

# „Zwischen Wissen und Wissenschaft – Wie viel Wissenschaft braucht Ernährung?“ Bericht zur VEÖ-Jahrestagung 2017

Die ErnährungswISSENSCHAFT trägt es bereits in ihrem Namen: Die Basis unseres Tuns und Handelns ist der wissenschaftliche Hintergrund. Sie liefert neue Erkenntnisse für unsere Ernährung und treibt Entwicklungen voran. Dennoch stellt sie uns vor die große Herausforderung, Wissen praxistauglich zu machen und zielführend einzusetzen. Die VEÖ-Jahrestagung am 23. Mai 2017 widmete sich diesen Fragen und zeigte konkrete Beispiele aus der Praxis auf.



Die heurige VEÖ-Jahrestagung fand am 23. Mai 2017 im Festsaal der Diplomatischen Akademie in Wien statt. Mag. Katharina Bruner, VEÖ-Geschäftsführerin, eröffnete die Tagung stellvertretend für Mag. Sonja Reiselhuber-Schmölzer, 1. Vorsitzende des VEÖ.

Als besonderes Highlight erfolgte zu Beginn die Präsentation des erst kürzlich fertiggestellten VEÖ-Imagevideos sowie des neuen Qualifizierungssiegels, das allen Mitgliedern Vorteile im Berufsalltag bieten soll.

## Ernährung und Wissenschaft vs. Ernährungswissenschaft

Dipl. oec. troph. Uwe Knop hob hervor, dass der überwiegende Teil der Erkenntnisse aus der Ernährungsforschung auf Beobachtungsstudien basiert und es sich hierbei somit zwar um statistische

Zusammenhänge (Korrelationen), nicht aber um Ursache-Wirkungs-Beziehungen (Kausalitäten) handelt. Zur Überprüfung der Ergebnisse seien kontrollierte klinische Studien nötig, die in der Regel aber nicht durchführbar seien. Medien würden ihrerseits aber oft nicht zwischen Korrelation und Kausalität unterscheiden, wenn sie Studienergebnisse als Schlagzeile präsentieren, wodurch es immer häufiger zur Verunsicherung von Konsumenten durch falsch interpretierte oder dargestellte Forschungsergebnisse komme. Knop appelliert sowohl an Konsumenten als auch Ernährungswissenschaftler, kritisch zu hinterfragen und auf individuelle Ernährung zu setzen.

Emer. o. Univ.-Prof. Mag. Dr. Ibrahim Elmadfa betonte insbesondere die Vielseitigkeit der modernen Ernährungswissenschaft, deren Fokus sich vom reinen Sichern des Überlebens über die Ernährungsoptimierung, Functional Food und GVO bis hin zu Nutrigenomics in den vergangenen Jahrzehnten immer wieder verändert hat. Trotz der Präzision klinischer Studien sieht er diese nicht immer als die geeignete Methode für die „Feldforschung“ an, weist aber darauf hin, dass etwa bei Erhebungen des Ernährungsstatus der Bevölkerung auch biochemische Untersuchungen eingesetzt werden. Biomarker würden Hinweise auf die Bedarfsdeckung bzw. bestehende Mängel liefern und zur Überprüfung der Validität von Referenzwerten herangezogen.

Elmadfa sieht als wichtigste zukünftige Aufgabengebiete der Ernährungswissenschaft weiterhin den Kampf gegen Übergewicht und nicht übertragbare ernährungsbedingte Erkrankungen sowie die Erforschung neuer Felder wie Nanotechnologie und Gentechnik.

Er betonte, dass die Ernährung nur ein Einflussfaktor von vielen auf die Gesundheit sei und hierbei den Ernährungswissenschaftlern im Bereich der Information und Aufklärung der Bevölkerung aber eine besonders wichtige Rolle zukomme.

## Wissenschaft in der Lebensmittelproduktion

Univ.-Prof. Dr. Henry Jäger (BOKU Wien) zeigte in seinem Vortrag die Zusammenhänge zwischen den Disziplinen der Ernährungswissenschaft und der Lebensmitteltechnologie auf.

Er betonte, dass die Basis für die Verarbeitung von Lebensmitteln in den Wissenschaften liegt, um optimale Produkte für den Konsumenten zu entwickeln, wobei wesentliche Aspekte hierfür Lebensmittelsicherheit, die Qualität von Lebensmitteln und deren sensorische Merkmale sowie die Aufnahme und der Metabolismus im menschlichen Körper sind.

Betrachtet man den Fokus, der auf Lebensmittel gesetzt wird, geht dieser insbesondere in Industrieländern weit über die reine Aufnahme von Nährstoffen hinaus, wobei in solchen Ländern auch immer wieder „Trends“ durch neue Rohstoffe und Technologien gesetzt werden und oft erst durch eine wissenschaftliche Herangehensweise ermöglicht werden.

