sich als Wirtschaftsressort entsprechend seines neuen Namens mehr den berechtigten Belangen der Land- und Ernährungswirtschaft widmen, als das bisher der Fall war.“ Dem wird hoffentlich nicht so sein, dafür werden sich die Verbraucherzentrale NRW und das Portal Lebensmittelklarheit.de weiterhin einsetzen. Die Verbraucherzentrale NRW und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung werden sich ebenso weiterhin mit Rat und Tat dafür engagieren, dass Kinder überall in NRW gesund aufwachsen können. Im Schwerpunkt (S. 10 ff) fragen wir nach, welche Voraussetzungen dafür geschaffen werden müssen und welche Rolle ernährungsbezogene Handlungsfelder spielen. Diesem Thema widmete sich im weitesten Sinne auch das FKE-Forum im Dezember, von dem wir ab S. 8 berichten. Es ging nämlich um den Einsatz von Convenience-Produkten in der Kinderverpflegung. Dabei stellte sich heraus, dass manche Eltern geradezu ein schlechtes



Gewissen haben, weil sie selber für ihre Kleinkinder kochen und keine ernährungsphysiologisch „optimierten“ Fertiggläser nutzen. Andere wiederum haben ein schlechtes Gefühl, wenn sie aus den verschiedensten Gründen auch Fertigprodukte einsetzen.

Eine interessante Lektüre wünscht

Ihre Redaktion

Kurzmeldungen

EFSA erklärt Aspartam für unbedenklich

Um die Sicherheit des Süßstoffs Aspartam (E 951) gab es immer wieder Diskussionen (s. **Knack•Punkt** 4/2011, S. 3). Daher startete die EFSA auf Ersuchen der EUROPÄISCHEN KOMMISSION 2012 eine vollständige Neubewertung des Süßungsmittels, nachdem sie zuvor öffentlich zur Einreichung von Daten über diesen Süßstoff aufgerufen hatte. Es sollte die gründlichste und aktuellste Risikobewertung werden, die bislang unternommen wurde. Jetzt wurde das Ergebnis veröffentlicht. Danach sind Aspartam und seine Abbauprodukte in den derzeit erlaubten und von der Industrie eingesetzten Mengen sicher für den menschlichen Verzehr. Die empfohlene Tageshöchst-dosis in der EU liegt bei 40 mg pro kg Körpergewicht. Dementsprechend kann ein 20 kg schweres Kind täglich anderthalb Liter mit Aspartam gesüßte Limonade trinken, ohne den Grenzwert zu erreichen. (AC)

Quelle: PM EFSA vom 10.12.13, www.efsa.europa.eu/de/press/news/131210.htm

BfR rät vom Rohverzehr gefrorener Beeren ab

Man sieht sie nicht und man schmeckt sie nicht – infektiöse Viruspartikel können jedoch grundsätzlich auf allen Lebensmitteln vorhanden sein. Je nach Virusart (z.B. Noroviren) lösen sie beim Menschen Übelkeit, Brechdurchfall oder sogar Leberentzündungen aus.

Besonders häufig betroffene Lebensmittel sind gefrorene Beeren, z.B. Erdbeeren aus China (s. **Knack•Punkt** 1/2013, S. 3), Austern und andere Muscheln. In Deutschland vertriebene frische Beeren waren bislang unauffällig. Während des Gefrierprozesses wird den Beeren Wasser zugegeben, was eine mögliche Eintragsquelle für die Viren sein kann. DAS BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BfR) rät deshalb auch für Privathaushalte davon ab, gefrorene Beeren, Austern und andere Muscheln roh zu verzehren. Auch Fleisch und Innereien von Wild- und Hausschweinen sollten vorsichtshalber nur gegart verzehrt werden.

Tipps für Verbraucher enthält ein neues BfR-Merkblatt. (AC)

→ www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-viralen-lebensmittelinfektionen.pdf

„10 Regeln“ der DGE aktualisiert

Die DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG hat die bekannten „10 Regeln für eine vollwertige Ernährung“ überarbeitet. In der aktuellen Version haben neue Erkenntnisse in der Prävention ernährungsmitbedingter Krankheiten (nur gelegentlicher Verzehr zuckergesüßter Getränke, weißes Fleisch günstiger als rotes) sowie die zunehmende Bedeutung der Nachhaltigkeit in der Ernährung (saisonales Gemüse und Obst, Klimaschutz durch Fahrrad statt Auto) Berücksichtigung gefunden. Wert wird auf schonende Zubereitung, Zeit zum Essen, Bewegung und Achtgeben auf das Gewicht gelegt. Eine ausführliche Fassung gibt es im Internet. (AC)

→ www.dge.de/pdf/10-Regeln-der-DGE.pdf

Verbraucherbildung in der Schule

Am 11. Dezember 2013 gab es eine Landtagsanhörung des AUSSCHUSSES FÜR SCHULE UND WEITERBILDUNG zu den Themen: „*Verbraucherbildung in der Schule nachhaltig und vielfältig gestalten*“ (Antrag SPD und Bündnis 90/Die Grünen) und „*Profilbildung des Realschulbildungsgangs stärken – Fach ‚Wirtschaft‘ als verbindliches Fach einführen*“ (Antrag FDP). Unter anderem hat die VERBRAUCHERZENTRALE NRW (VZ NRW), vertreten durch



den Vorstand KLAUS MÜLLER und PETRA MAIER dazu eine Stellungnahme abgeben: Sollte die Chance auf ein neues Unterrichtsfach bestehen, ist aus Sicht der VZ NRW das Fach „Verbraucherbildung“ dem Fach „Wirt-

schaft“ vorzuziehen, da es thematisch breiter aufgestellt ist. So spielen beispielsweise Fragen der Energie, Ernährung, Gesundheit und (soziale) Medien keine Rolle im Fach Wirtschaft, wohl aber im Fach Verbraucherbildung. Die VZ NRW plädiert insbesondere für eine Stärkung der Verbraucherbildung als Querschnittsaufgabe für bestehende Schulfächer (z.B. Mathematik, Deutsch, Biologie, Sozialwissenschaften, Gesellschaftslehre) sowie als Bestandteil von Projektunterricht. Darüber hinaus sollten in der Lehrerbildung Inhalte der Verbraucherbildung verbindlich eingeführt werden und die unabhängigen außerschulischen Partner gestärkt werden. Gute Beispiele sind die beiden Verbraucherschulen in Paderborn-Elsen und in Bünde – ein Projekt der UNIVERSITÄT PADERBORN und der VZ NRW, finanziert durch die DEUTSCHE STIFTUNG VERBRAUCHERSCHUTZ. In beiden Gesamtschulen werden auf Grundlage der Curricula gezielt Schwerpunkte in der Verbraucherbildung gesetzt.

→ www.verbraucherstiftung.de/verbraucherschule

Landtagsanhörung zur Lebensmittelüberwachung

Am 25. November 2013 fand im NRW-Landtag in Düsseldorf eine Anhörung des AUSSCHUSSES FÜR KLIMASCHUTZ, UMWELT, NATURSCHUTZ, LANDWIRTSCHAFT UND VERBRAUCHERSCHUTZ zum Thema „*Eine effektive Lebensmittelkontrolle stärkt insbesondere die Ernährungswirtschaft in NRW*“ (Drucksachen 16/3429 und 16/3536) statt. Die VERBRAUCHERZENTRALE NRW (VZ NRW) war in Person von BERNHARD BURDICK und ISABELLE MÜHLEISEN als Sachverständige eingeladen. Die Stellungnahme der VZ NRW deckte sich in weiten Teilen mit den Anträgen von SPD, Grünen und Linken; auch der Tenor der anderen Sachverständigen (u.a. BUNDESVERBAND DER LEBENSMITTELKONTROLLEURE, LANDESVBAND DER LEBENSMITTELCHEMIKER, BUNDESRECHNUNGSHOF) war überwiegend zustimmend. Kritik und Ablehnung gab es erwartungsgemäß aus den Reihen der kommunalen Überwachungsämter bzw. der kommunalen Spitzenverbände. Die Stellungnahme der VZ NRW steht im Internet.

→ www.vz-nrw.de/stellungnahme-der-verbraucherzentrale-nrw

LandFrauen machen sich für Schulkinder fit

Die Nahrungsmittelvielfalt mit allen Sinnen erforschen, kleine Gerichte selbst zubereiten und Angaben im Supermarkt vergleichen – das sind nur einige ganz praktische Alltagsfähigkeiten, die schon Grundschulkindern lernen sollten. Gemäß dem Motto „*Der Alltag ist keine Nebensache*“ vermitteln qualifizierte LandFrauen den Kindern ganz praktisch, wie sie das tägliche Leben selbst in die Hand nehmen können.

16 Hauswirtschaftsexpertinnen hat der WESTFÄLISCH-LIPPISCHE LANDFRAUENVERBAND (WLLV) jetzt in einer neuen Staffel für Projektunterricht in Offenen Ganztagschulen qualifiziert. Um für diese Aufgabe gerüstet zu sein, drückten die hauswirtschaftlich und pädagogisch qualifizierten Land-Frauen wieder die Schulbank und machten sich in den Bereichen Pädagogik, Schul-, Hygiene- und Vertragsrecht sowie Ernährungslehre für die Schulkinder fit. Abschließend erarbeitete jede Teilnehmerin unter fachlicher Anleitung ihren eigenen

WESTFÄLISCH-LIPPISCHER
LANDFRAUENVERBAND e.V.



ne Unterrichtsentwurf. Darin stehen Experimente mit Naturmaterialien, Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln und das spielerische Erlernen des Umgangs mit Geld im Vordergrund. Seit 2005 haben die beiden NRW-LANDFRAUENVERBÄNDE in enger Abstimmung mit dem NRW-MINISTERIUM FÜR SCHULE UND WEITERBILDUNG über 220 Landfrauen zu Fachfrauen für Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen ausgebildet.

Quelle: PM WLLV vom 16.12.13

→ www.wllv.de/projekte-und-aktionen/landfrauen-in-schulen

Aktuelles aus der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Die VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG NRW, ein Projekt der VERBRAUCHERZENTRALE NRW, startete am 15. November 2013 in die zweite Förderphase. Damit verbunden sind Veränderungen in der Schwerpunktsetzung der Arbeit. Die Zeitschrift „*Aktuelles aus der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW*“, die seit April 2009 regelmäßige Beilage des **Knack•Punkt** war, wird es ab 2014 ausschließlich als Online-Ausgabe geben. Die Hefte erscheinen jeweils zum Quartalsende, erstmals in der 13. Kalenderwoche 2014. (AC)

→ www.schulverpflegung.vz-nrw.de

Ganz schön riskant für Kinder

Vitamingehalte in Multivitaminbonbons

Multivitaminbonbons waren mit die ersten vitaminisierten Lebensmittel auf dem bundesdeutschen Markt. Seit 1962 produziert der Marktführer AUGUST STORCK KG die ersten Fruchtbonbons mit Vitaminen (*nimm2*). Eine Intention war, dass zwei Bonbons ausreichen sollten, den „Vitaminhaushalt wirksam zu ergänzen“. Die zweite Intention war sicherlich die Werbung mit der Gesundheit, hieß es doch „Nimm 2 und naschen ist gesund“. So versprach STORCK dem Einzelhandel denn auch „ein neues zusätzliches Geschäft für Sie“.

Heutzutage ist eine derartige Nahrungsergänzung aufgrund der Versorgungslage der Bevölkerung weder nötig, noch dürfte die Beschränkung auf lediglich zwei Bonbons pro Tag realistisch sein. Hinzu kommt, dass eine Vielzahl weiterer angereicherter Lebensmittel Einzug in den täglichen Speiseplan gefunden haben.

Von 1962 bis heute haben sich mit diversen Multivitaminbonbons und -fruchtgummis Produkte verschiedener Hersteller am Markt etabliert. Sie werden Kindern von wohlmeinenden Erwachsenen bis heute gerne verabreicht – auch wenn es den bekannten Slogan „Gesunde Vitamine naschen“ nicht mehr gibt.

Die VERBRAUCHERZENTRALE NRW stellte sich daher die Frage, inwieweit bei Kindern eine Gesundheitsgefährdung durch Multivitaminbonbons aufgrund von Überdosierung möglich ist. Sie hat daher 2013 die gängigsten Produkte hinsichtlich Art und Menge der verwendeten Vitamine unter die Lupe genommen. Eingekauft wurden elf Sorten Multivitaminbonbons und vier verschiedene Multivitamin-Fruchtgummis in verschiedenen Einkaufsstätten des Lebensmittelhandels. Überprüft wurde die Deklaration, einzelne Produkte wurden auch zur Untersuchung ins Labor geschickt.

Problem Nährwertdeklaration

Bei Kindern als Lebensmittelkonsumenten ist grundsätzlich eine besondere Sorgfalt hinsichtlich der Zufuhrmengen nötig. Das gilt nicht nur für Energie- oder Zuckergehalte, sondern

ganz besonders für Mikronährstoffe. Denn die Nährwertkennzeichnung für Vitamine und Mineralstoffe bzw. die Prozentangaben zur Deckung der Tagesmenge erfolgen – so wollen es (leider) sowohl die Nährwertkennzeichnungs-Verordnung (NKV) als auch die ab Ende 2014 geltende Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) – auf Grundlage der Zufuhrempfehlungen (RDA) bzw. Referenzmengen für Erwachsene.

Problem Portionsgrößen

Die auf den Verpackungen genannten Portionsmengen (z.B. zwei Bonbons oder 20 g Fruchtgummis) – ausgelegt für Erwachsene – stellen in Hinblick auf den Süßigkeitenkonsum zwar wünschenswerte, jedoch unrealistische Mengen dar. Auf die Problematik einer erhöhten Zufuhr muss im Gegensatz zu Nahrungsergänzungsmitteln (s. Kasten) nicht hingewiesen werden, obwohl die Dosierung der Vitamine durchaus vergleichbar ist, wie der Marktcheck gezeigt hat.

