

einblicke

Zeitschrift des Verbandes der
Ernährungswissenschaftler Österreichs

Juni 2014 | 23. Jahrgang
ISSN 1029-9823

02/14

Des Lebensmittels neue Kleider – die Informationsverordnung 1169/2011

Bericht ab Seite 3

„Zukunftsfähig essen“ Nachhaltigkeit in der Ernährung

Veranstaltungsbericht ab Seite 5

Neue Mitglieder	Seite 7
Wissenshunger	Seite 9
Neues vom IfEW	Seite 10
Förder-Mitglieder	Seite 11
Förderer informieren	Seite 12
Arbeitskreis Mitgliederservice	Seite 14
Arbeitskreis Recht	Seite 15
Infosplitter	Seite 16
Buchtipps	Seite 17
Webtipps	Seite 19

► Veröffentlichung gem. § 25 (1) Mediengesetz

Medieninhaber, Herausgeber

Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs

VEÖ Geschäftsstelle

Grundlgasse 5/8, 1090 Wien

Tel.: +43 1 333 39 81

Fax: +43 1 333 39 81-9

E-Mail: veoe@veoe.org

ZVR-Zahl: 614746509

Geschäftsführerin: Mag.^a Rebecca Kandut

VEÖ-Vorstand 2012 – 2015

Vorsitzende: Mag.^a Ursula Umfahrer-Pirker,

Mag.^a Sonja Reiselhuber-Schmölzer

SchriftführerInnen: Mag.^a Viktoria Scherrer,

Mag. Dr. Manuel Schätzer

KassierInnen: Mag. DI Andreas Schmölzer, Mag.^a Dr.ⁱⁿ Birgit Wild

Kooptierte Mitglieder: Univ.-Ass.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Petra Rust,

Mag. Markus Zsivkovits, MSc

Grundlegende Richtung

Informationsweitergabe über Ernährung. Die Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Sie transportieren ausschließlich die Meinung der VerfasserInnen.

In dieser Publikation wurde für die wesentlichsten Personenbezeichnungen die geläufige Form der geschlechtergerechten Schreibung (mit „Binnen-I“) angewendet. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde jedoch in einigen Fällen nur die männliche Form verwendet, die selbstverständlich gleichwertig für Frauen und Männer gilt.

LeserInnenbriefe an: veoe@veoe.org

► Impressum

Redaktionsleitung und Anzeigenannahme: Mag.^a Stefanie Pichler

Redaktion: Mag.^a Rebecca Kandut, Mag.^a Viktoria Scherrer,

Mag. Martin Schiller

Layout/Grafik: Mag.^a Alexandra Wolfschütz

Korrektorat: Conny Vrbicky

Grafik/Design: Susan Tadayyon-Gilani

MitarbeiterInnen dieser Ausgabe:

Mag.^a Andrea Ficala

Mag.^a Julia Geißler-Katzmann

Mag.^a Mariella Lahodny, MSc

Dipl. oec. troph.ⁱⁿ Dipl.-Päd.ⁱⁿ Britta Macho

Mag.^a Stefanie Pichler

Mag.^a Heidi Reber

Martin W. Reichel, Bakk.

Mag. Martin Schiller

Mag.^a Sonja Reiselhuber-Schmölzer



Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Nachhaltigkeit. Ein Thema unserer Zeit, mit besonderer Brisanz am Ernährungssektor. Doch wo fängt nachhaltiges Handeln an und wie weit kann es gehen? Auch wenn zur vollständigen Abhandlung dieser Fragen sicher mehrere Tage notwendig gewesen wären: Einen eindrucksvollen Überblick bot die VEÖ-MultiplikatorInnen-Veranstaltung am 23. Mai 2014, Lösungsansätze inklusive. Erfahren Sie mehr dazu ab Seite 5.

Einen Überblick bieten wir Ihnen auch ab Seite 3, und zwar zur Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIVO). Diese tritt ab 14. Dezember dieses Jahres in Kraft und bringt zahlreiche Änderungen im Bereich der Kennzeichnung und Produktaufmachung mit sich. In unserem Beitrag erläutert Martin Schiller, welche Informationen in welcher Form angegeben werden müssen.

Gleich zwei Arbeitskreise gewähren in dieser Ausgabe einen Blick hinter die Kulissen: Der Arbeitskreis Recht hatte in den vergangenen Monaten vor allem mit dem Psychologengesetz 2013 zu tun. Darüber hinaus arbeitet das Team intensiv an der rechtlichen Absicherung der Tätigkeitsbereiche unserer Berufsgruppe.

