

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



Mikroplastik-Test: Alle Speisemuscheln belastet

Forscher der Universität Bayreuth untersuchten Speisemuscheln aus Lebensmittelgeschäften auf ihren Gehalt an Mikroplastik. Die Meeresfrüchte stammten aus Aquakulturen und Wildfängen aus der Nordsee, dem Mittelmeer, dem Atlantik, Südpazifik, Südchinesischem Meer und dem Golf von Thailand. Neun unterschiedliche Plastikarten wurden nachgewiesen. Pro Gramm Muschelfleisch waren rund 0,13 bis 2,45 Partikel enthalten, die teilweise eine Größe von 5 mm aufwiesen. Unklar ist derzeit noch, ob der Verzehr von Mikroplastik gesundheitsschädlich ist.

<https://www.derstandard.at/story/2000122937151/muell-in-meeresfruechten-in-allen-speisemuscheln-findet-sich-mikroplastik>

Großbritannien plant Verbot für Süßigkeiten an Kassen

Um die zunehmende Zahl Übergewichtiger einzudämmen, plant die britische Regierung ein Verbot für die Platzierung ungesunder Lebensmittel an Supermarktkassen. Dies beinhaltet Schokolade und andere Süßigkeiten, Softdrinks, gezuckerte Milchprodukte, Kuchen, Cerealien, Fertiggerichte und Chips. Auch Mengenrabatte sollen untersagt werden. Die Auflagen sollen allerdings erst im kommenden Jahr gelten und beinhalten nur große Geschäfte mit einer Fläche über 600m² und über 50 Mitarbeitern. Bereits frühere britische Studien zeigten einen Rückgang des Süßigkeitenverkaufs, nachdem diese im Kassenbereich nicht mehr erhältlich waren.

<https://orf.at/stories/3195256/>

True Cost Accounting: Ökonomen berechnen wahren Preis für Lebensmittel

Die Preise vieler im Supermarkt erhältlicher Lebensmittel entsprechen nicht den wahren Kosten der Produkte. Ein Team von Wirtschaftsinformatikern der Universität Augsburg berechnete nun die wahren Kosten, die ein Lebensmittel verursacht – inklusive eines Preisaufschlages für CO₂-Emissionen. Bei Milch würde dieser Aufschlag Mehrkosten von 74 Cent pro Liter betragen, bei Fleisch von Wiederkäuern sogar 6,65 Euro pro Kilogramm. Bei Eiern, Obst, Gemüse und Getreide gibt es hingegen kaum Aufschläge. Die von den Forschern errechneten Mehrkosten entstehen bereits jetzt, etwa in Form von Millionenhilfen für Ernteauffälle durch Wetterereignisse. Der Preisaufschlag sollte den Wissenschaftlern zufolge nicht dem Staat, sondern direkt den Landwirten zukommen. Somit könnten diese nachhaltiger produzieren. Der Aufpreis könnte auch zu klimafreundlicherer Ernährung dienen: Bereits mehrere Studien zeigten Veränderungen im Einkaufsverhalten, sobald der Preis für gewisse Lebensmittel steigt. In Deutschland gibt in einer Penny-Filiale ein zweites Schild den wahren Preis an.

<https://www.derstandard.at/story/2000123145099/schattenpreise-wie-viel-lebensmittel-kosten-muessten>

BfR-Verbrauchermonitor: Positive Wahrnehmung von Superfoods

Rund 70 % der deutschen Bevölkerung haben schon einmal vom Begriff Superfood gehört, wiederum die Hälfte davon schätzt diese als gesundheitlich wertvoll ein. Das ergab eine Umfrage des BfR. Ein Drittel gibt an, mindestens einmal pro Woche Superfoods zu konsumieren. Bei rund 40 % landen Superfoods allerdings nie am Teller. Importierte Produkte wie Gojibeeren, Chiasamen oder Quinoa werden eher als Superfood bezeichnet als heimische Lebensmittel, die allerdings oft vergleichbare gesundheitliche Vorteile bieten würden. Zwei Drittel der Befragten halten die gesundheitlichen Vorteile von Superfood für wissenschaftlich nachgewiesen, während nur etwa 8 % der Meinung sind, dass Superfoods gesundheitliche Risiken bergen können.

https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2020/39/chia_goji_und_co___superfoods_gehoeren_fuer_etwa_die_half_gesunden_ernaehrung-260212.html

Resistente Keime: Geringeres Risiko durch Bio-Landwirtschaft?

