

**Berliner Republik – InnovationsDialoge 2006**

## **Ernährung der Zukunft – zwischen Öko-Apfel und Food-Design**

**Mittwoch, 8. November 2006, ab 17.30 Uhr  
Hotel Alexander Plaza  
Rosenstraße 1, 10178 Berlin**

**Herausgeberkreis –  
Mitglieder und  
ehemalige Mitglieder des  
Deutschen Bundestages**

Gregor Amann  
Sabine Bätzing  
Dr. Hans-Peter Bartels  
Sören Bartol  
Dirk Becker  
Ute Berg  
Kurt Bodewig  
Hans Martin Bury  
Martin Dörmann  
Elvira Drobinski-Weiß  
Martin Dullig  
Sebastian Edathy  
Siggi Ehrmann  
Martina Eickhoff  
Gabriele Frechen  
Peter Friedrich  
Sigmar Gabriel  
Kerstin Griese  
Michael Hartmann  
Nina Hauer  
Hubertus Heil  
Iris Hoffmann  
Johannes Jung  
Josip Juratovic  
Uli Kelber  
Astrid Klug  
Nicolette Kressl  
Dr. Hans-Ulrich Krüger  
Christian Lange  
Caren Marks  
Christoph Matschie  
Katja Mast  
Ursula Mogg  
Detlef Müller  
Gesine Multhaupt  
Dr. Erika Ober  
Thomas Oppermann  
Stefan Reiche  
Dr. Carola Reimann  
Birgit Roth  
Michael Roth  
Silvia Schmidt  
Carsten Schneider  
Karsten Schönfeld  
Sven Schulz  
Dr. Martin Schwanholz  
Rita Schwarzelühr-Sutter  
Dr. Ditmar Staffelt  
Rolf Stöckel  
Ute Vogt  
Andreas Weigel  
Dr. Rainer Wend  
Andrea Wicklein

### **Referentinnen & Referenten**

**Begrüßung: Swen Schulz**

**Podium 1: „Gutes Essen zahlt sich aus! - Gesunde Ernährung  
als Präventionsmaßnahme“**

**Ulla Schmidt  
Prof. Dr. Andreas Pfeiffer  
Thomas Isenberg  
Ulrich Rosenbaum  
Peter Friedrich**

**Podium 2: “Gesundes Essen - Perspektiven für den Lebensmittelmarkt“**

**Dr. oec. troph. habil. Ulrich Oltersdorf  
Dr. Alexander Gerber  
Claudia Bachhausen-Dewart  
Felix Ahlers  
Elvira Drobinski-Weiß**

Zeitschrift *Berliner Republik* · Chefredakteur: Dr. Tobias Dürr  
Postfach 61 03 22 · 10925 Berlin  
T. 030-255 94 162 · F. 030-255 94 165 · E. info@b-republik.de

Veranstaltungsmanagement & Fundraising: republik movida GmbH  
Geschäftsführer: Lars Rohwer · Invalidenstraße 35 · 10115 Berlin  
T. 030-280 99 676 · F. 030-280 41 907 · E. info@republik-movida.de

**Organisation**  
Jürgen Neumeyer

## **Swen Schulz, SPD**



Mitglied des Bundestags

Geboren 01.03.1968

### **Werdegang**

- 1987 Abitur in Hamburg
- 1987 bis 1993 Studium der Politikwissenschaften an der FU Berlin
- 1993 Diplompolitologe.
- 
- 1994 bis 1998 wissenschaftlicher Mitarbeiter im Deutschen Bundestag
- 1998 bis 2002 Redaktionsdirektor

### **Beruflicher Werdegang**

- 1993 Abschluß Studium Politikwissenschaften an der Freien Universität Berlin
- 1994 Wissenschaftlicher Mitarbeiter der SPD-Europaabgeordneten Dagmar Roth-Behrendt,
- 1994-1998 Büroleiter beim SPD-Bundetagsabgeordneten Wolfgang Behrendt,
- 1998-2002 Redaktionsdirektor in einem privatwirtschaftlichen Verlag

### **Politischer Werdegang**

- 1986 Eintritt in die SPD,
- 1995-1998 Bürgerdeputierter und
- 1998-2002 Bezirksverordneter in Berlin-Spandau,
- seit 1998 Vorsitzender der Spandauer SPD und Mitglied des Landesvorstandes der Berliner SPD,
- seit 2002 Bundestagsabgeordneter für Spandau/Charlottenburg-Nord

## Ulla Schmidt



Bundesministerin für Gesundheit und Soziale Sicherung

Geboren 13.06.1949

### Lebenslauf

- 1968 Abitur am Städtischen Einhardgymnasium in Aachen
- bis 1974 Studium der Psychologie an der RWTH Aachen und Studium an der Pädagogischen Hochschule in Aachen für das Lehramt für Grund- und Hauptschule, Hochschulabschluss
- 1974 - 1976 Referendariat im Studienseminar Aachen für Grund- und Hauptschule und 2. Staatsexamen
- 1976 - 1985 Lehrerin an der Schule für Lernbehinderte in Stolberg. In dieser Zeit (1980-1984) Studium und Hochschulabschluss an der Fernuniversität Hagen für das Lehramt zur Rehabilitation lernbehinderter und erziehungsschwieriger Schülerinnen und Schüler
- 1985 - 1990 Lehrerin an der Schule für Erziehungshilfe im Kreis Aachen, Bereich Integration
- 1980 - 1990 Mitglied im örtlichen Personalrat, im Bezirkspersonalrat und im Hauptpersonalrat für Lehrerinnen und Lehrer an Sonderschulen beim Kultusminister des Landes Nordrhein-Westfalen

