

Ernährungstrends und aktuelle Fragen der Nachhaltigkeit

Die heurige ÖGE-Jahrestagung fand von 9. bis 10. November 2017 statt und widmete sich den zahlreichen Facetten nachhaltiger Ernährung und Gesundheit. Die Kernbotschaft: Oft fehlen noch die nötigen Rahmenbedingungen für eine nachhaltige Lebensweise oder sind im Entstehen. Letztlich ist jeder von uns zur aktiven Mitarbeit aufgefordert.

Univ.-Prof. Dr. Karl-Heinz Wagner, Präsident der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), eröffnete die zweitägige Veranstaltung. Er trug gemeinsam mit Priv.-Doz.Mag.Dr. Karin Schindler Grußbotschaften von Dr. Pamela Rendi-Wagner, MSc, Bundesministerin für Gesundheit und Frauen, und Dipl.-Ing. Andrá Rupprechter, Bundesminister für Land-, Forst-, Umwelt und Wasserwirtschaft, vor. Alle betonten die Priorität der Nachhaltigkeit in unserer Gesellschaft, um Ressourcen in allen Bereichen zu schützen.

Der erste Tag der Veranstaltung widmete sich der momentanen Ernährungssituation und aktuellen Ernährungstrends sowie nationalen und internationalen Strategien zum Thema Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette.

Im Rahmen der ÖGE-Tagung wurde der vor kurzem erschienene Österreichische Ernährungsbericht 2017 präsentiert. Univ.-Prof. Dr. Jürgen König und Ass.-Prof. Dr. Petra Rust berichteten über Details zur Entstehung des Berichts und gaben Einblick in die wichtigsten Ergebnisse von „Österreich, wie isst es?“. Im Vergleich zum letzten Bericht kann eine Verbesserung der Situation beobachtet werden, wenngleich die damaligen Kernaussagen weiterhin zutreffen.

Den neuen Ernährungsbericht finden Sie unter: www.bmgf.gv.at/home/Ernaehrungsbericht2017

Univ.-Prof. Dr. Ina Bergheim (Department für Ernährungswissenschaften) sprach über ernährungsbasierte Präventions- und Therapiestrategien bei metabolischen Lebererkrankungen. Ihre Arbeitsgruppe beschäftigt sich mit den Mechanismen und Faktoren, die zur Entstehung dieser Erkrankungen führen, beispielsweise Alkoholkonsum oder mögliche Auswirkungen von Fruktose.

In seinem Vortrag sprach Mag. Dr. Georg Zepke (Institut für Systemische Organisationsforschung) über die Entstehung und Bedeutung von „Nachhaltigkeit“. Dieser Begriff wurde erstmals im 18. Jh. im Bereich der Forstwirtschaft verwendet, um das Gleichgewicht zwischen dem nachwachsenden Rohstoff Holz und dessen Verbrauch zu fördern.

Dr. Karl von Koeber, Leiter der Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung e.V. (München), ging der Frage „Wie nachhaltig ist Europa?“ auf den Grund. Er zeigte auf, dass hierbei alle Stufen der Wertschöpfungskette gefordert sind, um Nachhaltigkeit zu ermöglichen. Seine Arbeitsgruppe hat diesbezüglich Grundsätze wie „Bevorzugung von pflanzlichen Lebensmitteln“ oder „Ökologisch erzeugte Lebensmittel“ definiert, wobei jedoch der Genuss der Speisen nicht zu kurz kommen soll.

Diese Thematik ist so wichtig, dass sie mittlerweile auch auf internationaler Ebene diskutiert und in Form von 17 nachhaltigen Entwicklungszielen („Sustainable Development Goals“, SDG) schriftlich festgehalten wurde.

Dr. Karl Kienzl (Umweltbundesamt; Wien) gab Details zu diesen Zielen, die bis 2030 zu einer nachhaltigen „Transformation unserer Welt“ führen sollen – und das nicht nur auf internationaler Ebene, sondern

heruntergebrochen auf jeden einzelnen Verbraucher. Um dies zu fördern, hat das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft in den vergangenen Jahren einen „Label-Kompass“ entwickelt. Dr. Barbara Schmon präsentierte dieses Tool, das über die Webseite des Bundesministeriums nutzbar ist, und wies darauf hin, dass nachhaltiger Konsum auch der Mitarbeit der Politik bedarf, nicht zuletzt, um Konsumenten durch den Dschungel an Produktinformationen zu führen. Ein erster Schritt ist die gezielte Überprüfung von Labels in Bezug auf ihre Nachhaltigkeit.

