Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 76 (1985)

Heft: 3

Artikel: Jahresbericht 1984 des Vorsitzenden über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission (WSK) der Eidgenössischen Ernährungskommission

Autor: Ritzel, G.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-982369

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **76**, 455–463 (1985)

Jahresbericht 1984 des Vorsitzenden über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission (WSK) der Eidgenössischen Ernährungskommission

G. Ritzel, Basel

(Der von der Plenarkommission zuhanden des Eidg. Departementes des Innern für das Jahr 1984 erstattete Tätigkeitsbericht erschien im «Bulletin des BAG» Nr. 25, 1985)

Allgemeine Bemerkungen

Die Wissenschaftliche Subkommission (WSK) der Eidgenössischen Ernährungskommission (EEK) hat im Berichtsjahr ihre üblichen zwei Sitzungen in Bern abgehalten (28. Mai und 5. November), eine jede von 4 bis 5 Stunden Dauer und – zufällig – mit je 10 Verhandlungsgegenständen befrachtet. Dabei sind Routinetraktanden, wie Abnahme des Protokolls und Varia inbegriffen, so dass sich die eigentlichen Diskussionen über ernährungswissenschaftliche Themen auf je 8 vermindern.

Ähnlich wie in sonstigen ernährungsbezogenen wissenschaftlichen Beratungsgremien konzentrierten sich die durch Dynamik und Engagement gekennzeichneten Verhandlungen auf die Erarbeitung von Konzepten, die der Mehrung der Volksgesundheit dienen sollen. Dass sich Behördevertreter und deren Sachbearbeiter, Forscher aus dem universitären und industriellen Bereich, Gesetzeskundige, Konsumentenvertreter, Produzenten und Verteiler (Aufzählung in alphabetischer Folge) in dieser Gruppe, wenn auch oft in wechselnder Gruppierung, partnerschaftlich begegnen und im fairen Wettkampf der Argumente ihre Klingen kreuzen, macht den Reiz, aber wohl auch den Wert der WSK aus. Wissen, Erfahrung, Verantwortungsgefühl und Sinn für Realität sind die ausschlaggebenden Kriterien – ideologisch fixiertes Sektierertum, sei es linker oder rechter, grüner oder sonst extremer Prägung, dringt nicht durch, so wenig wie rein materielle Interessen.

Wer um die Bedeutung alimentärer Risiken in ihren Grössenordnungen weiss, fühlt sich durch die Art der Verhandlungsgegenstände in der WSK und die Zeit, die den einzelnen gewidmet wurde – besser: die sie zur Aussprache und Mehrheitsfindung erforderten –, bestätigt. Den dominierenden Platz nehmen Über- und Fehlernährung ein, was sich in der (Dauer-)Aktivität der Arbeitsgruppe «Fette» und den Diskussionen um die Bildung einer Arbeitsgruppe «Zucker» reflektiert. Hierzu gehören Zulassungsfragen in bezug auf die zwei künstlichen Süssstoffe «Thaumatin» und «Acesulfam» sowie auf einen Zuckeraustauschstoff «Lactit».

Auch die im Berichtsjahr erfolgreich abgeschlossene Tätigkeit einer im Schosse der WSK geborenen Arbeitsgruppe «Ernährungsbericht» ist hier einzuordnen, denn Mehrung des Wissens um gesundheitsfördernde bzw. -schädigende Nahrungskomponenten ist grundlegendes Erfordernis für richtiges Ernährungsverhalten. Desgleichen lassen sich Traktanden, die Anreicherung von Lebensmitteln mit Nahrungsfasern, mit Carotinoiden sowie die Reduktion des Natriumgehalts in unserer Nahrung zum Gegenstand hatten, in diesem wichtigsten Risikobereich ansiedeln. Die Wege mögen vielfältig und verschieden sein, das Ziel ist stets dasselbe: den sich mit Nahrung und Ernährung Befassenden möglichst komplexe Hilfen zu geben, um die Gesundheit der Bevölkerung zu erhalten, wo möglich zu verbessern.