Problem Mindesthaltbarkeit

Einige Vitamine werden im Laufe der Lagerung abgebaut. Da der Hersteller jedoch am Ende der Restlaufzeit noch die aufgeführten Gehalte der zugesetzten Vitamine garantieren muss, ist es üblich/notwendig, angesichts von Haltbarkeiten bei dieser Produktgruppe von über einem Jahr besonders empfindliche Vitamine deutlich höher zu dosieren. Das MAX-RUBNER-INSTITUT (MRI) hatte 2012 am

Nahrungsergänzungsmittel-Verordnung, § 4

Vorgeschriebene (Warn-)Hinweise sind:

- die empfohlene tägliche Verzehrsmenge in Portionen des Erzeugnisses,
- der Warnhinweis „Die angegebene empfohlene tägliche Verzehrsmenge darf nicht überschritten werden.“,
- ein Hinweis darauf, dass Nahrungsergänzungsmittel nicht als Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung verwendet werden sollten,
- ein Hinweis darauf, dass die Produkte außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern zu lagern sind

Beispiel Fruchtsaft ermittelt, dass der Gehalt an Folsäure in damit angereicherten Multivitaminensäften erheblich schwankt und kurz nach Abfüllung im Schnitt 80 % höher ist als auf der Verpackung angegeben (s. Knack•Punkt 3/2012, S. 17). Daher erfolgte bei den zwei Bonbonsorten, die laut Deklaration die höchsten Vitamingehalte haben sollten, eine labortechnische Bestimmung der Vitamingehalte.

Ergebnisse

Bei der Überprüfung der Deklaration zeigte sich, dass Multivitaminbonbons vor allem Vitamin C, Niacin, Vitamin E, Panthothensäure, Vitamin B₂, Vitamin B₆, Vitamin B₁, Folsäure und Vitamin B₁₂ zugesetzt werden. Einige Hersteller reichern außerdem mit Biotin an.

Wie Tab. 1 zeigt, schwanken die Gehalte pro Bonbon recht stark, Fruchtgummis enthalten fast immer geringere Vitaminmengen. Auffällig im Vergleich ist auch, dass manche Hersteller ihren Fruchtgummis verschiedene Vitamine nicht zusetzen,

Vitamin	Vitamingehalt % RDA (Mittelwert und Schwankungsbreite)	
	pro Bonbon (n=11)	pro 20 g Fruchtgummi (n=4)
Vitamin C	10,7 % (3,3-18,9 %)	11,8 % (5,3-20,0 %)
Niacin	15,9 % (3,3-23,2 %)	14,2 % (7,3-20,0 %)
Vitamin E	12,9 % (3,3-21,0 %)	13,4 % (6,3-20,0 %)
Panthothensäure	15,8 % (3,3-29,3 %)	15,3 % (6,3-24,7 %)
Vitamin B ₂	18,4 % (3,3-30,9 %)	7,9 % (5,7-10,0 %)
Vitamin B ₆	16,5 % (3,3-27,5 %)	15,7 % (11,4-21,4 %)
Vitamin B ₁	19,2 % (10,0-25,5 %)	7,8 % (5,5-10,0 %)
Folsäure	16,0 % (9,1-24,9 %)	12,1 % (6,4-20,0 %)
Vitamin B ₁₂	10,0 % (3,3-22 %)	12,7 % (3,0-20,0 %)
Biotin	13,6 % (3,3-30 %)	16,5 % (10,0-20,0 %)

Tab. 1: Vitamingehalt in Prozent der empfohlenen Tagesmenge für Erwachsene (errechnet aus Herstellerangaben)

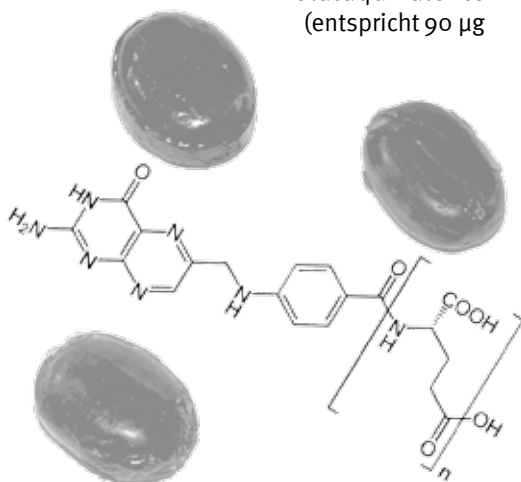
die sie in ihren Bonbons jedoch anreichern, z.B. Vitamin C, Vitamin B₁, Vitamin B₂ und Folsäure.

Setzt man die enthaltenen Vitaminmengen in Relation zu den vom BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BfR) 2004 empfohlenen Höchstmengen für angereicherte Lebensmittel (pro Tagesration), zeigt sich, dass diese Mengen bei den meisten Vitaminen bereits mit fünf bis sechs Bonbons erreicht werden. Teilweise genügt dafür bereits ein halbes Bonbon. Bei Fruchtgummis müssten in der Regel über 100 g gegessen werden, um diese Mengen zu erreichen, was aber angesichts normaler Packungsgrößen von 175-300 g nicht unüblich sein dürfte. Und diese Mengen gelten für Erwachsene!

Kann der Upper Level erreicht werden?

Hinsichtlich des Erreichens des *Upper Level* (UL), oberhalb dessen eine gesundheitliche Beeinträchtigung möglich ist, könnten die Vitamine Folsäure, E und B₆ kritisch sein.

Folsäure: Die überprüften Multivitaminbonbons enthielten (deklariert) bis zu 50 µg Folsäure pro Bonbon. 7-10jährige Kinder sollten laut DGE täglich etwa 180 µg Folatäquivalente (entspricht 90 µg



Folsäure)
aufnehmen.

Diese Menge ist je nach Sorte mit zwei Bonbons schon vollständig gedeckt. Der UL für ein 7-10-jähriges Kind liegt bei 400 µg Folsäure und wird bereits mit acht Bonbons erreicht. Aus den Ergebnissen der Laboranalyse der Bonbons (25 % bzw. 38 % über dem angegebenen Folsäure-Gehalt) ist jedoch ersichtlich, dass Folsäure zum Zeitpunkt der Produkti-

on vermutlich deutlich höher dosiert ist, was das Problem einer möglichen Überschreitung bei frischen Produkten noch verschärft. Der UL würde bereits mit 6,4 bzw. 5,7 Bonbons erreicht, einer durchaus üblichen Tagesmenge. Hinzu kämen möglicherweise noch andere angereicherte Lebensmittel wie z.B. Frühstückscerealien, Getränke etc.

Vitamin E enthielten die betrachteten Bonbons bis zu 2,5 mg pro Bonbon. Die DGE-Zufuhrempfehlung (10 mg/Tag Tocopheroläquivalente) wird für ein Kind bereits mit vier Bonbons erreicht, Erwachsene erreichen diese mit etwa 6 Bonbons. Für Vitamin E liegt die vom BfR empfohlene Anreicherungs-Höchstmenge bei 15 mg. Sie wird unter Umständen bereits mit sechs Bonbons erreicht. Zum Erreichen des UL für ein Kind (7-10 Jahre) von 160 mg/Tag müssten allerdings mehr als 60 Bonbons gegessen werden. Der im Labor gemessene Vitamin-E-Gehalt lag um bis zu 34,5 % höher als der deklarierte.

Vitamin B₆: Durchschnittlich waren 0,25 mg Vitamin B₆ pro Bonbon enthalten, das Maximum lag bei 0,38 mg/Bonbon. Zum Erreichen der DGE-Zufuhrempfehlung von 0,7 mg pro Tag müsste ein Kind ca. drei Bonbons essen, ein Erwachsener sechs Bonbons (Zufuhrempfehlung: 1,5 mg/Tag) – falls über die Nahrung ansonsten kein Vitamin B₆ aufgenommen wird. Allerdings sollten laut BfR maximal 1,6 mg Vitamin B₆ aus angereicherten Lebensmitteln kommen. Hierfür wären knapp vier der höchstdosierten Bonbons erforderlich, durchschnittlich etwa 6 Bonbons. Der UL von 10 mg für Kinder wird beim Verzehr von 26 Bonbons erreicht. Berücksichtigt man allerdings die Abweichung des Messwerts vom deklarierten Wert (bis zu + 41,6 %) würden 18 Bonbons ausreichen.

Forderungen

Angesichts der zunehmenden Anzahl angereicherter Lebensmittel sollten gerade von Kindern verzehrte Produkte nicht wahllos „aufgepeppt“ werden. Das gilt insbesondere für Süßigkeiten. Vor dem Hintergrund einer möglichen Unterversorgung lässt sich bei den im Rahmen dieses Marktchecks gefundenen Vitaminzusätzen lediglich die Anreicherung mit Folsäu-

re ggf. rechtfertigen. Bei Folsäure sind allerdings auch die größten Gefahren einer Überdosierung zu erwarten. Aus Gründen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist es daher dringend erforderlich, endlich Höchstmengen für die Vitaminanreicherung in Lebensmitteln, wie in Artikel 6 der VO (EU) 1925/2006 vorgesehen, festzulegen. Diese hätten schon 2009 vorliegen sollen.

Multivitaminbonbons und andere angereicherte Lebensmittel, die schon mit üblichen Verzehrsmengen zum Erreichen der Referenzmengen einzelner angereicherter Nährstoffe beitragen, sollten eindeutige Verzehrsempfehlungen hinsichtlich der Menge tragen und Warnhinweise, diese Mengen nicht zu überschreiten. Da einzelne Multivitaminbonbons bezüglich der Vitamin-gehalte durchaus mit Nahrungsergänzungsmitteln vergleichbar sind, sollten hier auch gleiche Kennzeichnungsregeln (analog § 4 NEM-V) gelten.

Empfehlungen für Verbraucher

Mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereicherte Süßigkeiten könnten Eltern zu der Annahme verleiten, dass ein schlechtes Essverhalten (z.B. kaum Gemüse) durch den Genuss spezieller Süßigkeiten kompensiert werden kann. Tatsächlich kommen aber alle Studien zur Vitaminversorgung letztlich zum Ergebnis, dass Vitamine im natürlichen Verbund deutlich besser wirken als isoliert zugefügte Vitamine und dass von diesen auch nicht die Gefahr einer Überversorgung ausgeht. Multivitaminbonbons sind auf keinen Fall ein geeignetes Lebensmittel, um die Vitaminversorgung von Kindern sicherzustellen. Die Gefahr der Überdosierung ist hoch. Nach Rücksprache mit dem Kinderarzt sollte im Notfall auf geeignete Nahrungsergänzungsmittel zurückgegriffen werden. Grundsätzlich ist jedoch einer adäquaten Ernährung der Vorzug zu geben. (AC/AR)

Quellen: Domke A et al.: (2004): Verwendung von Vitaminen in Lebensmitteln. Toxikologische und ernährungsphysiologische Aspekte. Teil 1. Berlin, BfR Wissenschaft 03/2004 ♦ MRI (2012): Frisch abgefüllt schnell überdosiert. Folsäuregehalt in angereichertem Multivitaminsoft. Pressemitteilung vom 14.03.12, www.mri.bund.de/no_cache/de/aktuelles/pressemitteilungen/pressemitteilungen-infoseite-neu/Pressemitteilung/frisch-abgefüllt-schnell-ueberdosiert.html ♦ www.storck.com/de/geschichte [abgerufen am 21.01.14]

Nanorisikoforschung: Es wird viel getan, aber noch nicht ganz richtig

Jährlich werden weltweit viele Tausend Tonnen Nanomaterialien hergestellt und in fast allen Branchen verarbeitet, von kratzfesten Autolacken bis hin zu verbrauchernahen Produkten wie Kosmetika, antimikrobiellen Textilien oder Lebensmittelverpackungen. Die Nanorisikoforschung hinkt dieser rasanten Entwicklung deutlich hinterher. Seit 2007 fördert das BUNDESMINISTERIUM FÜR BILDUNG UND FORSCHUNG (BMBF) Forschungsaktivitäten, die sich mit der Identifizierung und Vermeidung schädlicher Auswirkungen von Nanomaterialien auf Mensch und Umwelt befassen. Im November 2013 wurden die aktuellen Erkenntnisse, Zwischenergebnisse der Projekte und weitere Forschungsaktivitäten auf dem Technologiegelgespräch des BMBF „Sicherer Umgang mit Nanomaterialien“ in Berlin vorgestellt.

Die Zahl der Publikationen und Studien ist in den letzten Jahren weltweit zwar enorm gestiegen, doch nur ein Teil ist zur Risikobeurteilung verwertbar: Von den ca. 10.000 Veröffentlichungen zur Nanotoxikologie von Titandioxid sind es knapp ein Drittel, bei Zinkoxid nur 13 %. Zu Einzelaspekten gibt es jedoch umfangreiche und verwertbare Studien, die Aussagen zulassen. So wird nach den derzeitigen Ergebnissen kein erhöhtes

Lungenkrebsrisiko für Beschäftigte in der Titandioxidproduktion gesehen. Dennoch gibt es viele offene Fragen, z.B. was die Wirkung unterschiedlicher Teilchengröße angeht oder deren Oberflächenbeschaffenheit.

Ungelöste Probleme

Forscher stehen vor mehreren ungelösten Problemen. Schon bei der Definition und Gruppierung von Nanomaterial gibt es keinen Konsens, ebenso sind sich die Wissenschaftler nicht einig, ob bei Nanomaterialien dieselben Regeln angewendet werden können wie ansonsten in der Humantoxikologie oder ob eine spezielle Nanotoxikologie etabliert werden muss. Breiten Raum in der Nanorisikoforschung nimmt der Bereich der Freisetzung und Exposition am Arbeitsplatz ein. Hierzu müssen standardisierte Methoden entwickelt werden. Am weitesten fortgeschritten sind die Messstrategien bei Stäuben und beim Schleifen. Die Industrie hat nach dem Asbestdebakel ein besonderes Interesse an einem funktionierenden Risikomanagement im Umgang mit Nanomaterialien. Dennoch fehlen hier und in anderen Bereichen mehrere Voraussetzungen für eine wissenschaftlich fundierte Risikobewertung von Nanomaterialien. Sie sind derzeit nur in Ausnahmefällen wie bei Stäuben

abschließend möglich. Dabei mangelt es an Methoden und Standards zur Analytik: So gibt es weder spezifische Messgeräte, um beispielsweise das Expositionsrisiko mit Nanomaterialien abzuschätzen, noch verbindliche Richtlinien für Messverfahren. Zur Exposition gegenüber Nanomaterial durch verbrauchernahe Produkte – Socken mit Nanosilber oder Nanoton aus Lebensmittelverpackungen – sind nur wenige Daten vorhanden. Auch hier zeigt sich das Problem mangelnder Standards in der Analytik, vielfach fehlen Referenzmaterialien. Experten fühlen sich zudem noch weit entfernt von validierten Routinemethoden zum Nachweis von Nanomaterialien in Produkten. Derzeit laufen daher diverse Aktivitäten zur Harmonisierung und Standardisierung der Messmethoden. Eine abschließende Risikobewertung ist noch nicht möglich.