Der Arbeitskreis Mitgliederservice lud neben den beliebten Schnittpunkten zu einem besonders süßen Event: Unter dem Motto „NETbaking und backWORKING“ konnten sich ordentliche Mitglieder in der Herstellung von delikaten Cakepops und Cupcakes üben und gleichzeitig die Gelegenheit nutzen, sich mit KollegInnen auszutauschen und neue Kontakte zu knüpfen.

Die Berichte finden Sie auf den Seiten 14 und 15.

Was Sie sonst noch in dieser Ausgabe erfahren? Zum Beispiel, wie kindlicher Wissenshunger am Gemüsebeet gestillt wird (Seite 9), zu welchem Ergebnis ein neuer Systematik Review des IfEW kommt (Seite 10), mit welchen Ernährungstrends wir in Zukunft rechnen dürfen (Seite 16) oder welche Bücher (ab Seite 17) und Websites (Seite 19) wir für Sie durchstöbert haben.

An dieser Stelle bleibt mir nur noch, Ihnen ein inspirierend-motivierendes Lesevergnügen zu wünschen!

Herzliche Grüße

Mag.^a Stefanie Pichler
sp@veoe.org

Des Lebensmittels neue Kleider – die Informationsverordnung 1169/2011

Bereits am 14. Dezember dieses Jahres tritt die EU-Verordnung 1169/2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel – kurz Lebensmittelinformationsverordnung genannt (LMIVO) – in Kraft. Die Vorbereitungen auf die Umstellung laufen auf Hochtouren, denn zahlreiche Änderungen im Bereich der Kennzeichnung und Produktaufmachung sind nötig.

Alles zur Nährwertkennzeichnung neu

Bei verpackten Lebensmitteln ist in Zukunft die Angabe von Brennwert, Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz verpflichtend. Der Salzgehalt wird ermittelt, indem der Natriumwert mit 2,5 multipliziert wird. Transfettsäuren müssen weiterhin nicht angegeben werden. Über diese Fette in Lebensmitteln muss lediglich von der EU-Kommission bis Dezember 2014 ein Bericht vorgelegt werden. Danach wird die Kommission entscheiden, wie weiter verfahren wird. Eine Wiederholung der verpflichtenden Angaben, wenn etwa Angaben zu Werbezwecken besonders hervorgehoben werden sollen, ist auf der Packung mit Einschränkungen möglich. Wiederholt werden darf der Brennwert allein oder zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz. Sind der Brennwert oder die Nährstoffmengen in einem Erzeugnis vernachlässigbar, können die Angaben dazu z.B. durch die Formulierung „Enthält geringfügige Mengen von ...“ ersetzt werden. Diese Information muss dann in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration stehen.

Freiwillige Angaben sind zu einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, mehrwertigen Alkoholen, Stärke, Ballaststoffen sowie zu Vitaminen und Mineralstoffen möglich. Betreffend Mikronährstoffe kann die Angabe nur erfolgen, wenn ein signifikanter Gehalt vorhanden ist. Das sind bei verpackten Produkten mindestens 15 % des Referenzwertes pro 100 g oder 100 ml bzw. bei Getränken 7,5 %. Wenn eine Packung nur eine einzige Portion enthält, dann gelten 15 % der Nährstoffbezugswerte. Diese Vorschriften für die Nährwertdeklaration sind nicht verpflichtend für natürliche Mineralwässer, Nahrungsergänzungsmittel und Produkte mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 %. Ob es die Pflicht für die Angabe des Brennwertes bei alkoholischen Getränken geben soll, wird nach Vorlage des eingangs erwähnten Berichts der EU-Kommission entschieden. Dann zeigt sich auch, inwieweit die Verordnung sogenannte Alkopops berücksichtigen wird.

Für Lebensmittel, die aus einer einzigen Zutat bestehen, wie etwa Obst und Gemüse, Kulturen für die Herstellung von Käse,

Butter, ist nach wie vor kein Zutatenverzeichnis erforderlich. Wichtig in diesem Zusammenhang: Lebensmittel- und Zutatenbezeichnung sind identisch oder man kann gut auf die Zutat schließen.

Schriftgröße reguliert

Damit eine gute Lesbarkeit sichergestellt ist, müssen alle verpflichtenden Angaben an einer gut sichtbaren Stelle mit einer Mindestschriftgröße von 1,2 mm stehen. Ist die „größte Oberfläche“ einer Verpackung kleiner als 80m², muss die Schrift zumindest 0,9 mm hoch sein. Maßgeblich dafür ist die x-Höhe, definiert in Anhang IV der Verordnung.



Ziffer 6 markiert die x-Höhe [Verordnung 1169/2011, S.46].

