

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Titelbild: Stephanie Hofschlaeger / pixelio.de

Schwerpunkt

Proaktive und lebensweltorientierte Ernährungsbildung – Verletzliche Verbraucher essen anders

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

Gutes Plastik, schlechtes Plastik

Klimagesunde Schulverpflegung

EiScienceShop – Wissenswertes rund um Huhn und Ei

Neues aus Wissenschaft und Praxis

Genom-Editing als weitere Alternative zum Kükentöten?

Fragen aus der Beratung

Wertschätzung von Lebensmitteln – was heißt das eigentlich?

Recht und Gesetz

Aktuelles EuGH-Urteil: Gentechnik mit neuen Verfahren ist kennzeichnungspflichtig

Seite	
3	Editorial
	Kurzmeldungen
3	Helmholtz-Institut gegen Adipositas gegründet
3	Kriterien für vegetarische Menülinien
3	Warnhinweise auf ungesunden Lebensmitteln erfolgreich
	Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen
4	Zahl der Adipösen in NRW-Krankenhäusern stark gestiegen
4	Jedes siebte Kind zu dick oder sogar fettleibig
4	EiScienceShop – Wissenswertes rund um Huhn und Ei
4	Chronotyp, Energieaufnahme und Tageszeit
5	Regionales Essen in Kitas – Köln packt es an!
6	Klimagesunde Schulverpflegung
7,17	Gutes Plastik, schlechtes Plastik
	Aktionen und Veranstaltungen
8	Lebensmittel wertschätzen – vom Acker bis zum Teller
	Fragen aus der Beratung
9	Wertschätzung von Lebensmitteln – was heißt das eigentlich?
	Schwerpunkt
10	Verletzliche Verbraucher essen anders
	Neues aus Wissenschaft und Praxis
14	Ökomonitoring 2017
14	Hydroxyanthracenderivate gesundheitlich bedenklich
14	Genom-Editing als weitere Alternative zum Kükentöten?
15	Wie ticken Jugendliche? SINUS Jugendstudie 2016 online
15	Ernährung ist Therapie und Prävention
16	„Kundenorientierung – Vom Wellness-Stall bis auf den Teller“
	Recht und Gesetz
17	Herkunftsangaben werden ab 2020 transparenter
17	Aktuelles EuGH-Urteil: Gentechnik mit neuen Verfahren
	Bücher und Medien
18	Zum Umgang mit Lebensmittel-abfällen in Care-Einrichtungen
18	Mission Milchentdecker
18	Arzneimittel und Mikronährstoffe
19	Musterlösungen für haushaltstechnische Abläufe
19	Quellenverzeichnis
20	Termine
	Internet
20	Interessantes im Netz

Achtung!

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 verloren gehen. Kurze Mail (→ knackpunkt@verbraucherzentrale.nrw) oder Anruf (☎ 0211 / 3809 - 121) genügt, damit wir und Sie auf der Höhe der Zeit sind. Informationen zum Datenschutz entnehmen Sie bitte unseren Hinweisen im Internet unter → www.verbraucherzentrale.nrw/datenschutz.

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 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@verbraucherzentrale.nrw

Texte:

Angela Clausen (AC)¹, Mechthild Freier (mf)²,
Dr. Jonas Grauel (JGr)³, Christin Hornbruch (CH)¹,
Aise Moumin (AM)¹, Isabelle Mühleisen (IMü)¹,
Sabine Klein (Kn)¹, Linda Niepagenkemper (In)¹,
Dr. Sigrid Röchter (Roe)¹, Andrea Schmitz (Sz)³,
Anja Tanas (AT)⁴

¹ Verbraucherzentrale NRW e.V.

² Fachjournalistin für Ernährung, Korschenbroich

³ Verbraucherzentrale NRW e.V., Projekt MehrWert NRW

⁴ Fachjournalistin für Ernährung, Köln

Vertrieb und Abonnentenbetreuung:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Anja Brandt
Telefon: 02 11 / 38 09 – 121, Fax: 02 11 / 38 09 – 238
E-Mail: knackpunkt@verbraucherzentrale.nrw

Bezugsbedingungen:

Jahresabonnement (6 Hefte) Inland 18,00 €, Ausland 26,00 € inklusive Versand, gegen Rechnung. Der Bezugszeitraum des Abonnements beträgt zwölf Monate und verlängert sich um weitere zwölf Monate, wenn der Abonnementvertrag nicht spätestens zwei Monate vor Ende des Bezugszeitraums gekündigt wird. Die Kündigung des Abonnementvertrags hat schriftlich zu erfolgen. Die vollständigen Bezugsbedingungen sind nachzulesen unter
→ www.verbraucherzentrale.nrw/knackpunkt
oder können bei uns angefordert werden.

Nächste Ausgabe:

Oktober 2018, Redaktionsschluss 15. September 2018

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:

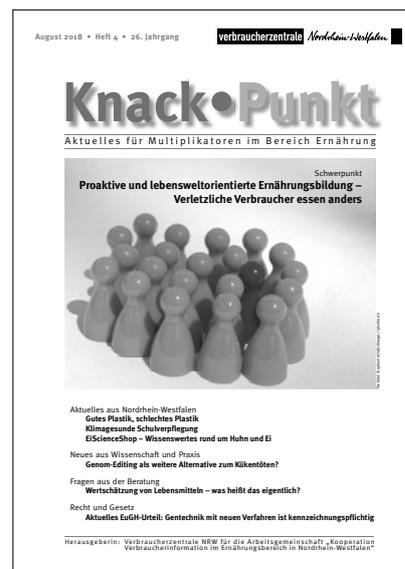
Verbraucherzentrale NRW e.V.
Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier – ausgezeichnet mit dem Blauen Engel.

ISSN 1866-6590

Liebe Leserinnen und Leser,

derzeit gehen vom Handel interessante Impulse aus – allerdings eher in anderen europäischen Ländern, weniger in Deutschland. Beispielsweise haben Branchenriesen wie Tesco und Asda, aber auch die deutschen Discounter Aldi und Lidl in den Niederlanden beschlossen, ab Oktober keine Energy Drinks mehr an Kinder unter 14 Jahren zu verkaufen. In Großbritannien haben einige Handelsketten den Verkauf an unter 16-Jährige bereits gestoppt. Der Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte fordert ein solches Verkaufsverbot auch in Deutschland. Denn bereits 2013 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine Studie, wonach 68 % der Jugendlichen in der EU Energy Drinks konsumieren, jeder vierte trinke drei oder mehr Dosen auf einmal, wodurch sogar die für Erwachsene empfohlene Maximaldosis Koffein (200 mg in kurzer Zeit, 400 mg pro Tag) überschritten werde. Für Jugendliche gelten bis zu 3 mg/kg Körpergewicht/Tag als unbedenklich. Große Mengen – insbesondere

zusammen mit körperlicher Anstrengung oder Alkohol – können u. a. zu Herzrhythmusstörungen führen. Der niederländische Verband der Kinderärzte hatte aufgrund von Todesfällen bei Jugendlichen Anfang 2018 ein Verbot dieser Getränke für unter 18-Jährige gefordert. Das hatte das Gesundheitsministerium in Den Haag zwar abgelehnt, Schulen, Sportvereine und Unternehmen aber zu Maßnahmen aufgerufen. Auch Bundesernährungsministerin Julia Klöckner (CDU) sieht keinen Grund, den Verkauf stark koffeinhaltiger Energy Drinks an Jugendliche einzuschränken. Sie setzt auf Aufklärung: Faltblätter, Internet- und Hörfunkbeiträge sollen Eltern und Heranwachsende vor übermäßigem Genuss warnen. Hoffentlich werden damit auch die betroffenen Zielgruppen erreicht, weiß man doch, dass das in schwierigen Milieus nicht ganz einfach ist. Gerade Warnungen sind da oft kontraproduktiv. Diese verletzlichen Verbraucher/-innen, zu denen u. a. Bezieher von Sozialleistungen, Angehörige bildungsferner Schichten, Kinder und Jugendliche



oder Migrant/-innen gehören, stehen im Fokus unseres Schwerpunkttartikels. Diese Verletzlichkeit hat Einfluss auf das Essverhalten. Es hat sich aber auch gezeigt, dass Essen und Trinken helfen kann, ins Gespräch zu kommen und langfristig Verhalten (positiv) zu beeinflussen. In diesem Sinne:

Interessante Gespräche über spannende Themen wünscht Ihnen

Ihre Redaktion

Kurzmeldungen

Helmholtz-Institut gegen Adipositas gegründet

Mit Unterzeichnung der Gründungsvereinbarung startete am 13. Juni 2018 das HELMHOLTZ-INSTITUT FÜR METABOLISMUS-, ADIPOSITAS- UND GEFÄSSFORSCHUNG (HIMAG) in Leipzig. In dem Institut kooperieren künftig das HELMHOLTZ-ZENTRUM MÜNCHEN, die Medizinische Fakultät der UNIVERSITÄT LEIPZIG und das UNIVERSITÄTSKLINIKUM LEIPZIG. Erforscht werden sollen die Zusammenhänge zwischen krankhaftem Übergewicht und der Entstehung von Folgekrankheiten. Forschungsschwerpunkte liegen auf der Biologie des Fettgewebes, interdisziplinärer Stoffwechselforschung und Untersuchung von durch Übergewicht verengten Gefäßen. (AC)

Kriterien für vegetarische Menülinien

Die Nachfrage nach vegetarischen Gerichten in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) nimmt kontinuierlich zu. Daher hat die DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG (DGE) ent-

sprechende Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie entwickelt. Diese kommt ohne industriell hergestellte Fleischersatzprodukte wie Sojaschnitzel oder Tofuwurstchen aus und empfiehlt stattdessen Nüsse und Hülsenfrüchte.

Die neuen Kriterien ergänzen die bisherigen sieben DGE-Qualitätsstandards für Kitas, Schulen und Betriebe, Krankenhäuser, Reha-Kliniken, stationäre Senioreneinrichtungen sowie für eine Versorgung mittels „Essen auf Rädern“. (AC)

...⇒ www.jobundfit.de/dge-qualitystandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menuelinie

Warnhinweise auf ungesunden Lebensmitteln erfolgreich

Drastische Warnhinweise und abschreckende Bilder sind bisher nur von Tabakwaren bekannt. Könnte Ähnliches auf ungesundem Essen Verbraucher/-innen zu einer gesünderen Auswahl bewegen?

Wissenschaftler der UNIVERSITÄT MELBOURNE haben festgestellt, dass solche Warnhinweise auf ungesunden Lebensmitteln in dem Moment erfolgreich wirken, in dem der Konsument entscheidet, was er essen möchte. Dabei gilt, je anschaulicher und negativer desto nachhaltiger. In einer Studie mit 95 Teilnehmern konnte belegt werden, dass negativer Text in Kombination mit Bildern doppelt so viel Einfluss auf die Wahl der Teilnehmer hatte, wie negativer Text allein oder Bilder kombiniert mit positivem Text. Zusätzlich wurde die Hirnaktivität der Teilnehmer mit Elektroden gemessen. Danach führten die Warnhinweise zur erhöhten Selbstkontrolle anstatt zu Impulshandlungen. (AC)

Quelle: Rosenblatt DH et al. (2018) Food product health warnings promote dietary self-control through reductions in neural signals indexing food cue reactivity. *Neuroimage Clin.* 18: 702–12, www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5859581/, doi:10.1016/j.nicl.2018.03.004

...⇒ <http://pursuit.unimelb.edu.au/articles/would-graphic-warnings-on-unhealthy-food-make-you-think-again>

Zahl der Adipösen in NRW-Krankenhäusern stark gestiegen

Die Zahl der unter Adipositas (BMI > 30) leidenden Patienten in nordrhein-westfälischen Krankenhäusern hat sich nach Angaben von INFORMATION UND TECHNIK NORDRHEIN-WESTFALEN (IT.NRW), der amtlichen Statistikstelle in NRW, binnen fünf Jahren nahezu verdoppelt. Der Anstieg gegenüber dem Vorjahr betrug 6,3 %. Im Jahr 2016 wurden 5.149 Menschen mit Adipositas stationär behandelt wurden. 2011 waren es 2.639 Fälle. Der größte Anteil der behandelten Patienten gehörte der Altersgruppe zwischen 35 und 55 Jahren an. 70 % der Patienten waren weiblich.

Auch die Zahl der Behandlungen in Rehabilitations- oder Vorsorgeeinrichtungen (ab 100 Betten) lag 2016 mit 3.960 um 0,9 % höher als 2015. Die Frauenquote ist hier nur geringfügig höher als die Zahl der Männer. In diesem Bereich stellen Kinder und Jugendliche im Alter zwischen zehn und 15 Jahren mit 22,5 % die zahlenmäßig bedeutendste Gruppe.

Quelle: Pressemeldung IT.NRW (133 / 18) vom 18.05.18, www.it.nrw/node/82939/pdf

Jedes siebte Kind zu dick oder sogar fettleibig

Die aktuell vorgestellten Ergebnisse der zweiten Welle der Langzeitstudie des ROBERT KOCH-INSTITUTS (RKI) zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen (KiGGS) zeigen, dass 15,4 % der Mädchen und Jungen im Alter zwischen drei und 17 Jahren übergewichtig sind. Fast 6 % davon haben Adipositas. Zwischen Mädchen und Jungen zeigten sich keine Unterschiede. Die neuen Daten beziehen sich auf die Jahre 2014 bis 2017.

Damit sind genauso viele Kinder und Jugendliche übergewichtig oder fettleibig wie vor zehn Jahren, als es im Zeitraum von 2003 bis 2006 erstmals eine solch großangelegte Untersuchung (KiGGS-Studie, Welle 1) gab. Zwar sei der Anstieg von Übergewicht und Adipositas gestoppt, es gebe aber eine „Stabilisierung auf hohem Niveau“ – also keine Entwarnung in Sicht. Weniger als die Hälfte der betroffenen Kinder und Jugendlichen schafft es später, die Pfunde wieder loszuwerden.

Wie schon bei der letzten Untersuchung sind Kinder aus sozial benachteiligten Familien rund viermal häufiger stark übergewichtig als Gleichaltrige mit hohem sozialökonomischen Status.

Die Folgekosten, die die heutigen übergewichtigen Kinder und Jugendliche verursachen, liegen laut Berechnungen der Gesundheitsökonomin Dr. DIANA SONNTAG VOM INSTITUT FÜR PUBLIC HEALTH in Mannheim bei 1,8 Billionen Euro. Wie die STIFTUNG KINDERGESUNDHEIT mitteilt, betragen die ökonomischen Mehrkosten des lebenslangen Übergewichts 8.000 bis 9.000 Euro pro Kind.