Bei freien Nanopartikeln wird eine besondere Gefahr gesehen. Auch im Bereich Sonnencreme sind weitere Studien dringend notwendig. Nach derzeitigem Kenntnisstand gibt es keine Exposition bei intakter Haut und keine Durchlässigkeit bei Sonnenbrand bis in lebende Hautschichten. Doch stellt sich hier die Frage, wonach genau zu suchen ist, z.B. nach frühen biologischen Effekten oder nach biologisch sichtbaren Effekten.

Ein bislang fast vollständig vernachlässigtes Thema ist die Umweltexposition. Es gibt bisher nur wenige, teilweise widersprüchliche Studien, einige finden Effekte, andere nicht. Partikelspezifische Effekte sind bekannt, aber es fehlen auch hier analytische Werte. Und es bleibt die offene Frage von Langzeitwirkungen.

Definition von Nanomaterial

Um Nanomaterialien regulieren und Kennzeichnungspflichten festzulegen zu können, muss es eine allgemein anerkannte Übereinkunft geben, was darunter zu verstehen ist. Das EU-Parlament fordert eine wissenschaftlich basierte, umfassende Definition. Seit 18.10.2011 gibt es eine Empfehlung der Kommission (2011/696 EU) dazu, die bis Dezember 2014 überprüft wird. Einiges darin wird kontrovers diskutiert, u.a. dass diese Definition zu breit gefasst ist und damit auch alte Materialien (z.B. mineralische Pigmente, Abrieb von Alltagsprodukten) zu Nanomaterialien würden. Andererseits würden sehr homogene, feine Pulver mit einem Mittelwert von 110 nm nicht mehr unter die Definition fallen. In der Lebensmittelinformationsverordnung (Art. 3 (1) t) wird „Nano“ wie folgt definiert: „*Technisch hergestelltes Nanomaterial [ist] jedes absichtlich hergestellte Material, das in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Größenordnung von 100 nm oder weniger aufweist oder deren innere Struktur oder Oberfläche aus funktionellen Kompartimenten besteht, von denen viele in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Größenordnung von 100 nm oder weniger haben, einschließlich Strukturen, Agglomerate und Aggregate, die zwar größer als 100 nm sein können, deren durch die Nanoskaligkeit bedingte Eigenschaften jedoch erhalten bleiben.*“

Fazit

Alle Experten waren sich einig, dass die Risikoforschung zu Nanomaterialien eine langfristige Aufgabe bleibt. Die Erkenntnis, dass Standardisierung notwendig und wichtig ist, sehen sie selbst als Meilenstein. Der Humantoxikologe Prof. Dr. Krug aus der Schweiz formulierte den Stand der Nanorisikoforschung mit den Worten: „Wir machen genug, aber noch nicht ganz richtig!“

Die Präsentationen der BMBF-Veranstaltung stehen im Internet. (Bes)

→ www.innovationsbegleitung.de/nanocare

4. Dortmunder Forum für Prävention und Ernährung

Kinderernährung und Lebenswirklichkeit – Fertigprodukte ohne schlechtes Gewissen?

Zu einer gesunden Ernährung gehören frische, möglichst regionale Lebensmittel der Saison, betonte Staatssekretär PETER KNITSCH vom NRW-Verbraucherschutzministerium in seinem Grußwort. Gleichzeitig spielen Fertiggerichte – vom Babybrei bis zur Tiefkühlpizza – eine immer größere Rolle in der täglichen Kinderernährung. Das betrifft nicht nur die Ernährung in der Familie, sondern auch die Gemeinschaftsverpflegung wie etwa in Kindertagesstätten und Schulen. Neben vielen Annehmlichkeiten führt diese Entwicklung bei Versorgern und Eltern aber häufig auch zu einem schlechten Gewissen. Denn eine „gesunde“ Ernährung wird meist mit Selbstkochen und frischen Lebensmitteln verbunden. Mehr als 140 Ernährungsexperten tauschten sich auf Einladung des FORSCHUNGSINSTITUTS FÜR KINDERERNÄHRUNG (FKE) am 5. Dezember 2013 beim 4. *Dortmunder Forum für Prävention und Ernährung* hierüber aus.

Aktuelle Erkenntnisse aus Konsumenten- und Produktforschung

In drei Vorträgen mit aktuellen Forschungsergebnissen ging es um neuroökonomische und verhaltenspsychologische Hintergründe (Prof. Dr. BERND WEBER, UNIVERSITÄT BONN), um Ergebnisse aus der Produktforschung zur Säuglingsernährung (Dr. MIKE POSSNER, NESTLÉ NUTRITION, Frankfurt) und um die Entwicklung lebensmittelbezogener Konzepte für die Kinderernährung. Prof. Dr. MATHILDE KERSTING machte den rasanten Wandel in der Ernährung deutlich: In nur drei Jahren (2008 bis 2011) stieg der Umsatz an der Herstellung von Fertiggerichten um 148 %. Zudem essen über 80 % der Kinder zwischen 3 und 18 Jahren binnen drei Tagen mindestens ein Fertigprodukt. Fertigprodukte sind damit inzwischen ein fester Bestandteil in der Kinderernährung. Daher wird eine lebensnahe Ausrichtung der Kinderernährung immer wichtiger. Das erfordert die Reduktion auf Kernbotschaften wie in der *Optimierten*

Mischkost (optiMIX). Eine schrittweise Veränderung der Mahlzeiten erhöht dabei die Akzeptanz auf dem Teller. Auch Fertiggerichte können zu einem geschickten Mahlzeiten-Mix optimiert werden: Aus einer Pizza Margarita mit Gemüsestücken und Oliven oder einer mit frischem Gemüse angereicherten Tütensuppe kann dann eine in der *Optimierten Mischkost* akzeptierte Mahlzeit werden. Daneben erhöhen ein gelungenes Marketing sowie spezielle Anreizsysteme für optimierte Mahlzeiten die Akzeptanz „gesunder“ Essensangebote bei Kindern. Für diesen Prozess forderte sie die Bereitschaft der Hersteller zur Optimierung ihrer Produkte ebenso ein wie eine Kompromissbereitschaft von Wirtschaft, Wissenschaft und Verbrauchern.

Expertendiskussion: Kinderernährung und gesellschaftliche Wirklichkeit

In der anschließenden Runde diskutierten fünf Ernährungsexperten aus Pädiatrie (Prof. Dr. NORBERT WAGNER, DGKI), Wirtschaft (Dr. ANGELA KOHL, BLL), Ernährungswissenschaft/Beratung (INGRID ACKER, VDOE), Verbraucherschutz (URSULA PLITZKO, VERBRAUCHERZENTRALE NRW) sowie aus Wirtschaft & Gesellschaft (Dr. ANDREA LAMBECK, PLATTFORM ERNÄHRUNG UND BEWEGUNG PEB) über den Stellenwert der Ernährung im Umfeld von Kindern heute. Dabei wurde deutlich, dass das Selbstkochen in der Familie noch viele andere Vorteile hat, wie etwa die Vorbildfunktion der Eltern, das Prägen von Essgewohnheiten oder die Wertschätzung von Lebensmitteln. Zudem erleichtert es die Vermittlung von Lebensmittel- und Kochkenntnissen. Dass viele Menschen diese nicht mehr beherrschen, wurde von allen Experten als großes

Problem angesehen. Hier besteht ein erheblich gesteigerter Bedarf an Ernährungsbildung und -kompetenz.

Mehr Ernährungskompetenz und optimierte Produkte

Das Problem liegt also weniger in der Verwendung von Fertiggerichten als in den mangelnden Lebensmittel- und Kochkompetenzen von Verbrauchern. Denn diese erklären erst den Erfolg von Fertigprodukten: Wenn Menschen überfordert oder unsicher sind, in Zeitnot geraten oder sich einfach gerne Entscheidungen abnehmen lassen, kommen Fertiggerichte besonders häufig auf den Tisch. Hier ist eine grundlegende Aufklärung im Sinne der Ernährungs- und Verbraucherbildung nötig. Neben den Basiskompetenzen zur Planung und Zubereitung von Mahlzeiten sind es auch die Kriterien für die Bewertung und Optimierung von Fertigprodukten, die vermittelt werden müssen. Darüber hinaus ist nicht nur die Ernährung wichtig, zum gesunden Dreiklang im Kinderalltag gehören auch ausreichende Bewegung und Entspannung.

Fertigprodukte haben in der Gemeinschaftsverpflegung einen festen Platz, zumindest bei der Zubereitung großer Nahrungsmengen. Einen Appell richteten die Wissenschaftler und Praktiker an die Hersteller, denn es besteht weiterhin Bedarf an einer Optimierung der Fertigprodukte im Sinne einer präventiven Kinderernährung. Als Orientierungshilfe bei der Produktentwicklung derartiger Fertiglebensmittel sollte optiMIX dienen.

Zum Abschluss der Veranstaltung warf Prof. Dr. HANNELORE DANIEL, TU MÜNCHEN, einen Blick in die Zukunft der Ernährungswelt. Aus ihrer Sicht muss die massive Ausbreitung von Adipositas und ernährungsmitbe-



dingten Erkrankungen wie Diabetes mellitus Typ 2 nicht nur unter gesundheitlichen, sondern verstärkt auch unter ökonomischen Gesichtspunkten betrachtet werden.

In den nächsten Jahren sieht DANIEL 3-D-printing, in vitro-Fleisch und neue Proteinquellen den Markt erobern, die Bedeutung von Öko-Convenience, *Beauty Food* und nachhaltigerer Produktion steigen. Nicht zuletzt wird es mehr personalisierte und zielgruppenspezifische Produkte – auch auf Basis von Gen-Tests und *e-Health* – geben.

Fazit

Der Trend zu Convenience wird weiterhin zunehmen, dabei zielgruppenspezifischer werden. Fertigprodukte können den Alltag erleichtern, dürfen „normale“ Lebensmittel aber nicht völlig ersetzen. Wichtig bleiben ein bewusster Einkauf, der kritische Blick auf die Zutatenliste sowie Ernährungswissen und Kochkenntnisse, um ein ausgewogenes Speisenangebot präsentieren zu können. Gerade im Hinblick auf die mit viel Gesundheit beworbenen Kinderlebensmittel darf es nicht dazu kommen, dass Eltern

ein schlechtes Gewissen haben, weil sie selber für ihre Kinder kochen, statt „optimierte“ Fertigprodukte zu nutzen. Daher sind die Verantwortlichen in Kommunen, Land und Bund weiterhin gefordert, Rahmenbedingungen zu schaffen, damit Kinder in einem gesundheitsfördernden Umfeld aufwachsen können.

Die Langfassung des Tagungsberichts ist im Internet veröffentlicht. (AC)

Quelle: G. Backes /FKE: „Kinderernährung und Lebenswirklichkeit – Fertigprodukte ohne schlechtes Gewissen?“, Dezember 2013

→ www.fke-do-gmbh.de/tagung

Neues Präventionsprogramm

JolinenKids – Fit und gesund in der Kita

Die AOK unterstützt Familien und Kitas dabei, die Weichen für ein gesundes Aufwachsen der Kinder zu stellen. Im Rahmen ihrer Initiative „*Gesunde Kinder – gesunde Zukunft*“ bietet sie Präventionsprogramme an, die Kinder und Familien nachhaltig für einen gesünderen Lebensstil motivieren sollen. „*JolinenKids – Fit und gesund in der Kita*“ ist das neue AOK-Programm dieser Initiative.

Da Kitas sehr viele Eltern und Kinder erreichen, spielen sie eine herausragende Rolle bei der Entwicklung gesundheitsrelevanter Verhaltensweisen. Erzieher/-innen beschäftigen sich im Kita-Alltag immer wieder mit Fragen zu Gesundheit und seelischem Wohlbefinden der Kinder. Die Gesundheitskasse möchte sie bei dieser wichtigen Arbeit für die Zukunft der Kinder unterstützen.

Auf Basis langjähriger Erfahrung mit Gesundheitsprojekten in mehr als 6.000 Kitas in ganz Deutschland entstand in Zusammenarbeit mit Experten aus Wissenschaft und Praxis das neue, ganzheitliche Gesundheitsförderungsprogramm „*JolinenKids – Fit und gesund in der Kita*“. Es richtet sich an Kitas mit Kindern im Alter von drei bis sechs Jahren. Es wird von der AOK finanziert und ist für die beteiligten Kitas kostenfrei. Alle Kitas bundesweit sind eingeladen, an *JolinenKids* teilzunehmen.

Was ist das Besondere?

- *JolinenKids* lässt sich flexibel an die Bedürfnisse jeder Kita anpassen.
- *JolinenKids* begreift Gesundheit ganzheitlich.
- Im Vordergrund von *JolinenKids* stehen Spaß, spielerisches Lernen und gemeinsames Erleben.
- *JolinenKids* bezieht die Eltern von Anfang an mit ein.
- *JolinenKids* fördert die Gesundheit der Erzieher/-innen.



Das Programm ist langfristig angelegt, die AOK begleitet die Umsetzung in der Kita bei Bedarf über einen Zeitraum von drei Jahren. *JolinenKids* startet mit einer Bestandsaufnahme: Wo steht die Kita beim Thema Gesundheitsförderung? Wo liegen ihre gesundheitsrelevanten Stärken? Wo besteht Nachholbedarf?