### Politischer Werdegang

- seit 1983 Mitglied der SPD, u.a. Ortsvereinsvorsitzende in Richterich, Mitglied des Unterbezirksvorstandes der SPD Aachen
- 1989 - 1992 Ratsfrau der Stadt Aachen, wohnungspolitische Sprecherin der SPD-Fraktion Aachen
- seit 1990 Mitglied des Parteirats der SPD
- seit 1990 Mitglied des Deutschen Bundestages
- 1991 - 2001 Mitglied des geschäftsführenden Vorstandes des SPD-Bundestagsfraktion
- 1991 - 1998 Vorsitzende der Querschnittsgruppe für die Gleichstellung von Mann und Frau der SPD-Bundestagsfraktion; stellv. Mitglied im Vermittlungsausschuss; Sprecherin der Projektgruppe "Familienpolitik im 21. Jahrhundert"
- seit März 2000 Stellvertretende Vorsitzende des SPD-Unterbezirks Aachen-Stadt
- 1998 - 2001 Stellv. Vorsitzende der SPD-Bundestagsfraktion für die Bereiche Arbeit und Soziales, Frauen, Familie und Senioren; ordentliches Mitglied im Vermittlungsausschuss; Vertreterin der SPD im ZDF-Fernsehrat
- Januar 2001 - September 2002 Bundesministerin für Gesundheit
- Oktober 2002 - Oktober 2005 Bundesministerin für Gesundheit und Soziale Sicherung
- seit November 2005 Bundesministerin für Gesundheit

## Prof. Dr. med. Andreas F.H. Pfeiffer



Direktor der Abteilung für Endokrinologie, Diabetes u. Ernährungsmedizin der Charité  
Leiter der Abteilung Klinische Ernährung des Deutschen Institut für Ernährungsforschung  
Potsdam-Rehbrücke

Geboren 5.4.1953

### Werdegang

- 1972-1979 Studium der Medizin in Kiel und Freiburg und Montpellier, Frankreich und Philosophie- und Medizinstudium in Freiburg/Breisgau, Deutschland
  - 1980 Approbation als Arzt und Promotion am Institut f. Biochemie, Freiburg/Breisgau (Prof. Heinrich) über Östrogenrezeptoren
  - 1979-1981 Max-Planck-Institut f. Psychiatrie, München (Dir. Prof. Dr. A. Herz), Arbeiten über endogene Opioidsysteme und Neuroendokrinologie
  - 1981-1983 National Institute of Health, Bethesda, Maryland. DFG-Stipendium, Arbeiten über neuroendokrine Regulation der Hypophysenhormone
  - 1983-1989 Assistenzarzt, Klinikum Großhadern, München (Prof. Dr. G. Paumgartner)
  - 1989 Facharzt für Innere Medizin
  - 1989 Habilitation für Innere Medizin, Ludwig-Maximilians-Universität in München
  - 10/1989 Oberarzt der Medizinischen Klinik u. Poliklinik, Klinikum Bergmannsheil, Ruhr-Universität Bochum.
  - 1991 Teilgebietsbezeichnung "Endokrinologie"
  - 1995 Projektleiter Sicherheitsklasse 2 für Arbeiten mit retroviralen amphotropen Vektoren
  - 1995 Ernennung zum apl Professor der Ruhr-Universität Bochum
  - 1998 Teilgebietsbezeichnung "Gastroenterologie"
  - 2000 C4-Professur für Innere Medizin der Freien Universität Berlin  
Leitung der Abteilung Klinische Ernährung am Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam  
Leitung der Abteilung für Endokrinologie, Diabetes und Ernährungsmedizin am Campus Benjamin Franklin der Charité Berlin
- **Stipendien und Preise**
  - 1990 Verleihung des Theodor-Frerichs-Preises der Deutschen Gesellschaft für Innere Medizin. Thema: "Eine neue Ursache für die Entstehung von Colonadenomen: Veränderungen eines wachstumsregulierenden Second Messenger Systems"
  - 12/1992 Hermann und Lilly Schilling-Professur, Stifterverband für die Deutsche Wissenschaft verbunden mit einer Stelle entsprechend C3 für 5 Jahre.