Quellen: www.kiggs-studie.de/deutsch/studie/kiggs-welle-2.html [abgerufen am 04.07.18] ♦ 1,8 Billionen Euro Folgekosten für übergewichtige Kinder. Ärzte Zeitung online vom 15.03.18

EiScienceShop – Wissenswertes rund um Huhn und Ei

Der neue *EiScienceShop* der LEHR- UND FORSCHUNGSSTATION FRANKENFORST der UNIVERSITÄT BONN in Vinxel zeigt, wie frische Eier und Wissenschaft zusammenpassen. Seit kurzem werden dort nicht nur wie bisher die Eier der mehrere 100 Tiere umfassenden Hühnerhaltung der Forschungsstation an Kunden verkauft, sondern auch wissenschaftliche Informationen rund um die Geflügelhaltung.



Foto: Universität Bonn

In den Regalen liegen in Kartons verschiedenste Eier der unterschiedlichen Geflügelrassen: große und kleine, weiße und braune, auch gefleckte Wachteleier. An den Wänden hängen zahlreiche Plakate mit für

Laien interessanten wissenschaftlichen Ergebnissen.

„Wir möchten hier mit den Verbrauchern ins Gespräch kommen“, sagt Projektleiterin Dr. INGA TIEMANN VOM INSTITUT FÜR TIERWISSENSCHAFTEN der UNIVERSITÄT BONN. Sie ist zuständig für Nutztierethologie, Tierwohl und tiergenetische Ressourcen. Obwohl es rund 200 verschiedene Hühnerrassen in Deutschland gibt, werden maximal vier für den Lebensmittelmarkt genutzt. Da die Nachfrage derzeit vermehrt zu Eiern aus Freilandhaltung tendiert, in der Wirtschaftsgeflügelzucht aber lange die Käfighaltung Maßstab war, müssen nun erst vorhandene Linien auf neue Zuchtziele angepasst oder kaum noch genutzte Rassen wiederentdeckt werden. Die Station Frankenforst hält mehrere dieser alten Rassen.

Quelle: Pressemitteilung der Universität Bonn Nr. 143/2018 vom 04.06.18

Chronotyp, Energieaufnahme und Tageszeit

Wissenschaftlerinnen der Universitäten Paderborn und Bonn haben anhand der Daten von 262 Probanden der DONALD Studie (Kinder und Jugendliche) gezeigt, dass Kinder im Wachstumsverlauf ihre Energieaufnahme vom Morgen in den Abend verlagern. Bei Jugendlichen (ab 11 Jahren) begünstigt eine Präferenz für eine abendliche Energieaufnahme zudem eine höhere Tagesenergiezufuhr. Ob eine ausgeprägte Präferenz für eine abendliche Energiezufuhr bei Jugendlichen auch zu einem höheren Körpergewicht führt, müssen weitere Studien zeigen. Ein großes Frühstück zur Vermeidung könnte jedoch nicht empfohlen werden. Jugendliche seien vor allem mit dem Problem konfrontiert, dass die frühe Schulstartzeit nicht ihrem physiologisch späteren Chronotyp entspräche. Falls sich die Ergebnisse durch andere Studien bestätigen lassen, müsse über die Anpassung des Mahlzeitenangebotes in Schulen nachgedacht werden, um den Jugendlichen Zeit für ein zweites beziehungsweise späteres Frühstück in Cafeteria oder Mensa zu ermöglichen.

Quellen: Diederichs T et al. (2018): In adolescence a higher 'eveningness in energy intake' is associated with higher total daily energy intake. *Appetite* 128 (Sep.): 159-66, <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.05.142> ♦ PM Uni Bonn 142/18 vom 30.05.18

Regionales Essen in Kitas – Köln packt es an!

Ein Ernährungsrat hat Köln schon seit 2016 (s. **Knack•Punkt** 3/2016, S. 4), mittlerweile haben die Ausschüsse erste Erfolge zu verbuchen. So wurden in den letzten Monaten strategisch wichtige Kooperationen geschlossen, die den Weg dafür ebnen, dass künftig in den Kitas Lebensmittel aus der regionalen Landwirtschaft genutzt werden – ganz im Sinne einer nachhaltigen Verpflegung.

Klare Botschaft

Ein Gremium aus 30 Mitgliedern bildet den KÖLNER ERNÄHRUNGS RAT, der sich in der Rheinmetropole auf vielfältige Weise ernährungspolitisch engagiert und mit der Stadtverwaltung eng zusammenarbeitet. Im Fokus steht, heimische Landwirtschaft und Lebensmittelerzeuger vor allem in Sachen Vermarktung zu unterstützen. Elementar dabei ist, die Einwohner der Stadt für die Sache zu begeistern, heißt deren Wertschätzung für die regionalen Produkte zu fördern. Die Verbraucher/-innen müssen von dem hohen Stellenwert eines nachhaltigen Einkaufens überzeugt werden. Sprich: Man muss nicht nur abstrakte Pläne schmieden, sondern die Menschen mitnehmen.

Lernen, erfahren, machen

Ganz in diesem Sinn hat sich ein Ausschuss des Ernährungsrates der Ernährungsbildung sowie der Gemeinschaftsverpflegung von Kindern angenommen. Lernen, erfahren, machen haben hier oberste Priorität. Wer von klein auf einen Bezug zu Pflanzen und Tieren aufbaut, mit eigenen Augen sieht, wie Landwirte und Genusshandwerker arbeiten, der wird Lebensmitteln dauerhaft einen höheren Stellenwert einräumen, so die grundlegende Annahme, die sich vielfach bestätigt. Anonyme Industrieware weckt keine Emotionen.

Wenn Kinder von klein auf lernen, Lebensmittel wertzuschätzen, wenn sie mit den Menschen Kontakt haben, die das Essen herstellen, dann ist die Chance groß, dass sie langfristig nachhaltiger konsumieren.

Exkursionen, AGs & Co.

Der praktische Ansatz ist dem Ausschuss entsprechend besonders wichtig. Das, was in einzelnen Schulen und Kitas bereits Realität ist, soll möglichst in allen Einrichtungen umgesetzt werden. Gemeint sind Aktionen, bei denen Klassen oder Gruppen auf Bauernhöfe fahren, Kinder einen Bäcker bei der Arbeit beobachten, auf dem Wochenmarkt einkaufen oder im Unterricht einfache Speisen zubereiten. Kindertagesstätten und Schulen sollen beim Aufbau von essbaren Gärten unterstützt werden. Die ehrenamtlichen Mitstreiter des Ausschusses kommen aus den entsprechenden Branchen und wissen, wo man ansetzen muss.

Schulterschluss mit Kita-Betreibern

Ohne eine Zusammenarbeit mit den Trägern der Schulen und Kitas geht gar nichts, daher ist der Schulterschluss mit dem sogenannten AK80, dem Kreis der Träger aller Kindertageseinrichtungen in Köln, ein großer Erfolg. Es wurde der Beschluss gefasst, gemeinsam das Projekt „Steigerung von Regionalität und Nachhaltigkeit in der Ernährungsbildung und -versorgung an Kölner Kitas“ anzugehen. Wie das Vorhaben aussehen soll, wurde bereits formuliert. In Planung ist eine umfangreiche Online-Plattform auf der alle Informationen für die Kitas gebündelt werden. Die Kräfte vor Ort bekommen auf diese Weise Hilfe bei der praktischen Umsetzung, Ängste und Hürden werden abgebaut, ebenso die Hemmnisse bei der Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern. Es ist schwer für einen Kindergarten oder eine Schule, regionale Zutaten in großer Menge und Vielfalt verlässlich zu bekommen. Hier müssen gänzlich neue Strukturen und Kommunikationswege entstehen. Dabei sollen die unterschiedlichen, sehr spezifischen Anforderungen in den Einrichtungen

im Blick behalten werden – nur allgemeine Empfehlungen zu entwickeln, wird nicht ausreichen.

Ehrenamtler brauchen Unterstützung

Voraussetzung für die Entwicklung eines solch umfangreichen Angebots zur Ernährungsbildung und zur Sensibilisierung für regionale Landwirtschaft ist die Schaffung einer dauerhaften Fachreferenten-Stelle, die mit der Koordination und Federführung betraut wird und die entwickelte Projektstruktur sichert. Mitglieder des Ausschusses werden die Umsetzung im Rahmen ihrer zeitlichen Möglichkeiten begleiten. In einem nächsten Schritt soll die/der Referent/in auch in die Kitas gehen, um offene Fragen zu klären und konzeptionelle Anregungen zu geben.

Das Projekt wird von der Stadt Köln (zunächst befristet) unterstützt.

Foto: Landwirtschaftskammer NRW



Die Vorteile für die regionale Politik liegen auf der Hand. Ansässige Betriebe werden unterstützt, neue wirtschaftsfördernde Strukturen sollen entstehen. Auch dem Bestreben nach Umwelt- und Klimaschutz, mehr Nachhaltigkeit und Biodiversität wird Rechnung getragen.

Hochschule als Partner

Der Ausschuss des Kölner Ernährungsrates plant zudem eine Zusammenarbeit mit der städtischen KINDER- UND JUGENDPÄDAGOGISCHEN EINRICHTUNG KiDS in Köln-Brück. Hierzu analysieren Studierende der TECHNISCHEN HOCHSCHULE KÖLN derzeit die Verpflegungssituation der Kinder und Jugendlichen, die im KiDS leben. Mit der statistischen Erfassung des Ist-Zustandes und mit Methoden qualitativer Sozialforschung möchte Prof. Dr. MARC SCHULZ von der FAKULTÄT FÜR ANGEWANDTE SOZIALWISSENSCHAFTEN eine Vergleichsgrundlage entwickeln,

um künftig geplante Aktionen und Veränderungen im Bereich Ernährung besser bewerten zu können. Der Ernährungsrat der Stadt Köln engagiert sich auch hier, liefert zurzeit in erster Linie Expertise. Die Ausschüsse haben in Sachen Gartenprojekte, Direktvermarktung und Ernährungsbildung viel beizusteuern.

Wettbewerb für Erfolgsmodelle

Der umtriebige und engagierte Ausschuss hat ein weiteres Projekt im Blick: Im Rahmen eines neu ausgeschrieben Wettbewerbs können sich Schulen in Köln künftig bewerben, wenn sie bereits Bildungsprojekte rund um Ernährung und regionale Landwirtschaft betreiben. Schulgärten, Koch-AGs o. ä. können ausgezeichnet werden. Diese Aktivitäten sollen Vorbild sein und andere motivieren, ähnliche Wege einzuschlagen. Der Wettbewerb soll engagierten Schulen eine Plattform bieten und dazu beitragen, online alle wichti-

gen Informationen zu bündeln und so anderen zur Verfügung zu stellen. Außerdem erhofft sich der Ernährungsrat durch die öffentliche Auszeichnung der Bildungsprojekte die Stadtverwaltung auf diese aufmerksam zu machen, um ggf. die Bestrebungen der Schulen weiter zu fördern.

Große Chance, viel Arbeit

Alle Ideen und Projekte für die Kölner Kitas und Schulen stimmt der Ausschuss mit STEPHAN GLAREMIN, Amtsleiter für Kinder, Jugend und Familie der Stadt Köln, ab. Nachhaltigkeit und Regionalität in den Alltag der Kinder einzubinden, ist eine Mammutaufgabe, die aber einen großen Effekt haben kann. Es geht allein in Köln um über 800 Kitas, die man erreichen und von der Idee begeistern möchte. Dabei zeigt sich die große Chance, aber auch das Ausmaß an Arbeit, das auf die Akteure zukommt. Denn jede Einrichtung hat ihre eigene Verpflegungsroutine. Einen finanziellen Spielraum

gibt es nicht. Mehr regionale Zutaten auf dem Teller dürfen die Kosten nicht in die Höhe schnellen lassen und die Umstellung darf möglichst keine Mehrbelastung für die Erzieher, Caterer und Eltern bedeuten.

Dringend benötigt: Fördergelder

Dr. STEPHAN LÜCK VOM AUSSCHUSS ERNÄHRUNGSBILDUNG UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG ist sich sicher, dass es trotz aller Hürden vielversprechende Möglichkeiten gibt. Eine Zusammenarbeit mit weiteren Akteuren wie dem NETZWERK E.V. wird geprüft. Und Gelder müssen her. Gemeinsam mit drei Kollegen eruiert er derzeit, wo ein Förderantrag gestellt werden kann, damit alle Kosten gedeckt sind. Dann soll alles ganz schnell gehen. Das Engagement ist enorm und könnte damit zum Leuchtturmprojekt werden. (AT)

...> www.ernaehrungsrat-koeln.de

Handlungsleitfaden für Verpflegungsanbieter und Schulen

Klimagesunde Schulverpflegung

Die Ansprüche an Schulverpflegung sind hoch: Das Essen soll nicht nur satt machen und schmecken, sondern auch gesund und ausgewogen sein. Zugleich liegt in der Gemeinschaftsverpflegung ein großes Klimaschutzpotenzial (s. **Knack•Punkt** 3/2018, S. 4). Entscheidend ist dafür die Wahl der Lebensmittel. Durch den Einsatz von frischen, wenig verarbeiteten Produkten aus der Region und mit reduzierten Fleischportionen wird bereits ein wesentlicher Beitrag zu einer gesünderen und zugleich klimafreundlicheren Ernährung geleistet.

Aber nicht nur die Veränderung des Speiseplans allein trägt zu einer klimagesunden Schulverpflegung bei. Besonders wichtig ist es, die Schülerinnen und Schüler über die Klimaauswirkungen von Nahrungsmitteln zu informieren und sie bei der Gestaltung des Mensaangebots einzubeziehen. Denn: Der Appetit auf Schulessen wächst, wenn die Wünsche und Vorlieben der Mensagäste berücksichtigt werden.

Im neuen Handlungsleitfaden „Klimagesunde Schulverpflegung“ der VERBRAUCHERZENTRALE NRW geht es um solche Fragen: Wie kann das Speisenangebot in Schulküchen so gestaltet werden, dass es gesund ist und zugleich weniger klimaschädigende Treibhausgase entstehen? Und wie lassen sich Kinder und Jugendliche für ein klimafreundliches Essen begeistern?

Der Leitfaden wurde im Rahmen des EU- und landesgeförderten Projekts *MehrWert NRW* in enger Kooperation mit vier Pilotschulen aus Nordrhein-

Westfalen entwickelt. Auf 36 Seiten sowie herausnehmbaren Einlegern bietet er konkrete und praktisch erprobte Empfehlungen für einen optimierten Speiseplan. Schulen und Verpflegungsanbieter erhalten zudem Vorschläge, wie sie den Mensabesuch

fördern und Ernährungsbildung im Unterricht verankern können. Zusätzlich enthält der Handlungsleitfaden auch leicht umsetzbare Vorschläge für Teilnehmungsformate und die Image-Verbesserung der Schulverpflegung.

