



## **Bunt, haltbar und intensiv im Geschmack - Was denkt die Bevölkerung über Zusatzstoffe in Lebensmitteln?**

07.09.2021, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

**B**erlin - Ob Farb- oder Konservierungsstoffe, Emulgatoren oder Süßungsmittel - in Zutatenlisten von Süßwaren, Getränken und anderen verarbeiteten Lebensmitteln sind häufig Lebensmittelzusatzstoffe enthalten. Eine aktuelle, repräsentative Befragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zeigt: 55 Prozent der Bevölkerung versuchen, Zusatzstoffe beim Kauf von Lebensmitteln zu vermeiden. „Viele Menschen sorgen sich über mögliche gesundheitliche Folgen, gleichzeitig fühlen sie sich nicht gut über Zusatzstoffe informiert“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel.

„Lebensmittelzusatzstoffe werden in Europa streng geprüft. Nur wenn gesundheitliche Beeinträchtigungen bei der vorgesehenen Verwendung nicht zu erwarten sind, dürfen sie eingesetzt werden.“

Mehr als die Hälfte versucht, Zusatzstoffe beim Kauf von Lebensmitteln zu vermeiden. Denn bei den meisten Befragten ist das wahrgenommene gesundheitliche Risiko von Zusatzstoffen größer als deren eingeschätzter Nutzen - dies gilt insbesondere für Süßungsmittel, Farbstoffe und Geschmacksverstärker (jeweils über 40 %). Vor allem mögliche Unverträglichkeiten sowie die Förderung von Krebs und Übergewicht sind Risiken, die von den Befragten mit Lebensmittelzusatzstoffen verbunden werden.

Die Ergebnisse zeigen weiterhin, dass die Bevölkerung ihr Wissen über Lebensmittelzusatzstoffe als gering einschätzt. So fühlen sich die Menschen zum einen nicht gut informiert, beispielsweise wenn es um die Funktionen oder mögliche gesundheitliche Risiken von Zusatzstoffen geht. Zum anderen zeigen die Ergebnisse, dass selbst häufig eingesetzte Zusatzstoffe vielen nicht bekannt sind. Jeweils über 40 Prozent der Befragten geben an, den Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat und das Süßungsmittel Aspartam nicht zu kennen. Nicht allen ist die vorrangige Funktionsgruppe einzelner Zusatzstoffe bekannt: Zwar weiß die Mehrheit, dass Carotin als Farbstoff verwendet wird, bei Milchsäure wissen hingegen nur etwa ein Viertel der Befragten, dass diese hauptsächlich als Konservierungsstoff genutzt wird.

Der Begriff Lebensmittelzusatzstoff wird in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 definiert. Danach versteht man darunter einen Stoff mit oder ohne Nährwert, der einem Lebensmittel aus technologischen Gründen zugesetzt wird. Lebensmittelzusatzstoffe dürfen in der Europäischen Union nur verwendet werden, wenn sie zuvor zugelassen wurden. Voraussetzung dafür ist, dass der Stoff für die vorgesehene Verwendung gesundheitlich unbedenklich ist. Weiterhin muss eine technologische Notwendigkeit für den Zusatz bestehen und Verbraucherinnen und Verbraucher dürfen durch die Verwendung des Lebensmittelzusatzstoffs nicht irreführt werden. Ein in der EU zugelassener Lebensmittelzusatzstoff erhält eine E-Nummer und muss in der Zutatenliste angegeben werden.

[Link zum Web-PDF des Verbrauchermonitors Spezial Zusatzstoffe in Lebensmitteln](#)

*Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news775286>*

## **Innovationen im Lebensmittelrecht: Uni Bayreuth untersucht Reformbedarf im Kontext von Gesundheits- und Umweltschutz**

25.08.2021, Universität Bayreuth

**B**ayreuth - Moderne Rechtssysteme sollen die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützen, zugleich aber auch Innovationen zur Lösung wichtiger Zukunftsfragen ermöglichen. Wie gut das aktuelle Lebensmittelrecht innerhalb der Europäischen Union diese Funktionen erfüllt und welcher Reformbedarf möglicherweise besteht, untersucht Prof. Dr. Kai Purnhagen, Inhaber des Lehrstuhls für Lebensmittelrecht der Universität Bayreuth am Standort Kulmbach, in einem neuen Forschungsprojekt.