## Statement

### Gesunde Ernährung: was wir wissen, wissen sollten und verbessern könnten

*“An effective integration of strategically-focussed, trans-national, concerted research in the nutritional-, food- and consumer sciences and food chain management will deliver innovative, novel and improved food products for, and to, national, regional and global markets in line with consumer needs and expectations. These products, together with recommended changes in dietary regimes and lifestyles, will have a positive impact on public health and overall quality of life (‘adding life to years’). Such targeted activities will support a successful and competitive pan-European agro-food industry having global business leadership securely based on economic growth, technology transfer, sustainable food production and consumer confidence.”*  
(Zitat aus: Vision of the European Technology Platform on Food for Life)

Nahrungsmittel dienen, physiologisch betrachtet, der Deckung des Bedarfs an Energie und der essentiellen (= nicht selbst synthetisierbaren) Bausteine des Zellstoffwechsels. Energieüberschuss und die folgende Adipositas aktivieren immunologische Verteidigungsmechanismen in Form einer unterschweligen Entzündung, die bei unserem Lebensstil zu Krankheiten wie Diabetes mellitus Typ 2 und Atherosklerose prädisponieren. Nahrungsfette haben hormonartige, von der Art der Fettsäuren abhängige Signalwirkungen. Bei Energieüberschuss (Adipositas) wird Fett auch in Nicht-Fettzellen gespeichert wie Leber-, Muskel- und in Insulinproduzierenden Beta-Zellen der pankreatischen Langerhans'schen Inseln. Die Fettsäuren steuern das intrazelluläre Signalsystem und hemmen die Insulinwirkung, d.h. sie bedingen Insulinresistenz. Insulin ist das Schlüsselhormon, das die Nahrungsaufnahme in die Zellen und eine Vielzahl der nachgeordneten Funktionen des Fett-, Zucker- und Proteinstoffwechsels steuert. Wenn seine Wirkung vermindert wird, reagiert der Organismus mit einer vermehrten Insulinproduktion (Hyperinsulinismus). Dies löst eine Stoffwechselentgleisung aus, da ein permanenter postprandialer (nach dem Essen) Zustand des Stoffwechsels mit Fettstoffwechselstörung entsteht. Insulinresistenz der Leber bedeutet, dass sie ihre Zuckerproduktion verstärkt, die sich in etwas erhöhtem Nüchternzucker messen lässt und ein Merkmal des „Prädiabetes“ ist.

Ballaststoffe haben eine ausgeprägte positive Wirkung auf den Stoffwechsel und sind in epidemiologischen Studien mit einer erheblichen Reduktion von Herzinfarkt, Schlaganfall und Diabetes verbunden. Sie verbessern die Insulinwirkung. Kohlenhydrate haben je nach ihrer Form sehr unterschiedliche Qualitäten, die durch den glykämischen Index (GI) beschrieben werden. Viele gesunde Nahrungsmittel wie Erbsen, Bohnen, Linsen oder Vollkornbrot haben einen niedrigen GI aber auch viele Ballaststoffe. Gegenwärtig wird eine große EU-Studie unter unserer Mitwirkung zur Bedeutung des GI durchgeführt (DIOGENES = Diet, Obesity and GENES, [www.diogenes-eu.org](http://www.diogenes-eu.org)).

Proteine sättigen am längsten und haben eher günstige Wirkungen auf den Stoffwechsel. Sie sind wahrscheinlich vorteilhaft für die Gesundheit, selbst wenn die Proteinaufnahme deutlich den Bedarf an essentiellen Aminosäuren übersteigt. Auch diese Frage wird in Diogenes untersucht. Viele nichtnutritive Komponenten der Nahrung, Mikronährstoffe (z.B. Polyphenole, Flavonoide), beeinflussen direkt einzelne Moleküle in den Signalketten des zellulären Stoffwechsels und der metabolischen Regulation der Genexpression. Die Kenntnisse hierzu sind noch gering wegen der enormen Komplexität dieses Gebiets angesichts tausender Mikronährstoffe. Hochauflösende „omics“-Techniken wie die „Transcriptomics“ und „Metabolomics“ tragen zu schnellem Erkenntnisgewinn bei, mit dem Ziel des kompletten Verständnisses der „Systembiologie“ des Stoffwechsels.

Gesichert ist, dass ein normales Körpergewicht, physische Aktivität und eine „ausgewogene Ernährung“ außerordentlich effektiv die Gesundheit erhalten, so dass wir bereits jetzt chronische Krankheiten durch entsprechenden Lebensstil wesentlich reduzieren könnten. Hierzu könnte die Lebensmittelindustrie durch geeignete, kostengünstige Produkte des täglichen Verzehrs, und die Politik durch Unterstützung von intelligenter Information der Bevölkerung beitragen.

## Thomas Isenberg



Leiter des Fachbereichs Gesundheit/Ernährung beim Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv)

Geboren 1967

### Werdegang

- Management-Abiturientenprogramm der Bayer AG Leverkusen mit integrierter Ausbildung zum Industriekaufmann und betriebswirtschaftlicher Fortbildung
- Studium der Medizin in Düsseldorf
- 1998 Referent für Gesundheitsdienstleistungen der Verbraucherverbände
- seit 2000 Leiter des Fachbereichs Gesundheit/Ernährung beim Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) in Berlin
- Zuständigkeitsbereiche: Referate „Gesundheit“, „Pflege“, „Ernährung“ und „Agrarpolitik“.