Der Handlungsleitfaden kann kostenfrei beim Projekt *MehrWert NRW*

bestellt werden und steht zudem als Download im Internet. (Sz)

...> www.mehrwert.nrw/leitfaden



Haushalts- und Bedarfsgegenstände

Gutes Plastik, schlechtes Plastik

Anfang Mai fand in der VERBRAUCHERZENTRALE NRW ein Seminar zum Thema Plastik/Mikroplastik statt. In diesem Rahmen berichtete Dr. CAROLIN VÖLKER vom INSTITUT FÜR SOZIAL-ÖKOLOGISCHE FORSCHUNG in Frankfurt über Mengen, Eintragswege und Auswirkungen von Plastik sowie über Mikroplastik in Gewässern. Prof. Dr. HERMANN KRUSE, INSTITUT FÜR TOXIKOLOGIE UND PHARMAKOLOGIE der CHRISTIAN-ALBRECHTS-UNIVERSITÄT ZU KIEL, ging in seinem Vortrag „Gutes Plastik – Schlechtes Plastik“ auf Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff und ihre Risiken ein.

Bedingt durch kleinere Haushalte, Convenience- und To-Go-Produkte entstehen in Deutschland jährlich 5 Mio. t Kunststoffabfälle. Das sind 72 kg pro Kopf. Davon machen 37 kg Plastikverpackungen aus. Nach Ansicht von Dr. VÖLKER sei unter anderem unsachgemäße Entsorgung und fehlendes Abfall- oder Abwassermanagement verantwortlich dafür, dass der Abfall in die Umwelt gelangt.

Durch Zersetzungsprozesse entsteht aus dem Kunststoff Mikroplastik. Als Mikroplastik werden kleine, nach Form, Größe und Herkunft variable Kunststoffteilchen mit einem Durchmesser von unter 5 mm bezeichnet. Unterschieden wird primäres und sekundäres Mikroplastik (s. **Knack•Punkt** 4/2016, S. 15). Primäres Mikroplastik wird gezielt hergestellt, z.B. Granulate für Kosmetika. Der Eintrag in die Umwelt erfolgt über das Abwasser. Sekundäres Mikroplastik entsteht durch Degradation. Beispiele dafür sind Reifenabrieb, Textilfasern oder zerkleinerte große Plastikabfälle. Hier erfolgt der Eintrag durch das sogenannte Littering (Entsorgen in der Umwelt). Weltweit findet sich in jedem Gewässer Mikroplastik, weniger als Müllteppich auf der Oberfläche sondern eher als Strudel innerhalb der Weltmeere („Plastiksuppe“).

Wie gefährlich ist Plastik für die Umwelt?

Plastik sammelt sich in der Umwelt an und hat ökologische Auswirkungen. Wasserlebewesen verwechseln die Teilchen mit Nahrung. Dadurch

gelangen sie in den Verdauungstrakt, sorgen für Verstopfung oder setzen endokrin wirksame und krebserregende Stoffe frei – entlang der gesamten Nahrungskette. Schädigende Effekte zeigen sich allerdings nur bei hohen Konzentrationen, wie sie in der Umwelt nicht vorkommen. Dennoch solle nach Meinung von Dr. VÖLKER die Verwendung und Entsorgung von Plastik geändert werden. Das daraus entstehende Mikroplastik sei neben vielen anderen Chemikalien eine weitere Substanz, die in die Umwelt eingetragen werde. Dieser Chemikalienmix (und nicht einzelne Substanzen) beeinflusse die Gewässerqualität. Es sei daher ratsam, den Eintrag von Plastik in die Umwelt zu vermeiden. Dr. VÖLKER hält Plastik nicht per se für schlecht. Es komme auf die richtige Verwendung an. Die Ursache des Problems seien vor allem Einwegprodukte. Sie rät zur Schaffung nachhaltiger Angebote für den Konsumenten, zur Reduktion unnötig großer Verpackungen, zur Vereinfachung von Verpackungen zur besseren Recyclingfähigkeit und zur Reduktion von Bearbeitungsschritten in der Lebensmittelproduktion.

Alternativen zu Plastik seien nicht immer die bessere Wahl. Eine Papiertüte beispielsweise müsse achtmal häufiger verwendet werden, um eine geringere Umweltbelastung darzustellen als die Recycling-Plastiktüte. Eine Baumwoll-Tragetasche benötige bei der Herstellung pflanzliche Rohstoffe, Wasser und Energie. Bei den Biokunststoffen wies sie auf die Problematik des Recyclings im jetzigen System hin.

Dr. HERMANN KRUSE ging in seinem Vortrag auf den Aufbau der Kunststoffe sowie deren gesundheitliche Risiken ein. Er erwähnte – wie auch Dr. VÖLKER – die fehlende einheitliche Rezeptur für die Herstellung der Kunststoffe und die sich daraus ergebenden Recyclingprobleme. Daher wird heute der meiste Kunststoff energetisch verwertet, also verbrannt.

Kunststoffe bestehen aus Polymeren. Mit Hilfe chemischer Reaktionen werden aus vielen Monomeren längere Polymere. Aus gesundheitli-

cher Sicht seien Polymere unproblematisch. Für die Gesundheit stellen, so KRUSE, die Additive, einige Monomere wie Styrol und die Reaktionsneben- bzw. Zersetzungsprodukte der Polymere eine Gefahr dar, weil diese aus der Verpackung in das Lebensmittel übergehen können (Migration). Die Migration ist messbar. Die Messung erfolgt in Laboruntersuchungen mit Hilfe von Lebensmittelsimulantien wie destilliertem Wasser, Essigsäure, Ethanol oder pflanzlichen Ölen.

Eine generelle Zulassungspflicht für Lebensmittelkontaktmaterialien besteht laut Lebens- und Futtermittelgesetzbuch nicht. Es ist allerdings verboten, Materialien in solchen Mengen in Verkehr zu bringen, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden (Art. 3 Abs. 1 der RahmenVO (EG) 1935/2004). Die Überwachung erfolgt durch die Bundesländer.

Für einige gesundheitsgefährdende Stoffe existieren bereits Grenzwerte (Bedarfsgegenstände-Verordnung, VO (EU) 10/2011 für Kunststoffe im Lebensmittelkontakt). Hier sind beispielsweise Acetaldehyd in PET und Melamin zu nennen. Bei beiden ist die Freisetzung temperaturabhängig. Acetaldehyd, das von minderwertig hergestelltem PET ausgeschieden wird, führt zu Geschmacks- und Geruchsbeeinträchtigungen und hat dabei eine sehr niedrige Wahrnehmungsschwelle. Melamin und seine Abbauprodukte können zu Blasen- und Nierenschäden und Harnblasentumoren führen. Bedenklich ist ebenfalls BPA in Polycarbonaten, das in großen Mengen zum Einsatz kommt, aber schon in kleineren Konzentrationen die Spermienzahl beeinflussen kann.

Kunststoffe nicht immer schlecht für die Umwelt

Welches Plastik top und welches ein Flop für Umwelt und/oder Gesundheit ist, hängt davon ab, wie lange die Materialien im Alltag genutzt werden, ob sie beim Gebrauch keine Schadstoffe an Lebensmittel abgeben und ob sie recycelt oder ordnungsgemäß entsorgt werden. So spricht nach heutigem Kenntnisstand nichts gegen den Kunststoff Polypropylen (PP), aus dem Mehrwegbecher hergestellt werden. Für Frischhalteboxen, unzerbrechliches Picknickgeschirr oder Brotdo-

Fortsetzung siehe S. 17

Tagung der Verbraucherzentrale NRW

Lebensmittel wertschätzen – vom Acker bis zum Teller

Unter diesem Titel hat die VERBRAUCHERZENTRALE NRW am 7. Juni 2018 Land- und Ernährungswirtschaft, Politik, Zivilgesellschaft sowie Initiatoren von *Good-Practice*-Beispielen zusammengebracht. Bei einer Tagung in Düsseldorf bot sie die Gelegenheit, unterschiedliche Sichtweisen und Ansätze zur Lebensmittelwertschätzung zu diskutieren und weiterzuentwickeln. Die Veranstaltung wurde ausgerichtet im Rahmen des EU- und landesgeförderten Projekts *MehrWert NRW* und hatte zum Ziel, allen Akteuren der Wertschöpfungskette eine Plattform zu bieten. Denn „vom Acker bis zum Teller“ sind gemeinschaftliche Anstrengungen nötig, um die globalen Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Ein Thema, das auf große Resonanz stieß: Gut 150 Teilnehmerinnen und Teilnehmer folgten der Einladung.

Impulsreferate zum Einstieg

In ihren Einstiegsreferaten beleuchteten NRW-Verbraucherzentralenvorstand WOLFGANG SCHULDZINSKI und MICHAEL HÜLSEBUSCH, Abteilungsleiter Verbraucherschutz im MINISTERIUM FÜR UMWELT, LANDWIRTSCHAFT, NATUR- UND VERBRAUCHERSCHUTZ NRW, die Bedeutung eines respektvollen und ressourcenschonenden Umgangs mit Lebensmitteln für einen nachhaltigen Konsum. Die NRW-Landesregierung, so HÜLSEBUSCH, setze zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung und -verlusten auf die Förderung von Vernetzung und Dialog, die Unterstützung von Projekten aus Wissenschaft und Forschung sowie Verbraucherbildung.

Nur wenige Tage nach der großen Jahreskonferenz mit Bundeskanzlerin ANGELA MERKEL war zudem Professor Dr. GÜNTHER BACHMANN, Generalsekretär des RATS FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG (RNE), zu Gast in Düsseldorf. Er forderte: „Wir müssen Zeichen setzen.“ Um beispielsweise die im globalen Nachhaltigkeitsziel 12 geforderte drastische Reduzierung von Lebensmittelabfällen bis 2030 zu erreichen, müssten neue Allianzen geschmiedet und auch ungewöhnliche

Wege beschriftet werden. Für BERNHARD CONZEN, Präsident des RHEINISCHEN LANDWIRTSCHAFTS-VERBAND, gehört dazu auch mehr Nähe zwischen Erzeugern und Verbrauchern. Regionalität bezeichnete er als „die Chance, die Wertschöpfung im Land zu halten und die Arbeit der Landwirte wertzuschätzen“.

Umfrage zur Verbrauchersicht

Was Verbraucher selbst mit dem Begriff Lebensmittelwertschätzung verbinden, hatte das Meinungsforschungsinstitut YouGov im Auftrag des Projekts *MehrWert NRW* im März/April 2018 in einer repräsentativen Umfrage erhoben. Befragt wurden 1.017 Bürger/-innen aus NRW ab 18 Jahre. Für 39 % ist vor allem die Vermeidung von Abfällen ein Zeichen von Wertschätzung. Ebenfalls fast 40 % der Befragten würden dafür im Alltag auch die Mühe auf sich nehmen, häufiger und bedarfsgerechter einkaufen zu gehen. Mit jeweils 20 % schnitten die Antworten „Sorgfältige und sachgerechte Lagerung von Lebensmitteln“ und „Reste auch dann essen, wenn ich wenig Lust darauf habe“ etwa gleich ab.

Praxisbeispiele aus NRW

Dass immer mehr Menschen in NRW über den eigenen Tellerrand hinaus schauen und sich in verschiedensten Initiativen für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln einsetzen, zeigten eindrucksvoll die Beispiele von FOODSHARING DÜSSELDORF, dem Ladenkonzept „The Good Food“ aus Köln (s. KP 1/2018, S. 8f), der SOLIDARISCHEN LANDWIRTSCHAFT DORTMUND und der SCHÜLERGENOSSENSCHAFT BIENENPRODUKTE aus Meerbusch. Allein am Vortag der Tagung hatten die Düsseldorfer Foodsharer nach ei-

genen Angaben 7 t Lebensmittel vor dem Abfall bewahrt. Was kann dieses zivilgesellschaftliche Engagement für einen nachhaltigen Wandel bewirken – und wo stößt es an Grenzen? Wie gehen „Wertschätzung und billig“ zusammen? Welche Konzepte sind für die Landwirtschaft ökonomisch und nachhaltig machbar? Darüber wurde in vier Foren engagiert diskutiert. Immer wieder fiel dabei das Stichwort „Bildung“: Mehr, besser und früher, nämlich bereits bei Kindern und Jugendlichen, müsse der Wert von Lebensmitteln im Bewusstsein verankert

Foto: Verbraucherzentrale NRW / Daniel Gebauer



Die Referenten (von links): Prof. Dr. Günther Bachmann, Generalsekretär des Rates für Nachhaltige Entwicklung, Ulrike Schell, Mitglied der Geschäftsleitung der Verbraucherzentrale NRW, Wolfgang Schuldzinski, Vorstand der Verbraucherzentrale NRW, Bernhard Conzen, Präsident des Rheinischen Landwirtschafts-Verbandes, Daniela Baum, Referentin Germanwatch e.V. und RENN.west, Ministerialdirektor Michael Hülsenbusch, Abteilungsleiter Verbraucherschutz im MULNV NRW.

werden. Doch auch die Verantwortung der Politik, Rahmenbedingungen zu setzen und dafür zu sorgen, dass nachhaltiger Konsum einfacher und günstiger wird, wurde benannt.

Philosophischer Schlusspunkt

Einen besonderen Akzent setzte am Ende BERND DRASER, Lehrbeauftragter der ECOSIGN/AKADEMIE FÜR GESTALTUNG Köln, der die Ergebnisse und Impulse aus der Diskussion in einen kulturwissenschaftlich-philosophischen Kontext setzte. Dass es die übrig gebliebenen Speisen des vegetarischen Mittagsbuffets zum Mitnehmen in Resteboxen gab, war ein weiteres kleines Zeichen, das die Tagungsgäste sehr positiv auf und gerne mitnahmen. Weggeworfen wurde an diesem Tag nichts. (Sz)

⇨ www.mehrwert.nrw/tagung

⇨ www.mehrwert.nrw/az-obst-und-gemuese-richtig-lagern-28077

Wertschätzung von Lebensmitteln – was heißt das eigentlich?

Der Begriff der „Wertschätzung“ stammt aus der Psychologie und bezog sich ursprünglich auf die Kommunikation zwischen Menschen. In den letzten Jahren ist nun immer öfter von der „Wertschätzung von Lebensmitteln“ die Rede. Lässt sich der Begriff auf Lebensmittel übertragen? Und wie verändert sich dadurch der Gehalt des Begriffs?

Wertschätzung zwischen Menschen

Bei Menschen bezieht sich Wertschätzung immer auf die Ganzheit ihrer Person. Denn dort, wo Menschen auf ihre Funktion reduziert werden, kann nicht von Wertschätzung gesprochen werden. Der Psychologe MICHAEL DEPNER schreibt allen lebenden Subjekten, die das Potenzial haben, sich fortzuentwickeln, sowohl Seins- als auch Funktionswert zu. Der Seinswert ist unbedingt und nicht von der Erbringung einer Leistung abhängig. Objekten, die selbst kein Potenzial zu Wandlung und Entwicklung haben, kommt dagegen lediglich Funktionswert zu. Ihr Wert zeigt sich darin, dass sie zu etwas anderem beitragen.