Auf dieser Basis entscheiden Erzieher/-innen und Träger – idealerweise gemeinsam mit den Eltern – über die Ziele, den zeitlichen Ablauf des Programms und die Auswahl der

Module in der Kita. Ziel ist es, im Verlauf der drei Jahre Schritt für Schritt gesundheitsfördernde Maßnahmen in den Modulen Ernährung, Bewegung und Seelisches Wohlbefinden, Elternpartizipation und Erzieher/-innengesundheit einzuführen und dauerhaft in den Kita-Alltag zu übernehmen.

Angebotene Maßnahmen

Die Erzieher/-innen erhalten eine umfassende Schulung zur Programmeinführung sowie die Materialien zur Umsetzung des Programms. Zusätzlich begleiten Präventionsexperten und Mitarbeiter der AOK die Kita aktiv bei der Umsetzung. Einmal jährlich werden Workshops für Erzieher/-innen zum Erfahrungsaustausch und zur Zielüberprüfung angeboten. Auf Wunsch unterstützt die AOK die Erzieher/-innen bei der Gestaltung von Aktionstagen und Elternveranstaltungen zu Gesundheitsthemen in der Kita. Außerdem können die Erzieher/-innen an Workshops zu den Themen Erzieher/-innengesundheit sowie erfolgreicher Elternarbeit und -kommunikation teilnehmen.

Wissenschaftliche Begleitung

JolinenKids wird wissenschaftlich begleitet und evaluiert. Dem wissenschaftlichen Beirat gehören Prof. Dr. ULRIKE RAVENS-SIEBERER, UNIVERSITÄTSKLINIKUM HAMBURG-EPPENDORF, Prof. Dr. INES HEINDL, UNIVERSITÄT FLENSBURG sowie Prof. Dr. FRANK BITTMANN, UNIVERSITÄT POTSDAM, an.

Autorin: Susanne Eckai-Nicolaus
Referentin für Gesundheitsförderung, AOK
Rheinland/Hamburg, Düsseldorf

Gesund aufwachsen in Kommunen: Möglichkeiten und Herausforderungen

Unstrittig ist, dass alle Menschen, unabhängig von ihrer Ausbildung, ihrem beruflichen Status oder ihrem Einkommen die gleiche Chance erhalten sollen gesund zu werden bzw. es zu bleiben. Auch die besondere Situation von Menschen in schwieriger sozialer Lage ist bekannt und über Bedarfsermittlungen und Bestandsaufnahmen gut erfasst. Insbesondere muss der Blick auf Kindern aus Familien mit niedrigem sozioökonomischen Status liegen, da diese höheren Risiken ausgesetzt sind. Doch wie kann allen ein gesundes Aufwachsen ermöglicht werden? Welche Voraussetzungen müssen hierfür geschaffen werden? Welche Rolle spielen ernährungsbezogene Handlungsfelder?

Der Gesundheitszustand eines Menschen ist bisweilen determiniert durch seinen sozialen Status. Menschen der niedrigsten Statusgruppen sterben nicht nur früher, sie erkranken auch deutlich häufiger und ihr subjektives Befinden ist schlechter. Wie lässt sich dieser Zusammenhang erklären? Menschen mit niedrigem sozioökonomischem Status sind meist nicht nur in höherem Maße physischen und psychischen Belastungen ausgesetzt, ihnen fehlen häufig auch angemessene Bewältigungsressourcen und -strategien. In Kindheit und Jugendzeit werden sowohl gesundheitsgefährdende als auch gesundheitsfördernde Verhaltensweisen entscheidend geprägt. Zudem summieren sich sozioökonomische und gesundheitliche Belastungen über die Lebenszeit auf und beeinflussen die Gesundheit im Erwachsenenalter.

Unsere Lebenswelten als Ort für gesundes Aufwachsen

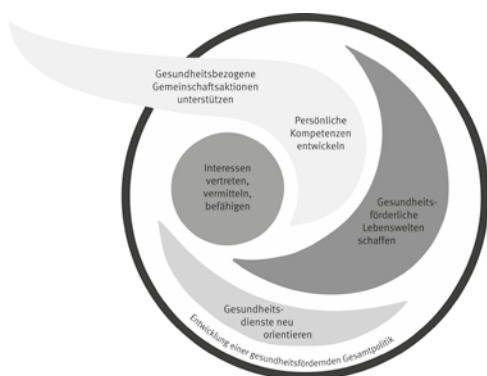


Abb. 1 Mehrebenenmodell der Gesundheitsförderung (WHO Europa 1990)

Ein erster entscheidender Schritt, um Kindern und Jugendlichen ein gesundes Leben zu ermöglichen, wurde mit der ersten internationalen Konferenz zur Gesundheitsförderung der WORLD HEALTH ORGANISATION (WHO) in Ottawa gemacht. In der dort beschlossenen Definition für Gesundheitsförderung heißt es: „Gesundheit wird von Menschen in ihrer alltäglichen Umwelt geschaffen und gelebt: dort, wo sie spielen, lernen, arbeiten und lieben. Gesundheit entsteht dadurch, dass man sich um sich selbst und für andere sorgt, dass man in die Lage versetzt ist, selber Entscheidungen zu fällen und eine Kontrolle über die eigenen Lebensumstände auszuüben sowie dadurch, dass die Gesellschaft, in der man lebt, Bedingungen herstellt, die all ihren Bürgern Gesundheit ermöglichen.“ (Ottawa-Charta 1986, S. 5)

Der hier beschriebene Ansatz mit Fokus auf die Lebenswelt findet sich im Setting-Ansatz wieder, einer der Kernstrategien der Gesundheitsförderung. Als Lebenswelten (Settings) werden Lebensbereiche verstanden, in denen die Menschen den größten Teil ihrer Lebenszeit verbringen, wie Arbeitsplatz, Schule oder Kindertagesstätte, aber auch die Nachbarschaft.

Eine Schlüsselrolle im Zusammenhang mit (gesundheitlicher) Chancengleichheit nehmen die Kindertagesstätten ein, denn sie können bereits frühzeitig Einfluss auf ein gesundes Aufwachsen nehmen, da hier Kinder aus allen sozialen Schichten gleichermaßen erreicht werden.



Die Kommune als Ort für Gesundheitsförderung und Prävention

Wie können jedoch alle Lebenswelten erfasst werden? Denn nicht nur die Kindertagesstätten sind wichtige Orte, um Menschen unabhängig ihrer Lebenslage zu erreichen.

Wie mit der WHO-Definition für Gesundheitsförderung deutlich wird, soll die Stärkung der Gesundheit dort beginnen, wo Menschen spielen, lernen, arbeiten und lieben. Da liegt es nahe, den Fokus auf Wohnorte dieser Menschen, auf Städte, Gemeinden und Landkreise, zu richten. Hier ist gemeinsames Verständnis und Handeln gefordert, denn die Schaffung von gesundheitsförderlichen und -erhaltenden Lebenswelten ist nicht alleine Aufgabe des Gesundheitsbereiches. Um dieses Ziel zu erreichen ist jeder in einer Kommune gefragt, denn jedes Ressort trägt einen Teil dazu bei – von der städtebaulichen Planung bis hin zu wirtschaftlichen Entscheidungen. Und nicht zuletzt die Bürgerinnen und Bürger selbst, die einen wesentlichen Beitrag für ein gesundes Leben in ihrem Lebensraum leisten können.

Kommunale Gesundheitsförderung in NRW

Die Kommune als Ort für Gesundheitsförderung und Prävention ist sehr facettenreich. Es bestehen einerseits vielfältige Einzelprogramme, Initiativen und Projekte, andererseits gibt es umfangreiche Programme und Zusammenschlüsse wie beispielsweise das GESUNDE STÄDTE-NETZWERK oder das Programm SOZIALE STADT. Das GE-

SUNDE STÄDTE-NETZWERK ist ein gutes Beispiel für die Entwicklung einer gesundheitsförderlichen Kommune. Das Netzwerk, mit über 70 Mitgliedsstädten, richtet seinen Fokus vor allem auf eine interdisziplinäre Zusammenarbeit aller relevanten Akteure und Ressorts sowie auf die Einbindung des Themas „gesunde Stadt“ in den kommunalpolitischen und gesamtpolitischen Rahmen.

Zudem bewähren sich in Deutschland unterschiedliche Ansätze interessierte Kommunen zusammenzuführen, um einen Erfahrungsaustausch zu befördern. Dazu gehören der Partnerprozess „*Gesund aufwachsen für alle!*“ des bundesweiten Kooperationsverbundes „*Gesundheitliche Chancengleichheit*“, initiiert durch die BUNDESZENTRALE FÜR GESUNDHEITLICHE AUFKLÄRUNG (BZGA) in Zusammenarbeit mit den kommunalen Spitzenverbänden und dem GESUNDE

trag zur Bekämpfung von Kinderarmut zu leisten. Die Stadt Monheim beschreibt mit dem kommunalen Präventionsansatz „*Mo.Ki – Monheim für Kids*“ den Leitgedanken der Monheimer Jugendhilfeplanung, einen systematischen Umbau hin zur Prävention als aktive Steuerung und Gestaltung. Auch hier stehen die Kinder und ihre Entwicklung im Mittelpunkt der Bemühungen.

Die Präventionskette – eine Strategie kommunaler Gesundheitsförderung

Der Aufbau sogenannter kommunaler Präventionsketten ist eine Strategie zur Umsetzung kommunaler Gesundheitsförderung. Ursprünglich stammt die Idee dazu aus dem Bereich der Kinder- und Jugendhilfen, der Frühförderung sowie der frühen Hilfen. Sie hilft vor allem den Ressorts Gesundheit und Kinder- und Jugendhilfe, aber auch Bildung, Soziales, Stadtplanung, Wirtschaft und Arbeit bei der langfristigen und flächendeckenden Unterstützung von Kindern, Jugendlichen und ihre Familien. Hauptziel ist die lückenlose Unterstützung von der Geburt bis zum Eintritt ins Berufsleben. Insbesondere die Übergänge der einzelnen Lebensphasen (z.B. der Übergang von Kita zur Grundschule) rücken verstärkt in den Fokus, um allen Kindern und Jugendlichen mehr Chancengleichheit zu bieten und ihnen bessere Entwicklungsperspektiven zu schaffen.

Besonders wichtig ist hierbei die Vernetzung der verschiedenen Akteure in Kitas, Gesundheits- und Jugendämtern, Schulen oder auch beruflichen Bildungsträgern. Häufig richten sich bestehende präventive Förderangebote und Aktivitäten einer Stadt nur an einen speziellen Lebensabschnitt eines Kindes. Viel zu selten haben sie die gesamte Kindesentwicklung über mehrere Lebensphasen wie Kita, Schule oder Ausbildung im Blick. Es gibt jedoch viele gut erprobte Projekte, Aktivitäten und Institutionen für Kinder und Jugendliche, die einen positiven Einfluss auf die Gesundheit haben. Zu nennen sind hier z.B. Kitas, Schulen, Sportvereine, Jugendgruppen, die Arbeit der Hebammen oder städtische Zusammenschlüsse wie Stadtteilmütter oder Elterncafés. Beim Aufbau einer Präventionskette sollen Synergien genutzt, diese vielfältigen

und teilweise sehr unterschiedlichen „Anlaufstellen“ gebündelt und für jede Lebensphase sinnvoll vernetzt werden – sozusagen ineinander greifende Hände.

Präventionsketten sind generell über die gesamte Lebensbiografie eines Menschen denkbar, aktuell werden jedoch vorwiegend die Vernetzung und Koordinierung der Angebote für Kinder und Jugendliche forciert.

Die Präventionskette mit Blick auf die Ernährung

Im Sinne einer kommunalen Präventionskette lassen sich die einzelnen Lebensabschnitte und Übergänge am Beispiel ernährungsbezogener Angebote und Aktivitäten als wichtigen Bausteinen für eine gesunde Lebensweise gut verdeutlichen.

Viele der im Erwachsenenalter vorherrschenden Erkrankungen haben ihren Ursprung bereits im Kindes- und Jugendalter. Gesundheitsschädigende Einflüsse wirken besonders stark in der frühen Phase der Entwicklung. Schon während der Schwangerschaft und in den ersten Lebenswochen, -monaten und -jahren werden die Weichen für ein gesundes Aufwachsen gestellt. Aus diesem Grund sind im Sinne einer Präventionskette gebündelte und optimierte Angebote und Hilfen für werdende Eltern in belastenden Lebenslagen besonders wichtig. Für werdende Mütter sind präventive Angebote und Aktivitäten zur gesunden und ausgewogenen Ernährung während der Schwangerschaft, später rund um die Ernährung des Kindes bedeutsam. In der Phase



STÄDTE-NETZWERK, oder das Modellvorhaben „*Kein Kind zurücklassen! Kommunen in NRW beugen vor*“ für gelingendes Aufwachsen in NRW. Dieses Modellvorhaben der Landesregierung und der BERTELSMANN STIFTUNG unterstützt seit 2012 insgesamt 18 Kommunen dabei, die Weichen für eine bessere Bildungs- und Vorbeugungsarbeit in den Kommunen zu stellen. Ziel ist die Unterstützung im Aufbau von kommunalen Präventionsketten. Auch die Stadt Dormagen versucht, als Modellstandort mit dem „*Netzwerk Frühe Förderung – NeFF*“, über den Aufbau von kommunalen Präventionsketten einen aktiven Bei-

Die VERBRAUCHERZENTRALE NRW unterstützt Träger mittels Projekten in verschiedenen Bereichen:

- Fortbildung „Ernährung von Säuglingen“ für Hebammen, Gesundheits- und Kinderkrankenpfleger/-innen, medizinische Fachangestellte, Kinder- und Jugendärzte/-innen, Frauenärzte/-innen, Familienpfleger/-innen sowie Tagesmütter und Tagesväter
- Angebote für Kindertageseinrichtungen wie *Kita Kids IN FORM* und *Joschi hat's drauf*
- Angebote für Schulen wie VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG NRW und ESS-KULT-TOUR
- www.vz-nrw.de/Beratungsangebote-1

rund um die Geburt nehmen die Themen Stillen (Stillförderung) und Säuglingsernährung eine zentrale Rolle ein. Durch Säuglingsnahrung, Beikost und die Einführung in die Familienkost prägen Eltern die Geschmacks- und Lebensmittelpreferenzen sowie erste Ernährungsgewohnheiten ihrer Kinder. Im Kontext einer Präventionskette heißt dies u.a.:

- Die Stillförderung wird auf Landes- und lokaler Ebene als zentrales Thema anerkannt und durch Empfehlungen (z.B. durch die NATIONALE STILLKOMMISSION) umgesetzt. Bei der Umsetzung ist eine zielgruppenspezifische Ausrichtung (kultur- und milieusensibel) notwendig.
- Die Arbeit der Hebammen, Geburtskliniken etc. werden stärker gebündelt und kommunal vernetzt.
- Beratungsangebote rund um das Stillen, die Säuglingsernährung und weitere Ernährungsbildungsthemen werden kommunal und nach Lebensphase gebündelt und optimiert, um besser bedarfsgerechte Angebote vermitteln zu können.