### Funktionen

- Verwaltungsratsmitglied Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft A.ö.R. (BLE)
- Aufsichtsratsmitglied Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH (ZMP)
- Mitglied Wirtschaftsausschuss für Außenhandelsfragen beim Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Koordinator der Gruppe der Verbraucher
- Verwaltungsratsmitglied aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V.
- Vertreter der Patienten  
(gemäß § 4 Patientenmitwirkungsverordnung auf Grundlage § 140 SGB V)
- Mitglied Kuratorium Institut für Qualität und Wirtschaftlichkeit im Gesundheitswesen  
(gemäß § 139a SGB V)

### Statement

Nicht die Bürger haben sich den Regeln des Marktes anzupassen, sondern die Marktregeln den Bedürfnissen und Interessen der Verbraucher. Die Kraft der Verbraucher muss entfaltet werden.

## Ulrich Rosenbaum



Journalist, Autor, Leiter Slow Food Convivum Berlin

geboren 1945

### Werdegang

- Abitur in Bonn-Bad Godesberg
  - Studium der Germanistik, Geschichte und Politischen Wissenschaften an der Universität Bonn.
  - 1966/67 Geschäftsführer der Aktion Bildungswerbung im Verband Deutscher Studentenschaften (VDS)
  - 1967 Mitglied des Studentenparlaments, parallel Lokalreporter bei der Bonner Rundschau.
  - 1969 Redaktionsleiter der Deutschen Universitätszeitung
  - 1970 Redakteur für Bildung und Wissenschaft bei der Wochenzeitung „Vorwärts“, ab 1973 Parlamentkorrespondent
  - 1978 bis 1981 Chefredakteur der „Berliner Stimme“
  - 1981 bis 1989 stellvertretender Ressortleiter Politik und ab 1986 stellvertretender Büroleiter Bonn beim „Stern“
  - 1989 bis 1993 stellvertretender Leiter des Bonner Büros der Bild-Zeitung
  - 1993 bis 1995 stellvertretender Leiter des Bonner Büros der „Welt“, außerdem Mitglied des Konzernbetriebsrats beim Axel Springer Verlag
  - 1996 Mitarbeiter des Fernsehmagazins „Panorama“
  - 1996/1997 Ressortleiter beim Entwicklungsprojekt „Ergo“ des Bauer-Verlags
  - Seit 1997 Korrespondent der „Hamburger Morgenpost“ in Bonn, ab 1999 in Berlin
- 
- Seit 1969 Mitglied der SPD
  - 1969/70 Juso-Vorsitzender und Sachkundiger Bürger in Sinzig (Rhein)
  - 1978 bis 1981 Ortsvereinsvorsitzender (2. Abteilung Kreuzberg) in Berlin, beratendes Mitglied des Geschäftsführenden Landesvorstands
- 
- Seit 2000 Mitglied von Slow Food Deutschland e.V.
  - Seit 2003 Vorsitzender des Conviviums Berlin
  - Seit 2004 Mitglied des Vorstandes von Slow Food Deutschland
  - Seit 2006 Ehrenamtlicher Beauftragter des Vorstands für das Slow Food Magazin, die Internetpräsenz und die Pressearbeit
- 
- Seit 2005 Mitglied und ehrenamtlicher Pressebeauftragter der Deutschen Akademie für Kulinaristik, Bad Mergentheim

## Statement

### Was ist Slow Food?

Slow Food ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und Konsumenten. „Gegen diejenigen, die Effizienz mit Hektik verwechseln, setzen wir den Bazillus des Genusses und der Gemütlichkeit, was sich in einer geruhsamen und ausgedehnten Lebensfreude manifestiert“, heißt es im Pariser Manifest von 1989, mit dem Slow Food im Zeichen der Schnecke die internationale Bühne betrat. Und: „In der Entwicklung des Geschmacks und nicht in seiner Verarmung liegt die wahre Kultur.“

Slow Food entstand aus italienischen Vereinigung „Arcigola“, die sich zum Ziel gesetzt hatte, das Menschenrecht auf Genuss gegen eine zunehmende Industrialisierung der Lebensmittelproduktion und Zerstörung der Vielfalt zu verteidigen. Es war und ist eine Gegenbewegung zu Fastfood, also einer Ernährung, die schnell produziert und verzehrt wird. Ziel von Slow Food ist, dem Essen seine Würde wiederzugeben und die Kultur des Essens, des Trinkens und der Gastlichkeit zu pflegen. „Slow Food Arcigola“ wurde 1986 im Piemont gegründet und belebte die Osteria, das fast ausgestorbene italienische Wirtshaus, wo man zu einem fairen Preis das bestellen konnte, wonach man Lust hatte, neu. Daraus entwickelte sich dann ein Bewusstsein für regionale Lebensmittel-Spezialitäten, die vom Aussterben bedroht sind. Es entstanden die „Arche des Geschmacks“ und der „Salone del Gusto“, die Weltmesse des guten Geschmacks in Turin.