Ein zweites grundlegendes Merkmal der Wertschätzung ist, dass Wert der zu schätzenden Person selbst innewohnt und somit nicht von außen zugeschrieben wird. Hierzu schreibt DEPNER:

„Der Wert wird als Schatz erkannt. [...] Er hängt nicht vom Urteil dessen ab, der die Wertschätzung vollzieht. Wertschätzung bejaht Wert um seiner selbst.“

Wertschätzung von Lebensmitteln

Beide Unterscheidungen – zwischen Seins- und Funktionswert sowie zwischen innewohnendem und zugeordnetem Wert – sind bedeutsam für die Übertragung des Wertschätzungs-Begriffs auf Lebensmittel:

Erstens ist festzuhalten, dass Lebensmitteln ein Funktionswert zuzusprechen ist, jedoch kein Seinswert. Schließlich wird „mangelnde Wertschätzung“ bei Lebensmitteln gerade dann attestiert, wenn diese nicht für die menschliche Ernährung genutzt werden. Ethische Fragen entstehen aus dieser Perspektive besonders bei Fleischprodukten. Da Tieren ein Entwicklungspotential zuzusprechen ist, lässt sich deren Tötung und Verarbeitung als Außer-Acht-Lassen ihres Seinswertes kritisieren.

Zweitens lässt sich auch bei Lebensmitteln zwischen „innewohnendem“ und „zugeordnetem“ Wert unterscheiden: Der sogenannte Grundnutzen (Was kann man damit machen?) wohnt den Dingen objektiv inne – dieser Nutzen kann als Schatz erkannt werden: Ein Apfel versorgt jeden, der ihn isst mit Nährstoffen. Darüber hinaus erhalten wir durch den

Gebrauch von Produkten auch einen Zusatznutzen psychologischer und sozialer Art – so kann es z.B. sein, dass ich Anerkennung erhalte, wenn ich einen grünen Smoothie mit Grünkohl, Chiasamen und Kokosöl trinke, weil dies als besonders gesund und hip gilt. Dieser Nutzen basiert jedoch auf einer Zuschreibung von außen –

ob Grüne Smoothies als „hip“ gelten, hängt von sozialen Bewertungsprozessen ab.

Eine Definition und abschließende Überlegungen

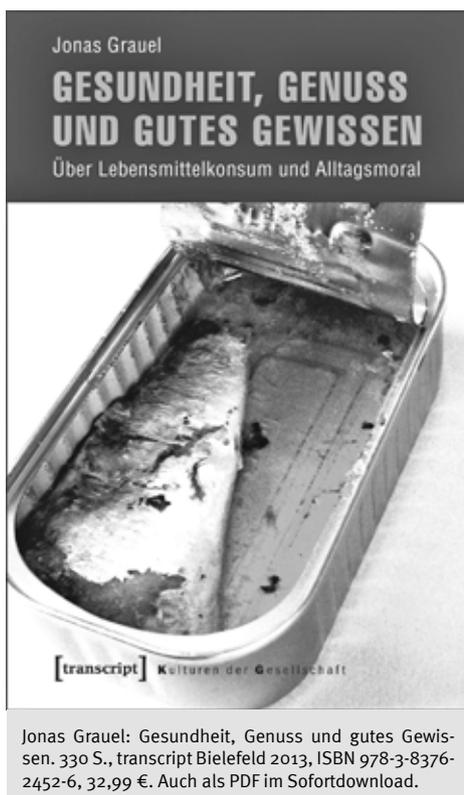
„Wertschätzung von Lebensmitteln“ bedeutet demnach, den Lebensmitteln innewohnenden Wert zu erkennen, das menschliche Grundbedürfnis nach Nahrung zu befriedigen – und entsprechend sicherzustellen, dass der Nährwert auch tatsächlich genutzt und nicht vergeudet wird. Daher können alle Handlungen als praktisch wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln gewertet werden, die zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beitragen, z.B. das Aufessen von Resten, oder das „Retten“ von Lebensmitteln durch *Foodsharing*.

Selbstverständlich können jenseits des Grundnutzens auch weitere Eigenschaften positiv geschätzt werden, die etwa mit der Produktion und der Herkunft von Lebensmitteln verbunden sind: So kann beispielsweise der Kauf von Lebensmitteln z.B. aus ökologischem Anbau, regionaler Herkunft oder mit fairen Erzeugerpreisen auch als Wertschätzung für die Erhaltung der Bodenqualität, regionaler Vielfalt bzw. der Leistungen der Erzeuger verstanden werden. Dadurch wird ein breiteres Verständnis von Lebensmittelwertschätzung sichtbar, das anerkennt, dass Lebensmittel mit der Umwelt und den Menschen entlang der Wertschöpfungskette verbunden sind.

Ein grundlegender Unterschied zwischen der Wertschätzung von Menschen und von Lebensmitteln bleibt jedoch: Während wir von unseren Mitmenschen ganz unmittelbar Rückmeldung bekommen, ob sie sich wertgeschätzt fühlen oder nicht, können Lebensmittel unsere Wertschätzung nicht erwidern. Manchmal melden sie sich allerdings doch – durch unser schlechtes Gewissen. (JGr)

Quelle: Depner M: Wertschätzung. www.seele-und-gesundheit.de/psycho/wertschaetzung.html [abgerufen am 18.05.18]

www.verbraucherforschung.nrw/sites/default/files/migration_files/media227134A.pdf



Ernährungsbildung muss proaktiv und lebensweltorientiert sein

Verletzliche Verbraucher essen anders

Immer mehr Gruppen der Bevölkerung (z.B. Migranten, Menschen in sozial benachteiligten Lebenslagen) fällt es schwer, mit bestehenden und neuen Herausforderungen der Alltags- und Lebensökonomie zurechtzukommen. Die Folge ist ein Ausschluss vom sozialen und wirtschaftlichen Leben beispielsweise durch Überschuldung, Krankheit, geringen Bildungsstand oder mangelnde Kommunikationsmöglichkeit. In diesem Zusammenhang spricht man auch von verletzlichen Verbrauchern/-innen. Am Beispiel von zwei unterschiedlichen Gruppen soll das Problem aufgezeigt werden. Einerseits kann Essen und Trinken helfen, ins Gespräch zu kommen. Andererseits hat die akute Verletzlichkeit auch Einfluss auf das Essverhalten.



Grafik: johnhain / pixabay.com

Verletzliche (oder vulnerable) Verbraucher im engeren Sinne sind Bezieher von Sozialleistungen, Angehörige bildungsferner Schichten, ältere Menschen, Kinder und Jugendliche oder Migrant/-innen. Für diese Gruppen ist es besonders schwer, sich alle relevanten Informationen zu beschaffen und eine mündige Kaufentscheidung zu treffen. Sie kommen mit vielen Kaufentscheidungen im Alltag nicht zurecht – sei es wegen mangelnder Bildung, aufgrund von Sprachbarrieren, fehlenden persönlichen, sozialen und wirtschaftlichen Ressourcen oder aus ganz anderen Gründen. Sie sind oft von den neuen Möglichkeiten der liberalisierten Märkte überfordert.

Zieht man den Kreis etwas weiter, so gehören auch Schmerzgeplagte, Kranke und Schwerkranke sowie enge Angehörige dieser Menschen dazu, denn alle Entscheidungen in Bezug auf die Krankheit oder deren spezielle Probleme („*vulnerable Situation*“) werden unter höchstem emotionalen Druck gefällt – ein Einfallstor für unseriöse Produkt- und Dienstleistungsangebote.

Aus der Sozial- und Gesundheitswissenschaft ist bekannt, dass soziale Ungleichheit und Gesundheit eng miteinander verknüpft sind. Zahlreiche Studien und Statistiken zeigen, dass Lebensbedingungen und soziale Teilhabechancen sehr ungleich verteilt sind. 14 % der Bevölkerung sind einem Armutsrisiko ausgesetzt – bei Kindern und Jugendlichen liegt der Anteil bei 17 %. Ein niedriger sozialer Status geht oft mit einem schlechteren allgemeinen Gesundheitszustand, einem höheren Risiko für viele körperliche und psychische Erkrankungen sowie für funktionelle Einschränkungen

in der Alltagsgestaltung und Beeinträchtigungen der gesundheitlichen Lebensqualität einher.

Hinzu kommt, dass diese Personengruppen in der Kommunikation schwer erreicht werden. Unterschiedliche Adressaten brauchen unterschiedliche Kommunikationsformen. Für eine erfolgreiche Ansprache und Erreichbarkeit müssen, unter Berücksichtigung von Partizipation und Dialog mit der Zielgruppe, passgenaue Zugangswege identifiziert und für die Kommunikation genutzt werden.

Zugang über Lebenswelten

Über die Lebenswelten Kita und Schule können alle Kinder und Jugendlichen unabhängig von ihrer familiären und sozialen Herkunft erreicht werden. Aus diesem Grund spielt die Förderung von (gesundheitlicher) Chancengleichheit über den Setting-Ansatz besonders bei Kindern und Jugendlichen in der Phase des Aufwachsens eine wegweisende Rolle. Denn hier werden die Weichen für das spätere Leben gestellt und Kompetenzen für ein selbstbestimmtes gesundes Leben erlernt. Je früher (werdende) Eltern und Kinder erreicht werden, desto größer ist der Erfolg für eine gelungene Prävention und Gesundheitsförderung.

In der Lebenswelt Kita ist eine gesundheitsförderliche Ernährung neben Bewegung, seelischer Gesundheit und Sprachentwicklung ein wichtiger Erziehungs- und Aufgabenbereich. Zwei Drittel der Kitas in NRW starten mit einem gemeinsamen Frühstück in den Tag. Fast alle Kindertagesstätten bieten täglich ein

Mittagessen an. Der überwiegende Teil der Kinder wird mehr als 35 Wochenstunden betreut, etwas mehr als die Hälfte sogar 45 Wochenstunden. Hier kommt der Arbeit in der Kindertagesbetreuung eine wesentliche Aufgabe zu, denn Kita-Leitungen und pädagogische Kräfte unterstützen im Rahmen ihrer professionellen Tätigkeit kindliche Entwicklungsaufgaben. Kinder verbringen am Tag viel Zeit in der Kita und nehmen dort ihre Mahlzeiten ein. Die Kita übernimmt die Aufgabe, Kinder während der Betreuungszeit mit gesunden Mahlzeiten zu versorgen und zudem die Förderung der Ernährungskompetenz der Kinder. Studien zeigen jedoch, dass dort sowohl Mahlzeitenangebot als auch die Förderung von Ernährungskompetenzen oft nicht den Empfehlungen entsprechen: Zu häufig Fleisch, zu wenig Obst, Gemüse und Vollkornprodukte. Die Fachkompetenz des pädagogischen Personals im Themenbereich Ernährung/Ernährungsbildung wird zu wenig gefördert, beim Einsatz von qualifiziertem hauswirtschaftlichem Personal in der Kindertagesbetreuung besteht noch Handlungsbedarf.

Wünschenswert ist es, wenn sich Ernährungsangebote in der Kita an empfehlungsrechte Qualitätsstandards z.B. der Basis des „*DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder*“ orientieren. Darüber hinaus sollten Kita-Essen und Ernährungs-bildung enger verzahnt und die Elternarbeit ausgebaut werden. Eltern sollte die Bedeutung einer gesundheitsfördernden Verpflegung schon im Erstgespräch aufgezeigt werden. Zudem gilt es das

Interesse der Eltern für ihre Kinder zu nutzen und das Wissen um ein gesundes Essverhalten zu stärken. Die Zusammenarbeit von Kindertagesbetreuungen mit den Eltern zum Themenfeld Essen und Trinken bietet die Chance über die Verhältnisprävention hinaus einen Beitrag zur Verhaltensprävention (Impulse in die Familie) zu leisten.

Essen als Türöffner in der Elternkommunikation

Im *Gesetz zur frühen Bildung und Förderung von Kindern* (KiBiz, § 9) ist festgeschrieben, dass Eltern im Rahmen von Erziehungs- und Bildungspartnerschaft an allen wichtigen Entscheidungen in Kindertageseinrichtungen beteiligt werden müssen.

Essen in der Kita ist ein Thema, über das Kita-Leitung, pädagogische Fachkräfte und Eltern ins Gespräch kommen können. Somit nimmt das Thema aus Sicht der Kita-Praxis einen zentralen Bereich in der Elternkommunikation ein, es ist quasi Türöffner. In diesem Zusammenhang ist eine gutfunktionierende Erziehungs- und Bildungspartnerschaft mit den Eltern von entscheidender Bedeutung. Im Kita-Alltag wird deutlich, dass Elternkommunikation ein sehr individueller Bereich ist. Nicht jede Fachkraft versteht sich mit jedem Elternteil gleich gut. Entscheidend ist die Form der Ansprache, eine vertraute Kommunikation auf Augenhöhe zeigt sich häufig als erfolgreiche Herangehensweise.

Unterschiedliche Wege der Elternansprache zeigen sich in „Tür-und-Angel“-Gesprächen, durch gezielte

Ansprachen und Gesprächstermine bis hin zu Aktionstischen, Aushänge mit Bildern von Aktionen mit Kindern z.B. im Kita-Flur oder in den Gruppenräumen. Einen gemeinsamen Nenner haben alle Formen der Ansprache, alle Botschaften an die Eltern sollten ohne den „erhobenen Zeigefinger“ kommuniziert werden.

Die Übersicht unten zeigt, welche Faktoren aus Sicht der Kita-Praxis in der Elternansprache erfolgreich und welche hinderlich sind.

Türöffner Essen und Trinken zur Verbindung von Kulturen

Nicht nur in der Kita gelingt es, durch Gespräche über das Essen, Rezepte aus unterschiedlichen Ländern und gemeinsames Kochen, mit verletzlichen Verbraucher/-innen in einen Dialog zu treten.

Gerade auch aus der Arbeit mit Migrant/-innen und Flüchtlingen gibt es zahlreiche gute Beispiele aus allen Teilen Deutschlands und vielen NRW-Kommunen. Die Erfahrungen: „gemeinsames Kochen verbindet“, „Integration geht durch den Magen“, „kulturelle Vielfalt erleben“ oder „Über den Tellerrand kochen“. Über solche Maßnahmen lässt sich Vertrauen aufbauen, welches dann als Zugang für andere Themen, Informations- und Hilfsangebote dienen kann. Wo es keine passenden Örtlichkeiten gibt, bieten sich mobile Lösungen an, wie die mobile Küche „*Kitchen on the Run*“ (Küche auf der Flucht) des Berliner Vereins ÜBER DEN TELLERRAND (→ www.kitchenontherun.org), die derzeit in NRW unterwegs ist.

Diese Zugänge zu nutzen, ist auch aus gesundheitspolitischer Sicht wichtig. So nutzen Menschen mit Migrationshintergrund weniger häufig Vorsorgeangebote. Übergewicht ist bei Kindern und Frauen insbesondere türkischer, arabischer und russischsprachiger Herkunft häufiger verbreitet. Als Risikofaktoren gelten ein abweichendes Verständnis von gesunder Ernährung, ein überdurchschnittlicher Verzehr ungesunder Lebensmittel und eine geringe körperliche Aktivität.