Nach den Risiken durch falsche Nahrungswahl folgen (neben Fragen der Hygiene resp. bakteriellen Kontamination, die nicht zur Diskussion gestellt werden mussten) solche der gesundheitlichen Bedrohung durch natürliche Toxine: das Nitrat/Nitrit-Problem stand einmal mehr zur Diskussion. Auch die Frage, ob Marmeladen Spirituosen beigemischt werden dürften, wäre hier – zugegeben, mit etwas Phantasie – zu nennen.

Gemäss seiner heute eher tertiären Bedeutung stand im Berichtsjahr das Problem von Fremd- und Schadstoffen sowie von Rückständen in Lebensmitteln nicht auf den Traktandenlisten der WSK. Damit sei jedoch in keiner Weise die Auffassung vertreten, hier handle es sich prinzipiell um harmlose Substanzen. Vielmehr kann von «heute tertiärer Bedeutung» (s.o.) nur insofern gesprochen werden, als unsere Gesetzgebung und Lebensmittelkontrolle genügend wirksam sind, um Schäden an der Gesundheit des Menschen, soweit unser Wissen ein Urteil darüber erlaubt, zu verhüten. Hier sei mit tiefem Ernst aber auch in aller Schärfe betont, dass es sich um die erfolgreichen Landbau- und sonstigen Produktionsmethoden der offiziellen, wissenschaftlich anerkannten, gesetzlich geregelten und kontrollierten Verfahrensweisen handelt, die den Erfolg garantieren, m.a.W. keineswegs um wenig bedeutende Randgruppen, aus deren Produktionsmethoden nur einige Prozente der Bevölkerung, mehr nicht, ihren Bedarf decken.

Es muss darauf verwiesen werden, dass – will man überhaupt in einer «terra incognita» von ursächlichen Beziehungen sprechen – gerade diejenigen chronischen Krankheiten mit häufig letalem Ausgang, die mit der Nahrung in Beziehung gebracht werden (z. B. Magenkrebs), altersstandardisiert drastisch sinken (innert 20 Jahren rund auf die Hälfte). Man fragt sich somit, wer denn die Impertinenz noch aufbringt zu behaupten, wir seien schlecht ernährt – abgesehen von den Risiken der in Freiheit erfolgten falschen Wahl von Lebens- und Genussmitteln.

(Der Vollständigkeit halber sei hier darauf verwiesen, dass sich die Plenarkommission der EEK im Berichtsjahr an ihrer Herbstsitzung mit den wohl – relativ – bedeutendsten Fremdstoffen der Nahrung, den Schwermetallen befasste. Der Tenor der Referenten lautete dahin, dass die allgemeine Belastung der Bevölkerung mit Cadmium noch gering ist. Kontamination findet nicht über die Pflanze oder sonstige Lebensmittel statt. Überdüngungen mit cadmiumhaltigem

Klärschlamm sind heute in ihrer negativen Bedeutung erkannt. Für Blei und Quecksilber bestehen alimentär noch viel geringere Risiken als für Cadmium. Im ganzen besteht auch bei den Schwermetallen, den toxikologisch bedeutsamsten Fremdstoffen in unserer Nahrung, zur Zeit kein Grund, die Alarmglocke zu läuten.)

Einzelne Traktanden

Zucker — Zuckerersatz — Süssstoffe

Gründung einer Arbeitsgruppe «Zucker»