Bei aller Euphorie hinsichtlich des Potenzials dürfen die Auswirkungen auf die Umwelt und vielmehr der Bedarf an Lebensmitteln zur Grundversorgung ärmerer Bevölkerungsschichten keinesfalls außer Acht gelassen werden.

## Ernährungspraxis auf dem Prüfstand

Führt man als Wissenschaftler – egal welcher Disziplin – mit nicht fachkundigen Personen ein Gespräch über ein bestimmtes Thema, muss man hierbei auf sein Gegenüber so gut als möglich eingehen. Dr. Susanne Obermoser (selbstständige Ernährungswissenschaftlerin, Pädagogische Hochschule Salzburg) brachte den Anwesenden näher, dass die Art und Weise der Wissensvermittlung gerade im Bereich der Ernährung oft sehr kontroversiell ist.

Insbesondere bei Ernährungsempfehlungen muss darauf geachtet werden, diese in möglichst einfacher Form

darzustellen und zu hinterfragen, ob die Kernbotschaften auch tatsächlich verstanden werden. Gleiches gilt für Mythen über Lebensmittel und Produkte, die seitens der Ernährungswissenschaft zwar oft „entzaubert“ werden, die Informationen den Empfänger aber nicht immer in passender Form erreichen. Ernährungswissenschaftlern kommt eine „Vermittlerfunktion“ zu, die bereits in der Prävention und Gesundheitsförderung zentral sein muss. Um dies zu bewerkstelligen, genügt jedoch nicht ein Studium zum Wissenserwerb allein, vielmehr müssen auch geeignete Handlungs- und Kommunikationskompetenzen erlernt und trainiert werden.

## VEÖ-Roundtables – Wissenschaft trifft Praxis



Neu war bei dieser Tagung die Idee der Roundtables, bei denen in Kleingruppen mit Experten unterschiedlicher Fachbereiche diskutiert und Einblick in den Alltag sowie die Position der Ernährungswissenschaft in der Praxis ermöglicht wurde.

## Medien/Gesundheitsjournalismus

Mit Dr. Karin Gruber (jem – Journal für Ernährungsmedizin, Wien) wurde über den geringen Evidenzgrad von Medienberichten zu Gesundheits- und Ernährungsthemen diskutiert. Als mögliche Gründe wurden unter anderem die geringe Faktentreue, die Verzerrung von Informationen, die vielen Akteure und die hohe Anzahl von Presseaussendungen ausgemacht. Potenzielle Lösungsansätze werden in der Verringerung von Aussendungen, faktenbasierten Datenbanken als Zwischenebene und Journalisten mit wissenschaftlichem Hintergrund gesehen.

## **Gemeinschaftsverpflegung**

Mit Mag. Helga Cviktovich-Steiner (GMS GOURMET GmbH, Wien) konnte ein Einblick in die Arbeitsweise eines großen Unternehmens der Gemeinschaftsverpflegung gewonnen werden.

Geschäftsfelder sind unter anderem Kindergärten, Schulen, Senioreneinrichtungen und „Essen auf Räder“. Der Wissenschaft wird ein wichtiger Stellenwert eingeräumt, was auch die hohe Anzahl von 22 im Unternehmen beschäftigten Ernährungswissenschaftlern und Diätologen zeigt. Unter Berücksichtigung von Leistbarkeit und Praxistauglichkeit werden wissenschaftliche Empfehlungen in den Menüplänen berücksichtigt.

## **Lebensmittelbetrieb – International**

Mag. Ingrid Ranner (Nestlé Österreich GmbH, Wien) präsentierte Details zur engen Zusammenarbeit zwischen Ernährungswissenschaftlern und Produktentwicklern auf internationaler Ebene. Im weltweit größten Forschungsnetzwerk (rund 5000 Personen) wird an der Überarbeitung von Rezepturen gearbeitet. So sollen einerseits Ernährungsempfehlungen berücksichtigt und andererseits die Forderung der Konsumenten nach bestimmten sensorischen Merkmalen erfüllt werden.

In einer angeregten Diskussion wurde insbesondere über die Erfahrungen aus der Praxis über diese Modifikationen der Produktzusammensetzung gesprochen.

## **Lebensmittelbetrieb – National**

Dr. Andreas Vollmar (backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH, Asten) vertrat das seit mehr als 50 Jahren bestehende Familienunternehmen, das fünf Produktionsstandorte weltweit betreibt. Es entwickelt Rezepturen für Backwaren und entsprechende Zutaten, die direkt an Bäckereien und Konditoreien geliefert werden. Gerade als Zulieferer für andere Betriebe muss sich die Firma dem stetigen Wandel im Verbraucherverhalten stellen, der auch durch die in den Medien kommunizierte Wissenschaft geprägt, aber noch mehr von der Wissenschaft in der engen Zusammenarbeit mit den Betrieben positiv beeinflusst werden kann.