In der Molekulargenetik, der Pflanzenzüchtung, der Landwirtschaft und der Ökologie sind in den letzten Jahren wissenschaftliche Erkenntnisse und technologische Innovationen erzielt worden, die grundlegende neue Möglichkeiten für die Produktion und Verarbeitung von Nahrungsmitteln eröffnen. Daher wird sich das neue Forschungsprojekt mit der Frage auseinandersetzen, ob der heutige Rechtsrahmen der Europäischen Union diesem aktuellen Entwicklungsstand gerecht wird.



„Von zentraler Bedeutung für die geplanten Forschungsarbeiten sind wissenschaftlich begründete Abwägungen von Risiken und Chancen. Hierfür bedarf es einer interdisziplinären Herangehensweise. Deshalb wollen wir in unserem neuen Projekt nicht allein auf die neuesten Erkenntnisse aus den Natur- und Umweltwissenschaften zurückgreifen, sondern beispielsweise auch die in den Wirtschafts- und Sozialwissenschaften erarbeiteten Verfahren nutzen, die qualitative und quantitative Risikobewertungen ermöglichen. Diese Verfahren werden heute unter anderem in sozio-ökonomischen Analysen angewendet. In den Rechtswissenschaften wiederum sind sehr interessante Ansätze entwickelt worden, die darauf abzielen, wissenschaftlich-technologische Innovationen und Rechtssysteme besser aufeinander abzustimmen. Auch diese Erkenntnisse sollen in unser Vorhaben einfließen. Es handelt sich also um ein Leuchtturm-Projekt mit großer internationaler Ausstrahlungskraft, das wir in Kulmbach dank der großzügigen Förderung durch die DFG und die Oberfrankenstiftung in den nächsten Jahren vorantreiben können“, sagt Purnhagen.

Das Vorhaben wird sich nicht auf Analysen der gegenwärtigen Rechtslage beschränken, sondern versteht sich ausdrücklich als eine rechtswissenschaftliche Reforminitiative. Es zielt auf die Entwicklung zeitgemäßer Rahmenbedingungen ab, die auf nationaler wie auf europäischer Ebene zentrale gesellschaftliche Belange besser fördern, als dies derzeit möglicherweise der Fall ist: Es geht um den nachhaltigen Schutz von Gesundheit, Klima und Umwelt, verbunden mit einer auch in Zukunft ausreichenden Versorgung der Bevölkerung mit hochwertigen Nahrungsmitteln. Das Projekt will zur Schaffung einer Rechtslage beitragen, die diese Ziele auf der Basis des aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisstands neu ausbalanciert.

„Möglicherweise werden wir im Laufe unserer Forschungsarbeiten feststellen, dass manche Innovationen, etwa auf dem Gebiet der Biotechnologie, mit aktuellen Nachhaltigkeitszielen viel besser vereinbar sind als es auf den ersten Blick scheinen könnte. Dies trifft beispielsweise auf die CRISPR/Cas-Technologie für die Gen-Editierung zu, die derzeit in der EU noch starken rechtlichen Beschränkungen unterliegt. Um ein konkretes Beispiel zu nennen: Eine Bereitstellung von nährstoffreichen Vollnahrungsmitteln mit einem geringen Emissions-Fußabdruck lässt sich im globalen Maßstab nur dann realisieren, wenn die Potenziale der Gen-

Editierung für eine gesundheitlich und ökologisch unbedenkliche Nahrungsmittelproduktion umfassend genutzt werden dürfen. Andernfalls wäre der für eine Versorgung der Weltbevölkerung nötige Flächenverbrauch viel zu hoch“, erklärt Purnhagen.

*Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news774703>*

### **Risiko für Gewichtszunahme bei jungen Erwachsenen besonders hoch**

03.09.2021, Berlin Institute of Health in der Charité (BIH)

**B**erlin - Übergewicht ist ein entscheidender Risikofaktor für viele verschiedene Krankheiten, von Herzinfarkt über Krebs bis hin zu Diabetes und Demenz. Wissenschaftler\*innen um Professorin Claudia Langenberg, Leiterin der Abteilung ‚Computational Medicine‘ am BIH, sowie Professor Harry Hemingway, University College in London und Gastwissenschaftler am BIH, wollten daher herausfinden, bei welcher Bevölkerungsgruppe sich Präventions- und Interventionsprogramme am meisten lohnen würden. „Um bestehende Programme effektiv durchzuführen“, so Claudia Langenberg, „muss man wissen welche Bevölkerungsgruppen besonders von Gewichtszunahme betroffen sind, um in diesen Gruppen gezielt intervenieren zu können. Mit unserer Studie wollten wir herausfinden, welche Bevölkerungsgruppe das wäre.“

Dazu durchforsteten die Wissenschaftler\*innen Datenbanken, die gesundheitliche Informationen von über zwei Millionen Brit\*innen aus den Jahren 1998 bis 2016 enthielten. Aus den Daten zu Größe und Gewicht berechneten sie den BMI. „Wir haben uns die Veränderungen des BMI über die Zeiträume von einem, fünf und zehn Jahren in verschiedenen Alterskohorten angeschaut“, erzählt Harry Hemingway. „Und dabei fiel uns auf, dass insbesondere bei jungen Erwachsenen zwischen 18 und 24 Jahren der BMI stark zunimmt.“ Andere bereits bekannte Risikofaktoren für Übergewicht, wie männliches Geschlecht, soziale Benachteiligung oder bestimmte ethnische Zugehörigkeiten, spielten für die schnelle Zunahme an Gewicht nur eine untergeordnete Rolle.

„Unsere Analysen haben gezeigt, dass Männer, die zu Beginn der Datenaufzeichnungen zwischen 18 und 24



Jahre alt waren, nach 10 Jahren ihr Gewicht von durchschnittlich 80,8 kg auf 90,2 kg erhöht hatten. Im selben Zeitraum nahmen Männer im Alter von 65 bis 74 Jahren dagegen sogar leicht ab, von 83,9 auf 82,2 kg“, berichtet Claudia Langenberg. „Bei 37% der jüngsten Erwachsenen hatte sich das Gewicht nach 10 Jahren von normal- zu übergewichtig oder adipös verändert, in der Gruppe der ältesten Erwachsenen war das nur bei 24% der Fall.“

Die Autor\*innen nutzen die Ergebnisse dieser bisher größten Untersuchung zum Risiko für Gewichtszunahme als Grundlage für einen „Übergewichts-Risiko-Rechner“: Basierend auf Informationen zum eigenen Alter, Geschlecht, sozialer Benachteiligung, ethnischer Zugehörigkeit und aktuellem BMI kann dieser berechnen, wie groß das Risiko einer Person ist, in den nächsten Jahren zuzunehmen und in eine höhere BMI-Kategorie ‚zu rutschen‘. Es zeigt sich, dass junge Erwachsene zwischen 18 und 24 Jahren dafür das höchste Risiko von allen Altersgruppen haben. Mit dem Risikorechner kann jede(r) sein eigenes Risiko selbst berechnen: <http://bmi.caliberresearch.org/>

Claudia Langenberg vermutet, dass sich die im Leben junger Erwachsener wechselnden Lebensumstände eine Rolle spielen: „In dieser Phase machen Menschen große Veränderungen in ihrem Leben durch. Sie fangen vielleicht an zu arbeiten, gehen zur Universität oder ziehen zum ersten Mal von zu Hause aus - ungesunde Ernährungs- und Bewegungsgewohnheiten, die man sich in diesen Jahren aneignet, können bis ins spätere Erwachsenenalter beibehalten werden. Wenn es uns mit der Prävention von Übergewicht und dessen Folgen ernst ist, dann sollten wir gezielter Maßnahmen entwickeln, die auch für junge Erwachsene relevant sind.“