Sozialer Status wichtiger als Finanzen

Meist werden die höheren Kosten genannt, wenn Verbraucher gefragt werden, warum sie keine gesünderen Lebensmittel zu sich nehmen (BFS 2007). Tatsächlich ist aber unklar, ob dies tatsächlich der Fall ist (RAO et al. 2013), oder ob es sich eher um die öffentliche Wahrnehmung handelt. (Der Hartz IV-Satz von 2,77 € /Tag für Kinder bis sechs Jahre bzw. 3,93 € für 6- bis 14-jährige ist allerdings nicht bedarfsgerecht, wie erst jüngst Prof. JAN FRANK, Präsident der Fachgesellschaft SOCIETY OF NUTRITION AND FOOD SCIENCE (SNFS) an der UNIVERSITÄT HOHENHEIM erneut feststellte.)

Um das herauszufinden, hatte das zuständige Schweizer BUNDESAMT FÜR GESUNDHEIT (BAG) 2013 eine Studie zu den tatsächlichen Kosten einer gesunden oder ungesunden Ernährung ausgeschrieben. Ziel war es, insgesamt drei verschiedene Warenkörbe zusammenzustellen: einen mit gesunden, ausgewogenen, frischen Produkten; einen mit ausgewogener Ernährung inkl. Fertiggerichten und einen mit einer unausgewogenen Auswahl an Essen. Zusätzliche Kostenfaktoren waren je nach Haushaltstyp Außer-Haus-Mahlzeiten, der Zeitaufwand für Einkaufen und Kochen und andere Kosten für externe Kinderbetreuung.

Die Umfrageergebnisse zeigen, dass es keine empirischen Beweise gibt, die eine Beziehung zwischen finanziellen Mitteln und gesunder Ernährung unterstützen. Darüber hinaus lagen die Kosten für einen gesunden Einkaufskorb unter den durchschnittlichen Ausgaben für Lebensmittel eines ähnlichen Haushalts mit niedrigem Einkommen.



- ✓ Offene Haltung des Kita-Teams → Begegnung „auf Augenhöhe“
- ✓ Angepasste Rahmenbedingungen und Regelungen
- ✓ Angebote mit praktischen Aktionen

Erfolgreiche Ansprache

- ✓ über Rezepte aus der Kita
- ✓ über Rezepte von Familien aus verschiedenen (Ess-)Kulturen
- ✓ über das angebotene Mittagessen in der Kita
- ✓ durch gemeinsame Erlebnisse z.B. Kochaktionen



- „Belehrende“ Haltung der Kita
- Kita als reglementierender oder kontrollierender Akteur
- Fehlende Berücksichtigung der Lebensrealität von Eltern

Barrieren in der Ansprache

- fehlende persönliche Ansprache
- Informationsvermittlung ohne aktive Einbindung der Eltern

Werbung spielt mit Sorgen und Ängsten

Tatsächlich spielen bei bestimmten Gruppen verletzlichere Verbraucher/-innen die Finanzen nur eine untergeordnete Rolle, zum Beispiel beim Konsum von Nahrungsergänzungsmitteln (NEM). Hier sind insbesondere die in der Tabelle unten aufgeführten Personen zu nennen. Hier spielen die persönliche Betroffenheit und oft auch der Griff nach dem rettenden Strohalm eine wesentliche Rolle und verhindern häufig eine mündige Entscheidung. Das zeigt sich schon daran, dass Nahrungsergänzungsmittel entgegen ihrer eigentlichen Zweckbestimmung, die allgemeine Ernährung zu ergänzen (§ 1, Abs. 1 Nahrungsergänzungsmittel-Verordnung NEM-V) zur Verbesserung, Linderung oder Heilung eingesetzt werden – Ziele, die Aufgabe von Arzneimitteln sind (§ 2, Abs. 1 Arzneimittelgesetz AMG).

Aus der Heidelberger EPIC-Kohorte, der *Nationalen Verzehrstudie II* und auch aus den Untersuchungen des

Kranke

Und an genau diesem Punkt setzt vielfach Werbung an. Ist die Unterscheidung zwischen NEM und Arzneimittel an sich schon nicht leicht, wird das im Gegensatz zum Arzneimittel nicht von Behörden auf Sicherheit und Wirksamkeit geprüfte NEM durch verschiedenste Werbestrategien sehr deutlich in die Nähe von wirksamen Medikamenten gerückt. Welcher Verbraucher – insbesondere wenn er unter chronischen Knieschmerzen aufgrund von Arthrose leidet – weiß schon, dass ein grün unterlegtes Gelenk in einer Werbeanzeige in der Fernsehzeitung für eine Gelenknahrung (NEM) steht, während das rot unterlegte in der Werbeanzeige im der gleichen Fernsehzeitung, ein Heft davor, das Arzneimittel mit dem gleichen Markennamen angepriesen hat?

Die Sorge vor Erkrankungen wie Demenz oder Alzheimer treibt vor allem ältere Menschen in die Arme der Hersteller von Ginkgo-NEM. Welcher Verbraucher weiß schon, dass Ginkgo

im Drogeriemarkt beworben, ohne dass es für genau diese Produktsammensetzung gesicherte wissenschaftliche Erkenntnisse gibt. Besonders extrem ist das natürlich auf so genannten Kaffeefahrten – was sogar der Gesetzgeber erkannt hat. Derzeit läuft eine Bundesratsinitiative, wonach der Verkauf von NEM, Medikamenten und Finanzprodukten auf Kaffeefahrten verboten werden soll.

Darüber hinaus wird sehr viel Unwahres rund um das Thema Krebstherapie verbreitet, z.B. zum Verzehr von bitteren Aprikosenkernen und Amygdalin. So hat sich in 2015 das BfR nach 2007 erneut genötigt gesehen, eine diesbezügliche Stellungnahme herauszugeben und vor dem Konsum zu warnen. Und auch der KREBSINFORMATIONSDIENST DES DEUTSCHEN KREBSFORSCHUNGSZENTRUMS in Heidelberg warnt: *„Immer wieder stoßen Betroffene auf Angebote, die gezielte Hilfe bei Tumorerkrankungen versprechen: Die Kerne einer Tropenfrucht beispielsweise sollen es ‚mit Krebszellen aufnehmen‘ können. Ein Gesundheitsportal im Internet wirbt für Multivitamin drinks für mehr als 100 Euro pro Liter. In den schlimmsten Fällen wird nicht nur ein gesundheitlicher Nutzen suggeriert, den es gar nicht gibt – es werden sogar gezielt Falschinformationen verbreitet, die für Nichtmediziner nur schwer von Informationen aus zuverlässigen Quellen zu unterscheiden sind.“*

Hier sind Ärzte und andere Angehörige der Heilberufe (incl. Ernährungsberater/-innen) besonders gefordert, proaktiv auf die Betroffenen einzugehen, derartige Probleme bereits im Vorfeld anzusprechen und die Patienten immer wieder zu ermuntern, solche Fragen und Produkte mit ihnen zu erörtern, deren Sorgen und Wünsche erst zu nehmen und die strukturelle Benachteiligung der Betroffenen dadurch aufzulösen. Der Verkauf oder die Bewerbung derartiger wissenschaftlich nicht geprüfter Produkte in Arztpraxen sollte gerade in Hinblick auf die verletzlichsten Verbraucher/-innen unterbleiben, kann sogar einen Missbrauch des Patientenvertrauens bedeuten.

Adipöse

Gemäß DEGS-Studie des ROBERT KOCH-INSTITUTS (2008-2011) sind in

Personengruppe	Ziel
Allein erziehende / doppelbelastete Menschen	Leistungserhalt, Leistungssteigerung
Patienten und deren Angehörige	Vorbeugung/Linderung/Heilung von Arthrose, Krebs, Alzheimer/Demenz, Altersabhängige Makuladegeneration (AMG)
Schwangere	Verbesserung des Sehvermögens und der Intelligenz des Kindes
Besorgte Eltern	Nährstoffversorgung von Kinder, die „nicht ausreichend“ oder „nicht das ‚Richtige‘“ essen, bessere schulische Leistungen / bessere Konzentration
Adipöse	Gewichtsreduktion u.a. wegen Stigmatisierung
Menschen mit schambehafteten Erkrankungen	Linderung, Heilung von Potenz-/Libido-Problemen

BUNDESINSTITUTS FÜR RISIKOBEWERTUNG (2013) ist bekannt, dass wir es bei NEM-Konsumenten eher mit gebildeten Menschen (Personen mit höchstem Bildungsabschluss Abitur oder Studium sind überrepräsentiert) zu tun haben und sie auch nicht zwangsläufig arm sind. Aber sie sind in Sorge, haben ein sie belastendes Problem und können dieses durch ihr hedonistisches Interesse nicht mehr objektiv angehen. Eine Verletzlichkeit besteht bei dieser Gruppe also nur in Hinblick auf dieses eine Thema bzw. gesundheitliche Problem und dessen Folgen.

im Arzneimittel etwas völlig anderes ist als im NEM? Für Lebensmittel gibt es keine definierten Extrakte wie in den Arznei-Monografien, jedes dieser Produkte kann seinen ganz eigenen Extrakt enthalten, oder auch nur Pulver aus Blättern, Nüssen, Wurzeln oder was auch immer.

Die *Altersabhängige Makuladegeneration* (AMD) ist eine weitere Erkrankung bzw. die Angst vor dieser Erkrankung, der sich Werbung für Nahrungsergänzungsmittel aber auch für *Individuelle Gesundheitsleistungen* (IgeL) ausgiebig widmet. Was wird nicht alles als „Augen-Vitamine“

Deutschland mehr als zwei Drittel (67,1 %) der Männer und mehr als die Hälfte der Frauen (53 %) übergewichtig. Adipös (BMI > 30 kg/qm) sind 23,3 % der Männer und 23,9 % der Frauen (18 bis 91 Jahre).

Auch Adipöse haben einen besonderen Leidensdruck, sie leiden unter Stigmatisierung (s. **Knack•Punkt** 5/2014, S. 15f). Starkes Übergewicht wird von der breiten Öffentlichkeit als selbstverschuldet wahrgenommen, wie repräsentative Befragungen in Deutschland, Großbritannien und den USA zeigen, die 2018 von MATA UND HERTWIEG VOM MAX-PLANCK-INSTITUT FÜR BILDUNGSFORSCHUNG und der UNIVERSITÄT MANNHEIM veröffentlicht wurden. Positive Stereotype wie zum Beispiel, dass Übergewichtige besonders lustig oder gemütlich seien, gibt es nur noch sehr vereinzelt. Erstaunlicherweise denken viele Adipöse genauso schlecht über sich wie ihre Umwelt und haben daher auch nur ein geringes Selbstwertgefühl. Experten sprechen von einer Selbststigmatisierung oder Internalisierung des Adipositas-Stigmas. Selbst gegenüber anderen Adipösen herrschen die gleichen Vorurteile, so dass es offenbar nicht einmal unter Gleichbetroffenen ein günstiges Gruppengefühl gibt.

Folgerichtig greifen viele Übergewichtige nach vermeintlichen Wundermitteln insbesondere aus dem Internet – neutral verpackt. Das Problematische daran: Diese in Foren und Erfahrungsberichten beworbenen, tatsächlich wirksamen Produkte enthalten in der Regel nicht deklarierte, höchst problematische und meist wegen ihrer Gefährlichkeit schon lange vom Markt genommene Arzneisubstanzen wie Sibutramin, Rimonabant und Phenolphthalein oder das früher als Sprengstoff verwendete Dinitrophenol, teilweise mit tödlichen Folgen. Selbst die unwirksamen Produkte verursachen Probleme: Zum einen verursachen sie wirtschaftlichen Schaden, zum anderen aber auch mentalen Schaden. Viele Betroffene geben sich nämlich selber die Schuld, wenn das Mittel gerade bei ihnen nicht zum erwünschten Erfolg führt, zeigen die vielen angeführten „Erfahrungsberichte“ doch das genaue Gegenteil. Und da nützt es auch nichts, dass derartige Werbung mit Dauer und Ausmaß der Gewichtsabnahme laut Verordnung (EU) 1924/2006 (Art. 12) verboten ist.

Dem zu begegnen und solchen unseriösen Anbietern das Handwerk zu legen ist nahezu unmöglich, kaum einer der Webseiten-Betreiber sitzt (offiziell) in Deutschland.

Neben einer besseren Marktregulation sollte es für diese Verbrauchergruppe über die normale ärztliche Betreuung im Krankheitsfall hinaus, zusätzliche Hilfen und Ansprechpartner geben, sei es bei den Krankenkassen oder aber bei Kommunen, Gesundheitsämtern o.ä.

Eltern und solche, die es werden wollen

Schwangeren Frauen und solchen mit Kinderwunsch wird in der Regel von ihrem Arzt geraten, Folsäure (täglich 400 µg) und Jod (100-150 µg) zu supplementieren. Das entspricht auch den Empfehlungen der DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG (DGE). Ein Marktcheck der VERBRAUCHERZENTRALE BADEN-WÜRTTEMBERG (s. **Knack•Punkt** 3/2018, S. 5) zeigte jedoch, dass die angebotenen Nahrungsergänzungsmittel am tatsächlichen Bedarf von Schwangeren meist vorbeigehen. Scheinbar unabhängige redaktionelle Artikel aber auch die Produktwerbung versprechen durch weitere Nährstoffe wie Omega-3-Fettsäuren einen Schutz des dann geborenen Kindes vor Allergien, ein verbessertes Sehvermögen und höhere Intelligenz, z.B. „DHA in der Schwangerschaft – Für Augen und Gehirn des Babys“. Diese Aussagen sind oftmals abgeleitet aus zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben (*Health Claims*, VO (EU) 432/2012), wie beispielsweise „Jod trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei“ oder „DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion bei“ oder auch „DHA trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei“, haben aber keinerlei Aussagekraft in Hinblick auf Fötus und Säugling.

Tatsächlich hat eine australische Studie nicht zeigen können, dass sich die Einnahme von Fischöl-Kapseln in der Schwangerschaft auf die Intelligenz des Kindes auswirkt. An der Studie von MARIA MAKRIDES nahmen knapp 2.400 werdende Mütter teil. Hier sind Hebammen und Gynäkologen gefragt, ebenfalls proaktiv tätig zu werden, indem sie sich für solche Themen gesprächsbereit zeigen. Was

sie nicht sollten, ist die trotzdem vorhandene Handlungsfähigkeit dieser Gruppe zu unterschätzen und bevormundend zu wirken.