Neben der Familie bildet die Kita einen weiteren wichtigen Lebensabschnitt für ein gesundes Aufwachsen. Das tägliche Angebot an Essen und Trinken in der Kita birgt große Herausforderungen aber auch Chancen allen Kindern unabhängig von ihrer Lebenslage, eine ausreichende Nährstoffversorgung, ein gesundes und ausgewogenes Essverhalten und Ernährungswissen mit auf den Weg zu geben. In der Kita können nicht nur Ernährungskompetenzen vermittelt werden, auch soziale und gesellschaftliche Kompetenzen, die mit gemeinsamen Mahlzeiten und verschiedenen Esskulturen einhergehen, können an alle Kinder herangetragen werden.

Der Gedanke einer gut funktionierenden kommunalen Präventionskette ist demnach vor allem bei den Übergängen „Schwangerschaft – Familie“ als auch „Familie – Kita“ zu verorten. So können Eltern für sich und ihre Kinder ein stabiles Lebensumfeld mittels eines bedarfsgerechten und ressourcenorientierten Unterstützungsangebotes auf- und ausbauen. Daneben spielt auch die Schule für

Ernährung und Verpflegung eine Rolle. Ein für alle erschwingliches Angebot von gesunden und ausgewogenen Speisen ist für die Entwicklung des Kindes bzw. Jugendlichen bedeutend, hier besonders mit dem Fokus auf die Teilhabe an Bildungsprozessen.

Worauf kommt es an?

Doch wie können Städte, Gemeinden und Landkreise einen gesundheitsförderlichen Lebensraum schaffen, in dem alle Kinder gesund aufwachsen können? Aus den vielseitigen Erfahrungen von Kommunen lassen sich deutlich fördernde aber auch hemmende Faktoren für die Entwicklung einer gesundheitsförderlichen Kommune aufzeigen.

In erster Linie ist es erforderlich, dass es eine zentrale hauptverantwortliche Person für die Planung und Umsetzung gibt. Die Legitimation erhalten diese koordinierenden Stellen durch unterschiedliche Regelungen (z.B. durch Gesundheitsdienstgesetze), Selbstverpflichtungen (z.B. über die Mitgliedschaft im GESUNDE STÄDTE-NETZWERK) oder politische Entscheidungen (z.B. über Ratsbeschlüsse). Diese zentrale Koordination ist bedeutsam, da diese alle Fäden in der Hand hält, kommunale Gesundheitsförderung und Prävention in Arbeitskreisen und Netzwerken vertritt und einen meist partizipativ angelegten Strukturaufbau befördert. Fehlt hierbei jedoch die Verbindlichkeit, zeichnet sich oft ein geringer Handlungsspielraum ab. Darüber hinaus verfügen Kommunen häufig nicht über ausreichend personelle wie auch finanzielle Ressourcen.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist eine ressortübergreifende und intersektorale Zusammenarbeit. Die Planung und Umsetzung gesundheitsförderlicher Kommunen ist kein eigenes Handlungsfeld, das im Aufgabenbereich eines einzigen Ressorts liegen kann oder sollte. Dies würde der Komplexität des Themas nicht gerecht werden. Es handelt sich hierbei um ein Querschnittsthema, das von vielen Ressorts und Institutionen gemeinsam getragen und umgesetzt werden muss. Neue Gremien oder Arbeitskreise sind nicht zwangsläufig nötig, viele Strukturen sind auf kommunaler Ebene bereits vorhanden und können genutzt werden. Der kommunalen

Gesundheitsförderung und Prävention muss aber ein ebenso hoher Stellenwert wie anderen kommunalen Themen (z.B. Städtebau oder Umweltschutz) eingeräumt werden. Das kann durch politische Kontinuität in Entscheidungen und die Möglichkeit wirklich langfristig planen und aktiv zu werden verstärkt werden. Wichtig: Netzwerkarbeit und die Entwicklung einer gemeinsamen strategischen Vorgehensweise (wie z.B. Aufbau kommunaler Präventionsketten), insbesondere mit Ressorts, die sich bisher nicht mit Gesundheit beschäftigt haben, brauchen Zeit und den Willen aller Beteiligten. Gemeinsame klare Ziele sowie Zusammenarbeit und Austausch auf Augenhöhe sind notwendige Voraussetzungen.

Die Erfahrungen zeigen, dass zu Beginn eines kommunalen Planungsprozesses die Ermittlung des konkreten Handlungsbedarfes stehen muss. Die Beteiligung der Zielgruppen ist hierbei entscheidend, denn Menschen in schwieriger sozialer Lage sind aufgrund ihres spezifischen Bedarfes oft nicht durch die gängigen Präventionsangebote zu erreichen. In diesem Zusammenhang ist das voneinander Lernen eine gut bewährte Herangehensweise, auch wenn nicht jede Kommune gleich ist und unterschiedliche Bedingungen und Bedarfe bestehen. Für eine erfolgreiche und langfristige Umsetzung ist ein übertragbarer Qualitätsrahmen für die Planung und Umsetzung kommunaler Gesundheitsförderung und Prävention für alle Kommunen unabdingbar und wünschenswert. Entscheidend zum Fortbestehen kommunaler gesundheitsförderlicher Maßnahmen sind u.a. die Qualitätssicherung, also Aspekte der Messbarkeit von Erfolgen und Misserfolgen sowie stetige Fort- und Weiterbildung im Sinne eines Prozesses. Zudem braucht es verbindliche Rahmenbedingungen die z.B. durch ein Präventionsgesetz realisiert werden könnten. (CH/MJ)

Quellen: Hornbruch C, Janella M (2012): Auf dem Weg zur Entwicklung einer kommunalen Gesamtstrategie in der Umsetzung kommunaler Gesundheitsförderung und Prävention (durch den Aufbau kommunaler Präventionsketten). Masterarbeit zur Erlangung des akademischen Grades Master of Science (MSc.) in Public Health. FU Berlin ♦ World Health Organisation [WHO] (1986). Ottawa-Charta zur Gesundheitsförderung. Erste Internationale Konferenz zur Gesundheitsförderung, Kanada

Gewürze als Ursache für Lebensmittelinfektionen unterschätzt

Die U.S. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA) hat vor kurzem Gewürze unter die Lupe genommen. Die Ergebnisse waren erschreckend. 12 % Prozent der Proben waren kontaminiert, unter anderem mit pathogenen Bakterien wie Salmonellen, *Clostridium perfringens*, Cronobacter, Shigellen oder *Staphylococcus aureus*. Es fanden sich aber auch Insekten (lebend, tot, ganz oder in Teilen), Exkrememente (von Landtieren, Vögeln und Insekten), Haare (von Mensch, Nagern, Fledermäusen, Kühen, Schafen, Hunden, Katzen oder anderen) und andere Bestandteile wie Federn, Zweige, Steine, Holzspäne, Plastik und Gummibänder). Die Herkunft dieser unerwünschten Bestandteile ist unklar, sie können sowohl während der Ernte, als auch während der Lagerung oder Verarbeitung in die Produkte geraten sein. 7 % aller untersuchten Proben enthielten Salmonellen. Die FDA plant in nächster Zeit, Herstellerkontrollen vor Ort, insbesondere in Indien, durchzuführen.

Auch wenn die Gefahr durch pflanzliche Lebensmittel insgesamt unterschätzt wird (s. Knack•Punkt 2/2013, S. 16f), sind Gewürze insbesondere deswegen kritisch, weil sie bei der Ursachensuche oft keine Beachtung finden. Hinzu kommt, dass die befragten Betroffenen nicht unbedingt wissen, womit die problematische Mahlzeit gewürzt war.

In Deutschland hat es in 2013 mehrere Rückrufe von Gewürzen (Curcuma, Curry, Salatkräuter) gegeben. In Bayern wurden 2007 im Rahmen eines Monitorings Gewürze wie Paprika oder Muskat auf Aflatoxine und Ochratoxin A untersucht. Etwa die Hälfte der Proben war belastet, die zulässigen Höchstwerte wurden jedoch nur in einer Probe überschritten. In 2013 wurden im Rahmen des Warenkorbmonitorings bundesweit getrocknete Blattgewürze und Kräuter auf Dioxine und dl-PCB getestet. Außerdem werden sie regelmäßig auf unzulässige Bestrahlung überprüft.

Quellen: Gewürze mit Salmonellen und Insektenteilen. www.aerzteblatt.de/blog/56426/Gewuerze-mit-Salmonellen-und-Insektenteilen, Stand: 01.11.13 ♦ www.hr-online.de/website/fernsehen/sendungen/index.jsp?rubrik=84289&key=standard_document_49913773 ♦ www.lgl.bayern.de/lebensmittel/chemie/schimmelpilzgifte/ue_2007_schimmelpilzgifte.htm#gewuerze, Stand: 03.05.12 ♦ www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/05_Monitoring/lm_monitoring_node.html#doc1399894bodyText6 [alle eingesehen am 07.11.13]

→ www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/RiskSafetyAssessment/ucm367339.htm



Forderung nach EU-Kennzeichnung vegetarischer und veganer Lebensmittel

Der VEGETARIERBUND DEUTSCHLAND (VEBU) und der VERBRAUCHERZENTRALE BUNDESVERBAND (vzbv) unterstützen einen Antrag im Europaparlament zur besseren Kennzeichnung von vegetarischen und veganen Lebensmitteln. Umfragen belegen, dass die aktuelle Praxis viele Verbraucherinnen und Verbraucher verwirrt. Sie wollen mehr Klarheit, ob Lebensmittel für die vegetarische oder vegane Ernährung geeignet sind. Bisher fehlen allgemeingültige rechtliche Vorgaben für die Kennzeichnung derartiger Produkte. Zwar ist eine entsprechende Verpflichtung in der Lebensmittelinformationsverordnung festgehalten, passiert ist bislang aber nichts.

Unter Federführung des deutschen Abgeordneten ISMAIL ER-TUG (SPD) fordern jetzt neun EU-Parlamentarier die EUROPÄISCHE KOMMISSION mit einem „proposal for a Union Act“ zum Handeln auf. Wird der Antrag bis zum 27. Februar von der Mehrheit des Parlaments unterzeichnet, ist die EU-KOMMISSION aufgefordert, zeitnah Vorgaben für eine Kennzeichnung von vegetarischen und veganen Lebensmitteln vorzulegen. Daher haben vzbv und VEBU am 20. Januar die deutschen Abgeordneten im Europäischen Parlament angeschrieben und sie aufgefordert, mit ihrer Unterschrift für mehr Transparenz bei der Lebensmittelkennzeichnung zu sorgen. Mehr Infos dazu im nächsten Knack•Punkt.

Quelle: PM vzbv vom 20.01.14

→ www.europarl.europa.eu/article42/en/article42.html

→ www.vzbv.de/cps/rde/xbcr/vzbv/vegetarische_lebensmittel-anschreiben_mep-2014.pdf

Finanzielle Interessenkonflikte beeinflussen Ernährungsstudien

Systematische Übersichtsarbeiten werden von politischen Entscheidungsträgern häufig als wissenschaftliche Informationsquelle genutzt. Die Reviews sollen (eigentlich) einen umfassenden Überblick über die bislang publizierten wissenschaftlichen Daten zu einem Thema geben. Wie jetzt festgestellt wurde, sind aber selbst diese nicht ergebnisneutral. Das ist die Erkenntnis einer gemeinsamen Literaturanalyse der UNIVERSITÄT NAVARRA in Spanien und des DEUTSCHEN INSTITUTS FÜR ERNÄHRUNGSFORSCHUNG (DIfE) aller in der PUBMED-, COCHRANE- und SCOPUS-Literaturdatenbank seit Gründung der Datenbanken bis zum 31. August 2013 aufgeführten systematischen Reviews. Sie hat gezeigt, dass Reviews, bei denen ein finanzieller Interessenkonflikt aufgrund industrieller Förderung angegeben war, fünfmal häufiger zu dem Ergebnis kamen, dass kein Zusammenhang zwischen dem Konsum zuckerhaltiger Erfrischungsgetränke und einer Gewichtszunahme besteht, als Studien, bei denen kein Interessenkonflikt vorlag. (AC)

Quelle: PM DIfE vom 02.01.14

→ www.plosmedicine.org/article/info%3Adoi%2F10.1371%2Fjournal.pmed.1001578

Verbesserungspotenzial in der ökologischen Tierhaltung

Berichte über unhaltbare Zustände in biozertifizierten Hühnerställen haben das Vertrauen in tierische Bio-Lebensmittel getrübt. Gerade von Biobauern erwarten Verbraucher eine tieregerechte Haltung und gesunde Tiere. Doch wie ist es wirklich um Tierschutz und Tiergesundheit in Ökobetrieben bestellt? Vorgaben zur Tierhaltung sind für Bauern, die nach ökologischen Kriterien arbeiten, in der EU-Öko-Verordnung festgeschrieben. Im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft gibt es für jede Tierart eine Mindestfläche im Stall und vorgeschriebene Haltungsbedingungen: Dazu zählen unter anderem Frischluft und Tageslicht in den Ställen, Mindestauslaufflächen je nach Tierart, eine längere Lebensdauer von Masthähnchen; schmerzhaftes Eingriffe wie Schnäbelkürzen oder Schwänze kupieren sind verboten. Auch wenn die Vorschriften der EU-Öko-VO für die Tiere bessere Bedingungen bedeuten als der konventionelle Mindeststandard, gibt es auch hier Verbesserungspotenzial.