Da gesundheitlich zum Teil ungünstige Ernährungsgewohnheiten, wie in Abschnitt 1 erwähnt wurde, das hauptsächliche alimentäre Risiko darstellen, stand die Gründung einer voraussichtlich ständigen Arbeitsgruppe (AG) «Zucker» zur Diskussion. Man dachte an die erfreulichen Effekte der als «Dauerbrenner» existierenden AG «Fette» (s. Arbeitsgruppe Fette), die zum besseren gegenseitigen Verständnis der Produzenten von Nahrungsfetten und zur Minderung der diesbezüglichen Verunsicherung beim Konsumenten nach wie vor beiträgt. Enge Parallelen zwischen der AG «Fette» und einer solchen für Zucker bestehen jedoch insofern nicht, als in bezug auf die ernährungsphysiologische Bewertung von Zucker (Saccharose) und Zuckerwaren kaum divergierende Auffassungen bestehen, sondern quasi jedermann das «zu süss» in des Schweizers Ernährung bejaht. So ginge es vor allem in einer AG «Zucker» um die Verhinderung allzu aggressiver Werbung für zuckerhaltige Nahrungs- und Genussmittel. Ziel wäre, den sich heute auf rund 120 g Zucker pro Kopf und Tag bemessenden Überkonsum — er steht als Verursacher für Karies, Adipositas und (Alters-)Diabetes — auf ca. die Hälfte (Zahnärzte postulieren einen Nullkonsum) zu reduzieren. Tatsächlich ist das chemisch reine Disaccharid auch nicht in kleinsten Mengen gesundheitlich notwendig, im Gegenteil, seine Verstoffwechselung erfordert die Anwesenheit von Vitamin B_1, wobei Thiamin zu jenen essentiellen Nahrungskomponenten zählt, an deren Versorgung es in bestimmten Gruppen der Schweizer Bevölkerung hapert. So bestehen mehrere Gründe, den Zuckerkonsum generell zu senken; die hauptsächlichen Mittel wären Aufklärung und Erziehung, zumal die Lust nach süsser Nahrung heutiger Kenntnis nach mehrheitlich anerzogen ist.

Bevor ein definitiver Entscheid für eine AG «Zucker» getroffen wurde, wollten wir in Erfahrung bringen, ob laut Ansicht in Konsumentenkreisen eine als aggressiv zu bezeichnende Werbung für Zuckerwaren betrieben werde. Ein solcher Rapport ging Ende Oktober des Berichtsjahrs ein, zu spät, um die Frage anlässlich der längst traktandierten Sitzung anfangs November noch in extenso behandeln zu können, inhaltlich indessen so wesentlich, dass sich in Zukunft die Existenz einer AG «Zucker» wohl als unerlässlich erweist. Die Erhebungen im französischen Sprachbereich unseres Landes (eine Hochrechnung auf die schweizerische Gesamtbevölkerung dürfte kaum ein zu grosses Irrtumsrisiko beinhalten) zeigten, dass der Normalverbraucher jährlich 2,9 kg Bonbons (hauptsächlich Kinder!),

10 kg Schokolade und 50 l gezuckerte Getränke einnimmt. Die diesbezügliche Werbung erfolgt via Massenmedien: Eine Recherche bei zwei breitstreuenden Wochenzeitungen ergab, dass im Mittel etwa 27 % des Gesamtumfangs der Werbung für Nahrungs- und Genussmittel reserviert waren, wovon mehr als ein Drittel auf Zuckerhaltiges entfiel. Dieser Sachverhalt wurde von den Untersucherinnen als noch vernünftig beurteilt; einzig die Werbung für Aktionsverkäufe eines Grossverteilers wurde als übertrieben angesehen. Ferner wurden speziell kinderbezogene, auf dem Belohnungsprinzip basierende Werbemassnahmen negativ beurteilt («Wer so und so oft klebrige Schokoladelutschstengel kauft, kann sich nach und nach ein Würfelspiel „aufbauen"»). Dass dabei die Zähne «abgebaut», das Körpergewicht ungut nach oben verändert werden, sollte die WSK künftig mehr interessieren!

Schlimmer punkto Zuckerwerbung als in der Presse sieht es gemäss dem erwähnten Rapport der consommatrices romandes in der Fernsehwerbung aus: Von 1313 analysierten Spots bezogen sich 43% auf Nahrungsmittel, wovon mehr als die Hälfte auf Süsswaren; einige Spots für Ess- oder Trinkbares mit künstlichen Süssstoffen sind hier inbegriffen, ändern am prinzipiellen Sachverhalt jedoch nur wenig. Eine anlässlich der Herbstsitzung gebildete provisorische und interdisziplinär zusammengesetzte Gruppe von Fachleuten wird der WSK die Schwerpunkte schildern. Wie dies bei der AG «Fette» vor Jahren der Fall war, dürften Kontakte mit Produzenten und Verteilern (Werbebeschränkungen?) im Vordergrund stehen. Daneben wird es erforderlich sein, Fragen der Deklaration und eine verbreitete Ernährungserziehung in Kindergärten und Schulen ins Auge zu fassen. Ob sich eine derartige AG ausserdem mit Fragen des Zuckerersatzes (Austauschstoffe, Süssstoffe) befassen wird, steht noch aus.

