

# Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



## AGES-Schwerpunktaktion: Beanstandungen bei Almkäse

75 Proben von auf Almen hergestellten Käsen wurden auf pathogene Keime untersucht. Aufgrund fehlender technischer Möglichkeiten wird auf bäuerlichen Almbetrieben die Rohmilch häufig nicht pasteurisiert und ohne Hitzebehandlung auf traditionelle Art zu verschiedenen regionalen Käsesorten und Butter verarbeitet. Die Einhaltung einer guten Herstellungs- und Hygienepraxis ist daher von größter Bedeutung. Es wurden 14 Proben beanstandet: Eine Probe wurde wegen Staphylokokken-Enterotoxinen als gesundheitsschädlich eingestuft, fünf aufgrund mikrobiologischer Kontamination als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Sieben Proben entsprachen wegen Escherichia coli nicht den gesetzlichen Hygiene-Vorschriften und eine weitere wurde aufgrund koagulasepositiver Staphylokokken als wertgemindert eingeordnet.

[https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/pathogene-keime-in-kaesen-von-almen/?tx\\_ageswissenaktuellseite\\_pi1%5Bcategory%5D=all](https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/pathogene-keime-in-kaesen-von-almen/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all)

## AGES-Schwerpunktaktion: Beanstandungen bei Meeresfisch

102 Meeresfisch-Proben wurden auf Genusstauglichkeit, Sicherheit und Zusammensetzung geprüft. 14 Proben wurden beanstandet: fünf wegen Hygienemängeln, drei aufgrund eines zu hohen Quecksilbergehaltes und vier

enthielten nicht zulässige Zusatzstoffe. Darüber hinaus wiesen zwei Proben Mängel bei der Kennzeichnung auf.

[https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/mikrobiologie-quecksilber-phosphate-und-carbonate-in-meeresfischen/?tx\\_ageswissenaktuellseite\\_pi1%5Bcategory%5D=all](https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/mikrobiologie-quecksilber-phosphate-und-carbonate-in-meeresfischen/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all)

## Rettet "The planetary health diet" die Welt?

Die Lancet-Kommission hat ein Modell einer Ernährungsform entwickelt, welche die Gesundheit der Menschen fördern und zugleich Umweltschäden verringern und eine Versorgung der wachsenden Weltbevölkerung sicherstellen soll. 11 Mio. Todesfälle pro Jahr sollen durch veränderte Essgewohnheiten verhindert und die klimaschädlichen Treibhausgasemissionen durch Milch- und Fleischindustrie drastisch gesenkt werden. Obwohl die vorgeschlagene Ernährungsweise die Vielfalt bei der Lebensmittelauswahl in den Mittelpunkt stellt, würde sie für viele Menschen eine große Veränderung bedeuten. So soll der Konsum von rotem Fleisch auf einen Burger pro Woche oder ein Steak pro Monat reduziert werden, der Großteil des Eiweißbedarfs soll aus pflanzlichen Quellen wie Nüssen und Hülsenfrüchten gedeckt werden. Obst und Gemüse, insbesondere stärkehaltige Sorten, sollen etwa die Hälfte jeder Mahlzeit ausmachen. Das Ernährungskonzept soll an die unterschiedlichen Bedürfnisse verschiedener Regionen angepasst und nun weltweit Regierungen und Institutionen wie der WHO präsentiert werden.

<https://kurier.at/wissen/planetary-health-diet-wie-eine-neue-ernaehrungsform-die-welt-retten-soll/400380236>

## Diabetes und Fettleber durch endokrine Disruptoren?

Das 2019 gestartete Forschungsprojekt EDCMET ("Metabolic effects of Endocrine Disrupting Chemicals: novel testing METHods and adverse outcome path-ways") soll die Wirkung von endokrinen Disruptoren auf den Stoffwechsel untersuchen. Diese Verbindungen stören hormongesteuerte Signalwege und stehen auch unter Verdacht, an der Entstehung von Fettleibigkeit, Fettleber, hohen Cholesterinwerten und Diabetes beteiligt zu sein. Ziel ist es, validierte Methoden zur Identifikation von endokrinen Disruptoren zu entwickeln und biochemische Mechanismen für die im Körper verursachten Störungen zu erklären. Dies ist für Risikobewertung und gesetzliche Folgemaßnahmen unerlässlich.

[https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2019/05/machen\\_chemikalien\\_dick\\_-239662.html](https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2019/05/machen_chemikalien_dick_-239662.html)

## Referenzwert für Vitamin B12 erhöht

Die Ernährungsgesellschaften aus Deutschland, Österreich und der Schweiz (D-A-CH) haben den Referenzwert für die Vitamin-B12-Zufuhr für Erwachsene von 3,0 µg auf 4,0 µg pro Tag erhöht. Als kritisch wird der Nährstoff für Veganer bewertet, da er nur in tierischen Lebensmitteln vorkommt. Auch Vegetarier, Menschen

mit Magen-Darm-Erkrankungen oder einem besonderen Nährstoffbedarf wie Schwangere, Stillende und ältere Personen weisen häufig einen Vitamin-B12-Mangel auf.