Tiergesundheit nicht optimal

Der Öko-Landbau ist mit der Idee einer geschlossenen Kreislaufwirtschaft und der Einheit von Natur und Boden, Pflanzen und Tieren angetreten. Erst zunehmend rückt in den Blick, dass es

kaum konkrete Öko-Vorschriften gibt, die sich auf das Wohl und die Gesundheit der Tiere beziehen. Bislang gibt es hierzu nur wenige aussagekräftige Studien in der ökologischen Tierhaltung, denn Tierwohl lässt sich nicht so leicht messen und die Forschung dazu gilt als kompliziert.



Das heißt, es fehlen vielfach konkrete Handlungsanweisungen, wie die Tiergesundheit gewährleistet und die Haltungsform tatsächlich tieregerecht gestaltet werden kann.

Bei Öko-Tieren gibt es vergleichbare Gesundheitsprobleme wie bei konventionell gehaltenen Tieren. Das bestätigt unter anderem eine Studie der UNIVERSITÄT LEIPZIG 2012 zur Haltung von Bio-Puten. Als wesentlichen Grund für die Gesundheitsprobleme der Tiere nennt die Autorin den Einsatz nicht geeigneter Hochleistungsrassen in der Öko-Haltung und mahnt eine eigenständige Zucht für den Öko-

Landbau an. Beispielsweise sind Hybrid-Puten durch ihren extremen Gewichtszuwachs und Fleischansatz im Brustbereich gar nicht in der Lage, die Möglichkeiten zum Auslauf zu nutzen, den ein Biobetrieb bietet.

Fehlende Bio-Rassen

Dass auch Biobauern in aller Regel die auf Hochleistung gezüchteten konventionellen Tierrassen halten, ist ein generelles Problem. Denn diese Tiere haben häufig spezielle Anforderungen an das Futter und sind anfälliger für Krankheiten. Das gilt für Puten ebenso wie für Schweine und Milchkühe. Der Weg zur Etablierung neuer robuster Rassen ist noch lang. Hier setzt der Tierzuchtfonds für artgemäße Tierzucht an. Die Initiative des DEUTSCHEN TIERSCHUTZBUNDS zusammen mit der SCHWEISFURTH-STIFTUNG und der ZUKUNFTSSTIFTUNG LANDWIRTSCHAFT hat sich zum Ziel gesetzt, geeignete „Nutztiere für die tieregerechte Haltung in ökologischen und bäuerlichen Betrieben“ zu entwickeln. Bislang wird aber in erster Linie geforscht.

Auch bei den Rindern gibt es erhebliche Probleme. Die Milchleistung von Kühen ist in den letzten 20 Jahren deutlich gestiegen – das gilt auch für Bio-Kühe. Derzeit liegt sie nach einer Studie zur Wirtschaftlichkeit der Bio-Milchproduktion bei rund 6.800 kg pro Jahr gegenüber 8.500 kg Jahresleistung der konventionellen Kühe. Demzufolge leiden ökologisch gehaltene Milchkühe ähnlich oft an Euterentzündungen, Lahmheiten oder Stoffwechselstörungen nach dem Abkalben wie ihre konventionell gehaltenen Artgenossen. Auch kranken Bio-Tieren werden häufig Antibiotika verabreicht, wenn andere Arzneimittel unzureichend wirken. Erst seit ein paar Jahren findet vermehrt Forschungsarbeit zur tieregerechten Haltung von Milchkühen statt, um die hohe Erkrankungsrate zu reduzieren. Gleichzeitig wird nach Alternativen zu Antibiotika geforscht. Wissenschaftlich begleitete Interventionsstudien konnten mittlerweile zeigen, dass sich mit einer gezielten Herdengesundheitsplanung die Tiergesundheit deutlich verbes-



sern lässt. Das erfordert aber von den Biobauern besonderes Engagement, das über die bisherigen gesetzlichen Vorgaben hinausgeht.

Wirklich tiergerecht?

Viel diskutiert wird die Anbindehaltung von Milchkühen auf Biohöfen. Nach der EU-Öko-VO ist das Anbinden der Tiere grundsätzlich seit 2010 verboten. Da viele Bauern Probleme mit der Umsetzung hatten, wurde die Frist bis Ende 2013 verlängert. Auch in Zukunft wird es für kleine Betriebe mit bis zu 35 ausgewachsenen Tieren pro Betrieb Ausnahmeregelungen geben. Das betrifft Landwirte, die ihren Stall vor August 2000 gebaut haben und ihre Rinder im Sommer regelmäßig auf die Weide lassen, im Winter aber im Stall halten. Vorgeschrieben ist dabei zwar, dass die Tiere dann regelmäßig ins Freie müssen. Das bedeutet zwei Freigänge pro Woche für jeweils mindestens eine Stunde, wenn Wetter und Boden das zulassen. Ohne solche Ausnahmegenehmigungen müssten jedoch viele kleine Tierhaltungsbetriebe aus Kostengründen aufgeben – ein kaum aufzulösender Zielkonflikt zwischen Tierschutz und Ökonomie, der genauso in der konventionellen Landwirtschaft gilt.

Ein weiterer strittiger Punkt in der ökologischen Rinderhaltung ist die Enthornung. Auch bei 70-80 % der Bio-Kälber werden die Hörner entfernt: aus Gründen des Arbeitsschutzes, der Stallbauten und damit die Tiere sich nicht gegenseitig verletzen. Eine Ausnahme stellt neben einzelnen Biobauern nur der Anbauverband DEMETER dar, der konsequent auf die Enthornung verzichtet. Das zeigt, dass es prinzipiell möglich ist, auch Tiere mit Hörnern zu halten und den Kälbern die entsprechenden Schmerzen zu ersparen. Eine Neuregelung der Richtlinien zur ökologischen Tierhaltung ist derzeit aber nicht in Sicht. Die Forschung dazu setzt auf genetisch hornfreie Rassen. Um die Enthornung zu vermeiden und die biologische Vielfalt horntragender Rinder zu erhalten, wird auch über neue Wege des Stallmanagements diskutiert.

Aus Tierschutzgründen untragbar: Die betäubungslose Ferkelkastration

Ganz oben auf der Agenda für mehr Tierwohl steht ein Verzicht auf die Ferkelkastration. Geschlechtsreife männ-

liche Schweine bilden in ihren Hoden Hormone und Ebergeruchsstoffe, die über den Blutkreislauf auch in das Muskelfleisch gelangen. Bei einem Teil der Eber führen diese Stoffe zu unangenehmen Geruchs- und Geschmacksabweichungen, wenn das Fleisch erhitzt wird. Die geruchsbelasteten Tiere können bei der Schlachtung nicht mit Sicherheit aussortiert werden. Um auszuschließen, dass vereinzelt Fleisch geruchsbelasteter Tiere in den Handel gelangt und zu einem Imageproblem von Schweinefleisch führt, werden in Deutschland bisher die meisten Ferkel in den ersten Lebenstagen kastriert. Obwohl von Tierschützern schon lange beanstandet, darf das in den ersten sieben Lebenstagen ohne Ausschalten des Schmerzes erfolgen. In der konventionellen Landwirtschaft ist es erst ab 2019 verboten, Ferkel ohne Betäubung zu kastrieren; auf freiwilliger Basis werden verbreitet Schmerzmittel zur Linderung des Wundschmerzes eingesetzt. Nach der EU-Öko-VO ist die Kastration ohne Schmerzausschaltung schon seit 2012 verboten, eine Narkose erfolgt aber nicht zwingend. In Artikel 18, 1, Satz 2 heißt es „angemessene Betäubungs- und Schmerzmittel“. BIOLAND hat bereits strengere Vorgaben und erlaubt die chirurgische Kastration von Ferkeln nur mit Narkose und Schmerznachbehandlung, in den Richtlinien des Öko-Verbands GÄA heißt es „Narkose und/oder Schmerzbehandlung“. Nach Ansicht des DEUTSCHEN TIERSCHUTZBUNDES ist eine schmerzfreie Kastration

aber nur unter Narkose möglich. Schmerzmittel reichen nach Ansicht der Tierschützer bei weitem nicht aus, um den starken Schmerz der Ferkel nennenswert zu reduzieren.

Alternativen in der Entwicklung

Das langfristige Ziel, um auf die Ferkelkastration zu verzichten, ist die Nutzung der Eber als Fleischlieferanten. Üblich ist das in einigen europäischen Ländern schon lange. In den Niederlanden vertreibt die Lebensmittelkette ALBERT HEIJN seit 2011 nur noch Fleisch unkastrierter Tiere (Label BETER LEVEN). In Deutschland startet im April 2014 ein dreijähriges Projekt des BUNDESMINISTERIUMS FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMEL), das ein Konzept für die Erzeugung, Schlachtung und Verarbeitung ökologisch erzeugter Eber erarbeiten soll. Aus kleineren Studien gibt es bereits Hinweise, dass eine optimale, stressfreie Haltung und eine besondere Fütterung den Ebergeruch und -geschmack beeinflussen können; auch bei den Schweinerassen gibt es diesbezüglich Unterschiede. Hier wäre es wünschenswert, wenn ökologische Tierhalter eine Vorreiterrolle in der Produktion und Vermarktung von Eberfleisch einnehmen würden. Einige Schweinehalter tun dies bereits.

Auch männliche Küken von Bio-Legehennen sterben

Nur wenigen Verbrauchern, die zu Bio-Eiern greifen, ist bewusst, dass – wie in der konventionellen Haltung auch – männliche Küken von Bio-Le-



gehennen getötet werden. Denn sie taugen weder zur Mast noch können sie Eier legen. Noch immer gibt es keine Hühnerrasse, die gleichzeitig einen befriedigenden Fleischansatz bei männlichen Tieren und gute Legeleistung der weiblichen Tiere aufweist. Solche Zweinutzungshühner sind zwar in der Entwicklung und erste Biobetriebe sammeln bereits Erfahrung. Doch der Ertrag ist deutlich geringer. Schnelles Wachstum geht aber immer zu Lasten der Tiergesundheit. Sinnvoll wären daher verbindliche Vorgaben (welches Gewicht, welche täglichen Wachstumsraten) für die Biohaltung. In einem wissenschaftlich begleiteten Projekt zur Junghuhnast des FORSCHUNGSINSTITUTS FÜR BIOLOGISCHEN LANDBAU (FiBL) zeigte sich, dass der Gewichtszuwachs der männlichen Nachkommen von Zweinutzungshühnern zwar unter dem von Masthühnern lag. Doch einer Weiterentwicklung geben die Experten durchaus eine Chance auf dem Markt. Die BRUDERHAHN INITIATIVE DEUTSCHLAND (BID) setzt auf das ethische Gewissen der Verbraucher und verwendet einen Aufschlag von 4 Cent pro Ei für die Auf-

zucht der männlichen Küken. Bleibt abzuwarten, ob Verbraucher/-innen bereit sind, den Mehrpreis zu tragen. Langfristiges Ziel der BID ist aber ebenfalls die Züchtung von wirtschaftlichen Zweinutzungsrassen. Bis aber für alle Höfe eine solche Rasse einsatzbereit ist, werden wohl noch unzählige männliche Küken „entsorgt“ werden.

Kontrolle am Tier

Um künftig direkt am Tier die Gesundheit und damit die Tiergerechtigkeit der Haltungsform zu überprüfen, sind Kontrollen am Tier notwendig. Bislang wird nur kontrolliert, ob die vorgeschriebenen „handlungsorientierten“ Merkmale – z.B. Einstreu und Quadratmeter Stallfläche pro Tier – umgesetzt werden. Wie sich das auf die tatsächliche Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere auswirkt, fließt in die Überprüfung nicht ein. Eine Möglichkeit dazu stellten Ende Mai 2013 Experten des VON THÜNEN-INSTITUTS mit ihren neuen „tierbezogenen“ Indikatoren für die Milchviehhaltung vor. Ziel des Forschungsprojekts des BUNDESPROGRAMMS ÖKOLOGISCHER LANDBAU (BÖLN) ist es, über eine tierbezogene Prämienzahlung zum Beispiel in der Milchviehhaltung wirtschaftliche Anreize für die Bauern zu schaffen. Anhand von zusätzlichen Kennzahlen zur Eutergesundheit, äußeren Verletzungen und Nutzungsdauer der Tiere, ließen sich die Prämien berechnen. Nach Einschätzung der Wissenschaftler wird es allerdings noch einige Jahre dauern, bis sich dieser neue Ansatz in der Praxis umsetzen lässt. Generell fordern Experten eine intensivierte Forschung im Öko-Landbau und dass die Ergebnisse aus der Wissenschaft stärker in die Betriebe gebracht werden. Eine staatliche Förderung der Forschung wie für Bauern, die mit dem ökologischen Landbau auch zu Artenvielfalt und Naturschutz beitragen, gilt dabei als unerlässlich.

NRW-Öko-Verbände als Vorreiter

Im August 2013 haben die NRW-Öko-Anbauverbände BIOKREIS, BIOLAND, DEMETER und NATURLAND einen Leitfaden mit Tierwohlkriterien veröffentlicht. Gemeinsam mit dem MKULNV haben sie das Projekt „Tierwohl“ initiiert. In einer intensiven Praxiserprobung wurden Instrumente zur Sensibilisierung der Betriebsleiter in

punkto Tiergesundheit entwickelt. Der Leitfaden zeigt anhand von Fotos, wie eine gute Tierhaltungspraxis in der Rinder-, Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegen-Haltung aussehen sollte und verdeutlicht Abweichungen vom optimalen Zustand. Eine farblich hinterlegte Skala zeigt an, ob der eigene Betrieb sich in einem sehr guten Bereich (grün) befindet oder ob Verbesserungsbedarf besteht (gelb bis rot). Der Landwirt kann damit feststellen, wie die eigene Tierhaltung zu bewerten ist.

Da es sich um Tierwohl- und Managementaspekte handelt, gehen die Bewertungen über die Aussagen in den Verbands-Richtlinien und der EU-Öko-Verordnung hinaus. Es ist zu hoffen, dass diese freiwilligen Maßnahmen viele Mitstreiter finden.