Priv.-Doz.Mag.Dr. Karin Schindler zeigte auf, dass Wertschöpfung im Ernährungssystem zu einer besseren Gesundheit beitragen kann und keine Utopie sein muss. Um dieses Ziel zu erreichen, wird im kommenden Jahr im Rahmen der österreichischen EU-Ratspräsidentschaft eine internationale Tagung zu diesem Thema in Wien stattfinden. Die Veranstaltung wird sich der Frage widmen, wie eine solche Wertschöpfungskette aufgebaut sein soll. Darüber hinaus sollen Anreize für Produzenten und Konsumenten diskutiert werden.

Mag. Rita Kichler (Fonds Gesundes Österreich) präsentierte aktuelle Grundprinzipien und Qualitätskriterien der Gesundheitsförderung. Diese zeigen auf, wie Gesundheitsprojekte durchgeführt werden sollen, um statisch und dynamisch nachhaltig zu sein. Eine statische Nachhaltigkeit liegt vor, wenn Aktivitäten, Strukturveränderungen und Wirkungen auch nach Projektende weiterbestehen. Um dynamisch zu sein, muss darüber hinaus eine stetige Anpassung dieser Prozesse an aktuelle Gegebenheiten stattfinden.

Der Nachmittag wurde mit einer Podiumsdiskussion zum heurigen Leitthema abgeschlossen. Vertreter aus verschiedenen Bereichen stellten sich einer angeregten Gesprächsrunde und legten ihre Sicht für eine konkrete Umsetzung von Nachhaltigkeit offen.

Der zweite Veranstaltungstag startete bereits vor dem eigentlichen Tagungsprogramm mit der „Meet the Expert“-Breakfast-Session, die Studierenden bzw. Jungwissenschaftlern den Austausch mit Ernährungsexperten ermöglichte.

Den eigentlichen Beginn des zweiten Teils der Tagung bildete die Verleihung der ÖGE-Ehrenmitgliedschaft an ao. Univ.-Prof. i.R. Dipl.-Ing. Dr. techn. Emmerich Berghofer sowie an Univ.-Prof. Dr. Günter J. Krejs. Emer. o. Univ.-Prof. Mag. Dr. Ibrahim Elmadfa wurde zum Ehrenpräsident der ÖGE ernannt. Er stellte im Anschluss eine Risikobewertung zur Anreicherung von Getreidemehlen mit Nährstoffen vor. Als zukünftige Herausforderungen in diesem Bereich hob er die Anpassung an die Bedürfnisse der Zielbevölkerung, geeignete Technologien, Monitoring, das Festsetzen von Höchstmengen sowie die Vermeidung der Anreicherung ernährungsphysiologisch ungünstiger Lebensmittel hervor.

Drei der folgenden Beiträge widmeten sich den Themen rund um "Innovationen in der Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelsicherheit - ökologische und nachhaltige Aspekte - Kommunikation und Medien". Univ.-Doz. Mag. Dr. Manfred Tacker (FH Campus Wien; Fachbereich Verpackungs- und Ressourcenmanagement) zeigte auf, dass sich die Bewertung ökologisch nachhaltiger Verpackungen nicht nur auf den CO₂-Fußabdruck beschränken darf, sondern auch Kriterien wie Landverbrauch oder Einsatz von Chemikalien bei der Herstellung berücksichtigt werden müssen. Nachhaltigkeit ist aus seiner Sicht zwar als Trend in der Wirtschaft angekommen, die Umsetzung im Verpackungsbereich ist jedoch sehr komplex und bedarf noch weiterer Forschungsarbeit.