In Elternportalen und Gesundheitsforen kann man Aussagen finden wie „Omega-3-Fettsäuren machen Kinder klug“. Klar spricht das Eltern an, die die schulischen Leistungen ihrer Kinder für nicht ausreichend halten. Da wird dann auf eine Studie aus Lateinamerika verwiesen, wonach sich bei Kindern nach Einnahme von Omega-3-Fettsäuren Aufmerksamkeit, Konzentration und Merkfähigkeit deutlich verbessert hat. Was da nicht steht: Das gilt für Kinder, die vorher ein Nährstoffdefizit in diesem Bereich aufwiesen. Und solche Produkte sind mit 1-2 € pro Tagesdosis beileibe nicht preiswert. Auch wenn manche Eltern es vielleicht beschämend finden, dass ihre Kinder nicht die erwarteten schulischen oder sportlichen Leistungen bringen, sollte durch Erzieher/Lehrer/Trainer ebenfalls proaktiv vermittelt werden, dass eine Supplementierung in der Regel keine Lösung ist und eine solche nur nach Rücksprache mit dem Kinderarzt erfolgen sollte, um gesundheitliche Risiken auszuschließen.

Fazit

Die Wirtschaft (teilweise auch noch die Rechtsprechung) propagiert – außer bei Kindern – den mündigen Verbraucher, der genau weiß, was er tut, da er sich alle nötigen Informationen beschafft, versteht und bewertet. Dagegen zeigt die Lebensrealität, dass diese rationale Denkweise abhängig von der Lebenssituation jedem Menschen abhanden kommen kann, egal wie mündig er normalerweise ist und wie viel Geld er zur Verfügung hat. Solche Situationen müssen im Verbraucherrecht, insbesondere in Bezug auf irreführende / gesundheitsbezogene Werbung noch viel mehr mitgedacht werden. Gleichzeitig ist es erforderlich, diesen verletzlichen Verbraucher/-innen eine aufsuchende bzw. eine proaktive Ansprache zukommen zu lassen und gemeinsam an einer Lösung zu arbeiten. Das muss in erster Linie über den Setting-Ansatz (z.B. Kita, Schule, Arztpraxis, Quartier) passieren, wobei positive Gespräche über Essen und Trinken immer auch ein guter Türöffner für andere Themen sind. (CH/AC)

Ökomonitoring 2017

Der jetzt vorgestellte *Ökomonitoring-Bericht 2017* kann Positives vermelden: Wo Bio drauf steht ist auch Bio drin. Insbesondere Frischobst und -gemüse aus ökologischem Anbau ist signifikant geringer mit Pestizidrückständen belastet als konventionell erzeugte Produkte. Die Untersuchungsschwerpunkte lagen neben Pflanzenschutzmitteln im vergangenen Jahr auf Gentechnik, Echtheitsüberprüfung bei Eiern und Milch (Laboruntersuchungen ermöglichen Rückschlüsse auf das eingesetzte Futter, das wiederum eine Unterscheidung zwischen ökologischer und konventioneller Produktion zulässt) und erneut Superfood.



Öko-Superfoods zeigten in 2016 sehr viele Auffälligkeiten hinsichtlich Kontaminanten- und Pestizidbelastung, so dass damals bei 33 % der Produkte die Bezeichnung „Bio“ als irreführend gewertet werden musste. In 2017 hat sich die Situation diesbezüglich deutlich verbessert. Insbesondere Pulver aus den Blättern von *Moringa oleifera* (Meerrettichbaum) ist aber weiterhin auffällig bei Höchstmengenüberschreitungen. Keimbelastung (*Bacillus cereus*) zeigte sich bei getrockneten Blattprodukten wie Moringa, Getreidegras und Spirulina-Algen. Hier wurde auch unzulässige Bestrahlung und unsachgemäße Trocknung (führt zu Kontamination mit polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen) festgestellt.

→ www.untersuchungsaeamter-bw.de/pdf/oekomonitoring2017_langfassung.pdf

→ www.klartext-nahrungsergaenzung.de, Suche: Blattprodukte

→ www.mehrwert.nrw/superfoods nrw

Hydroxyanthracenderivate in Lebensmitteln sind gesundheitlich bedenklich

Hydroxyanthracenderivate (z.B. Anthrachinone), wie sie natürlicherweise beispielsweise in Aloe, Rhabarberwurzel oder Senna vorkommen, können laut EFSA die DNA schädigen (genotoxisch) und (Darm-)Krebs verursachen. Das ist das Ergebnis einer neuen wissenschaftlichen Bewertung der Verwendungssicherheit dieser Substanzen in Lebensmitteln durch die Behörde. Aloe und Senna bzw. Extrakte aus diesen Pflanzen werden aufgrund ihrer abführenden Wirkung in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet. 2013 stellt die EFSA im Rahmen der Bewertung von *Health Claims* fest, dass Hydroxyanthracenderivate die Darmtätigkeit verbessern können, riet jedoch aufgrund potenzieller Sicherheitsbedenken von der Langzeitanwendung und der Aufnahme hoher Dosen ab. Die jetzt erfolgte Prüfung auf Verwendungssicherheit dieser Pflanzeninhaltsstoffe ergab, dass es aufgrund der Genotoxizität nicht möglich ist, eine sichere tägliche Aufnahmemenge zu bestimmen. Daher verstößt die Verwendung in Lebensmitteln (und damit in Nahrungsergänzungsmitteln)

eindeutig gegen Artikel 14 der EU-Basis-Verordnung (VO (EG) 178/2002). In Deutschland wurden diese NEM schon bisher als nicht zugelassene Arzneimittel eingestuft und sind damit nicht verkehrsfähig.

Quelle: *Safety of hydroxyanthracene derivatives for use in food*. EFSA Journal 2018; 16(1): 5090, DOI: 10.2903/j.efsa.2018.5090

Genom-Editing als weitere Alternative zum Kükentöten?

Das Töten von männlichen Eintagsküken (in Deutschland mit CO₂, kein Schreddern) ist zwar derzeit noch Alltag in der Eierproduktion, soll aber ab Herbst 2019 vorbei sein. Als Verfahren der Wahl gilt derzeit die Geschlechtsbestimmung der Hühnerembryos mittels Nah-Infrarot-Raman-Spektroskopie. Bei weiblichen Embryos werden die Eier weiter bebrütet, männliche werden aussortiert. Erste Maschinen sollen Ende 2018 auf den Markt kommen.

Ein zweites endokrinologisches Verfahren ermittelt das Geschlecht über spezifische Hormone. Dafür wird frühestens am neunten Tag nach dem Brutbeginn mit einer Nadel die Schale durchstoßen und ein Tropfen Harn aus dem Ei entnommen. Da der Embryo dann schon Nervenzellen hat, könnte das Verfahren jedoch Schmerzempfinden auslösen. Die Alternative dazu ist die Aufzucht der „Bruderhähne“ (s. **Knack•Punkt** 2/2017, S. 8).

Australische und israelische Wissenschaftler haben jetzt ein neues Verfahren ins Gespräch gebracht: Mit einem neuen *Genome Editing*-Verfahren bringen sie die männlichen Embryos zum Leuchten. Weit vor dem Schlüpfen könnten sie dann erkannt und aussortiert werden. Wie TRANSGEN berichtet, wird dafür ein Gen für ein fluoreszierendes Protein (GFP) in Legehennen eingeführt und an das männliche Geschlechtschromosom gekoppelt. Werden die genomeditierten Hennen von „normalen“ Hähnen befruchtet, besitzen bei den Nachkommen alle Hähne das GFP-markierte Chromosom, alle Hühner jedoch die beiden unveränderten Chromosomen. Damit sind alle männlichen Embryos unter UV-Licht direkt im Ei zu erkennen, männliche Eier können sofort aussortiert werden. Allerdings gelten diese männlichen Eier als „*gentechnisch verändert*“ und müssen den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. In den weiblichen Eiern sind nur die „herkömmlichen“ Chromosomen vorhanden, kein neu eingeführtes Genmaterial. Die Hennen sind daher ebenso wie die Eier, die sie später legen, nicht gentechnisch verändert.

Hinsichtlich der Gen-Kennzeichnung von neuen Verfahren gab es im Juli ein wichtiges Urteil vom EUROPÄISCHEN GERICHTSHOF (EUGH), mehr dazu auf Seite 17.

Quellen: Eder J (2018): *Geschlechtsbestimmung im Ei: Kükentöten bis 2019 beenden. Agrar heute vom 03.04.18* ♦ www.transgen.de/aktuell/2694_kuekenschreddern-alternative-genome-editing.html [abgerufen am 04.07.18]

→ www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zum_genome_editing_und_crispr_cas9-199684.html

→ <https://www.verbraucherzentrale.nrw/lebensmittel/gentechnik-mit-neuen-verfahren-regulierung-notwendig-28104>

(AC)

Fachkongress „Ernährung 2018“

Ernährung ist Therapie und Prävention

Unter diesem Motto fand vom 21. bis 23. Juni 2018 in Kassel der Kongress „Ernährung 2018“ der DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNGSMEDIZIN E.V. (DGEM), des BUNDESVERBANDES DEUTSCHER ERNÄHRUNGSMEDIZINER E.V. (BDEM) und des BERUFSVERBANDES OECOTROPHOLOGIE E.V. (VDOE) statt.

Die rund 1.700 Teilnehmer konnten sich in mehr als 50 Sessions zu Themen wie zum Beispiel „Ernährung bei Demenz“, „Nahrungsmittelintoleranzen“, „Darmgesundheit und Darmmikrobiota“ oder auch „Adipositas“ sowie einer umfangreichen Industrieausstellung über aktuelle Entwicklungen in der Ernährungsmedizin informieren.

Kasseler Erklärung

Zum Auftakt des Kongresses verabredeten die Vertreter/-innen der Fachgesellschaften der Ernährungsmedizin und des VDOE sich gemeinsam für die Verbesserung der ernährungsmedizinischen Versorgung, Ernährungsberatung und Ernährungsbildung einzusetzen. Die gemeinsam getragenen Überzeugungen und Kernforderungen fassten sie in der *Kasseler Erklärung* zusammen, die auf der Internetseite der Tagung oder beim VDOE heruntergeladen werden kann. In dieser Erklärung fordern sie, dass

- Ernährungswissenschaft, Ernährungsberatung und -betreuung in der Ausbildung, in Klinik und in Praxis fest etabliert werden,
- Ernährungstherapie zur definierten Leistung der gesetzlichen Krankenkassenversicherungen werden muss.
- Die Politik Leistungserbringern, Verbraucherschutz und Patientenvertretern die Möglichkeit bieten

muss, gemeinsam den Rahmen für eine integrierte qualitätsgesicherte Ernährungsversorgung zu definieren.

Drei Hauptschwerpunkte stellten die Experten in den Mittelpunkt des Kongresses und in die gemeinsamen Forderungen.

Adipositas

Trotz vielseitiger Therapiebemühungen haben Übergewicht und Adipositas in Deutschland bei Erwachsenen in den letzten Jahren kontinuierlich zugenommen. Eine Adipositas-Therapie läuft derzeit vier Wochen und nicht wie bei anderen chronischen Erkrankungen ein Leben lang. Laut Prof. Dr. med. JOHANNES G. WECHSLER, Kongresspräsident für den BDEM, werden lieber Milliarden in die Behandlung der Folgeerkrankungen, wie Diabetes oder koronare Herzkrankheiten, investiert. Die Unterzeichner der *Kasseler Erklärung* fordern daher den Gesetzgeber auf, einerseits einen angepassten Therapieumfang für Adipositas in der Gesetzgebung zu verankern und andererseits verhältnispräventive Maßnahmen zu ergreifen.

Mangelernährung

Doch nicht nur das zunehmende Übergewicht, sondern auch die Mangelernährung ist ein aktuelles Problem in Deutschland. Dabei geht es nicht immer nur um die Essensmenge – auch Übergewichtige können durch eine einseitige Ernährung Mangelerscheinungen aufweisen. Gut 25 % aller stationär in Deutschland in ein Krankenhaus aufgenommenen Patienten weisen ein hohes Risiko oder bereits vorhandene relevante Zeichen einer

Mangelernährung auf. Besonders gefährdet sind chronisch Kranke und Krebspatienten. Mangelernährung ist bei rechtzeitigem Erkennen meistens schnell behandelbar. Ein kurzes Ernährungsscreening könne bereits sehr viel bewirken.

Ernährung bei Krebs

Studien haben gezeigt, dass ein zu hohes Gewicht und geringe körperliche Aktivität Risikofaktoren für viele Krebserkrankungen sind, speziell hormonabhängige Tumore wie Brustkrebs, Eierstock- oder Gebärmutterkrebs. Aber auch der Verlauf des Dickdarm- und Prostatakrebses scheint übergewichtabhängig zu sein. Gewichtszunahme könnte Rauchen als Hauptrisikofaktor für Krebs bald ablösen, erklärte Prof. Dr. med. HARTMUT BERTZ, UNIKLINIK FREIBURG, in der Pressekonferenz zum Auftakt des Kongresses.

Menschen, die bereits an Krebs erkrankt sind, verlieren hingegen oft dramatisch an Gewicht. Dabei handelt es sich aber vor allem um den Abbau von Muskelmasse, nicht von Fettgewebe, was schwerwiegende Folgen für den Therapieerfolg, die Prognose und die Lebensqualität der Patienten hat. NICOLE ERICKSON vom Krebszentrum der LUDWIG-MAXIMILIANS-UNIVERSITÄT München gab in ihrem Vortrag wertvolle Informationen zur Ernährung bei Krebs und für die Kommunikation mit Krebspatienten und verwies auf die neue Website „Was essen bei Krebs?“.

Der nächste Kongress „Ernährung 2019“ findet vom 16. – 18. Mai 2019 in Bregenz unter dem Motto „Ernährung – ‚Gewissheit‘ im Fluss“ statt. (Roe)

→ www.ernaehrung2018.de

→ www.vdoe.de/fileadmin/redaktion/download/pressemeldungen/2018-06-Kasseler-Erklarung-Logos.pdf

→ www.was-essen-bei-krebs.de

Wie ticken Jugendliche? SINUS Jugendstudie 2016 online

Die Sinus-Jugendstudie ist eine qualitativ-empirische Untersuchung der Lebenswelten und (Alltags-)Soziokulturen von Jugendlichen im Alter zwischen 14 und 17 Jahren in Deutschland. Sie wird seit 2007 im Abstand von vier Jahren durchgeführt. Durchgehend erforschte Fragen lauten: Wie leben und erleben Jugendliche ihren Alltag? Wie nehmen sie die Verhältnisse in Deutschland und in der Welt wahr? An welchen Werten orientieren sie sich? Welche Lebensentwürfe verfolgen sie? In jeder Studie gibt es darüber hinaus neue inhaltliche Schwerpunkte. In der Sinus-Jugendstudie 2016 sind das die Themen digitale Medien und digitales Lernen, Mobilität, Nachhaltigkeit, Liebe und Partnerschaft, Glaube und Religion, Geschichtsbilder, Nation und nationale Identität sowie Flucht und Asyl. Erstmals steht die Studie kostenlos online zur Verfügung. (AC)

→ <https://link.springer.com/content/pdf/10.1007%2F978-3-658-12533-2.pdf>

„Kundenorientierung – Vom Wellness-Stall bis auf den Teller“

Unter diesem Titel luden LEBENSMITTEL-PRAXIS, AMI AGRARMARKT INFORMATIONSGESELLSCHAFT und GS1 GERMANY im Juni Vertreter der Fleisch- und Wurstbranche zum 6. BranchenDialog nach Köln. Ein Schwerpunkt der Veranstaltung lag auf dem Themenfeld Nachhaltigkeit, ferner ging es um Export und Digitalisierung.

