

5. Schweizerischer Ernährungsbericht

*Eichholzer M, Camenzind-Frey E, Matzke A, Amadò R, Ballmer PE et al. (Hrsg.)
Bern: Bundesamt für Gesundheit, 2005.*

Mit dem 5. Schweizerischen Ernährungsbericht ist es dem Herausgeber in gewohnter Art und Weise gelungen, die Ernährungsberichterstattung in der Schweiz fortzusetzen. Durch diese kontinuierliche Evaluierung der Ernährungssituation kann einerseits auf aktuelle Ernährungsprobleme reagiert werden und andererseits kann der Erfolg von früheren gesetzten Strategien und Massnahmen bewertet werden.

Die einzelnen Kapitel des vorliegenden Berichts wurden von anerkannten Fachkräften verfasst und sie erfüllen sicherlich die Ansprüche von Ernährungswissenschaftlern, Gesundheitspolitikern, Journalisten und von vielen anderen interessierten Lesern.

Auf Basis von Ernährungsbilanzen wird bereits ein sehr guter Überblick über die Lebensmittel- und Nährstoffversorgung der Schweizer Gesamtbevölkerung gegeben. Die Berechnung des Beitrags von einzelnen Lebensmittelgruppen zum Verbrauch von bestimmten Nährstoffen ist dabei besonders hervorzuheben. Auf die Nährstoffe Folsäure, Jod und Fluorid, sowie auf die Flüssigkeitszufuhr in Form von Getränken wird gesondert eingegangen.

Das Kapitel über den Ernährungszustand von bestimmten Bevölkerungsgruppen, vor allem von Risikogruppen wie Kindern und Jugendlichen, Schwangeren und älteren Menschen, bildet einen wichtigen Schwerpunkt in der Beurteilung der Ernährungssituation in der Schweiz.

Aktuellen Erkenntnissen der Gesundheitsförderung wird in mehreren Beiträgen Rechnung getragen, z. B. die Lifestyle-Studie über den Zusammenhang zwischen Ernährung oder Studien zu Bewegungsverhalten und TV-Konsum bei Kindern und Jugendlichen, Ausser-Haus-Verzehr, der Konsum von „Soft drinks“ und Fast Food, um nur einige zu nennen.

Hervorzuheben ist auch, dass in den meisten Studien sozio-

ökonomische Daten berücksichtigt wurden, was eine zielgruppengerechtere Identifizierung von Risikogruppen ermöglicht.

Aspekte der Lebensmittelsicherheit und die Nachhaltigkeit von Produktionsmethoden werden in einem eigenen Kapitel behandelt. Damit wird aufgezeigt, dass die Verantwortung für eine gesundheitsfördernde Ernährungsweise bei allen beteiligten Sektoren der Gesellschaft liegt und nach dem von der EU vorgegebenen Prinzip „from the stable to the table“ bereits bei der landwirtschaftlichen Produktion von sicheren und nach ökologischen Prinzipien erzeugten Lebensmitteln beginnt.

Nicht unerwähnt bleiben auch topaktuelle Themengebiete wie Nutrigenomics und neuere Ernährungsformen und Konzepte.

Insgesamt wird der 5. Schweizerische Ernährungsbericht ein sehr hilfreiches Instrument bei der Planung und Durchführung von Ernährungsprojekten sein.

Für künftige Berichte wären zur umfassenden Beschreibung des Ernährungszustandes der Schweizer Bevölkerung Verzehrsstudien auf individueller Ebene zu empfehlen. Wie im Bericht erwähnt, wurden solche bundesweiten Verzehrerhebungen aufgrund der hohen Kosten für den vorliegenden Bericht nicht durchgeführt. Solche Ergebnisse zum Lebensmittelverzehr von bestimmten Bevölkerungsgruppen wären jedoch auch Voraussetzung, um eine Risikobewertung durch Lebensmittelkontaminanten oder toxischen Stoffen in Lebensmitteln zu ermöglichen.

Ibrahim Elmadfa

ibrahim.elmadfa@univie.ac.at