Längst ist daraus eine globale Bewegung geworden. Es entstand die Slow-Food-Stiftung für Biodiversität, die in fast 100 Ländern der Erde den Erhalt traditioneller Produkte begleitet und fördert. Der „Salone del Gusto“ wird seit 2004 von „Terra Madre“, einem Welttreffen von rund 6.000 Bauern, Lebensmittelhandwerkern, Gastronomen und Wissenschaftlern begleitet. In der Slow-Food-Universität für Gastronomische Wissenschaften in Pollenzo und Colorno werden junge Menschen aus aller Welt ausgebildet. In Deutschland gibt mit der Deutschen Akademie für Kulinaristik als Institut der privaten Steinbeis-Hochschule ab 2007 ein ähnliches Angebot. Der Gründer und Präsident von Slow Food, Carlo Petrini, nennt drei Prinzipien, an denen die Slow-Food-Philosophie sichtbar wird: Buono, pulito e giusto - Gut, sauber und fair. Ein Lebensmittel muss qualitativ gut zubereitet sein, es darf keine „unsauberen“ Zusätze (auch keine gentechnischen oder Convenience-Elemente) enthalten und der Bauer, der Lebensmittelhandwerker und der Gastronom müssen einen fairen Preis bekommen. Und: Ein guter Gastronom ist nur der, der weiß, woher die Produkte kommen, die er verwendet. Auch der private Konsument kann durch den Kontakt zum Produzenten zum Ko-Produzenten werden.

Slow Food steht für Qualität und für Nachhaltigkeit. Und dabei bedeutet „nachhaltig“ mehr als „bio“ oder „öko“. Produkte, für deren Herstellung unnötig Energie, Umweltschäden und Tausende Kilometer Transportwege in Kauf genommen werden, sind nicht nachhaltig.

Slow Food ist eine Non-Profit-Organisation, die auf ehrenamtlicher Basis arbeitet. In Deutschland gibt es über 6.000 Mitglieder in 60 „Convivien“, wobei das Wort für „Tafelrunde“ und „Gastmahl“ gleichermaßen steht. Slow Food Deutschland leistet seinerseits mit der „Arche des Geschmacks“ einen Beitrag zur Erhaltung regionaler, besonders genussvoller Spezialitäten - und somit natürlich auch zur regionalen Esskultur. Und es organisiert oder unterstützt Geschmacks- und Sinnesschulungen, Kochkurse und Weinproben oder Genussmessen und auch die Wiederentdeckung der Schulgärten. Gesunde Schul- und Gemeinschaftsverpflegung ist das zentrale Thema, das sich Slow Food Deutschland für die nächsten Jahre auf die Fahnen geschrieben hat.



## Peter Friedrich, SPD



Mitglied des Bundestags

Geboren 06.05.1972

### Werdegang

- 1991 Abitur am Thomas-Mann-Gymnasium Stutensee
- 1992 Zivildienst bei der AWO Karlsruhe-Land
- Anschließend Studium an der Universität Konstanz
- Abschluss als Diplom-Verwaltungswissenschaftler
  
- 2001 Wissenschaftlicher Mitarbeiter, Lernagentur Bodensee Impuls GmbH, Konstanz.
- 2004 Projektleiter für EU-Förderung, translake GmbH, Konstanz.

### Mitgliedschaften

Vorsitzender der AWO Konstanz; Mitglied bei ver.di, FC Konstanz 1900 VfR, Naturfreunde, Konstanzer Tafel.

### Politischer Werdegang

- 1990 Eintritt in die SPD
- 1992 stellvertretender Juso-Landesvorsitzender
- 1997 Juso-Landesvorsitzender
- 1999 Mitglied im Landesvorstand
- 2000 stellvertretender Vorsitzender im Kreisverband Karlsruhe-Land
- seit 2001 Vorsitzender der Landesanktragskommission
- Mitglied der Bundesanktragskommission
- seit 2003 Mitglied im Landespräsidium
- seit 2004 Vorsitzender im Kreisverband Konstanz
- Mitglied des Bundestages seit 2005
- Vorsitzender der Youngsters der SPD-Fraktion

## Dr. oec. troph. habil. Dr. rer. nat. Ulrich Oltersdorf



Institutsleiter Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel

### Ausbildung

- Studium der Chemie (Universität Stuttgart)
- 1968 Promotion - Biochemie/Vitamin B12
- 1993 Habilitation - Ernährungsepidemiologie - Fachbereich: Ernährungs- und Haushaltswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen

### Werdegang

- 1969-1971 Leiter des Labors der Max-Planck-Nutrition-Research- Unit, Bumbuli/Tanzania
- 1971-1991 - wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Ernährungswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen.
- seit 1991 Leiter des Instituts für Ernährungsökonomie und -soziologie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Stuttgart- Hohenheim. (Umzug der Bundesforschungsanstalt für Ernährung nach Karlsruhe; Nov. 1998)

### Forschungsarbeiten und Publikationen in den Bereichen:

- Ernährungsprobleme in Entwicklungsländern (z.B. Handbuch der Welternährung, Dietz-Verlag, Bonn, 1996)
- Ernährungserhebungen und Ernährungsepidemiologie (z.B. Buch "Ernährungsepidemiologie", Ulmer-Verlag, Stuttgart, 1995)
- menschliches Ernährungsverhalten (z.Zt. Vorsitzender der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten eV )
- Vorsitzender des IUNS-Committee II/2 ("Nutrition and Food Habits") Haushalts- und Verbraucherforschung (z.B. Mitherausgabe und Schriftleitung der Zeitschrift "Hauswirtschaft und Wissenschaft" (bis 1997)
- "Haushalte an der Schwelle zum nächsten Jahrtausend" Campus-Verlag, Frankfurt, 1996)
- Ernährungs-System/interdisziplinäre Ernährungsforschung
- Wechselwirkungen zwischen Nährstoffen und Nicht-Nährstoffen.