<https://www.ernaehrungs-umschau.de/news/24-01-2019-erhoehter-referenzwert-fuer-vitamin-b12/>

## Alkoholkonsum – Reihenfolge spielt keine Rolle für "Kater"

Forscher haben den Wahrheitsgehalt des Spruchs „Bier auf Wein, das lass sein – Wein auf Bier, das rat ich dir!“ untersucht. 90 Probanden zwischen 19 und 40 Jahren sollten sich nach einer Mahlzeit kontrolliert betrinken. Zwei Gruppen nahmen Bier und Weißwein in unterschiedlicher Reihenfolge zu sich, die Kontrollgruppe konsumierte jeweils nur eine Alkoholsorte. Am nächsten Morgen wurden Symptome wie Müdigkeit, Kopfschmerzen, Übelkeit und Magenschmerzen erhoben. Das Ergebnis zeigte eine ähnliche Intensität der Beschwerden unabhängig von der Reihenfolge der Alkoholsorten.

<https://www.bzfe.de/inhalt/kampf-dem-kater-33586.html>

## AGES: Mangelnde Hygiene bei Schankanlagen

Die AGES hat 45 Bierproben und 51 Proben Limo aus Schankanlagen mikrobiologisch untersucht. Beim Bier wurden zwei Proben wegen coliformer Bakterien und bierschädlicher Bakterien als nicht für den menschlichen Verzehr geeignet beurteilt, weitere zwei als wertgemindert, in Summe 8,9 % Beanstandungen. Im Jahr 2014 wurden noch 14,3 % beanstandet, daraufhin wurde eine Hygieneleitlinie für Schankanlagen erarbeitet. Bei den Erfrischungsgetränken wurden 15 Proben (29,4 %) beanstandet. Bei acht Proben waren die Höchstgehalte für mikrobiologische Parameter überschritten, fünf waren wegen coliformer Bakterien nicht für den menschlichen Verzehr geeignet und bei einer Probe waren Bruchstücke eines Chitinpanzers (Hinweis auf Insekten) nachweisbar.

[https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/mikrobiologie-von-bier-aus-schankanlagen/?tx\\_ageswissenaktuellseite\\_pi1%5Bcategory%5D=all](https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/mikrobiologie-von-bier-aus-schankanlagen/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all)

[https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/mikrobiologie-von-erfrischungsgetraenken-aus-schankanlagen/?tx\\_ageswissenaktuellseite\\_pi1%5Bcategory%5D=all](https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/mikrobiologie-von-erfrischungsgetraenken-aus-schankanlagen/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all)

## Risikobarometer 2018: Hohes Vertrauen in Siegel, Print als no.1 Infoquelle

Das aktuell veröffentlichte Risikobarometer der AGES zeigt für 2018 eine abnehmende Besorgnis der

Österreicher in puncto Ernährungsqualität, Ernährungsversorgung und Lebensmittelqualität. Hauptsorgen sind Klimawandel und Umweltverschmutzung. Qualität und Frische waren für die Befragten die wichtigsten Kriterien bei Lebensmitteln, gefolgt von Sicherheit und Freiheit von Gentechnik. Das Vertrauen in Gütesiegel und Kennzeichnungen auf Verpackungen ist hoch, wobei Siegel von öffentlichen Stellen und Bio-Gütesiegel die höchste Wertschätzung genießen. Siegeln von NGOs und Vereinen wird nur von der Hälfte der Befragten vertraut. Die beliebteste Darstellungsform eines Risikothemas ist die gedruckte Information. Internetartikel werden von rund 50 % gelesen, visuelle Darstellungen von rund zwei Dritteln der Befragten in Anspruch genommen. Videos dienen einem Viertel als Informationsquelle.

[https://www.ages.at/index.php?id=34443&pk\\_campaign=AGES%20Newsletter%202022%2F19&pk\\_kwd=PAGE75162](https://www.ages.at/index.php?id=34443&pk_campaign=AGES%20Newsletter%202022%2F19&pk_kwd=PAGE75162)

## **Kritische Stimmen zu Obst-Quetschies für Kleinkinder**

In den vergangenen Jahren sind Quetschbeutel mit pürierten Fruchtzubereitungen für Kleinkinder in Mode gekommen. Wenngleich solche Produkte für Eltern bequem in der Verabreichung sind, rät die Stiftung Kindergesundheit vom Verzehr ab. Die Gründe für die negative Bewertung sind vielfältig. Die Quetschies wären deutlich teurer als herkömmliche Obstgläser, würden mehr Plastikmüll produzieren und zu viel Zucker enthalten. Außerdem würde das Erkunden der Nahrung mit Lippen, Zunge und Händen nachteilig beeinflusst. Das fortgesetzte Saugen fördere Zahnkaries und verhindere im Vergleich zum Füttern mit dem Löffel die Kommunikation und Interaktion von Eltern und Kind.