Thaumatin — Zulassung

Diese Substanz ist ein Polypeptid (MG ca. 20 000) aus dem Samen einer westafrikanischen Pflanze stammend. Die Süsskraft ist etwa 2500mal höher als die der Saccharose. Die Wirkung ist organoleptisch insofern interessant, als unter Genuss von Thaumatin eine generelle Wandlung des Geschmacksempfindens in Richtung süss stattfindet. Das praktisch kalorienfreie natürliche Produkt verstärkt auch die Geschmacksempfindung für sonstige Aromata, z.B. Salz. Die Substanz ist in Japan seit 1979, in Grossbritannien seit 1983 als Zusatzstoff für Lebensmittel zugelassen. In der BRD besteht Zulassung für Kaugummi. Aufgrund der vorliegenden toxikologischen Daten wurde Thaumatin durch die WSK als ungefährlich erachtet und die Zulassung — vorläufig nur für Kaugummi — beantragt.

Acesulfame K

Die Zulassung dieser im Vergleich zu Zucker etwa 150mal süsseren synthetischen Verbindung wird von der WSK seit 1981 behandelt. Chemisch handelt es sich um das Kaliumsalz des 6-Methyl-1,2,3-Oxathiazin-4(3H)-2,2-dioxids. Ein

definitiver Beschluss konnte bisher wegen mangelnder Unterlagen nicht gefasst werden. Mittlerweile hat das Joint-FAO/WHO-Expertenkomitee für Lebensmittelzusatzstoffe (ein wissenschaftlicher Ausschuss der FAO und der WHO) einen ADI-Wert von 9 mg/kg Körpergewicht aufgestellt. Im Berichtsjahr wurde Acesulfame K auch im Herstellerland (BRD) zugelassen (Tabletten, Streupulver, Lösungen), desgleichen in Grossbritannien. – Unterlagen und Präzedenz liessen jetzt eine Zulassung als statthaft erscheinen. Sie wurde von der WSK empfohlen.

Lactit

Diese Substanz, 4-0-(beta-Galactoxal)-D-Glucitol, wird durch Hydrogenierung von Lactose gewonnen. Ihr Abbau erfolgt via Galaktose und Sorbitol. Seiner langsamen Spaltung wegen verursacht Lactit bereits bei 50 g täglich osmotische Diarrhoeen. Die Süsskraft beträgt nur 40% derjenigen von Saccharose. Die träge Hydrolyse bewirkt, dass die Substanz nicht völlig im Dünndarm resorbiert wird, woraus eine hypokalorische Wirkung (2–3 Cal/g) hergeleitet wird. In bezug auf eine zusätzliche energetische Nutzung von im Colon unter Einwirkung der Darmflora aus Lactit und seinen Spaltprodukten entstehenden kurzkettigen Fettsäuren sind die Expertenmeinungen nicht einheitlich. Alles in allem konnte in Lactit keine besonders vorteilhafte Neuentwicklung im Bereich Zuckerersatzstoffe gesehen werden, weshalb die WSK die Zulassung nicht empfahl.

Arbeitsgruppe «Fette»