Abb. 6 markiert die x-Höhe. Quelle: Seite 46 der Verordnung 1169/2011

Referenzwerte

In den vergangenen Jahren dienten die Werte der „Recommended Daily Allowance“ – kurz RDA – als Referenz für die Angabe des Tagesbedarfs an Vitaminen und Mineralstoffen. Auch auf Verpackungen wurden Nährwerte als Prozentsatz dieser RDA angegeben. Die RDA-Werte werden nun allerdings durch „Nutrient Reference Values“ – kurz NRV – ersetzt. Es handelt sich lediglich um eine Umbenennung, denn die Zahlenwerte selbst haben sich nicht verändert. Wirklich neu hingegen ist die Festlegung von täglichen Referenzwerten für die Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen für Erwachsene. Die Energieaufnahme ist mit 8.400 kJ bzw. 2.000 kcal festgelegt, die Gesamtfettzufuhr mit 70 g, gesättigte Fettsäuren mit 20 g. Die Referenzmenge für Kohlenhydrate beträgt 260 g, jene für Zucker 90 g und für Eiweiß 50 g. Darüber hinaus gibt es den Referenzwert von 6 g für Salz.

Prozentuelle Angaben zu diesen Richtwerten können auf der Verpackung angeführt werden. Alle Angaben sind auf 100 g bzw. 100 ml bezogen. Eine zusätzliche Angabe pro Portion ist zulässig, wenn die Angabe der Portionen pro Packung sowie die Portionsgröße im Zusammenhang gekennzeichnet ist.

Herkunftskennzeichnung für Fleisch kommt

Die verpflichtende Angabe des Ursprungslandes wurde mit der LMIVO grundsätzlich festgelegt, genaue Regelungen dazu gab es aber erst in jüngster Zeit in der Verordnung 1337/2013 vom Dezember 2013. Wie sehen die genauen Vorschriften nun aus? Ab 1. April 2015 findet sich eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung auf verpacktem, frischem und gefrorenem Fleisch von Schwein, Geflügel, Schaf und Ziege (für Rindfleisch gibt es schon seit dem Jahr 2000 entsprechende Regelungen). Auf dem Etikett muss mittels der Aufschrift „Aufgezogen in“ das jeweilige Mitgliedsland der EU angegeben werden. Weiters erfolgt die Angabe „Geschlachtet in“. Die Angabe des Geburtslandes ist somit nicht verpflichtend! Es wurden aber Mindestaufzuchtabschnitte definiert. Demonstriert am Beispiel Schwein: Wenn das Tier im Alter von mehr als sechs Monaten geschlachtet wird, ist der Staat des letzten Aufzuchtabschnitts von mindestens vier Monaten anzugeben. Werden solche Abschnitte in keinem Land erreicht, kann auch „Aufgezogen in mehreren EU- bzw. Nicht-EU-Ländern“ aufgedruckt sein. Erfolgen die Geburt, Mast und Schlachtung in ein- und demselben Staat, kann der Unternehmer das Ursprungsland freiwillig anführen.

Ausnahmeregelungen gibt es für Faschiertes. Hier sind auch andere Angaben möglich, z.B. „Ursprung EU“, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus Fleisch von Tieren stammt, die in verschiedenen Mitgliedsstaaten geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden. Auch gibt es u.a. die Angabe „Aufgezogen und geschlachtet in und außerhalb der EU“.

Lebensmittelimitate

Bei Lebensmitteln, in welchen ein Bestandteil der klassischen Rezeptur durch eine andere Zutat ersetzt wird, muss dies deutlich auf der Vorderseite der Packung in prominenter Schriftgröße und neben der Marke angegeben werden. Fleisch- oder Fischerzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, es handle sich um ein gewachsenes Stück, die jedoch aus kleineren Stücken zusammengesetzt sind, tragen den Hinweis „Aus Fleischstücken zusammengefügt“ oder „Aus Fischstücken zusammengefügt“ in einer Schriftgröße, die mindestens 75 % der x-Höhe des Produktnamens beträgt und die Mindestschriftgröße nicht unterschreiten darf.

Weitere Hinweise auf Verpackungen

In einigen Fällen muss die Kennzeichnung zusätzliche Angaben und Hinweise enthalten:

- Der Hinweis „Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)“ muss auf dem Etikett stehen, wenn das Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz in der Zutatenliste lediglich mit der E-Nummer angeführt ist.