Jährlich werden in der konventionellen Landwirtschaft in Deutschland hunderte Tonnen Antibiotika verabreicht, wodurch Rückstände der Mittel in die Lebensmittel gelangen und sich zunehmend resistente Keime bilden.

Auch bei den Verbrauchern führt diese Entwicklung zu einer Beunruhigung: Gegenüber dem BfR äußerten sich 57 % der Befragten besorgt über Antibiotikaresistenzen. Um den Einsatz von Antibiotika zu reduzieren, empfiehlt die Verbraucherzentrale Tierhaltern die Einhaltung artgerechter Haltungsbedingungen, ausreichend Platz für die Tiere, gute Hygiene sowie regelmäßige tierärztliche Kontrollen. Verbrauchern wird empfohlen, vorwiegend auf Bioprodukte zurückzugreifen, da Tiere aus biologischer Landwirtschaft deutlich seltener mit Antibiotika behandelt werden. Auch andere Haltungsformen, wie zum Beispiel Geflügelfleisch aus Freilandhaltung oder Fleisch mit der Kennzeichnung 3 und 4 fördern die Gesundheit der Tiere, was zu einem geringen Einsatz von Medikamenten führt. Ebenso wird ein hygienischer Umgang mit Lebensmitteln im Haushalt im Falle einer etwaigen Verunreinigung mit Keimen empfohlen.

<https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/antibiotika-und-resistente-keime-bei-bioprodukten-deutlich-seltener-53091>

Food Report 2020: Ghost Kitchen und Saftbegleitung als neue Trends

Im jährlichen Food Report werden die Food Trends für das darauffolgende Jahr analysiert, die heuer stark von der Coronakrise geprägt sind. Z.B. „Ghost Kitchen“ in der Gastronomie: Restaurants, in denen ausschließlich gekocht und geliefert wird, aber keine Plätze für Gäste verfügbar sind. Vor allem in der Coronakrise hat sich diese Art der Gastronomie bewährt, die in den USA schon länger gängig ist. Auch vielfältigere Landwirtschaft und Ernährung sind gefragt: 50% der Welternte für pflanzliche Ernährung fallen auf Mais, Reis, Weizen und Kartoffeln. Dabei gäbe es rund 30.000 Pflanzen, von denen sich der Mensch ernähren könnte. Hier sollen Köche und die Gastronomie als Trendsetter fungieren. Als weiterer Trend zeichnen sich alkoholfreie Getränke wie aromatisierte Mineralwasser, Virgin Cocktails oder auch Tee- und Saftbegleitungen in Restaurants ab.

<https://www.diepresse.com/5886217/ghost-kitchen-und-liquid-evolution-die-food-trends-2021>

Bacillus cereus: Alle Stämme bilden Toxine/minimale Reduktion durch Waschen

In einer Untersuchung des pathogenen Keims *Bacillus cereus* stellte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bei allen Stämmen des Erregers das Potential zur Toxinbildung fest. Der Verzehr von toxinhaltigen Lebensmitteln kann innerhalb eines kurzen Zeitraumes zu Durchfallerkrankungen führen. Das Waschen von Lebensmitteln führt nur zu einer minimalen Keimreduktion, auch das Erhitzen garantiert nur bei hohen Temperaturen, etwa der Konservenherstellung, eine sichere Eliminierung der Bakteriensporen. Ein Grenzwert für das Bakterientoxin lässt sich derzeit vom BfR noch nicht ableiten. Zum Schutz empfiehlt das BfR die Einhaltung der üblichen Küchenhygieneregeln.

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/bacillus-cereus-bakterien-in-lebensmitteln-koennen-magen-darm-erkrankungen-verursachen.pdf>

