

PRESSEMITTEILUNG

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, Ralph Seibold

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

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

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

Berlin, 21. November 2022

Wissenschaftliches Symposium: Das Menü der Zukunft muss schmecken, damit die Ernährungswende gelingt

Über das „Menü der Zukunft“ diskutierten Wissenschaft und Wirtschaft am 15. November 2022 auf der Steinburg in Würzburg: Was essen wir morgen? Klimafreundlich und nachhaltig“ sowie „pflanzenbasiert“ sind die dominierenden Trends berichtete Margarete Büning-Fesel vom Bundeszentrum für Ernährung aus Sicht der Ernährungsfachkräfte. Ob das die Mehrheit der Bevölkerung auch so sieht oder ob das lediglich ein „Wunsch aus dem Elfenbeinturm“ ist, der an den Lebensrealitäten vorbeigeht, blieb in der Diskussion offen. „Menschen essen was ihnen schmeckt und in ihr Portemonnaie passt.“, resümierte ein Teilnehmer. Wie eine pflanzliche Ernährung überhaupt zu bewerten ist, dazu fehlen wissenschaftlich belastbare Daten. Die COPLANT-Studie des BfR setzt hier an und wird ab 2023 Daten zur pflanzenbasierten Ernährung erheben. Viele vegane Produkte gehören zu den „Ultra-Processed-Foods“, kurz UPF. Sie sind zu meist salz- und fettreich und stehen unter kritischer Beobachtung, auch hier gibt es großen Forschungs- und Klärungsbedarf. In jedem Fall braucht es valide Definitionen, um nicht Äpfel mit Birnen zu vergleichen. Klar ist auch das Menü der Zukunft muss schmecken, um eine Chance zu haben. Und Bildung bleibt der entscheidende Faktor für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Eine Ernährungsstrategie, die den mündigen Bürger in den Fokus nimmt und ihn befähigt, gesund zu leben, kann mehr Veränderung bewirken, als alle Strategien und politischen Wunschvorstellungen zusammen.

Mit dem „Menü der Zukunft“ beschäftigten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des 15. Wissenschaftlichen Symposiums in Würzburg. Margareta Büning-Fesel vom Bundeszentrum für Ernährung BZfE stellte Trends zur Ernährung der Zukunft vor. Expertinnen und Experten aus dem Ernährungsbereich sehen eine *Generation Besser Esser*, die zu Hause, ohne Zeitdruck regional und saisonal genießt. Dabei kommen mehr Pflanzen und weniger Tierisches auf die Teller. Und: Kinder lernen in Kitas und Schulen kochen. Gleichzeitig setzen Industrie und Handel ihren Fokus auf *Sinn statt Gewinn*.

Büning-Fesel arbeitet an der Ernährungsstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft mit. Auch darin soll der zukünftige Teller gesünder und nachhaltiger werden. Ob eine solche Strategie gelingen kann, darüber diskutierten die Teilnehmer im Anschluss. Vieles, was erdacht werde, so eine Teilnehmerin, gehe an der Lebensrealität vieler Menschen

vorbei: „*Sie essen lieber Schweinebraten statt Soja-Schnitzel*“. So manche politische Strategie schafft Paralleluniversen und löst keine Probleme. Das A und O sei vielmehr die Bildung, die es zwingend braucht, um sich gesund zu ernähren.

Fehlendes Kochwissen gepaart mit großem Zeitdruck ist wiederum ein Grund, warum Menschen vermehrt zu *hochverarbeiteten Lebensmitteln* greifen. Laut NOVA-Klassifikation gelten Lebensmittel als *ultra-processed*, die mehrfach weiterverarbeitet worden sind oder aus vielen Komponenten bestehen, etwa Süßigkeiten, Snacks oder Fertiggerichte. Sie sind in der NOVA-Gruppe vier einsortiert. Was *hochverarbeitet* wirklich bedeutet, darüber wird leidenschaftlich gestritten, die gängigen Definitionen sind bisher zu schwammig und können die heterogene Lebensmittelvielfalt nicht adäquat abbilden.

Svenja Fedde von der Universität Kiel erläuterte die Kritik an den hochverarbeiteten Lebensmitteln. Studien deuten darauf hin, dass ein hoher Verzehr mit einer erhöhten Mortalität sowie einem höheren Risiko zur Entwicklung von ernährungsassoziierten Erkrankungen wie Diabetes, Gicht und vor allem Übergewicht assoziiert sein könnte. Die Lebensmittel haben oft eine hohe Nährstoffdichte, was schnell zu einer übermäßigen Kalorienaufnahme führen könne. Andererseits treffen sie den Nerv der Zeit: Sie schmecken, sind leicht und zeitsparend konsumierbar.

Das *Menü der Zukunft* muss in den Alltag der Menschen passen und es braucht mehr Proteine aus Pflanzen. Die ist ein Zukunftsthema, sagte Kristal Golan von der BayWa. Jedes fünfte Lebensmittel, das 2021 neu auf den Markt kam, war vegan. Ob sie sich durchsetzen, ist abhängig von Geschmack und Preis. Noch gäbe es ein deutliches Potential nach oben, aber neue Produktionstechnologien werden auch ganz neue Produkte ermöglichen: vor allem hochverarbeitete – ein Zielkonflikt auf dem Teller der Zukunft.

Wie gesund eine rein pflanzenbasierte Ernährungsweise im Vergleich zu anderen ist, darüber gibt es noch wenige Untersuchungen, sagt Iris Trefflich vom Bundesinstitut für Risikobewertung BfR. Hier soll die COPLANT-Studie Antworten geben, die das BfR mit zahlreichen weiteren Forschungseinrichtungen in Europa zwischen 2023 und 2025 durchführen wird. Trefflich stellte ausgewählte Parameter der ambitionierten Studie vor.

Was essen wir nun in Zukunft? „Schmecken muss es und in den Alltag der Leute passen“, fasste Peter Haarbeck die Diskussion des Symposiums zusammen. Wir brauchen Ernährungsbildung statt ideologische oder akademische Diskussionen. Eine Ernährungswende hin zu mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz kann und wird letztlich nur mit den Konsumentinnen und Konsumenten gelingen.

Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS

Im VGMS sind 575 Unternehmen organisiert, von mittelständischen, familiengeführten Unternehmen bis hin zu großen internationalen Konzernen. In den Betrieben werden rund 15 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, 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 sieben 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