

PRESSEINFORMATION

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Präsidium:
Gustav Deiters, Dr. Stefan Geiser,
Michael Gutting, Karl-Rainer Rubin

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B
Steuernummer: 27/620/59290

Commerzbank, BIC: COBADEFFXXX
IBAN: DE68 1004 0000 0302 4411 00

Berlin, 11. November 2019

Wissenschaftliches Symposium in Würzburg zur gesunden Ernährung: Antworten sind viel zu komplex für plakative Lösungen, breites Lebens- mittelangebot und personalisierte Ernährung bieten Chancen

Wissenschaftler, Vertreter von Ministerien und NGOs diskutierten mit Unternehmern aus der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft über die Rolle der Kohlenhydrate in der Ernährung und deren Bedeutung für die Gesundheit. Fazit: Kohlenhydrate sind weder gut noch böse! Entscheidend für das Körpergewicht bleibt vielmehr die Kalorienbilanz. Die Erwartung, dass die „Reformulierung“ von Lebensmitteln einen Quantensprung zu mehr Gesundheit ermöglicht, halten die Wissenschaftler für wenig realistisch: Ernährung und Gesundheit sind viel zu komplex und individuell. Antworten liefern hingegen ein breites Lebensmittelangebot und eine personalisierte Ernährung.

Ernährungswissenschaftler Philip Prinz stellte in seinem Vortrag zum Thema Zucker evidenzbasierte Studien zu dessen Auswirkungen auf die Gesundheit vor. Sein Fazit war: „Mit höchster wissenschaftlicher Evidenz gibt es keine Hinweise darauf, dass Saccharose aufgrund ihrer Zusammensetzung zu Übergewicht und Adipositas sowie anderen ernährungsassoziierten Erkrankungen beiträgt. Entscheidend für das Körpergewicht ist die Kalorienbilanz.“ Für die weitere ernährungspolitische Diskussion plädierte er dafür, sich nicht auf einzelne Nährstoffe zu versteifen, sondern wieder einen ganzheitlichen Blick auf die komplexen Themen Ernährung und Gesundheit zu nehmen.

„Natürlich gibt es keine schlechten Kohlenhydrate“, sagt auch Hannelore Daniel in ihrem Vortrag. Sie stellte die hochkomplexen Verstoffwechslungswege einzelner Zucker im Körper dar. Nicht alles wird bisher verstanden, viele Ergebnisse basieren auf Nager-Studien und lassen sich nicht einfach auf den Menschen übertragen. Auch Professor Daniel sieht nicht einzelne Nährstoffe sondern die Kalorienbilanz insgesamt als wesentlichen Einflussfaktor bei der Entstehung von Übergewicht und ernährungsbedingten Krankheiten wie der nichtalkoholischen Fettleber: Denn die Nährstoffe – egal ob Fett, Zucker oder Protein – die zu viel aufgenommen werden, „müssen eben irgendwo hin“.

Reformulierung ist kein Quantensprung für mehr Gesundheit

Jutta Saumweber stellte die Forderungen der Verbraucherzentrale Bayern an die Getreidewirtschaft vor. Im Fall der Kindercerealien wünschen sich die Verbraucherzentralen einen maximalen Zuckergehalt von 15 Gramm pro 100 Gramm bei gleichzeitiger Kalorienreduktion.

Die Cerealienhersteller im VGMS haben im Rahmen der Reduktions- und Innovationsstrategie von Bundesernährungsministerin Julia Klöckner zugesagt, bis Ende 2025 die Gesamtzuckergehalte der in ihrer Aufmachung an Kinder gerichteten Produkte, gewichtet nach ihrem Absatz, um durchschnittlich mindestens 20 Prozent zu reduzieren. Die Vertreter der Cerealienhersteller bekräftigten ihre Zusage, die Reduktion der Zuckergehalte in ihren Produkten wie zugesagt voranzutreiben – soweit dies technologisch möglich sei und vom Verbraucher akzeptiert werde. Ein „Rezepturendiktat“ dürfe und könne es aber nicht geben. Außerdem machten sie deutlich, dass durch eine Zuckerreduktion in der Produktgruppe der Cerealien keine oder nur eine geringe Kalorienreduktion möglich sei, da der Zucker nur durch andere gleich oder höher kalorische Komponenten ersetzt werden könne, etwa durch andere Kohlenhydrate, Nüsse oder ähnliche Zutaten. Reformulierung könne eben nur ein Baustein auf dem Weg zu einer gesünderen Ernährung und zu gesünderen Lebensstilen sein. Auch Professor Daniel war skeptisch, wie viel mehr Gesundheit die Reformulierung bringen könne. Sie sagte in der abschließenden Diskussion: „Die Erwartungshaltung, mit der Reformulierung einen Quantensprung hin zu mehr Gesundheit zu machen, die darf man nicht haben.“

Hin zu mehr Gesundheit mit personalisierter Ernährung

Professor Christian Sina vom Universitätsklinikum Schleswig-Holstein, Lübeck zeigte in seinem Vortrag, dass jeder Stoffwechsel anders reagiert. Am Ende seien es Gesamtdiät, Lebensstil und viele genetisch determinierte Voraussetzungen jedes Einzelnen, die sich auf die Gesundheit auswirken oder eben nicht. Die Themen Ernährung und Gesundheit seien zu komplex und zu individuell für einfache Lösungen. Einen möglichen Lösungsansatz für mehr Gesundheit sah Sina daher in der personalisierten Ernährung.

Über das Wissenschaftliche Symposium und den Verband der Getreide-, Mühlen und Stärkewirtschaft

Das Wissenschaftliche Symposium des Verbandes der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft hat im Jahr 2019 zum 12. Mal stattgefunden. Die Veranstaltung im Würzburger Schlosshotel Steinburg steht unter dem Motto „Wissenschaft und Getreidewirtschaft im Dialog“. Sie hat sich in den vergangenen Jahren vom Wissensaustausch zwischen Lebensmittelwissenschaft und Wirtschaft weiterentwickelt zu einem Dialog von WissenschaftlerInnen unterschiedlichster „Fächer“ mit Vertretern von Politik, Institutionen sowie Mühlen- und Getreidewirtschaft weiterentwickelt.

Im VGMS sind 575 Unternehmen organisiert, von mittelständischen, familiengeführten Unternehmen bis hin zu großen internationalen Konzernen. In den Betrieben werden rund 14 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Hartweizen, Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Die Unternehmen sind wichtige Partner der Landwirtschaft sowie von Lebensmittelhandwerk, Industrie und

Handel. Die Produktpalette reicht von Mehl über Haferflocken, Frühstückscerealien, Nudeln und Reis bis zu nativen und modifizierten Stärken sowie Stärkeverzuckerungsprodukten. In Deutschland und darüber hinaus versorgen die Unternehmen Tag für Tag Millionen Menschen mit hochwertigen, sicheren und zugleich preiswerten Lebensmitteln. Daneben stellen sie Produkte für die chemisch-technische und pharmazeutische Industrie sowie Einzelfuttermittel für die Tierernährung her.

Mit ihren rund 12.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erwirtschaften die im VGMS zusammengeschlossenen Branchen einen Umsatz von etwa sechs Milliarden Euro, mit ihren Produkten sind sie weltweit erfolgreich. Der VGMS vertritt ihre wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen gegenüber deutschen und europäischen Institutionen.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34

E anne-kristin.barth@vgms.de

Anlage:

- *Pressefotos unter www.vgms.de/presse-service/*