Zunächst wurde die Nutztierhaltungsstrategie des Bundeslandwirtschaftsministeriums vorgestellt. Aufgrund der ökonomischen Bedeutung der Tierhaltung müsse deren gesellschaftliche Akzeptanz verbessert werden. Insbesondere sorgen sich die Bürger um das Wohl der Tiere, daher sollen u.a. ein nationales Tierwohl-Monitoring und eine staatliche Tierwohlkennzeichnung auf den Weg gebracht werden und tier- und umweltgerechte Haltungsverfahren stärker gefördert werden. Für die Finanzierung der Strategie seien „erhebliche Mittel“ eingeplant, aber auch die Fleischkäufer müssten sich beteiligen, denn eine tiergerechtere Haltung ist mit höheren Kosten verbunden.

Tierwohl in der Praxis

Beim „Duke of Berkshire“-Programm von Handelshof haben die robusten Tiere vom Züchter bis zur Mast Zugang zu verschiedenen Klimazonen und die Möglichkeit, wesentliche Verhaltensansprüche zu befriedigen. Diese tiergerechte Haltung muss von den Kunden mit dem 2- bis 3-fachen Preis honoriert werden, das funktioniert in einem gewissen Kundensegment da das Fleisch zudem besonderen Genuss bietet, tatsächlich sei es ein „Kundenmagnet“. Wichtig für den Erfolg sei eine starke, transparente Kommunikation der Besonderheiten und gut geschultes Personal. Nicht zuletzt seien die Kunden an „neue“ (alte) Teilstücke heranzuführen, da möglichst die ganzen Tiere vermarktet werden müssen.

Spannend waren auch die Vorträge von „Schweine-“ und „Kuhflüsterer“, die anmahnten, dass Tierhaltung die Tiere und ihre Bedürfnisse in den Mittelpunkt stellen müsse. Zufriedene

Tiere und Vertrauen zwischen Mensch und Tier beugen Verhaltensstörungen vor – und verbessern die Arbeitszufriedenheit der Tierhalter.

Tierfutter ohne Gentechnik

Mehr als 90 % der nach Europa importierten genetisch veränderten Pflanzen landen im Futter, daher haben Verbraucher ohne Kennzeichnung der damit erzeugten tierischen Lebensmittel keine Wahlfreiheit. Der Handel fordert zunehmend tierische Produkte aus GVO-freier Fütterung. Eier, Hähnchen- und Putenfleisch sind schon mehrheitlich „ohne Gentechnik“ zertifiziert, bei Milch etwa die Hälfte der deutschen Produktion. Bei Rotfleisch ist es dagegen eine (wachsende) Nische, so der VERBAND LEBENSMITTEL OHNE GENTECHNIK VLOG. Das liegt nicht an der mangelnden Verfügbarkeit von GVO-freiem Soja. In der Praxis erweist sich die Erzeugung von GVO-freiem Schweinefleisch schwierig. Das Futter und die notwendige Chargentrennung von Tieren und Fleisch über die gesamte Vermarktungskette verteuern die Produktion enorm. Da nur ein Teil des Schlachtkörpers vermarktet werden kann – im SB-Segment nur rund 30 % – müsse dieser die Mehrkosten auch des restlichen Anteils decken. Wieder zeigt sich, dass Handelspartner, Verbraucher und möglichst noch ein Hersteller von Fleischerzeugnissen mitmachen müssen, damit das Konzept sich rechnet.

Innovationen

Zwei Startups und ein Traditionsunternehmen stellten anschließend ihre Innovationen vor. BONE BROX verpasst der Knochenbrühe ein hippestes und nachhaltiges Image. Die Rinder- und Hühnerknochen stammen von Tieren aus ökologischer Freilandhaltung und werden u.a. in speziellen Pop-up Stores in großen Städten angeboten. Durch ungewöhnliche Rezepturen, die zusammen mit einem Sternekoch entwickelt wurden, soll die Brühe sich als gesunde, nachhaltige Alternative im to-go-Segment etablieren. Auf Gesundheit und Fitness setzt auch



GRILLIDO mit seinen fettarmen Würstchen und Chicken Chips. Zusätzlich werden die Trends zu proteinreicher und natürlicher Ernährung bedient – und noch interessanter wird es durch eine Vielfalt außergewöhnlicher Geschmacksrichtungen. Dass auch etablierte Wursthersteller innovativ sind, zeigt REINERT mit seinem neuen Wurstsortiment aus „100 % antibiotikafreier Aufzucht“. Anders als bei Wettbewerbern erhalten die Schweine tatsächlich lebenslang keine Antibiotika. Möglich macht das die Kooperation mit einem dänischen Projekt, das durch verbesserte Haltungsbedingungen mit deutlich weniger Antibiotika auskommt. Behandlungsbedürftige Tiere werden separiert und anderweitig vermarktet. REINERT verspricht sich von der Motivkombination Tierschutz und persönlicher Gesundheitsvorteil eine höhere Zahlungsbereitschaft der Verbraucher. Der gezeigte Werbefilm war jedoch für viele Branchenvertreter Anlass zur Kritik: Die derzeitige Schweinehaltung und Antibiotikaeinsätze würden sehr negativ dargestellt und so das Standardangebot diskriminiert. Ferner wurde bedauert, dass auf dänische Schweine zurückgegriffen wird.

Fazit

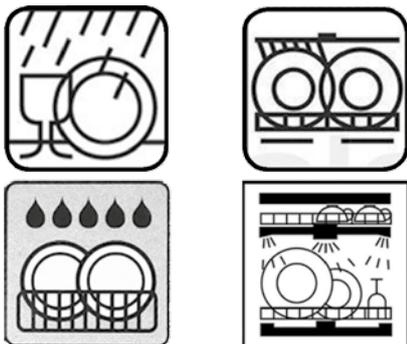
Die interessante und vielseitige Veranstaltung machte deutlich, dass die Branche – oder zumindest Teile davon – verstanden hat, dass „weiter wie bisher“ keine Option ist. Nachhaltigkeit und Tierwohl sind entscheidende Faktoren, damit die deutsche Tier- und Fleischwirtschaft eine Zukunft hat. Angesichts des tendenziell zurückgehenden Verzehrs von Fleisch und insbesondere Fleischerzeugnissen ist es wichtig, Trends zu beobachten und aufzugreifen. Kreative Start-ups können hier wertvolle Impulse setzen und auch Traditionsunternehmen machen sich auf den Weg. (Kn)

Fortsetzung von S. 7



Symbol „Für den Lebensmittelkontakt geeignet“

sen, also Geschirr, das beim Gebrauch nicht erhitzt wird, eignet sich auch Polyethylen (PE). Verbraucher/-innen sollten bei der Anschaffung von Aufbewahrungsboxen und Geschirr aus Kunststoff auf Produkte achten, bei denen Hersteller Materialien aus PP und PE verwenden, und langlebige Qualität kaufen. Nur geeignetes Geschirr (Herstellerangabe beachten) in



Symbole „Spülmaschinen geeignet“

die Spülmaschine stellen. Besteck, Becher und sonstiges Essgeschirr aus derzeit trendigem „Bambus“ ist nicht empfehlenswert. So genanntes Bambusgeschirr besteht nämlich nur zum Teil aus nachwachsendem Rohstoff. Viele Hersteller verschweigen, dass neben Bambus zur Formgebung zu einem erheblichen Teil auch Kunststoffe wie Melaminharze enthalten sind. Diese Stoffe sind gesundheitlich bedenklich, weil sie sich bei starker Erhitzung lösen und in die Lebensmittel übergehen können. Melamin zersetzt sich bei hohen Temperaturen in krebserregendes Formaldehyd. Vor allem Bambusbecher „to go“ sind als Mehrwegbecher für Heißgetränke ungeeignet. Das CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSAMT (CVUA) Stuttgart hat Ende 2017 35 solcher Geschirre begutachtet und alle als nicht verkehrsfähig beurteilt. (AM/AC)

Leben ohne Plastik – Antworten auf häufige Fragen:

→ www.verbraucherzentrale.nrw/plastik

Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittel-Kontakt:

→ www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/kennzeichnung-von-materialien-die-mit-lebensmitteln-in-beruehrung-kommen-7565

Herkunftsangaben werden ab 2020 transparenter

Für transparentere Herkunftsangaben sorgt ab April 2020 die Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 der Kommission. Darin wird jetzt beschrieben, wie Artikel 26, Abs. 3 der Lebensmittelinformationsverordnung (Ursprungsland oder Herkunftsort) umzusetzen ist. Das gilt immer dann, wenn bei einem Lebensmittel das Ursprungsland oder der Herkunftsort angegeben ist, dieses/dieser aber

nicht mit dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort seiner primären Zutat identisch ist. Danach müssen diese Informationen im selben Sichtfeld erscheinen wie die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts des Lebensmittels. Die Schriftgröße muss mindestens 75 % der Größe der Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts des Lebensmittels betragen. (AC)

Aktuelles EuGH-Urteil: Gentechnik mit neuen Verfahren ist kennzeichnungspflichtig

Das Erbgut von Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen soll gezielter und vor allem kostengünstiger verändert werden als mit herkömmlichen gentechnischen Verfahren. Neue molekularbiologische Techniken wie die CRISPR/Cas-Methode („Gen-Schere“) sollen dies ermöglichen – das Erbgut kann umgeschrieben werden, daher spricht man von *Genome Editing*. In den USA sind so hergestellte Produkte schon verkaufsfähig, z.B. Champignons und Äpfel (s. **Knack•Punkt** 2/2017, S. 3), die nach dem Anschneiden nicht braun werden, oder Sojabohnen mit einem veränderten Fettsäureprofil.

Der EUROPÄISCHE GERICHTSHOF (EuGH) sollte die Grundsatzfrage klären, ob diese neuen Methoden unter das Gentechnikrecht fallen oder nicht. Das Urteil (C-528/16) ist am 25. Juli 2018 ergangen. Danach zählen durch Mutagenese (s. Kasten) gewonnene Organismen als genetisch veränderte Organismen (GVO) und unterliegen grundsätzlich den in der GVO-Richtlinie vorgesehenen Verpflichtungen, sprich Zulassungsverfahren (mit einer Risikobewertung für Mensch und Umwelt) und Kennzeichnung. Begründet wird das damit, dass „durch die Verfahren und Methoden der Mutagenese eine auf natürliche Weise nicht mögliche Veränderung am genetischen Material eines Organismus vorgenommen wird“. Die VERBRAUCHERZENTRALE NRW begrüßt dieses Urteil zum einen in Hinblick auf die Wahlfreiheit des Verbrauchers, sich für oder gegen diese Produkte zu entscheiden. Immerhin haben rund zwei Drittel der Bevölkerung in Deutschland ein Problem damit, gentechnisch veränderte Lebensmittel zu essen – so der

Naturbewusstseinsbericht 2017 des Bundesumweltministeriums. Zum anderen müsse aus Gründen des vorsorgenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes das im EU-Recht verankerte Vorsorgeprinzip angewendet werden – besonders, da es sich um noch nicht lange angewendete Verfahren handelt und kein gesichertes Wissen vorliegt. Immerhin geht es dabei um Lebewesen, die sich vermehren, genetisch austauschen und auch unkontrolliert verbreiten können. Man kann einfach nicht ausschließen, dass diese veränderten Pflanzen unerwünschte Nebenwirkungen haben. (IMü/AC)

Quellen und Links: S. 19

Mit „Mutagenese“ werden alle Verfahren bezeichnet, die es, anders als die Transgenese, ermöglichen, das Erbgut lebender Arten ohne Einführung einer fremden DNA zu verändern. Dank der Mutagenese-Verfahren konnten Saatgutsorten mit Resistenzen gegen ausgewählte Herbizide entwickelt werden oder eben im Ei „leuchtende“ männliche Küken (s. Seite 14) produziert werden.

Organismen, die mit klassischer Mutagenese (Bestrahlung, Chemikalienbehandlung von Pflanzen und Samen) erzeugt wurden, sind von den GVO-Regeln ausgenommen, da sie als sicher gelten. Hierbei ändert sich das Erbgut an vielen zufälligen Stellen und nur die Pflanzen, die dadurch gewünschte Eigenschaften bekommen, werden anschließend kultiviert. Hier ist es den Mitgliedstaaten aber freigestellt, eine Kennzeichnung einzuführen.



C. Göbel
**Zum Umgang mit
 Lebensmittel-
 abfällen in Care-
 Einrichtungen**

Lebensmittelabfälle sind weltweit in der Diskussion. Spätestens seit der Festlegung des internationalen Ziels, die Menge der Lebensmittelabfälle pro Kopf bis 2030 zu halbieren, sind die verschiedenen Branchen und Akteure aufgerufen zu handeln. Gerade im Bereich von Care-Einrichtungen, in denen besondere Bedürfnisse kranker oder pflegebedürftiger Verpflegungsteilnehmer/-innen berücksichtigt werden müssen, stellt dies die Praxis vor große Herausforderungen.

In ihrer Dissertation analysiert die Autorin die Entstehung von Lebensmittelabfällen in Care-Einrichtungen. Um die ganze Komplexität der Speisenversorgung in diesem Segment zu betrachten und effiziente Maßnahmen zur Reduzierung der Speisenabfälle ableiten zu können, wählt sie eine organisationstheoretische Herangehensweise. Mit Hilfe problemzentrierter Interviews werden Situationen dargestellt, welche die Entstehung von Lebensmittelabfällen in Care-Einrichtungen beeinflussen und aus deren Analyse Empfehlungen zur Reduzierung gegeben. Als wesentliche situative Bedingungen werden dabei die Aspekte der Portionsgröße, Speisenbestellung sowie der unzureichenden Sensibilisierung der Organisationsmitglieder identifiziert. Insgesamt stellen sich unzureichende Informations- und Kommunikationsprozesse an der Schnittstelle Küche – Pflege als Kern des Problems heraus.

Die Veröffentlichung ist eine wichtige Grundlage, in der Göbel einen neuen Blickwinkel auf die Entstehung von Lebensmittelabfällen in Care-Einrichtungen öffnet. Es gelingt ihr, die hohe Komplexität der Entstehung von Lebensmittelabfällen in diesem Segment herunterzubrechen und praxistaugliche Handlungsempfehlungen zur Vermeidung abzuleiten. (In)

Christine Göbel: Zum Umgang mit Lebensmittelabfällen in Care-Einrichtungen – Situationsanalyse und organisationstheoretische Gestaltungsempfehlungen, Diss., Oekom 2018. ISBN 978-3-96238-064-9, 30 €, auch als E-Book.

Landesvereinigung der
 Milchwirtschaft NRW e.V.