Diese bereits erwähnte AG hielt erstmals unter ihrem neuen Präsidenten am 3. April des Berichtsjahres ihre Sitzung ab. In bezug auf die bisherigen Mitglieder liess sich vermehrte «Lauterkeit in der Werbung» feststellen, d. h. für Milchprodukte hier, pflanzliche Öle dort wurden weder unwahre noch vergleichende noch unwissenschaftlich einseitige Aussagen gemacht. Die Empfehlung internationaler Gremien ist auch diejenige der Schweiz: weniger Fett (35 Energieprozent statt derzeit noch mehr als 40) und innerhalb dieser Menge etwa ausgeglichene Anteile in bezug auf gesättigte, einfach ungesättigte und mehrfach ungesättigte Fettsäuren – wobei diese Unterteilung je kleiner die Gesamtfettmenge desto unwichtiger wird – bei generell ausgewogener Ernährung. Nun waren Verbraucherkreise sowohl wie Ernährungswissenschaftler enttäuscht über die Werbeaktivitäten einer die bessere Verwertung von Schlachtfetten anstrebenden Interessengruppe. Von deren anwesenden (eingeladenen) Vertretern wurde darauf verwiesen, man habe von früheren Vereinbarungen wie «Stillhalteabkommen» nichts gewusst, erkläre jedoch jetzt die Bereitschaft, mit der AG «Fette» zusammenzuarbeiten – nur eine Werbeaktion in der französischen Schweiz müsse jetzt noch nach «altem Muster» stattfinden – was denn auch erfolgt ist. Die AG «Fette» zeigte sich über die verbal geäusserte Kooperationsbereitschaft der «Stiftung für das Fett» erfreut und hofft, die geschehenen Entgleisungen gehörten der Vergangenheit an.

Kaliumchlorid als Kochsalzersatz

Über Möglichkeiten der Natriumreduktion in Nahrungsmitteln wurde bereits im Jahresbericht 1983 berichtet. Inzwischen erschienen Artikel, die die epidemiologische Evidenz, zu viel Natrium könne bei Bestehen einer genetischen Prädisposition den Blutdruck erhöhen, in Frage stellen. Vieles spricht jedoch dafür, dass diese Zweifel unberechtigt sind. Eine Reduktion von 10 bis 12 g NaCl auf etwa die Hälfte entspräche immer noch dem Vierfachen der lebensnotwendigen Na-Menge. Wie erinnerlich, trachtete die WSK danach, den Na-Gehalt bei Brot und Backwaren schrittweise zu reduzieren. Da Nahrung nur dann gesund ist, wenn sie verzehrt wird, galt es, das teilweise Schwinden des NaCl-bedingten Brotaromas zu kompensieren. Hier sind mehrere Wege möglich. Einer besteht in partiellem Ersatz von NaCl durch KCl, dies um so mehr, als KCl nicht nur aromatisiert, sondern – wahrscheinlich – antihypertensiv wirkt. Voraussetzung hiezu ist, KCl als zulässig zu erklären – gemäss dem Prinzip, was nicht erlaubt ist, ist verboten. Statt von «Kochsalz» müsste z. B. in der LMV von «Salzarten» gesprochen werden. Wie die Dinge liegen, ist noch viel Geduld erforderlich, bis KCl in Brot und Backwaren (später in anderen natriumreichen Lebensmittelgruppen) die Akzeptanz für das wertvolle Grundnahrungsmittel Brot erhalten hilft (Aroma) und gleichzeitig einen Beitrag leistet, um «den grossen Killer», Bluthochdruck, entschärfen zu helfen.

Ballaststoffanreicherung mit hellen Erbsenschalen

Zusatz von Erbsenschalen zum Brotmehl lasse – so der Produkthersteller – eine erwünschte Anreicherung mit Nahrungsfasern erzielen, ohne dass eine unerwünschte (?) dunklere Brotkrume resultiere. Die WSK stand dieser unnötigen «Verfremdung» des wichtigsten Grundnahrungsmittels kritisch gegenüber und lehnte das Begehren ab. Es sind ja auch nicht die Nahrungsfasern aus Gemüsen und Früchten, die wir in zu geringer Menge aufnehmen, sondern jene aus Getreide. (Im Zweiten Weltkrieg assen wir 370 g Brot pro Tag, heute 140 g. Der Ausmahlungsgrad des Kriegsbrots betrug 90% – und wir waren mit 40 g Nahrungsfasern täglich gesünder.)

Auch gegenüber dem Zusatz von Nahrungsfasern aus Kakaoschalen zu Schokolade und anderen Süsswaren war die WSK negativ gestimmt. Jeder Trick, den Schokoladekonsum hier zu steigern, entbehrt der gesundheitlichen Begründung.