<https://www.ernaehrungs-umschau.de/news/06-03-2019-quetschies-fast-food-fuer-babys/>

## **USA: EPA bewertet Glyphosat nicht als krebserregend**

Glyphosat ist der in den USA am meisten verwendete Wirkstoff in Herbiziden. Die US-Umweltbehörde EPA (Environmental Protection Agency) hat nun Glyphosat bei bestimmungsgemäßem Gebrauch als nicht krebserregend bzw. gesundheitsgefährdend bewertet. Ähnliche Beurteilungen haben auch die EFSA, die Bewertungsbehörden in Kanada und Japan, die neuseeländische Umweltbehörde und das Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (JMPR) abgegeben.

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/us-amerikanische-umweltbehoerde-epa-kein-krebsrisiko-durch-glyphosat.pdf>

## **Chia-Samen: Neue Risikoeinschätzung der EFSA**

Die neue Einschätzung der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde beruht auf der steigenden Aufnahme

von Chia Samen in den vergangenen Jahren. Bewertet wurde die Aufnahme über Schokolade, Fruchtdesserts, Fruchtmischungen mit Kokosmilch, Fruchtzubereitungen in Milchprodukten, Süßigkeiten, Kaugummis, Milchprodukten und Analoga, Eis, Obst- und Gemüseprodukten, nichtalkoholischen Getränken und Kompotten aus Früchten oder mit Getreide. Auch andere Verwendungen ohne Erhitzungsprozesse wurden berücksichtigt. Außer möglicher Allergenität wurden keine Sicherheitsbedenken geäußert. Eine Basis zur Etablierung von maximalen Aufnahmemengen gibt es damit nicht.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2019.5657>

## Bio-Ketchups ganz vorne im Geschmackstest

Die Stiftung Warentest hat 19 verschiedene Ketchups vorwiegend auf Geschmack, Qualität und Kennzeichnung getestet. Die vorgeschriebene Anforderung von mindestens 6 % Tomatentrockensubstanz war bei allen Proben erfüllt, der Zuckergehalt variierte von 14 g bis 27 g/100 g. Von den in Österreich erhältlichen Ketchups lagen geschmacklich die Bio-Ketchups mit Tomaten aus Italien vorne. Das beste Diskonter-produkt landete auf Platz vier, die in Österreich führende Marke wurde nicht getestet. Wohl aber die international verbreiteten Markenketchups von Heinz. Insbesondere die zuckerreduzierte und die Kindervariante schnitten dabei geschmacklich nicht gut ab. Bei beiden wurde ein Teil des Zuckers durch Stevioglykoside ersetzt, es dominierte ein "essigsäuerlicher Geschmack".

<https://help.orf.at/stories/2977988/>

## Schulmilch: 10 % mikrobiologisch beanstandet

Den durch die Schulmilchaktion 2018/2019 geförderten Milcherzeugnissen dürfen höchstens 6,5 % Zucker bzw. Honig zugesetzt werden. Bis 2022/2023 soll dieser Anteil noch auf 3,5 bzw. 5,5 % gesenkt werden. In einer Schwerpunktaktion wurden 48 Schulmilchproben mikrobiologisch und auf ihren Zuckergehalt untersucht. Es wurden fünf Proben wegen erhöhter Werte an Enterobacteriaceae beanstandet. Der mittlere Zuckergehalt der Produkte lag bei 3,7 %.

[https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/mikrobiologie-und-zuckergehalt-von-milcherzeugnissen-fuer-schulen-und-kindergaerten/?tx\\_ageswissenaktuellseite\\_pi1%5Bcategory%5D=all](https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/mikrobiologie-und-zuckergehalt-von-milcherzeugnissen-fuer-schulen-und-kindergaerten/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all)

## Österreich: Kaum STEC/VTEC in Rohwürsten

In einer AGES Schwerpunktaktion wurden 57 Proben Rohwürste mit Wildfleisch aus Österreich auf shiga- bzw. verotoxinproduzierende Escherichia coli (STEC/VTEC=EHEC) untersucht. Diese können schwere Magen-Darm- oder Nierenerkrankungen auslösen. Nur eine Probe wurde wegen STEC als gesundheitsschädlich beurteilt.

[https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/vtec-in-rohwuersten-ausmit-wildfleisch/?tx\\_ageswissenaktuellseite\\_pi1%5Bcategory%5D=all](https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/vtec-in-rohwuersten-ausmit-wildfleisch/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all)