Fazit

Der Spagat zwischen einer wirtschaftlich tragfähigen Produktion tierischer Bio-Lebensmittel und tiergerechter Haltung wird sich nicht vollständig auflösen lassen. Dennoch sind die aktuellen Probleme der ökologischen Tierhaltung hinsichtlich des Tierwohls nicht akzeptabel.

Die Erwartung eines hohen Tierschutzniveaus bzw. einer „artgerechten Tierhaltung“ ist eines der wichtigsten Motive der Verbraucher/-innen für den Kauf von Bio-Produkten, wie Umfragen seit Jahren immer wieder aufs Neue zeigen. Die Biobranche muss hier ihr Engagement deutlich verstärken, um dieser Erwartung besser als bisher gerecht zu werden. Das freiwillige NRW-Projekt ist ein Schritt in die richtige Richtung. Neben Forschung, Zucht, engmaschigeren Kontrollen und verstärkter Beratung sowie Überarbeitung der handlungsorientierten Kriterien in der EU-Öko-VO und den Verbandsrichtlinien muss der Fokus künftig mehr auf die Tiergesundheit gerichtet werden.

Gut vermarktete Initiativen in der konventionellen Tierhaltung (s. Knack•Punkt 2/2013, S. 6f) könnten sonst dazu führen, dass der ohnehin kleine Marktanteil tierischer Bio-Produkte weiter abschnilt. Der neue Leitfaden „Tierwohl“ als wichtiges Beratungsinstrument für die Bioverbände ist ein Schritt in die richtige Richtung. (ul)

Quellen: S. 19

Töten männlicher Küken in NRW ab 2015 verboten

Als erstes Bundesland untersagte NRW das massenhafte Töten männlicher Eintagsküken in der Legehennenproduktion. Die zuständigen Kreisordnungsbehörden haben kurz vor Weihnachten auf Veranlassung des NRW-Verbraucherschutzministeriums einheitlich die Ordnungsverfügungen mit dem entsprechenden Verbot den betroffenen Brütereien zugestellt. Den Betrieben wird eine Übergangsfrist bis zum 1. Januar 2015 eingeräumt.

In Nordrhein-Westfalen sind insgesamt 12 Brütereien in vier Kreisen von der neuen Regelung betroffen. Bundesweit werden pro Jahr etwa 50 Millionen männliche Eintagsküken getötet. Die Brütereien in NRW haben daran einen Anteil von 5,4 %.

Grundlage für das Verbot ist die von der STAATSANWALTSCHAFT MÜNSTER vertretene Rechtsauffassung, wonach die Tötung der männlichen Küken als tierschutzwidrig angesehen wird.

Quellen: Pressemitteilungen des MKULNV vom 23.12.2013 und 26.09.2013

Neue Regeln für Kennzeichnung und Werbung

Lebensmittelinformationsverordnung

Ab 13.12.2014 gelten in der EU neue Kennzeichnungsregeln, die LMIV (VO (EU) 1169/2011). Eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung wird es allerdings erst ab 13.12.2016 geben. Wer vorher Nährwertangaben macht, muss sich aber an die neuen Regeln halten. Konkret: Es müssen dann der Energiegehalt (Brennwert) genannt sowie Angaben zu Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz gemacht werden. Zusätzlich sind freiwillige Angaben zu einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, Zuckeralkoholen, Stärke und Ballaststoffen sowie Vitaminen und Mineralstoffen möglich. Außerdem beinhaltet die Verordnung Vorschriften zur Mindestschriftgröße auf Etiketten, zur Allergen Kennzeichnung loser Ware (s. **Knack•Punkt** 6/2013, S. 7f), zur Angabe des Einfrierdatums von Fleisch, zu Hinweisen zu Ersatzzutaten bei Lebensmittelimitaten sowie zur Aufschlüsselung der verwendeten Fett- und Ölsorten (z.B. Palmöl). Auf Nahrungsergänzungsmittel findet die Verordnung allerdings nur begrenzte Anwendung, da die Kennzeichnungsvorschriften für diese Produkte in der NEM-V geregelt sind. Zukünftig gelten die meisten der neuen Kennzeichnungsregeln auch für den Versand- und Internethandel. Bisher müssen dort lediglich die verwendeten Zusatzstoffe mit ihrem Klassennamen genannt werden, weder Zutatenlisten noch die Nennung von allergenen Inhaltsstoffen ist derzeit Pflicht.

Health Claims: Verwendung von allgemeinen Bezeichnungen

Sieben Jahre nach Erlass der Health Claims-Verordnung (VO (EG) 1924/2006, HCVO) sind am 11. Oktober 2013 mit der Verordnung (EU) Nr. 907/2013 Antragsregeln in Kraft getreten. Damit wurde festgeschrieben, wie Anträge auf Verwendung allgemeiner Bezeichnungen (sog. „*Generic Descriptors*“) lauten müssen.

Markennamen

Die HCVO regelt nicht nur die gesundheitsbezogene Werbung von Lebensmitteln, sondern auch die Verwendung von Handelsmarken, Markennamen

und Fantasiebezeichnungen, die als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe aufgefasst werden können (z.B. SLIMFIT). Vor 2006 bestehende Marken genießen noch bis 19.01.2022 Markenschutz. Für alle anderen ist nach Art. 1 Abs. 3 HCVO ein solcher Markenname nur noch zulässig, wenn eine zugelassene Angabe beigefügt ist. Grundsätzlich dürfen nach Art. 10 Abs. 3 HCVO Verweise auf die Gesundheit im Allgemeinen oder das gesundheitsbezogene Wohlbefinden nur dann verwendet werden, wenn sie mit einer konkreten zugelassenen gesundheitsbezogenen Angabe gekoppelt werden.

Traditionelle Bezeichnungen

Allgemeine Bezeichnungen, die traditionell zur Angabe einer Eigenschaft oder einer Kategorie von Lebensmitteln oder Getränken verwendet werden, sind jedoch privilegiert. Auch wenn diese „*Generic Descriptors*“ grundsätzlich unter die HCVO fallen, kann jedoch auf Antrag des betreffenden Lebensmittelunternehmers eine Ausnahme von der Anwendung der HCVO erteilt werden (Art. 1 Abs. 4 HCVO). Beispiele dafür sind Begriffe wie „*Digestif*“ oder „*Hustenbonbon*“. Auch Bezeichnungen wie „*Hals- und Rachenbonbons*“, „*Beruhigungstee*“ oder „*Magenbitter*“ könnten als solche traditionellen Angaben angesehen werden. Dafür ist der Nachweis zu führen, dass die beantragte allgemeine Bezeichnung in dem betroffenen Mitgliedstaat mindestens seit dem 11.10.1993 für diese Lebensmittelkategorie verwendet wird. Der Antrag auf Ausnahmeerteilung ist an die zuständige nationale Behörde (hier:

BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT) zu richten, die den Antrag an die Kommission weiterleitet.

Neuer Kohlenhydrat-Claim zugelassen

Mit der Verordnung (EU) 1018/2013 ist eine umstrittene Werbeaussage zugelassen worden: „*Kohlenhydrate tragen zur Aufrechterhaltung einer normalen Gehirnfunktion bei*“. Voraussetzung für die Verwendung ist, dass das betreffende Lebensmittel mindestens 20 g vom Menschen verstoffwechselbare Kohlenhydrate (außer Zuckeralkohole) pro anzugebender Portion enthält und einer der beiden Angaben „*zuckerarm*“ oder „*ohne Zuckerzusatz*“ entsprechen muss. „*Zuckerarm*“ bedeutet nicht mehr als 5 g Zucker pro 100 g bzw. 2,5 g Zucker pro 100 ml. „*Ohne Zuckerzusatz*“ gilt, wenn das Produkt keine zugesetzten Mono- oder Disaccharide oder ein anderes wegen seiner süßenden Wirkung verwendetes Lebensmittel enthält, wohl darf es von Natur aus Zucker enthalten. Die Produkte dürfen nicht zu 100 % aus Zucker bestehen. Die Wirkungsangabe für Kohlenhydrate darf ab 13.05.2014 verwendet werden. Vorstellbar ist eine Nutzung für Brot und Backwaren, Nudeln, Trockenfrüchte oder Frühstückscerealien, evtl. sogar für Honig und Sirupe.

Abgelehnte Health Claims nach Artikel 13, Absatz 5

Hersteller können auch gesundheitsbezogene Angaben beantragen, die auf neuen wissenschaftlichen Nachweisen beruhen und/oder einen Antrag auf den Schutz geschützter Daten enthalten. Acht dieser Anträge (s. Tabelle) sind jetzt abgelehnt worden (VO (EU) 1017/2013). Die Ablehnung gilt seit Mitte November 2013. (AC)

Kalorienarme Snacks (KOT)	Reduzierung der Größe der Bauchfettzellen
Peptide Isoleucyl-Prolyl-Prolin und Valyl-Prolyl-Prolin	Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks
Polyphenolhaltiges Pulver aus Apfelextrakt	Reduzierung der glykämischen Reaktion bei Frauen
Kaffee C21	Trägt dazu bei, dass die DNS der Körperzellen intakt bleibt
Diacylglyceridöl	DAG-Öl statt normalem Pflanzenöl bewirkt Gewichtsabnahme
Spermidin	Verlängert Wachstumsphase des Haarzyklus
Bimuno® (bimuno® GOS)	Kann gastrointestinale Beschwerden verringern
Zuckerrübenfasern	Verkürzen die intestinale Transitzeit

Zukunftsinstitut (Hrsg.)

Hanni Rützlers Foodreport 2014

HANNI RÜTZLER ist eine international bekannte Expertin für die Ernährung der Zukunft, die sie multidisziplinär – aus den Perspektiven Ernährung, Psychologie, Soziologie und Wirtschaft – betrachtet. Nach Beschreibung der sechs wichtigsten Trends im Bereich Essen wird von ihr beleuchtet, wie sich Einzelhandel und Gastronomie zukunftsfähig wandeln müssen, was sie mit *Best Practice*-Beispielen verdeutlicht. Gesundheit ist und bleibt ein Megatrend und wird als weiterer Schwerpunkt dargestellt.

Als wichtigste Trends werden „*Curated Food*“, „*Flexitarier*“, „*Küchenchefs – die kulinarischen Zukunftsdesigner*“, „*Sensual Food*“, „*New Gardening*“ und „*Re-use Food*“ identifiziert. Besondere Bedeutung hat bei RÜTZLER der Genuss. Er ist der rote Faden des Buches – auf alle Sinne bezogen und über den Tellerrand hinaus.

Zwar richtet sich das Buch explizit an Lebensmittelanbieter, denen Orientierungshilfen gegeben werden sollen, um die Zukunft – und den eigenen Erfolg – mitzugestalten. Es ist aber auch anregend und spannend für Ernährungsberaterkräfte und



im Verbraucherschutz Tätige, denen neue Sichtweisen und auch Aha-Erlebnisse vermittelt werden. So stellen sich aus ernährungsphysiologischer Sicht unnötige Maßnahmen aus der Perspektive „Genuss und Lebensfreude“ möglicherweise ganz anders dar. Eine sehr interessante, aber nicht immer leicht zu lesende Lektüre zu einem stolzen Preis. Eine Leseprobe gibt es im Internet. Das Buch ist nur noch als pdf-Datei erhältlich. (Kn/AC)

H. Schlicher, L. Pfefferle

Heilpflanzen

Gegen viele Beschwerden ist – glaubt man dem Volkswissen – ein Kraut gewachsen. Diese Heilpflanzen bzw. Pflanzenzubereitungen (Botanicals) finden sich daher auch in zahlreichen Lebensmitteln wieder. Dieses Buch bietet übersichtliche und zuverlässige Informationen zu über 50 Heilpflanzen. Es stellt die Inhaltsstoffe, Anwendungsgebiete, Sicherheitshinweise und die richtige Zubereitung vor. Dieses aktuelle Heilkräuterwissen ist in erster Linie für die Beratung in der Apotheke gedacht, hilft aber auch in der Ernährungsberatung weiter, um zu verstehen, warum Verbraucherin-



nen und Verbraucher auf bestimmte Botanicals Wert legen. Trotzdem – die hier vermittelten Informationen gelten nicht für Lebensmittel, da es bei diesen weder Informationen über die enthaltenen Wirkstoffmengen, noch über die Gewinnung derselben oder über die Bioverfügbarkeit gibt. Nicht zuletzt fehlen derzeit für die meisten Botanicals von der EFSA überprüfte und von der EU abgesegnete Werbeaussagen nach Health Claims-Verordnung.

Trotzdem: Mit der recht handlichen Spiralbindung ist dieses Buch ein praktisches kleines Nachschlagewerk. (AC)

C. Bala und K. Müller (Hrsg.)

Der gläserne Verbraucher

Wird Datenschutz zum Verbraucherschutz? Dieser Frage stellten sich Ende 2012 die Teilnehmer des 3. NRW-Workshops Verbraucherforschung des KOMPETENZZENTRUMS VERBRAUCHERFORSCHUNG (S. Knack•Punkt 4/2012, S. 6) in Düsseldorf gemeinsam mit den Referenten. Diese kamen aus den Bereichen Recht, Datensicherheit sowie medizinische, angewandte, analytische und Wirtschaftsinformatik. Diskutiert wurden sowohl die Nachteile – Abschöpfen privater Informationen aus sozialen Netzwerken oder Abhören von Handys – als auch die Chancen in der Energieversorgung oder Medizin. Dieser Sammelband enthält neben den Geleitworten von NRW-Verbraucherschutzminister JOHANNES REMMEL und NRW-Wissenschaftsministerin SVENJA SCHULZE die aktualisierten Beiträge aller Referenten. Es wird differenziert gezeigt, „wie das Recht auf informationelle Selbst-



bestimmung der Verbraucherinnen und Verbraucher durch technologische Innovationen herausgefordert wird, wie es verteidigt werden kann und wie eine verantwortungsvolle Wissenschaft mit diesem Problem umgeht“, so SCHULZE. Ein interessantes, spannendes Buch für Jedermann, welches reichlich Gelegenheit zum Weiterdenken gibt. Die vielen Literaturhinweise dürften dabei helfen. (AC)

A Walliser und A. Strobel

Rund ums Kochen

Das Kochen in Ferienfreizeiten kann eine echte Herausforderung sein, vor allem, wenn die „Köche“ keine adäquate Ausbildung besitzen und nur einmal im Jahr den Kochlöffel schwingen. Außerdem ist einiges an Improvisationstalent gefragt, wenn die am Ferienort vorgefundene Kücheneinrichtung und –ausstattung zu wünschenswerten übrig lassen. Die Autoren des Ratgebers lassen andere Ferienköche an ihren Erfahrungen teilhaben und stellen viele nützliche Informationen, Tipps und vor allem praxistaugliche Rezepte für Kinder und Jugendliche zur Verfügung. Zunächst bieten die Autoren „Basics“, etwa Hinweise zur Planung und Vorbereitung der Verpflegung, zum Einkauf und der Lagerung von Lebensmitteln, Maße und Gewichte (auch Löffelmaße) und Grundmengen pro Person sowie Hygieneregeln. Sie gehen auf Zöliakie und Laktoseintoleranz ein und geben für die Zöliakie wichtige Küchentipps.