Ing. Michael Krainz (OFI Technologie & Innovation GmbH, Bereich Werkstoffanwendungen, Verpackung und Lebensmittel) stellte in seinem Vortrag innovative Verpackungsideen sowohl aus konventionellen als auch Bio-Kunststoffen vor und zeigte die jeweiligen Vor- und Nachteile auf. Helene Glatter-Götz, MSc (WWF Österreich; Bereiche Umwelt & Wirtschaft, Nachhaltige Ernährung) ging in ihrem Beitrag auf die Klimarelevanz und den Flächenverbrauch unserer Ernährung ein. Sie stellte zwei Studien vor, die beide zu dem Ergebnis kommen, dass eine Ernährungsumstellung zugunsten von mehr Gemüse und weniger Fleisch den Flächenverbrauch drastisch senken würde und darin somit großes Potenzial im Sinne einer nachhaltigen

Ernährung liegt.

Im fünften und letzten Themenblock zur Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung wurden ausgewählte Best-Practice-Projekte vorgestellt.

DI Gudrun Obersteiner (BOKU) präsentierte das Projekt „Stop Food Waste“. Sie zeigte unter anderem das große Potenzial hinsichtlich vermeidbarer Lebensmittelabfälle auf. So landen in Österreich durchschnittlich 43 kg Lebensmittel oder 263 € pro Haushalt pro Jahr im Müll. Auch im Bereich der Landwirtschaft (70 %) und der Gastronomie (51–87 %) ist ein großer Anteil der Lebensmittelabfälle vermeidbar.

Dipl. oec. troph. Roswitha Girbardt (DGE) berichtete von den ersten Erfahrungen im Rahmen der DGE-Zertifizierung im Bereich „Nachhaltige Verpflegung in der GV“. Die bisherigen Zertifizierungskriterien wurden nun um ein Nachhaltigkeitsmodul erweitert, das die Bereiche Gesundheit, Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaftlichkeit berücksichtigt und auf freiwilliger Basis absolviert werden kann.

Mag. Anita Gruber (Verein zur Förderung von Lebensmitteln mit erhöhter Qualität) stellte das „Österreichische Umweltzeichen“, die Anforderungen für die Vergabe des staatlichen Gütesiegels und die Kontrollmechanismen vor. Derzeit gibt es in der Gemeinschaftsverpflegung 90 aktive Lizenzen.

Mag. Martina Steiner (Gesundheitsfonds Steiermark) präsentierte die steirischen Mindeststandards des Projekts „Gemeinsam g'sund genießen“ in der Gemeinschaftsverpflegung. Ein Leitfadens und eine Checkliste sollen die Einrichtungen bei der freiwilligen Umsetzung unterstützen, eine gesetzliche Implementierung wird angestrebt.

Sabrina Egg, BSc, MSc (Joyfood) lieferte im Vortrag „Wie nachhaltig is(s)t Tirol?“ einen Überblick über die Ergebnisse einer Studie zu ernährungsassoziierten Treibhausgasemissionen in der Tiroler Bevölkerung. Zwischen Männern und Frauen wurden diesbezüglich keine Unterschiede festgestellt, sehr wohl jedoch zwischen Vegetariern und Fleischessern. Milchprodukte und Fleisch wurden als Hauptquellen für ernährungsassoziierte Treibhausgasemissionen identifiziert.

Ing. Dr. Karin Büchl-Krammerstätter, OSR von der Umweltschutzabteilung MA22 stellte die Initiative „Gutes Gewissen – Guter Geschmack“ vor, die sich zum Ziel gesetzt hat, die Auswirkungen des Lebensmittelkonsums auf Umwelt, Tier und Mensch aufzuzeigen.

Zum Abschluss berichtete Univ.-Prof. Mag. Dr. Suzanne Kapelari, MA (Universität Innsbruck) über das EU-Projekt „BigPicnic“, bei dem Partner aus 13 Ländern Fragen zur Zukunft unserer Ernährung nachgehen. Mittels Ausstellungen, partizipativer Events und Science-Cafés soll ein Austausch von Öffentlichkeit mit Wissenschaft und Politik ermöglicht werden.

Mag. Katharina Landl
hello@katharinalandl.at

Martin W. Reichel, Bakk.rer.nat. MA
martin.w.reichel@univie.ac.at