

FRAU PROF. VALENTINI, KOMMT GESUNDHEIT KÜNFTIG VOM TELLER?

JA, alles deutet darauf hin, dass Gesundheitsaspekte bei der Ernährung künftig eine größere Rolle spielen werden. Verbraucher fordern schon jetzt gesündere Lebensmittel am Markt. Eine kürzlich veröffentlichte Umfrage aus dem Jahr 2015 ergab, dass 43 % der deutschen Bevölkerung der Aussage „Ich lege Wert auf gesunde Ernährung, auch wenn es mehr kostet“ schon jetzt völlig bis meist zustimmen. Dabei sind nur 4 % der Bevölkerung an Diäten oder Diätprodukten interessiert. Man will also eine natürliche Integration von gesundheitsfördernden Lebensmitteln in den normalen Alltag, ohne geschmackliche Einbußen in Kauf nehmen zu müssen.

Dies entspricht auch gesundheitspolitischen Interessen, da die Kosten für ernährungsassoziierte chronische Erkrankungen stetig steigen und die Gesundheitssysteme zunehmend belasten. So betragen die Kosten für Erkrankungen des Herzkreislaufsystems in der Europäischen Union schon jetzt circa 168 Mrd. EUR pro Jahr, was eine enorme Summe dargestellt. Man befürchtet, dass die Kosten durch steigende Lebenserwartung und bessere medizinische Versorgung bis zur Unfinanzierbarkeit steigen. Daher ist man zunehmend am gesünderen Altern der Bevölkerung interessiert, was auch im Eigeninteresse des einzelnen Bürgers sein sollte. Mehrere Initiativen gehen davon aus, dass 80 % der koronaren Herzkrankheiten und bis zu 90 % der Typ 2 Diabetesfälle durch gesunde Ernährung und regelmäßige Bewegung verhindert werden können.