### Mitglied von Beiräten

- Verband der Diplom-Oecotrophologen eV
- Verbraucherzentrale Baden-Württemberg eV
- Deutsches Komitee für UNICEF

### Statement

„Was sind gesunde Produkte? Ist gesundes Essen teurer? Ist Öko gesünder? Was wollen die Verbraucher? Gibt es eine Tendenz zu mehr naturbelassenen Produkten? Oder sind gesundheitsfördernde Zusatzstoffe die Lösung? Legt die Wirtschaft Wert auf schonendere Verarbeitungsverfahren? Inwieweit fließen Erkenntnisse über ernährungsbedingte Krankheiten in die Entwicklung neuer Produkte ein?“

Das ist nicht absolut, sondern nur relativ zu beantworten. Dazu ein drastischer Vergleich;

„Zuckerwasser“ ist für Millionen von unterernährten Kindern (über)lebenswichtig (UNICEF; <http://www.unicef.org/ffl/07/5.htm#ors> ). Limonade ist für die dicken Kinder in den Überkonsum-Ländern „Gift“

In Deutschland gibt es sehr viele „gesunde“ Lebensmittel, sie sind in ausreichendem Maße vorhanden und sind (zu) preiswert.

„Gesünder“ sind die Lebensmittel, die einen hohen Nährstoffgehalt (Vitamine, Mineralstoffe) bei gleichzeitig geringem Energiegehalt (Kalorien) haben. D.h. Obst und Gemüse sind gesünder als Fett (Schmalz) und Zucker (Süßigkeiten) (s. auch Ernährungspyramiden)

Gesundes Essen ist zwar pro Menge (Gewicht) teurer, aber nicht pro Nährstoffeinheit.

Öko ist nicht (signifikant) gesünder. Zudem ist der Qualitätsunterschied bei der Ernte nicht „konservierbar“ auf dem weiteren Weg über Handel zum und beim Verbraucher.

Es gibt nicht den Verbraucher; und Verbraucher entscheiden je nach Situation ? Kinder haben andere Wünsche als Mütter. Junge Menschen andere als alte, usw.

Es gibt nicht eine Tendenz, sondern viele. Eine solche geht in Richtung der „gesunden“ Ernährung, doch diese kann bei manchen Zielgruppen schon zu einer neuen Gefahr werden („Orthorexia nervosa“).

Gesundheitsfördernde Zusatzstoffe (und funktionelle Lebensmittel) sind ein Weg, die Ernährung zu verbessern, aber nur in den Fällen, in denen es an dem betreffenden Nährstoff bzw. der Funktion mangelt. Das sind jedoch nicht die Hauptprobleme, diese betreffen falsches Ernährungsverhalten – zu viel essen und zu wenig körperliche Aktivität.

Prinzipiell legt die Wirtschaft Wert auf schonende Verarbeitungsverfahren, sie sind ökonomischer, verbrauchen weniger (Betriebs)Mittel.

Die Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft (zu den ernährungsbedingten Erkrankungen) fließen nur in geringem Maße in die Entwicklung der neuen Lebensmittel ein. Haupt-„Driver“ der Ernährungswirtschaft ist das Marketing, das Produkte entwickelt „die den satten Konsumenten wieder hungrig (Appetit) machen“.

Informationsquellen:

Senat der Bundesforschungsanstalten: Bewertung von Lebensmitteln verschiedener Produktionsverfahren (Statusbericht 2003), Karlsruhe, 2003 (URL - [http://www.bmelv.de/nn\\_749110/DE/03-Ernaehrung/03-Qualitaet/Qualitaet\\_node.html\\_nnn=true](http://www.bmelv.de/nn_749110/DE/03-Ernaehrung/03-Qualitaet/Qualitaet_node.html_nnn=true) )

Oltersdorf, U.: Entwicklungstendenzen bei Nahrungsmittelnachfrage und ihre Folgen. Berichte der BFE-R-03\_01, Karlsruhe 2003 (URL -

[http://www.bfel.de/clin\\_045/nn\\_971894/SharedDocs/Publikationen/Berichte/bfe-r-03-01\\_1.html](http://www.bfel.de/clin_045/nn_971894/SharedDocs/Publikationen/Berichte/bfe-r-03-01_1.html) )

Nationale Verzehrsstudie II (NVS) ([www.was-esse-ich.de](http://www.was-esse-ich.de)) der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel ([www.bfel.de/](http://www.bfel.de/) )

Arbeitsgemeinschafts Ernährungsverhalten (AGEV) [www.agev.net](http://www.agev.net)