- Lebensmittel mit über 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen müssen den Hinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ aufweisen.
- Bei Süßwaren und Getränken mit Glycyrrhizinsäure (Süßholz) erfolgt nach dem Zutatenverzeichnis die Angabe „Bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden“.
- Für Lebensmittel mit Phytosterinen, Phytosterinestern, Phytostanolen oder Phytostanolestern gibt es eine Reihe von Vorschriften für Zusatzhinweise. Dazu gehört z.B., dass „das Erzeugnis nicht für Personen bestimmt ist, die ihren Cholesterinspiegel im Blut nicht zu kontrollieren brauchen“ (dieser Hinweis war in der Stamfassung anders formuliert und wurde erst mit Verordnung 78/2014 geändert).
- Getränke mit erhöhtem Koffeingehalt (mehr als 150 mg/l) tragen künftig den Hinweis, dass sie für Schwangere, Stillende und Kinder nicht geeignet sind.
- Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig gekennzeichnet werden. Dem Namen dieses Bestandteils muss das Wort „Nano“ in Klammern folgen.

Fristen der Verordnung/Aufhebung von anderen Gesetzen

Die Frist für die Umsetzung endet mit 13.12.2014. Danach gibt es noch ein Abverkaufsrecht für bereits etikettierte Ware. Hat ein Produkt derzeit noch keine freiwillige Nährwertkennzeichnung, dann gibt es eine Übergangsfrist bis 13.12.2016. Ist jetzt bereits eine Nährwerttabelle am Produkt, muss die neue Form gemäß LMIV bereits ab 13.12.2014 eingehalten werden. Die Richtlinie 90/496 über die Nährwertkennzeichnung und die Etikettierungsrichtlinie 2000/13 werden mit 13.12.2014 aufgehoben, da deren Vorschriften in der LMIVO berücksichtigt sind.

Literatur:

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:DE:PDF>

Fragen und Antworten zur Anwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, 31.1.2013
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_de.pdf

Deutsches Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SicherLebensmittel/Kennzeichnung/Ueberarbeitung-EU-Lebensmittel-Naehrwertkennzeichnungsrecht.html

veranstaltungsbericht

Mag.^a Julia Geißler-Katzmann
julia.katzmann@gmx.at

„Zukunftsfähig essen“ Nachhaltigkeit in der Ernährung

Was unserer Gesundheit guttut, ist auch für das Klima gut. Mehr pflanzliche Produkte und weniger oft Fleisch, dafür in hoher Qualität, am Teller. Bei der VEÖ-MultiplikatorInnenveranstaltung am 23.5.2014 wurden interessante Beiträge präsentiert, die gezeigt haben, wie unser Ernährungsstil langfristig aussehen muss, um nachhaltig zu leben. Dass „weitermachen wie bisher“ keine Option für unsere Erde darstellt, war spätestens nach dem Beitrag von Dr. Bommert klar.

Dr. Thomas Lindenthal (BOKU Wien, FIBL Österreich) hat uns gezeigt, dass in der biologischen Produktionsweise und einer pflanzenbetonten Kostform ein enormes CO₂-Einsparungspotential liegt. So produzieren Bio-Milchprodukte 10 bis 20 % weniger CO₂-Äquivalente pro Kilogramm als konventionell erzeugte. Bei Bio-Schweine- und Geflügelfleisch liegen die Einsparungen sogar bei bis zu 50 % pro Kilogramm Fleisch. Wer zusätzlich den Fleischkonsum um 30 % drosselt, spart nochmals 600 bis 1.500 g CO₂ pro Kilogramm verzehrtem Lebensmittel ein. Die Produktion von Fleisch verursacht 7 bis 20 Mal so viele CO₂-Emissionen/Kilojoule im Vergleich zu pflanzlichen Kilojoule. Eine noch bessere CO₂-Bilanz wird erzielt, wenn Bäckereien oder Großküchen Ökostrom einsetzen. So können pro Menü 200 g CO₂ eingespart werden.



Dass in Österreich jährlich rund 175.000 Tonnen Lebensmittel sowie Speisereste im Wert von über einer Milliarde Euro in den Restmüll geworfen werden, berichtete **Mag.^a Christine Hochholdingner** (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft). Umgerechnet sind dies 19 kg pro Kopf und Jahr bzw. umgelegt auf den Haushalt rund 300 Euro. Das Lebensministerium hat dazu die Initiative „Lebensmittel sind kostbar“ ins Leben gerufen. Am häufigsten landen laut einer Studie der BOKU aus dem Jahr 2011 Brot und Backwaren im Mülleimer, gefolgt von Obst und Gemüse. Die Gründe sind vielfältig, doch zu vermuten ist, dass die Bezeichnung „Mindesthaltbarkeitsdatum“ Konsumenten hindert, Lebensmittel noch nach diesem Datum zu verspeisen. Diskutiert



wurde, ob es nicht auch in Österreich sinnvoll wäre, ähnlich wie in England, die Bezeichnung „Best Before“ auf den Produkten anzugeben. Gerade im Hinblick auf die CO₂-Produktion von Lebensmitteln bedeutet eine Vergeudung selbiger eine enorme Ressourcenverschwendung. Aber auch ethisch-moralisch ist diese sehr bedenklich.