Alkoholhaltige Konfitüren durch Spirituosenzusatz

Auch hier erfolgte Ablehnung, trotzdem juristischerseits Fragen der Verhältnismässigkeit geltend gemacht wurden, da Schnaps in Schokolade zulässig sei. Die WSK-Argumentation lautete dahin, dass Marmelade mehr den Charakter eines Grundnahrungsmittels habe als Schokolade. Ausserdem ist es höchste Zeit,

dass unsere Gesellschaft gegenüber der sozialmedizinischen Gefahr Nr. 1, Alkohol, weniger tolerant werde.

Carotinoidzusatz zu Hühnerfutter

Carotinoide – z. T. Vorstufen des Vitamin A – sind naturähnlich und sind in der Europäischen Gemeinschaft ohne Einschränkung für Hühnerfutter zugelassen. Da in der Schweiz in- und ausländische Eier verzehrt werden, könnten erstere an «Image» verlieren, sofern ihre Dotter künftig blass, statt tiefgelb wären. Die lebhafte Diskussion mündete in die Auffassung, es spräche mehr für als gegen den Hühnerfutterzusatz, weshalb Empfehlung zur (Wieder-)Bewilligung abgegeben wurde. Die WSK betonte damit, dass heute wie früher zwischen künstlicher Färbung und natürlichen bzw. naturähnlichen Substanzen mit Farbwirkung als Futtermittelzugabe unterschieden wird.

Nitrit in der Mundhöhle

Hier handelt es sich um die Korrektur einer Äusserung, die an der 38. Sitzung unserer Plenarkommission erfolgte. Danach findet die Umwandlung von Nitrat zu Nitrit nicht vorwiegend in der Mundhöhle statt. Diese bakterielle Reduktion kann wegen kurzer Verweilzeit und ungenügendem Kontakt von Nitrat mit Bakterien der Mundhöhle (Quellen: Speichel, Schleimhautoberfläche, Zahnplaques) gar nicht überwiegend im cavum oris vor sich gehen. Daraus ergibt sich, dass die in Lebensmitteln enthaltenen Nitrate vor allem im Verdauungstrakt zu Nitrit reduziert werden.

Ernährung in Krisenzeiten

Mitglieder der WSK waren wiederum bei mehreren Sitzungen von Beauftragten des Ernährungsamts (Eidg. Volkswirtschaftsdepartement) anwesend, um aus ernährungsphysiologischer Sicht bei den Arbeiten zur Verbraucherdifferenzierung zu helfen. Damit wurden Vorarbeiten für eine nach Zielgruppen optimierte Rationierung von Nahrungsmitteln geleistet, die in Zeiten gestörter Zufuhr knapp werden. Prioritäten, z. B. für Eiweiss (bei Kindern), mussten gesetzt werden. Der Einsatz von Mikrocomputern, die sich im Réduit mit einem Notstromaggregat speisen lassen, wurde demonstriert. Für den Normalverbraucher (ohne Unterscheidung zwischen Mann und Frau) stehen im Ernstfall bei Rationierung 2100 Cal (oder weniger) täglich zur Verfügung. Verfügen wir über mehr Nahrungsenergie, so ist zumindest eine Vollrationierung unnötig. Unterschiedliche Zulagen für Leute mit überdurchschnittlicher Körperhöhe (und entsprechend hohem Körpermassenindex), für Adoleszenten, körperlich Arbeitende und Wehrmänner sind vorgesehen. Gewisse Schwierigkeiten wird die adäquate Zuteilung an Kollek-

tivhaushalte und an Individuen bereiten, die sich teilweise ausser Haus verpflegen (Kompatibilität von Rationierungskarte(n) und Mahlzeitencoupons). Es ist erstaunlich, dass es der Ernährungsplanungsgruppe gelungen ist, einem physiologisch je nach Verbraucherkategorie recht variierenden Nahrungsbedarf durch nur fünf Kartentypen bzw. deren Kombination zu entsprechen. Einem komplizierten Bedarfsgefüge wird also mit einem denkbar einfachen Instrumentarium genügt.