## **Dr. Alexander Gerber, BÖLW**



Geschäftsführer Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Geboren 1966

### **Lebenslauf**

- Landwirtschaftliche Lehre auf einem biologisch-dynamisch bewirtschafteten Hof
- 1989 – 1994 Studium der Agrarwissenschaften an der Universität Hohenheim
- wissenschaftlicher Mitarbeiter zu den Themengebieten andwirtschaftliche Berufsbildung, umweltgerechte Landnutzung, Ökologischer Landbau und Wissenssysteme
- 1998 – 2002 Geschäftsführer des transdisziplinären Forschungsprojektes „Modellvorhaben Kulturlandschaft Hohenlohe“
- März 2002 – August 2003 Koordinator für Ökologischen Landbau und Verbraucherschutz an der Universität Hohenheim
- Seit September 2003 Geschäftsführer des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), Spitzenverband der deutschen Erzeuger, Verarbeiter und Händler ökologischer Lebensmittel

## **Statement**

Mit einer über Jahrtausende dauernden Züchtung wurde auf der Grundlage natürlicher Ressourcen eine nahezu unerschöpfliche Fülle an Nutztieren und Nahrungspflanzen geschaffen. Diese enthalten Hauptnährstoffe, Mineralien und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe in unterschiedlichsten Mengenverhältnissen und Zusammensetzungen. Auch geschmacklich ist damit eine riesengroße Vielfalt gegeben.

Ernährungswissenschaftler sind sich einig, dass auf dieser Grundlage eine gesunde Ernährung problemlos möglich ist, wenn sich diese Vielfalt auch auf dem Teller wieder findet. Ungesunde Ernährung ist also weniger ein Problem des Potenzials vorhandener Nahrungspflanzen und zur Lebensmittelerzeugung genutzter Tiere, sondern ein Problem von Essgewohnheiten und gesellschaftlicher Rahmenbedingungen.

Vereinfacht kann man sagen: je naturbelassener Lebensmittel sind, desto gesünder sind sie – vorausgesetzt Menge und Mischung der gegessenen Lebensmittel stimmen. Denn natürlich enthalten einzelne landwirtschaftliche Erzeugnisse auch Inhaltsstoffe, die nur in begrenzten Mengen aufgenommen oder die bei einzelnen Menschen oder bei bestimmten Krankheitsbildern z.B. aufgrund allergener Potenziale vermieden werden sollten. Dennoch sind verarbeitete Produkte sehr viel kritischer zu betrachten. Denn für die herstellenden Firmen haben der Gewinn und damit das Verhältnis von Aufwand und Ertrag eine zentrale Bedeutung. Als Folge spielt die technologische Beschaffenheit für einen kostengünstigen Herstellungsprozess eine große Rolle. Diese wird häufig durch synthetisch hergestellte Hilfs- und Zusatzstoffe optimiert. Viele dieser Stoffe gelten als gesundheitlich bedenklich – Stichwort „Glutamat“, um nur ein Beispiel zu nennen. Ein Nebeneffekt ist, dass immer mehr Produkte mit „künstlichem“ Geschmack entstehen und der große Reichtum sehr viel aromatischerer und unverfälschterer natürlicher Produkte mehr und mehr verloren geht.

Muss bei einer Mangelkrankheit ein bestimmter Stoff in größeren Mengen gezielt zugeführt werden, so ist das per Medikament sehr viel effizienter und einfacher, als wenn ich dann ein entsprechend designtes Lebensmittel regelmäßig in ausreichender Menge essen muss.

Die Ökologische Lebensmittelwirtschaft ist bemüht, möglichst schmackhafte Lebensmittel zu erzeugen und diese so schonend wie möglich und unter minimalstem Einsatz streng begrenzter Hilfs- und Zusatzstoffe zu erzeugen. Das Ergebnis sind Lebensmittel mit deutlich niedrigerem allergenen Potenzial, höheren Gehalten an sekundären Inhaltsstoffen und mit keiner oder geringsten Pestizidbelastung – stark wachsende Nachfrage zeigt, dass dies die Produkte sind, die sich die Verbraucher künftig mehr und mehr wünschen.

## **Claudia Bachhausen-Dewart**



Leiterin Unternehmenskommunikation der Weight Watchers GmbH

Geboren 27.02.1963

### **Erfahrung**

1992 – 1994

- Volontariate im Bereich Öffentlichkeitsarbeit und Lektorat in London, bei Academy Editions und in Tübingen, Ernst Wasmuth Verlag.
- Eigene Buchprojekte und Ausstellungsmanagement

1994 - 1995

- Marketing, Reclam Verlag in Stuttgart

1995-1999

- Leiterin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der Reclam Verlage (Stuttgart/Leipzig)

seit 1999

- Leiterin Unternehmenskommunikation der Weight Watchers (Deutschland) GmbH in Düsseldorf. In dieser Funktion auch verantwortlich für Public Affairs und Gesundheitskommunikation.