Mission Milchentdecker

Bei diesem vom MINISTERIUM FÜR UMWELT, LANDWIRTSCHAFT, NATUR- UND VERBRAUCHERSCHUTZ NRW geförderten Wissensspiel handelt es sich um ein interaktives Lehrmaterial für die 3. und 4. Klasse der Grundschule. Am Beispiel des Lebensmittels Milch soll es Grundschüler/-innen auf spielerische Weise für frische Produkte und die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln begeistern. Ziel des Spiels ist es, das Milchwissen von der Erde (das spezifische Wissen von fünf Kontinenten = fünf Modulen) zum weit entfernten Planeten Q zu transferieren. Für beide Orte gibt es große Wandposter im DIN-A0-Format, die beim Lösen der Aufgaben helfen.



Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V.: Mission Milchentdecker – Das interkohlaktische Wissensspiel. 2018

Das Spiel bietet eine Mischung aus fächerverbindenden und kreativen Aufgaben rund um die Milch. Die Arbeitsblätter passen zu den Fächern Deutsch, Mathematik, Englisch und Sachkunde, wobei sich die Themenheiten an den aktuellen Lehrplänen der Grundschulen in Nordrhein-Westfalen orientieren. Jedes Modul dauert ca. 45 min und wird mit einer thematisch passenden Bewegungsübung eingeleitet.

Alle Materialien gibt es auch zum kostenlosen Download. (AC)

→ www.genius-milch-nrw.de/missionmilchentdecker

U. Gröber

**Arzneimittel und
 Mikronährstoffe**

Für Senioren und Chronisch Kranke ist es normal, täglich mindestens ein Medikament einzunehmen. Und für Arzt und Apotheker ist es Alltag, bei der Verschreibung an mögliche Wechselwirkungen zwischen den einzelnen Medikamenten zu denken. Woran aber immer noch nicht alle denken sind Wechselwirkungen zwischen Mikronährstoffen und Arzneistoffen. So können medikationsbedingte Störungen des Mikronährstoffhaushalts zu unerwünschten Arzneimittelwirkungen führen. Beispielsweise beeinträchtigt das Diabetiker-Medikament Metformin die Verfügbarkeit von Vitamin B₁₂ und begünstigt dadurch neurologische Störungen. Die Langzeiteinnahme von Corticoiden beeinflusst den Calcium-Haushalt und steigert das Risiko für eine Osteoporose. Bluthochdruckmittel (Diuretika) führen zu Magnesium-Verlusten. Umgekehrt können einzelne Nährstoffe die Verfügbarkeit von Medikamenten hemmen oder den Abbau verzögern, so dass es zu erhöhten Medikamentenspiegeln kommt. Das ist gerade bei Älteren ein Problem: Immerhin nehmen laut ein Drittel der Deutschen und über 60 % der 65-80-jährigen Frauen mindestens ein Nahrungsergänzungsmittel pro Tag, ein Viertel davon sogar zwei.

Die inzwischen 4. Auflage diese recht speziellen, aber sehr lohnenden Nachschlagewerks wurde nochmals erweitert um den Einfluss der Darmflora und die derzeit stark diskutierten Vitamine D (Störwirkungen von Arzneimitteln auf dessen Haushalt) und K (Interaktionen mit Antagonisten). Die Abbildungen sind jetzt farbig und sehr hilfreich beim Verständnis von Stoffwechselwegen.

Das Buch ist nicht nur für Ärzte und Apotheker/-innen von Interesse, sondern auch wichtig für jeden, der in der Ernährungsberatung mit Patienten arbeitet. (AC)

Uwe Gröber: Arzneimittel und Mikronährstoffe. Medikationsorientierte Supplementierung. 4. aktualisierte und erweiterte Auflage, 532 S., Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart 2018, ISBN 978-3-8047-3719-8, 47,80 €



Internationaler Verband für Hauswirtschaft (Hrsg.)

Musterlösungen für haushaltstechnische Abläufe

Im Rahmen der „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“ hat das PROGRAMMKOMITEE FÜR HAUSHALTSTECHNIK UND NACHHALTIGKEIT (PC HT&S) des INTERNATIONALEN VERBANDES FÜR HAUSHALTSWIRTSCHAFT (IFHE) eine Posterreihe veröffentlicht, die Experten-Tipps für umweltfreundliches Haushalten gibt. Hierfür wurden diejenigen Tätigkeitsbereiche im Haushalt ausgewählt, die – international betrachtet – am wichtigsten sind und am meisten Ressourcen wie Energie und Wasser verbrauchen. Dazu gehören: Kochen, Geschirr spülen per

Die acht Poster sind übersichtlich gestaltet und fassen in kurzen, präzisen Sätzen die wichtigsten Tipps zusammen. Ziel ist der weltweite Einsatz zur Schulung und Information von Verbraucher/-innen.

Neben den Postern werden die Tipps auch als Handouts in reiner Textform angeboten, ergänzt um weitere Ratschläge zu der jeweiligen Thematik. Wenn einige der Tipps für deutsche Verhältnisse als weniger relevant anmuten, wie z.B. „Ersetzen Sie einen Holzofen durch ein energieeffizientes Gerät“, so ist dies dem Anspruch auf internationale Anwendbarkeit der Poster und Handouts geschuldet. Auch bei uns dagegen nützlich ist beispielsweise folgender Hinweis für die Zubereitung auf Elektroherden: „Nutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden, die einen optimalen Kontakt mit der Herdplatte haben.“

Die deutsche Übersetzung aus den englischsprachigen Originalen hat Prof. Dr. RAINER STAMMINGER vom INSTITUT FÜR LANDTECHNIK der UNIVERSITÄT BONN vorgenommen, der gleichzeitig Vorsitzender des PC HT&S ist. Die finanzielle Unterstützung der Produktion hat die DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR HAUSHALTSWIRTSCHAFT E.V. übernommen.

Die Poster liegen auch in arabischer Sprache vor. Die Nutzung ist kostenlos, sofern die Materialien unverändert bleiben und die Quelle genannt wird. (mf)

http://he.ifhe.org/1167



Hand und in der Geschirrspülmaschine, Wäsche waschen per Hand und in der Waschmaschine, Lebensmittel kühlen im Kühlschrank sowie Einmachen von Gemüse und Trocknen von Obst und Gemüse. Den Best Practice-Tipps liegen wissenschaftliche Erkenntnisse zugrunde. Rund 60 Mitglieder aus 19 Ländern wirkten daran mit.

„Verletzliche Verbraucher essen anders“, S. 10

Micklitz HW et al. (2013): Der vertrauende, der verletzte oder der verantwortungsvolle Verbraucher? Plädoyer für eine differenzierte Strategie in der Verbraucherpolitik. Stellungnahme des Wissenschaftlichen Beirats Verbraucher- und Ernährungspolitik beim BMELV • Mielck A: Soziale Ungleichheit und Gesundheit. Einführung in die aktuelle Diskussion. Bern 2005 • Lampert T et al. (2016): Soziale Ungleichheit und Gesundheit. Bundesgesundheitsblatt (2): 153-65 • Ziese T, Moebus S (2017): Neue Kommunikationsformen. Das Gesundheitswesen (2): 916-18 • Dragano N (2007): Gesundheitliche Ungleichheit im Lebensverlauf. In: ApuZ – Aus Politik und Zeitgeschichte. (42): 18-25 • Lampert T et al. (2008): Der Kinder- und Jugendgesundheitsurvey des Robert Koch-Instituts als Grundlage für Prävention und Gesundheitsförderung. In: Hackauf H, Jungbauer-Gans M (eds): Gesundheitsprävention bei Kindern und Jugendlichen. VS Verlag für Sozialwissenschaften 2008 • Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (2013): Erste landesweite Befragung zur Verpflegung in Kindertagesstätten in NRW • Arens-Azevedo U, Pfannes U, Tecklenburg E (2014): Is(s)t KiTa gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe. Bertelsmann Stiftung. Gütersloh 2014 • DGE (Hrsg.): Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards. Ernährungsbericht 2016, Bonn • Gesetz zur frühen Bildung und Förderung von Kindern (Kinderbildungsgesetz – KiBiz) – Viertes Gesetz zur Ausführung des Kinder- und Jugendhilfegesetzes – SGB VIII – § 9 • Berlin-Neukölln: Soziale Probleme triggern gesundheitliche Probleme. Ärzteblatt.de, 07.06.18 • Session Reports of the International Conference on Consumer Research (ICCR) 2016, www.verbraucherforschung.nrw/kommunizieren/kvf-iccr-reports • BfR: Zielgruppengerechte Risikokommunikation zum Thema Nahrungsergänzungsmittel, Abschlussbericht. BfR-Wissenschaft 03/2013 • www.bundesrat.de/DE/plenum/bundesrat-kompakt/17/963/963-node.html • Bittere Aprikosenkerne können zu Vergiftungen führen. BfR-Pressmeldung 07/2007 vom 07.06.07 • Zwei bittere Aprikosenkerne pro Tag sind für Erwachsene das Limit – Kinder sollten darauf verzichten. Aktualisierte BfR-Stellungnahme Nr. 009/2015 vom 07.04.15 • www.krebsinformationsdienst.de/behandlung/nahrungsergaenzungsmittel.php#inhal5 • www.degs-studie.de/deutsch/home.html • Mata J, Hertwig R (2018): Public Beliefs About Obesity Relative to Other Major Health Risks: Representative Cross-Sectional Surveys in the USA, the UK, and Germany. Annals of Behavioral Medicine 52 (4): 273–86, https://doi.org/10.1093/abm/kax003 • Makrides M et al. (2010): Effect of DHA Supplementation During Pregnancy on Maternal Depression and Neurodevelopment of Young Children A Randomized Controlled Trial. JAMA 304 (15): 1675-83. doi:10.1001/jama.2010.1507 • Von Unger H (2018): Vulnerabilität – ein ambivalentes Konzept. Impulse für Gesundheitsförderung 99 (2. Q.): 6 [Alle Internetseiten abgerufen am 29.06.18]

„Gentechnik mit neuen Verfahren ...“, S. 17

Naturbewusstsein 2017, BMU-Broschüre Nr. 10011, Stand: 01.06.2018, www.bmu.de/publikation/naturbewusstsein-2017 • EuGH-Urteil C-528/16 vom 25.07.18, https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2018-07/cp180111de.pdf
 → www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Pflanzenbau/Gentechnik/_Texte/FAQ-NeueZuechtungstechnologien.html
 → www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zum_genome_editing_und_crispr_cas9-199684.html



World Wide Web

Interessantes im Netz

Fragen und Antworten zur Nutzung kundeneigener Mehrwegbecher für „Coffee to go“
www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zur_nutzung_kundeneigener_mehrwegbecher_fuer_coffee_to_go-204767.html



Checkliste: So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind
www.vzhh.de/media/1802



Kasseler Erklärung zur Verbesserung der ernährungsmedizinischen Versorgung, Ernährungsberatung und Ernährungsbildung in Deutschland
www.vdoe.de/fileadmin/redaktion/download/pressemitteilungen/2018-06-Kasseler-Erklaerung-Logos.pdf



Landwirtschaft verstehen – Hätten Sie’s gewusst?
www.landwirtschaft.de/landwirtschaft-verstehen/haetten-sies-gewusst



Ernährungsplattform für Krebspatienten
www.was-essen-bei-krebs.de



Pflegewegweiser NRW: Neues Internetportal zu Beratungs- und Hilfsangeboten
www.pflegewegweiser-nrw.de



Termine

- **Osnabrück** • 30./31. August 2018 – Europäische Hauswirtschaftskonferenz – www.eahe2018.iffhe.ch
- **Köln** • 31. August – 2. September 2018 – Urban Gardening Sommercamp 2018 – www.neuland-koeln.de/veranstaltungen/urban-gardening-sommercamp-2018
- **Edertal** • 31. August – 2. September 2018 – Der systemische Ansatz in der Ernährungsberatung – www.ugb.de/seminare/fortbildungen/systemischer-ansatz-in-der-ernaehrungsberatung
- **Gießen** • 5.-7. September 2018 – INSECTA® 2018; International Symposium on Insects as Feed, Food and Non-Food – www.insecta-conference.com
- **Berlin** • 6. September 2018 – Lebensmittelsicherheit – Fakten aus der Wissenschaft. – www.agrarforschung.de/fileadmin/download/2018/Flyer_DAF_2018.pdf
- **Dortmund** • 14.-30. September – Ausstellung „Einfach machen! Ideen für den nachhaltigen Konsum“ – www.verbraucherzentrale.nrw/umwelt-haushalt/einfach-machen-ideen-fuer-nachhaltigen-konsum-27350
- **Aachen** • 14./15. September 2017 – 26. Aachener Diätetik Fortbildung – www.vfed.de/de/programm
- **Stuttgart** • 20. September 2018 – DGE-Ernährungsfachtagung „Digitalisierung der Ernährung“ – www.dge-bw.de/veranstaltungen-terminen-anmeldungen-detail/id-25-ernaehrungsfachtagung-digitalisierung-der-ernaehrung.html
- **Bundesweit** • 21. September – 7. Oktober 2018 – 20. Tag der Regionen – www.tag-der-regionen.de
- **Fulda** • 21. September 2018 – 2. Fuldaer Forum Hauswirtschaft: Ambulantisierung in der Hauswirtschaft – www.dghev.de/fileadmin/user_upload/700_Presse/712_Pressemitteilungen_2018/Programmflyer_2_Fuldaer_Forum_Hauswirtschaft_20180620.pdf
- **Bonn** • 25./26. September 2018 – DGE-Arbeitstagung „Konzepte-Lösungen-Perspektiven: Wie entwickelt sich die Gemeinschaftsverpflegung in Zukunft?“ – www.dge.de/va/tagungen/arbeits-tagung-2018
- **Bonn** • 27. September 2018 – 2. BZfE-Forum: „Ich kann. Ich will. Ich werde! – Ernährungskompetenz früh fördern, lebenslang begleiten“ – www.bzfe.de/inhalt/2-bzfe-forum-am-27-september-2018-32340.html
- **Bad Griesbach** • 8.-11. Oktober 2018 – 6. fit4future-Kongress „Kinder. Gesund. Aufwachsen.“ – www.fit-4-future.de/de/events/fit4future-kongress
- **Edertal** • 12.-14. Oktober 2018 – ugb-Herbstsymposium „Der Körper isst mit“ – www.ugb.de/symposium
- **München** • 19./20. Oktober 2018 – 9. Update Ernährungsmedizin – www.ziel.tum.de/index.php?id=31
- **Zülpich** • 26./27. Oktober 2018 – Eiweiß – ein Nährstoff in der Diskussion – www.freiraum-seminare.de/seminare/eiweiss-ein-naehrstoff-in-der-diskussion

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



Ab sofort steht Heft 4/2017 zum kostenlosen Download zur Verfügung. Nutzen Sie den folgenden Link oder den abgedruckten QR-Code:
→ www.verbraucherzentrale.nrw/knackpunkt_4_2017