Abschliessende Arbeiten am Zweiten Schweizerischen Ernährungsbericht

Wie geplant, wurde der Bericht (8 Herausgeber, 57 Autoren, 456 Seiten, 33 Abbildungen, 173 Tabellen) anlässlich einer Pressekonferenz anfangs März des Berichtsjahrs der Öffentlichkeit übergeben. Alle Medien widmeten diesem Ereignis Aufmerksamkeit und erfreulich viel Zeit (Dutzende von Rezensionen, Folgesendungen an Radio und Television). Dies führte zum Ausverkauf der Auflage innert vier Wochen, doch stand kurz danach (Mai 1984) ein Nachdruck, um dem weiteren Bedarf zu genügen, zur Verfügung.

Inwiefern im Bericht aufgedeckten (zumindest potentiell) gesundheitlichen Risiken durch vom BAG veranlasste Massnahmen begegnet werden wird, ist noch in Abklärung begriffen.

Ausserdem begrüsst die WSK die vom BAG zu gründende verjüngte AG für einen Dritten Schweizerischen Ernährungsbericht.

Die AG hat sich im Berichtsjahr noch nicht aufgelöst, da noch Arbeiten an der 64seitigen illustrierten, für gebildete Laien verfassten «popularisierten Fassung» ins Haus standen. Ende Jahr waren diese Arbeiten nahezu beendet. Die ansprechende Broschüre wird April/Mai 1985 in den drei Landessprachen zu niedrigem Preis in einer Auflage von 20 000 Exemplaren vorliegen. Sie wird – teilweise – die im nächsten Abschnitt bemängelten Lücken in bezug auf Aufklärung im Bereich Ernährung schliessen helfen. Damit folgt die WSK einem Klassiker der Ernährungslehre. Steht doch in den Aphorismen – in der «Physiologie du goût» des Anthelme Brillat-Savarin – folgendes geschrieben: «La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent» und «l'homme d'esprit seul sait manger».

Information im Ernährungsbereich

Leider kann hier nicht von einem Dauerbrenner geschweige einer zum Nutzen des Volksganzen hell lodernden Flamme gesprochen werden, sondern von einem bemitleidenswert dahinmodernden Glimmen (ein Vergleich mit «Glimmstengel» [Zigarette], wiewohl gleichfalls für eine klägliche Psychoprothese im Sprachgebrauch üblich, ist rein zufällig). Tatsächlich zerbrechen sich sowohl Plenarkommission und Ausschuss der EEK wie deren WSK immer wieder die Köpfe, wie wir unseren Auftrag gemäss Artikel 9 des geltenden Reglements besser erfüllen können.

Man ist sich einig, ein Halbtagsmitarbeiter zur Koordination von Fragen der Ernährungsaufklärung und Ernährungserziehung, der, ganztags bei der Abteilung Lebensmittelkontrolle des BAG angestellt, in dessen sonstige Dienstleistungen integriert wäre, entspräche einer Notwendigkeit. Ein aussenstehender Medienexperte, der von Zeit zu Zeit Verhandlungsgegenstände der EEK bekannt macht, dürfte den komplexen Anforderungen an eine solche Fachkraft kaum genügen. Denn die Gefahr besteht hier, dass je nach Ideologie, politischer Meinung, Modetrend oder Tageshit verzerrt berichtet wird. Halbwahrheiten – teilweise schlimmer als faustdicke Lügen – bescheren uns die Sensationspresse und gewisse regelmässige abendliche Fernsehsendungen mehr als genug. Für die Ernährung, was Forschung und Lehre betrifft, sieht es noch immer trüb aus im Schweizerland: kein Bundes- oder Universitätsinstitut, keine geregelte Ernährungserziehung in den Schulen, kein Pflichtfach in der Ärzteausbildung, zu wenig Humanernährungslehre auch an den technischen Hochschulen – quo vadis Helvetia?

Prof. Dr. med. G. Ritzel
Präsident der Wissenschaftlichen Subkommission
St. Albanvorstadt 19
CH-4052 Basel