### **Statement**

Essgewohnheiten werden wesentlich in der Familie geprägt. Deshalb brauchen wir eine praxisbezogene Orientierung für Familien, die sich mit Alltagsfragen beschäftigt: wie schaffe ich es, eine ausgewogene Mahlzeit auf den Tisch zu bringen? Ist gesundes Essen nicht immer teuer? Mehr Wissen über Lebensmittel, deren Zubereitung und Maßnahmen, die eine nachhaltige Änderung des Lebensstils fördern.

## Felix Ahlers



Vorstand Marketing und Vertrieb FRoSTA AG

Geboren 09.08.1966

### **Ausbildung**

1986 - 1988

Kochlehre Hotel Le Bristol Paris, Frankreich

1988 - 1992

Studium Volkswirtschaftslehre Universite Pais Dauphine IX, Frankreich

1995 - 1997

MBA Kellogg Graduate School of Managment, Chicago, USA

### **Erfahrung**

1992 - 1995

Verkauf Westeuropa, DELVERDE s.r.l. Fara San Martino, Italien

1997 - 1999

Hotel Manager, Sheraton Hotel Frankfurt

1999 - 2002

General Manager FRoSTA Polska

2002 - 2003

Leitung Auslandsmärkte FRoSTA AG

seit Okt. 2003

Vorstand Marketing und Vertrieb FRoSTA AG

## Statement

Wir bei FRoSTA denken, dass sich der Trend zu besserem Essen in Deutschland langsam weiterentwickelt. Bis ins Jahr 2004 haben sich im wesentlichen nur preisgünstige Anbieter gut entwickelt. In den letzten Jahren hat sich dieser Trend gewandelt: gerade gesundes und gutes Essen wird mehr verkauft. Dies sieht man auch am wachsenden Bio-Markt.

Wichtig ist, dass der Gesetzgeber klare Regeln vorgibt. Die aktuelle Gesetzgebung führt bei den Verbrauchern oft zur Verwirrung. Dazu ein Beispiel: bei der gesetzlich zugelassenen Deklaration von "natürlichem Aroma" ( z.B. in einem Erdbeeryoghurt) erwartet der Verbraucher ein aus Erdbeeren natürlich hergestelltes Aroma. Tatsächlich werden diese Aromen aber aus Pilzkulturen und Sägespännen hergestellt. Der Prozess ist mit Sicherheit nicht "natürlich". Dies ist aus unserer Sicht eindeutige Verbrauchertäuschung und muss geändert werden. Es ist auch erwiesen, dass eine zu starke Aromatisierung von Lebensmitteln, besonders bei Kindern, gesundheitliche Folgen hat.

Seit 2003 sind unsere FRoSTA Produkte 100% frei von allen Zusatzstoffen wie Aromen, Farbstoffen, Geschmacksverstärkern, Stabilisatoren, Emulgatoren, chemisch modifizierten Stärken, Rieselhilfen usw. Den letztlich werden diese Zusatzstoffe nur eingesetzt um ein Produkt billiger zu machen, da man an richtigen Zutaten sparen will. Bei den Verbrauchern hat sich das selbst auferlegte "FRoSTA Reinheitsgebot" rumgesprochen und wir sind trotz eines etwas höheren Preises heute in Deutschland Marktführer bei tiefgekühlten Gerichten.

Wir denken, dass unser Beispiel zeigt, dass dieser Weg erfolgreich ist. Qualität und Natürlichkeit werden wichtiger. Und es zeigt, dass es auch für Industrieunternehmen möglich ist, so zu produzieren wie man es auch zu Hause machen würde: Kochen ohne Zusatzstoffe.

Wichtig ist, dass der Gesetzgeber dafür die richtigen Rahmenbedingungen schafft.



## Elvira Drobinski-Weiß, SPD



Mitglied des Bundestags

Geboren 26.06.1951

### Werdegang

- 1971 Abitur an der Liebfrauenschule in Oldenburg.
- 1971 bis 1977 Studium der Pädagogik an der Carl-von-Ossietzky-Universität in Oldenburg, 1. und 2. Staatsprüfung für das Lehramt an Grund- und Hauptschulen, Diplompädagogin.
- 1975 bis 1979 Schuldienst in Niedersachsen, ab 1979 in Baden-Württemberg, zuletzt als Rektorin an der Grund- und Hauptschule mit Werkrealschule Kollnau in Waldkirch.

### Mitgliedschaften

Mitglied in der AWO Offenburg im Verein "Gegen das Vergessen - für Demokratie" und in verschiedenen örtlichen Vereinen. Trägerin des "Ordine della Stella della Solidarietà Italiana".

### Politischer Werdegang

- seit 1976, Mitglied der SPD
- stellvertretende Kreisvorsitzende in Rottweil und Emmendingen
- seit 2001 Kreisvorsitzende in Offenburg/Ortenau
- Mitglied des Landesvorstands der SPD und des Landesvorstands der ASF Baden-Württemberg
- Vorsitzende des Migrationsbeirates der SPD Baden-Württemberg
- Mitglied in der Arbeitsgemeinschaft der sozialdemokratischen Kommunalpolitikerinnen und Kommunalpolitiker.
- Mitglied des Bundestages seit 17. Mai 2004.