Es folgt ein Rezeptteil von fast 200 Seiten, jedes Rezept übersichtlich auf einer Doppelseite mit Foto sowie einer Kurzbeschreibung, für welche Mahlzeit sich das Gericht eignet, ob es vegetarisch ist, wie schwierig zuzubereiten u.a. Die Rezepte sind für 10 und für 60 Personen berechnet. Die Zubereitungsschritte werden knapp dargestellt, grundlegende Kochkenntnisse vorausgesetzt. Die Rezepte decken sämtliche Mahlzeiten ab, nur das Frühstück ist unterrepräsentiert.

Die Vorzüge des Kochbuchs: Es finden sich viele Praxistipps, die Rezepte kommen dem Geschmack von Kindern und Jugendlichen entgegen, ohne dass zu viel „PiPaPo“ angeboten wird. Es wurde auch an Vorschläge für ein Grillbuffet, ein Lunchpaket oder

Partybrote und Getränke gedacht. Der Saisonkalender für Gemüse und Obst erleichtert die Planung, dürfte jedoch je nach Ferienziel (z.B. Süden) nicht ganz stimmig sein. Das Buch ist übersichtlich gestaltet, die Ringbuchfassung erleichtert das Blättern.

Schwächen des Kochbuchs: Obwohl die Autoren großes Gewicht auf das Thema Hygiene legen und die üblichen Regeln der persönlichen, Küchen- und Lebensmittelhygiene nennen, fehlen einige Aspekte, die in der Praxis immer wieder zu Diskussio-

nen führen, wie z.B. Händedesinfektion, korrekter Umgang mit Einmalhandschuhen, Verzicht auf rohe Eier, HACCP-Konzept oder Rückstellproben. Interessant wären auch Tipps für die Hygienemöglichkeiten und –notwendigkeiten im Zeltlager gewesen. Leider wird – bis auf den Rat, zu jeder Hauptmahlzeit Gemüse oder Salat (allerdings nur ein kleiner Kopf Eisbergsalat für zehn Personen) einzupla-

nen – nicht auf eine ernährungsphysiologisch günstige Speisenplanung eingegangen. Fleischgerichte überwiegen deutlich, alternative Getreide- oder Hülsenfrüchtespeisen fehlen, Nährwertangaben werden nicht gemacht, so dass als Hauptgericht eine eher energiearme Suppe aus Kartoffeln, Spätzle, Fleischkäse (35 g/Person) und etwas Petersilie gleichwertig neben Linsen, Spätzle und Brühwurst (75 g/Person) steht. Obst als Zwischenmahlzeit sowie Vollkornprodukte fehlen weitgehend. Auch das Thema Finanzbudget wird nicht angesprochen.

Alles in allem ist dieses Kochbuch jedoch eine empfehlenswerte Praxishilfe für die Verpflegungsverantwortlichen in Kinder- und Jugendfreizeiten. (mf)



„Ökologische Tierhaltung: Verbesserungspotenzial bei Tierschutz und Tiergesundheit“, S. 14ff

www.boelw.de/uploads/media/pdf/Dokumentation/Rechtstexte/EU-Oeko-VO_neu_wichtige_AEnderungen_081217.pdf • Bioland-Richtlinien, Fassung vom 26.03.12 • Naturland-Richtlinien Erzeugung 05/2013 • http://literatur.ti.bund.de/digbib_extern/bitv/dno50696.pdf • Ermakow O (2012): Ergebnisse der Fleischuntersuchung bei Puten aus ökologischer und konventioneller Haltung. Dissertation Uni Leipzig, 2012 • www.bruderhahn.de • Völling O: Mit Biomilch Geld verdienen – Markt und Produktion im Griff. Wirtschaftlichkeit der Biomilchproduktion in Deutschland. www.soel.de/beratung/downloads/bpn2_volling_milchvieh2.pdf [abgerufen 11.01.14] • BÖLN-Studie: Wie gesund sind Biokühe? www.oekolandbau.nrw.de/fachinfo/tierhaltung/milchkuehe/lz_27_2012_1_juergen_beckhoff_studie_tiergesundheit_oekokuehe.php • Fröhschütz L (2013): Von glücklichen Kühen? Schrot und Korn 5: 73-6 • vTI (Hrsg): Biokühe – gesund und leistungsfähig? http://literatur.vti.bund.de/digbib_extern/dno50904.pdf • www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1580-milchviehgesundheit.pdf • www.oekolandbau.nrw.de/fachinfo/tierhaltung/milchkuehe/behornte_kuehe/kk_enthornung_rinder_16_02-2012.php • www.naturland.de/fileadmin/MDb/documents/Erzeuger/Tagungsbeitraege/Anbindehaltung_Teil_1.pdf • Merkblatt 28 zur Anbindehaltung von Rindern im ökologischen Landbau, 23.05.13, http://landwirtschaft-bw.de/pb/MLR.Landwirtschaft_Lde/Startseite/Oekolandbau/Rinder_Oekolandbau • www.fibl.org/de/medien/medienarchiv/medienarchiv11/medienmitteilung11/article/tiergerecht-geht-weiter.html • Geßl R, Rudolph G (2009): Marktforschungs- und Durchführbarkeitsstudie für Fleisch und Fleischprodukte aus Bio-Ebermast (Schweinefleisch von unkastrierten Tieren), <http://orgprints.org/17991/1/gesl-rudolph-2009-fibl-oesterreich.pdf> • Römer R (2013): Der Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration – Europäische Ansätze und nationale Lösungswege, Vortrag QS-Fachtagung „Verzicht auf betäubungslose Ferkelkastration“, 25.06.2013 • www.tierzuchtfonds.de/fileadmin/files/tierzuchtfonds/info3_2012_eiertanz_ums_bio-huhn.pdf • FiBL Eberfleisch und Junghahnmast, www.fibl.org/de/oesterreich/schwerpunkte-at/tierhaltung-at.html • Wachstum Huhn Internationale Gesellschaft für Nutztierhaltung. Tagungsbericht vom 27.09.2012, Wien, <http://ing.km641.de/de/seite/tagungen> • Fröhschütz L (2011): Forschung: Bio kann noch besser werden. Biohandel: 12, 18-21 • www.ti.bund.de/no_cache/de/startseite/presse/pressemitteilungen-informationsseite/Pressemitteilung/tiergerechte-haltung-amtier-erkennen.html • Senatarbeitsgruppe „Ökologischer Landbau“ (2012): Empfehlungen der Senatarbeitsgruppe: Forschung für einen nachhaltigen Ökolandbau stärken. In: ForschungsReport Spezial Ökologischer Landbau: 1, 24-25 • www.tierzuchtfonds.de [alle abgerufen 17.06.-12.07.2013] • www.topagrar.com/news/Home-top-News-EU-Plaene-zur-Bioverordnung-wirbeln-Staub-auf-1230888.html [abgerufen am 27.08.13] • Telefonat BÖLW 30.08.13 • Leitfaden Tierwohl. Stand: August 2013, http://m.topagrar.com/dl/4/2/7/o/o/5/LFTierwohl_Hlf.pdf [abgerufen am 03.01.14]

Abbildungsnachweis

Titelbild: AOK-Mediendienst

S. 6: Angela Clausen

S. 8: Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund

S. 10: 5 am Tag / www.machmit-5amtag.de

S. 13: Inessa Podushko / pixelio.de

S. 14, 15: www.oekolandbau.de/ © BLE / Thomas Stephan

World Wide Web

Interessantes im Netz

„Dem Mehl auf der Spur“ –
Lehrfilm Erlebnisroute Brot
[www.ernaehrung-bw.info/
pb/Lde/Startseite/
Blickpunkt+Ernaehrung/
Mit+Smartphone+und+Film+
Dem+Mehl+auf+der+Spur_](http://www.ernaehrung-bw.info/pb/Lde/Startseite/Blickpunkt+Ernaehrung/Mit+Smartphone+und+Film+Dem+Mehl+auf+der+Spur_)



E-Learning-Plattform Frühe Ernährung für
internationales Gesundheitsfach-
personal und Wissenschaftler
www.early-nutrition.org/enea.html



BfR: Schutz vor viralen
Lebensmittelinfektionen
[www.bfr.bund.de/cm/350/
verbrauchertipps-schutz-vor-
viralen-lebensmittelinfektionen.
pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-viralen-lebensmittelinfektionen.pdf)



Fit im Alter – gesund essen, besser leben.
Portal mit Informationen für interessierte Se-
nioren, Multiplikatoren und Fachkräfte in der
Seniorenarbeit sowie Fachkräfte
der Seniorenverpflegung
www.fitimalter.de



Ernährungsportal NRW: Wissenschaftlich
fundierte Ernährungsthemen
ohne Werbung für Verbraucher
www.ernaehrungsportal.nrw.de



Ab sofort steht Heft
1/2013 zum kosten-
losen Download zur
Verfügung. Nutzen
Sie den folgenden
Link oder den abge-
druckten QR-Code:
→ [www.vz-nrw.de/
knackpunkt_1_2013](http://www.vz-nrw.de/knackpunkt_1_2013)



Termine

• **Frankfurt/Main** • **26. Februar 2014** – peb-Fachtagung „Aufstehen! Mehr Bewegung und weniger Sitzen im Alltag von Kindern!“ – www.ernaehrung-und-bewegung.de • **Paderborn** • **11. März 2014** – Seminar: Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen – [www.in-form.de/profiportal/in-form-presse/termine/terminansicht/termin/
event/tx_cal_phpicalendar/seminar-die-umsetzung-des-dge-qualitaetsstandard-
fuer-die-verpflegung-in-stationaeren-senioreneinric-1/11/maerz/2014](http://www.in-form.de/profiportal/in-form-presse/termine/terminansicht/termin/event/tx_cal_phpicalendar/seminar-die-umsetzung-des-dge-qualitaetsstandard-fuer-die-verpflegung-in-stationaeren-senioreneinric-1/11/maerz/2014) • **Paderborn** • **12.-14. März 2014** – Ernährung in der Informationsgesellschaft. 51. Wissenschaftlicher Kongress der DGE – www.dge.de/wk51 • **Dortmund** • **14. März 2014** – Was Kleinkinder brauchen – Ernährung in der Krippe – www.fke-do-gmbh.de • **Kiel** • **16.-18. März 2014** – 49. Vortragsstagung der Deutsche Gesellschaft für Qualitätsforschung: Öl- und Proteinpflanzen – <http://tagung.dgq.jki.bund.de/> • **Kiel** • **19. März 2014** – Symposium „Toxikologie – Schadstoffe, Weichmacher, Röstprodukte: Was belastet unsere Lebensmittel wirklich?“ – [www.dge-sh.de/seminare-fuer-ernaehrungsfachkraefte/events/symposium-
toxikologie-schadstoffe-weichmacher-roestprodukte-was-belastet-unsere-
lebensmittel-wirklich.html](http://www.dge-sh.de/seminare-fuer-ernaehrungsfachkraefte/events/symposium-toxikologie-schadstoffe-weichmacher-roestprodukte-was-belastet-unsere-lebensmittel-wirklich.html) • **Frankfurt** • **20./21. März 2014** – 27. Deutscher Lebensmittelrechtstag – www.ruw.de/lebensmittelrechtstag • **Düsseldorf** • **24. März 2014** – 6. NRW-Workshop Verbraucherforschung: Prosuming und Sharing – neuer sozialer Konsum? – www.vz-nrw.de/link1124560A.html • **Wiesbaden** • **20./21. März 2014** – 27. Deutscher Lebensmittelrechtstag: Vertrauensbildung und Vertrauensschutz im Lebensmittelrecht – www.lebensmittelrechtstag.de • **Münster** • **29. März 2013** – Fortbildung: Säuglingsernährung – www.gesund-ins-leben.de/fuer-fachkraefte/fortbildungen/saeglingsernaehrung • **Herne** • **2. April 2014** – Fortbildung: Säuglingsernährung – www.gesund-ins-leben.de/fuer-fachkraefte/fortbildungen/saeglingsernaehrung • **Kiel** • **10. April 2014** – Demenz und Mangelernährung – www.dge-sh.de/seminare-fuer-ernaehrungsfachkraefte/events/demenz-und-mangelernaehrung.html • **Edertal** • **11.-14. April 2014** – UGB-Symposium Ernährung – [www.ugb.de/
tagungen-symposien/symposium-2014/](http://www.ugb.de/tagungen-symposien/symposium-2014/) • **Gießen** • **16./17. Mai 2014** – ugb-Tagung „Ernährung aktuell“ – www.ugb.de/tagungen-symposien/tagung2014

Die Partner der Arbeitsgemeinschaft „Kooperation Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen“ im Internet:

- AOK Nordwest → www.aok.de/nordwest
- AOK Rheinland/Hamburg → www.aok.de/rheinland-hamburg
- Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V. → www.milch-nrw.de
- Landwirtschaftskammer NRW → www.landwirtschaftskammer.de
- Rheinischer LandFrauenverband e.V. → www.rheinische-landfrauen.de
- Westfälisch-Lippischer Landfrauenverband e.V. → www.wllv.de
- STADT UND LAND e.V. → www.stadtundland-nrw.de
- Universität Paderborn, Ernährung und Verbraucherbildung → <http://dsg.uni-paderborn.de>
- Verbraucherzentrale NRW e.V. → www.verbraucherzentrale-nrw.de