Dieses Szenario stellt natürlich eine große Her-

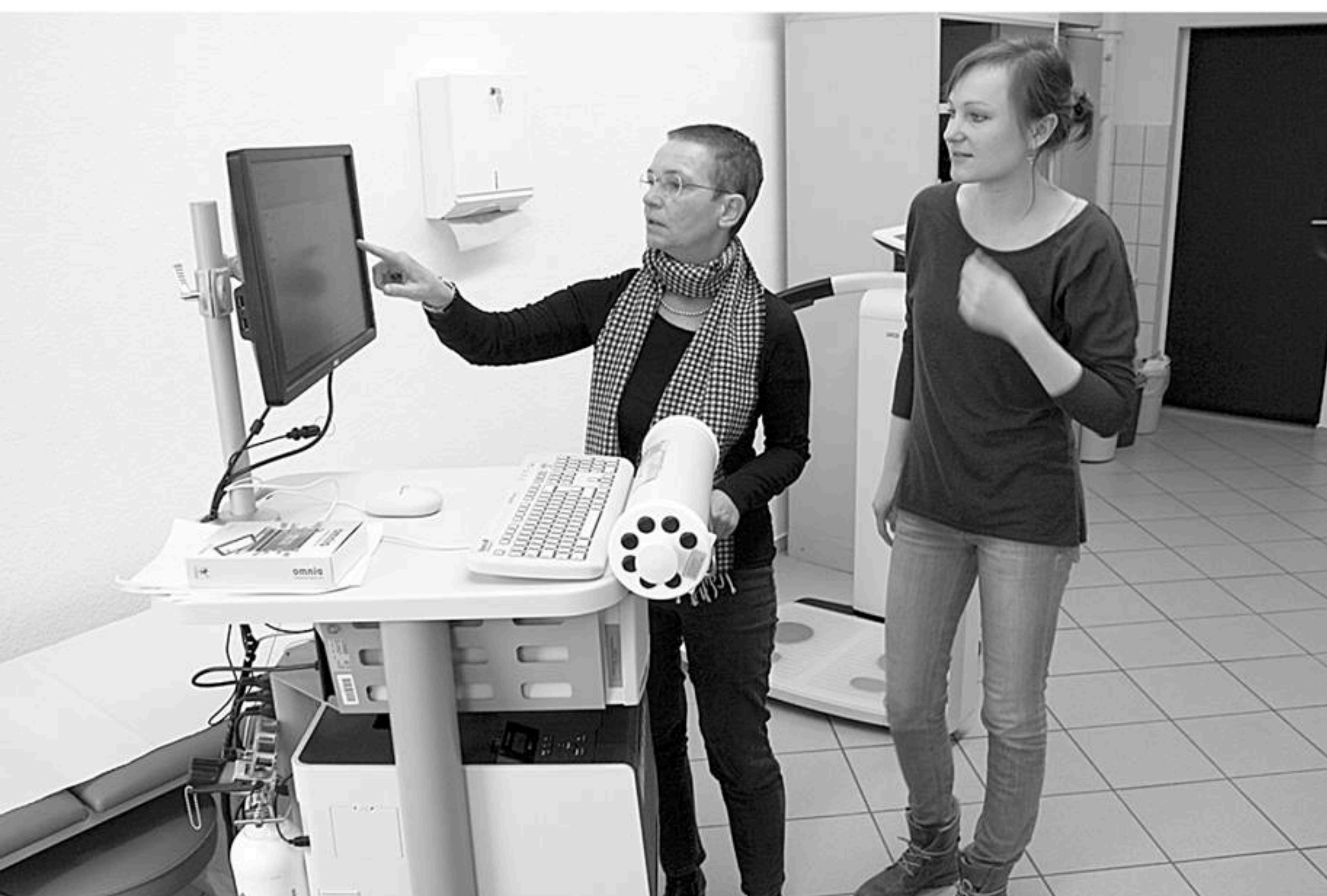
ausforderung für die Agrarwirtschaft, Lebensmitteltechnologie und Diätetik dar und bedingt eine stärkere interprofessionelle Zusammenarbeit, die früher nicht notwendig war. Sie birgt jedoch auch Chancen für eine fortschrittliche und verantwortungsbewusste Lebensmittelindustrie. Nur ein Beispiel dazu. Bei pflanzlichen Produkten wäre die Bereitstellung von marktfähigen Sorten mit besonders günstiger Zusammenstellung sogenannter „bioaktiver Inhaltsstoffe“ eine mögliche Option. Selbst innerhalb einer Pflanzenart variiert der Gehalt gesundheitsfördernder Stoffe nicht nur von Sorte zu Sorte, sondern auch noch innerhalb einer Sorte zwischen den genetischen Varianten oft stark. So schwankt der Gehalt von beta-Glukanen, einem Ballaststoff mit nachgewiesener Wirkung auf den Cholesterinspiegel und dem Blutzucker, zwischen den einzelnen Hafer- und Gerstensorten um das zwei- bis vierfache. Der Gesundheitsaspekt könnte in der Pflanzenzucht und im Pflanzenanbau, neben den herkömmlichen Eigenschaften wie Keimfähigkeit, Zertifizierung und Beize, als weiteres Entscheidungskriterium in Betracht gezogen werden, ohne die Kosten maßgeblich zu erhöhen.

Fest steht, dass die Diätetik alleine das Problem der Fehlernährung nicht lösen kann. Sie benötigt die intensive Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie, der Agrarwirtschaft und Lebensmitteltechnologie, um innovative und zeitgemäße Lösungen für die Ernährung der Zukunft zu schaffen, die sich nicht ausschließlich an die gut gebildete und finanzstarke Bevölkerungsschicht richten.



**PROF. DR. RER. NAT.
LUZIA VALENTINI**

betreut an der Hochschule Neubrandenburg den deutschlandweit ersten Lehrstuhl für Klinische Diätetik und Ernährung. Sie ist Direktorin des In-Instituts für evidenzbasierte Diätetik der Hochschule (NIED). Der Schwerpunkt ihrer Arbeit liegt in der Austestung der Gesundheitswirkung von Lebensmitteln beim Menschen sowie der Erstellung evidenz-basierter Methoden für die angewandte Diätetik.



Alles deutet darauf hin, dass Gesundheitsaspekte bei der Ernährung künftig eine größere Rolle spielen werden.