## **Ernährungsberatung**

Mit Mag. Ariane Hitthaller (selbstständige Ernährungswissenschaftlerin, Linz) konnte die Umsetzung wissenschaftlicher Fakten in die Beratungspraxis diskutiert werden. Die nationalen Empfehlungen bilden die Basis, müssen aber immer an die individuelle Situation des Klienten angepasst werden. Das Ziel sollte eine

möglichst schnelle Problemerkennung und eine gemeinsame Strategierarbeitung mit dem Klienten sein, nicht jedoch die Vermittlung von möglichst vielen wissenschaftlichen Inhalten. Das Vorwissen des Klienten gilt es dabei zu berücksichtigen.

## **Gesundheitsförderung**

Mag. Rita Kichler (Fonds Gesundes Österreich, Wien) lieferte interessante Einblicke in die Aufgaben des FGÖ, der nationalen Förderstelle für Gesundheitsförderung in Österreich, die Wissen, Kompetenzen und Qualität in diesem Bereich entwickelt und den Austausch von Praxis, Wissenschaft und Politik fördert.

Dies soll durch die Förderung von Projekten aus dem Gesundheitssektor, vielfältige Fort- und Weiterbildungsangebote sowie die Vernetzung der Mitglieder erreicht werden, gleichzeitig aber auch durch die direkte Information von und Kommunikation mit der Bevölkerung.

## **Recht**

Mag. Andreas Schmölder (SAICON Consulting, Brunn am Gebirge) hat in diesem Roundtable als Experte für Lebensmittelrecht zu einer angeregten Diskussion mit den Teilnehmern eingeladen. Es wurden Gespräche rund um „Dauerbrenner“ wie die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) – beispielsweise die Deklaration von verpackten vs. offenen Lebensmitteln – geführt, wobei zu beachten ist, dass der überwiegende Teil von Beanstandungen im Lebensmittelbereich (rund 80 %!) auf Kennzeichnungsfehler und -missstände entfällt.

Weitere Fragen widmeten sich aktuellen Themen wie der rechtlichen Situation bei der Abgabe und Vermarktung von Lebensmittelüberschüssen.

## **Verband AIJN – Fruit Juice Matters**

Univ.-Prof. Dr. Henry Jäger (BOKU, Wien) hat dankenswerterweise die Leitung dieses Roundtables nach dem Ausfall des geplanten Diskussionsführers übernommen. Er sprach gemeinsam mit Silvine Kegele (European Fruit Juice Association) über das Projekt „Fruit Juice Matters“, das sich mit der besseren Information der Konsumenten über die Bedeutung des Verzehrs von Obst und Gemüse und daraus erzeugten Produkten beschäftigt.

Früchte enthalten eine Vielzahl an verschiedenen Vitaminen und Nährstoffen, werden aber nicht selten von den Medien auf deren Zuckergehalt reduziert. In der Diskussion mit den Teilnehmern zeigte sich, dass es hier neben einer missverständlichen Kommunikation auch Unklarheiten bei der Portionsgröße gibt bzw. die Qualität von Säften und Smoothies stark variieren kann.

## **„Detox“ – Fluch oder Segen?**

Abschließend lieferte uns Univ.-Prof. Dr. Christian Madl (Krankenhaus Rudolfstiftung, Wien) weitreichende Einblicke in die medial immer gerne aufgegriffenen Themen „Detox, Entgiften, Entschlacken“. Er stellte klar, dass eine „Entgiftung“ im medizinischen Sinne bei klar definierten Stoffwechselerkrankungen wie der Hämochromatose oder Morbus Wilson angewandt wird.

Ebenso ist Entgiftung in der Bedeutung von Karenz bzw. Reduktion wirksam bei bestimmten Formen der Überernährung wie Alkoholabusus, Diabetes, Adipositas oder Hyperlipidämie. Für Detox im Sinne der Entfernung von Schlacke bzw. vermehrter Ausscheidung von Stoffwechselrückständen oder Umweltgiften durch Schwitz- und Trinkkuren, Heilfasten, Blut- oder Darmreinigung gibt es aus medizinischer Sicht allerdings keine Evidenz.

Im Gegenteil: Diese können je nach Methode und Intensität den Körper sogar gesundheitlich negativ beeinflussen und schädigen.

## Fazit

Gesellschaft und Lebensmittelindustrie sind auf die Erkenntnisse aus den Ernährungswissenschaften angewiesen, diese müssen jedoch adäquat angepasst und einfach gestaltet sein, um vom Empfänger richtig verstanden zu werden.

Mag. Katharina Landl  
[hello@katharinalandl.at](mailto:hello@katharinalandl.at)

Martin W. Reichel, Bakk. rer. nat. MA  
[martin.w.reichel@univie.ac.at](mailto:martin.w.reichel@univie.ac.at)