Harry Hemingway sieht eindeutige Schlussfolgerungen aus der Studie für die Politik: „Unsere Ergebnisse zeigen, dass es anhand leicht verfügbarer elektronischer Gesundheitsdaten möglich ist, diejenigen zu identifizieren, die das höchste Risiko tragen, an Gewicht zuzunehmen. Und dass es insbesondere junge Erwachsene sind, die an Gewicht zulegen, und gleichzeitig Menschen zwischen 35 und 54 Jahren die größte Chance haben, stark übergewichtig zu bleiben. Das zeigt, wie wichtig ein frühzeitiges Einschreiten ist und sich Strategien zur Verhinderung von Übergewicht und

Adipositas auch gezielt an junge Erwachsene richten und auf sie zugeschnitten werden sollten.“

*Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news775131>*

### **Welche Kartoffel trotz Phosphormangel gedeiht: Göttinger Forschungsteam analysiert Knollen**

01.09.2021 Georg-August-Universität Göttingen

**G**öttingen - Phosphor ist ein essenzieller Pflanzennährstoff, der zeitlich nur begrenzt verfügbar ist. Sein Einsatz als Düngemittel muss also so gestaltet werden, dass es möglichst effizient genutzt wird und der Nährstoffverlust durch Auswaschung und Erosion minimiert wird. Für den Kartoffelanbau ist dies herausfordernd, da die Kartoffel aufgrund ihres schwachen Wurzelsystems einen hohen Bedarf an Phosphor hat. Ein Forschungsteam der Universität Göttingen hat untersucht, wie sich eine eingeschränkte Phosphorversorgung auf die Nutzungseffizienz der Pflanzen und die Qualität der Kartoffelknollen auswirkt. Die Ergebnisse sind in der Fachzeitschrift *Frontiers in Plant Science* erschienen.

„Obwohl die Folgen einer geringeren Phosphorversorgung auf das Wachstum bei Kartoffeln bekannt sind, gibt es bisher wenige Erkenntnisse darüber, wie effizient die einzelnen Sorten den Dünger nutzen, und ob die Knollenqualität beeinflusst wird“, erklärt Erstautor Leangrun Chea aus der Abteilung Qualität pflanzlicher Erzeugnisse der Universität Göttingen. Die Forscherinnen und Forscher bauten mehrere Speise- und Stärkekartoffelsorten bei unterschiedlichen Boden-Phosphorgehalten im Gefäßversuch an und analysierten sie. Die meisten Speisekartoffelsorten wiesen bei niedriger Phosphorversorgung eine hohe Nutzungseffizienz auf. Eine begrenzte Phosphorzufuhr reduzierte zwar den Stärkegehalt, aber die Konzentration an Mineralstoffen sowie die antioxidative Kapazität stiegen an. Kartoffeln mit erhöhten Konzentrationen an Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen können einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung leisten. Die Stärkesorten sowie eine ältere Speisesorte produzierten dagegen unter diesen Bedingungen keine Knollen. Sie wurden daher als phosphorineffiziente Sorten eingestuft.



„Die identifizierten phosphoreffizienten Sorten sind potenzielle Kandidaten für den Anbau in Böden, in denen nur begrenzt Phosphor verfügbar ist, und ergeben gleichzeitig Knollen mit verbesserter Nährstoffqualität“, berichtet Dr. Marcel Naumann, Initiator der Studie. Prof. Dr. Elke Pawelzik, Leiterin der Abteilung, ergänzt, dass eine geringe Phosphorversorgung zwar die Knollenqualität bei phosphoreffizienten Sorten verbesserte, der Knollenertrag jedoch deutlich reduziert war. „Die künftige Forschung sollte sich daher darauf konzentrieren, herauszufinden, wie man trotz Phosphormangel dafür sorgen kann, dass der Ertrag nicht so stark reduziert wird.“ Dies könnte, abgesehen von einer verbesserten Toleranz der Sorten gegenüber diesem Nährstoffmangel, auch durch den Einsatz von nützlichen Mikroorganismen erreicht werden.

*Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news774975>*

### **Bioökonomie kreativ: Eine Reise in die Zukunftsliteratur**

30.08.2021, Universität Hohenheim

**H**ohenheim - Im Wissenschaftsjahr 2020|21 – Bioökonomie hat sich die Universität Hohenheim in Stuttgart dem Thema Bioökonomie mal von einer ganz anderen Seite genähert: Unter dem Titel „Bioökonomie – eine Reise in die Zukunftsliteratur“ hat Dr. Philipp Schönthaler Forschung und Literatur zusammengebracht. Der Schriftsteller hat für die Universität Hohenheim drei Themen aus der Bioökonomie literarisch interpretiert. Die Texte rund um „Mobilität“, „Ernährung“ und „Zukunft“ gibt es jetzt zum Lesen oder Anhören auf der Seite [Bioökonomie kreativ](#).

„Es muss eine enge Verbindung von Wissenschaft und Literatur geben. Wissenschaft gehört zur modernen Literatur“, fährt Dr. Schönthaler fort. „Nicht erst heute leben wir in einer von Wissen und Informationen gesättigten Welt. Aber möglicherweise stellt dies den Erzähler heutzutage mehr denn je vor eine Herausforderung, denn es ist für ihn unmöglich, das gesammelte Wissen unserer Zeit in seine Texte einzubinden.“

Hinzu käme, dass die wissenschaftliche Welt immer abstrakter werde, also für den Einzelnen nicht mehr erfahrbar sei. „Aber gerade hier kann der Literatur eine

fundamentale Rolle zukommen, um Wissenschaft und unseren Umgang – oder auch unsere Überforderung – mit wissenschaftlichen Daten wieder sinnlich erlebbar zu machen“, meint Dr. Schönthaler. „Zur Beschäftigung mit Themen wie der Technologie oder Biologie gehört für mich auch immer dazu die Rolle meiner eigenen Tätigkeit, also das Schreiben, mitzudenken.“

In seinem zweiten Text unternimmt Dr. Schönthaler einen essayistischen Streifzug durch die Literatur-, Philosophie- und Geistesgeschichte. Sprache und Nahrung: Beides ist für den Menschen unverzichtbar. Spürt man ihrem Verhältnis in der Kulturgeschichte von der Steinzeit bis in die digitale Gegenwart nach, offenbaren sich erstaunliche Zusammenhänge.

Dazu beginnt Dr. Schönthaler seinen Essay bei den Höhlenmalereien der Steinzeit: Über die Jagd lassen sich spannende Geschichten erzählen. Sammeln hingegen ist geprägt von Monotonie und eignet sich deshalb nur schwer für eine packende Story. Vielleicht ist dies der eigentliche Grund, warum auf prähistorischen Höhlenzeichnungen Tiere und Speere, statt Pflanzen und Beutel zu sehen sind.

Und vielleicht prägen diese Erzählungen unsere Vorstellungen über Ernährung, Geschlechterrollen und Gesellschaft bis hinein in die Gegenwart tiefer als uns das gemeinhin bewusst ist. Dr. Schönthaler folgt der Beziehung zwischen Sprache und Nahrung durch die Jahrhunderte bis hin zur immateriellen Sprache der heutigen Zeit, die sich als digitaler und gespeicherter Code der sinnlichen Wahrnehmungsfähigkeit des Menschen entziehe.

[Textversion](#)

[Hörversion \(Teil 1\)](#) | [Hörversion \(Teil 2\)](#)

*Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news774827>*



Dr. Rainer Wild  
STIFTUNG

# MEDIENSPIEGEL

Bleiben Sie informiert!

08.09.2021

KW 35 & 36/2021

**25. Heidelberger Ernährungsforum | 24.-25. September 2021 | Online**

**Drei Jahrzehnte Köpfe und Diskurse**



Dr. Rainer Wild  
STIFTUNG

Stiftung für gesunde Ernährung

Das Vorprogramm, den Link zur Anmeldung und weitere Informationen finden Sie ab sofort auf [unserer Homepage](#).

## HERAUSGEBER



Dr. Rainer Wild  
STIFTUNG

Stiftung für gesunde Ernährung

### **Dr. Rainer Wild-Stiftung**

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

E-Mail: [info@gesunde-ernaehrung.org](mailto:info@gesunde-ernaehrung.org)

Web: [www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org)

## INFORMATIONSQUELLE



idw - Informationsdienst Wissenschaft  
Nachrichten, Termine, Experten

### **idw – Informationsdienst Wissenschaft**

Web: <https://idw-online.de/de/>

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2021