

Pressemitteilung

Bayerische Akademie der Wissenschaften

Myriam Hönig

02.11.1998

<http://idw-online.de/de/news7357>

Forschungsprojekte, Wissenschaftliche Publikationen
Biologie, Chemie, Ernährung / Gesundheit / Pflege, Informationstechnik, Medizin, Meer / Klima, Umwelt / Ökologie
überregional

Lebensmittel im Wandel

Presse-Info der Bayerischen Akademie der Wissenschaften Nr. 13/98, 30.10.1998

Neuer Berichtband der Bayerischen Akademie der Wissenschaften erschienen

"Was wir noch essen können" (Stern), "Der Supermarkt als Apotheke" (Zeit), "Das neue Schlaraffenland" (Spiegel), "Künstliche Lebensmittel - unsere zukünftige Nahrung?" (Bayerischer Rundfunk) - dies sind nur einige Beispiele von Medienbeiträgen, die sich der Veränderung des Angebotes an Lebensmitteln widmen. Der Tenor der Beiträge reicht von vorsichtiger Hoffnung auf Verbesserungen der Lebensmittelqualität und der Produktion durch neue Technologien über Befürchtungen einer Verfremdung der Lebensmittel zu "Heilmittel" fraglicher Wirkung bis hin zu Ängsten vor gesundheitlichen Schädigungen.

Um die oft sehr kontrovers geführten Diskussionen zu versachlichen, hat die Kommission für Ökologie der Bayerischen Akademie der Wissenschaften kürzlich ein Rundgespräch "Lebensmittel im Wandel" veranstaltet, dessen Inhalte nun auch in gedruckter Form vorliegen. Es ist dies der 15. Band innerhalb einer von der Ökologie-Kommission herausgegebenen Reihe zu aktuellen ökologischen Problemen. "Lebensmittel im Wandel" befaßt sich mit wesentlichen Aspekten des langfristigen, die Menschengeschichte begleitenden und sich in den letzten Jahrzehnten dramatisch beschleunigenden Wandels der Art der Lebensmittel sowie der Ernährungsgewohnheiten des Menschen.

So umfaßt die Publikation Beiträge über den Wandel der Ernährung im Verlauf der Evolution des Menschen sowie über spezielle Ernährungsformen und -gebiete, wie z.B. die vegetarische Ernährung, die Entwicklung von Babynahrung und die Ernährung vor dem Alter und im Alter. Ein weiterer Themenkomplex gilt gentechnisch erzeugten oder als "Probiotika" vermarkteten Lebensmitteln und der 'Novel-Food-Verordnung'. Die Möglichkeit, in Snack-Produkten das Fett zu ersetzen, wird ebenso diskutiert wie der Sinn oder Unsinn von Nährstoffanreicherung in Lebensmitteln sowie die Vorteile und Anwendungsmöglichkeiten neuer, nicht-thermischer Verfahren zu deren Herstellung. Ergänzt und abgeschlossen wird das Ganze durch einen Beitrag über die Hygienesituation der vom Tier stammenden Lebensmittel, wobei v.a. auf die Salmonellosen (mit über 100.000 Erkrankungen pro Jahr die häufigste Gefährdung) und Lebensmittelinfektionen mit E. coli-Stämmen hingewiesen wird.

Zu den Autoren dieser Beiträge zählen u.a. Prof. Josef Reichholf, München, Dr. Claus Hipp, Pfaffenhofen, Dr. Detlev Müller, Procter & Gamble Schwalbach, sowie Prof. Hans-Jürgen Sinell, Berlin.

Daß der vom Hersteller versprochene gesundheitliche Nutzen bestimmter Lebensmittel wissenschaftlich nicht immer belegbar ist, wird an zwei Beispielen gezeigt: Obwohl nährstoffangereicherte Lebensmittel unter bestimmten Bedingungen einen entscheidenden Beitrag zur Sicherung der Versorgung mit bestimmten Nährstoffen leisten können, orientiert sich die Praxis der Nährstoffanreicherung in Deutschland überwiegend nicht an nachgewiesenen Versorgungslücken mit Nährstoffen. Sie betrifft vorwiegend Lebensmittel, deren Verzehr nicht vorhersehbar ist und die nicht als Teil einer ausgewogenen Ernährung empfohlen werden können. Auch der gesundheitliche Nutzen der mit bestimmten Bakterien angereicherten und als "Probiotika" bezeichneten Lebensmittel ist wissenschaftlich umstritten, da die Kenntnisse über die Zusammensetzung der individuellen Darmflora, über den Einfluß dieser komplexen Flora auf das "Wohlbefinden" des Konsumenten sowie über die Wechselwirkungen der vorhandenen und mit der Nahrung verzehrten Bakterien mit dem Immunsystem rudimentär sind.

Darüber hinaus befaßt sich der Band "Lebensmittel im Wandel" mit dem in der Öffentlichkeit sehr kontrovers diskutierten Gebiet der Gentechnik. Nach der Erläuterung der wichtigsten gen-technischen Arbeitsweisen wird anhand von Beispielen diskutiert, inwieweit die Gentechnik methodisch bedingt Lebensmittel verändert bzw. dies nicht tut, wie solche Veränderungen und damit verbundene Risiken überwacht werden und welche Zielsetzungen mit der Herstellung gentechnisch veränderter Organismen verbunden sind. Mit diesen und weiteren Fragen wird sich auch der voraussichtlich im Sommer 1999 erscheinende Berichtband 16 "Lebensmittel und Gentechnik" ausführlich beschäftigen.

Hinweis an die Redaktionen:

Sie können gerne ein Rezensionsexemplar beim Verlag Dr. Friedrich Pfeil, Postfach 65 00 86, D-81214 München, anfordern; der Band "Lebensmittel im Wandel" ist erschienen in der Reihe "Rundgespräche der Kommission für Ökologie", Band 15 (1998), 148 S.; Hrsg.: Bayerische Akademie der Wissenschaften. Er kann direkt beim Verlag oder im Buchhandel zu DM 40,-- erworben werden (ISBN-Nr.: 3-931516-46-6).