Wie eng das Thema Regionalität mit Emotionen verknüpft ist, wurde binnen der ersten Minuten des Beitrags von **Mag.^a Andrea Ficala** (Esswerk) und **Mag.^a Julia Geißler-Katzmann**



klar. Regionalität wird individuell unterschiedlich wahrgenommen und scheint für den Handel ein wichtiges Zugpferd zu sein. So werden rot-weiß-rote Fähnchen großzügig vergeben. Doch selbst wer regional kauft, sollte im Hinterkopf behalten, wie das Lebensmittel produziert wurde, und im Falle von tierischen Produkten, woher die Futtermittel bezogen wurden. Weit transportierte Futtermittel, die zu einem gewissen Teil auch unter Einsatz von Gentechnik entstanden sind, sind leider auch hierzulande am Markt.



Eindrucksvoll und bewegend schilderte **Dr. Wilfried Bommert** (Institut für Welternährung, Berlin) die Szenarien rund um den Raub an Ackerflächen. Derartige Geschäfte (Landgrabbing) gibt es vor allem in Staaten mit korrupten Regierungen, in denen weder Rechts- noch Eigentumsordnungen die Betroffenen schützen. Sie werden von „ihrem“ Land vertrieben, um Monokulturen Platz zu machen, welche die Bodenfruchtbarkeit schädigen und die Wasserreserven schrumpfen lassen. Spekulationen am Lebensmittelsektor und der globale Trend zu Agrotreibstoffen sorgen dafür, dass die globalen Nahrungsmittelpreise in die Höhe schnellen. Hungerrevolten und politische Unruhen sind die Folge. In Zukunft werden daher ein globales Flächenmanagement und ein ernsthaftes Hinterfragen von „Biosprit“ von hoher Wichtigkeit sein.



veranstaltungsbericht

Welchen Stellenwert Saatgut hat, brachte uns **Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Weinhappel** (AGES) nahe. Er betonte, dass es bei Saatgut nicht nur um die günstigen genetischen, sondern ebenso um die technischen Eigenschaften geht. Die beste Genetik nützt nichts, wenn das Saatgut nicht keimt. Österreichs Saatgut wird durch gentechnikfreie Züchtungen am EU-weiten Markt nachgefragt. Saatgutdatenbanken sind eine wichtige Grundlage für die Ernährungssicherheit.



Dem wichtigen Thema Meeresfisch widmeten sich **Dipl.-Biol. Antje Helms** (Greenpeace) und **Emefa Attigah** (MSC-Gütesiegel). Laut FAO sind 57 % der kommerziell genutzten Fischbestände bis an die Grenze befischt, weitere 30 % überfischt und erschöpft. Es wird mehr Fisch gefangen, als nachwachsen kann. Ethisch besonders bedenklich ist der jährliche Beifang von 30 Millionen Tonnen Jungfisch oder ungewollten Fischarten sowie Seesternen oder anderen Meeresbewohnern, die als „Rückwurf“ tot über Bord gehen. Auch die Aquakultur wird von Greenpeace als kritisch betrachtet.



Unilever und der WWF haben ein Gütesiegel (MSC) ins Leben gerufen, das Fisch aus nachhaltiger Fischerei kennzeichnet. Dieses Siegel unterliegt Umweltstandards, die gemeinsam mit WissenschaftlerInnen, FischereiexpertInnen und UmweltschützerInnen entwickelt wurde. Für Greenpeace sind diese Standards jedoch zu kurz gefasst. Wer Fisch aus heimischen Gewässern konsumiert und ab und zu Meeresfisch genießt, kann einen wesentlichen Beitrag zu nachhaltigem Fischkonsum leisten. Der „Einkaufsratgeber Fisch“ (www.greenpeace.at/fisch-ratgeber) und das MSC-Gütesiegel (www.msc.org/de) helfen bei der Auswahl.

Laut Prognosen wird der weltweite Fleischkonsum weiter steigen. Über kurz oder lang müssen wir Ackerflächen zur Produktion von Futtermitteln bereitstellen, wenn nicht eine Wende stattfindet. **Dr. Hermann Unger** (FAO/IAEA) prognostiziert, dass qualitativ hochwertiges Rindfleisch ein teures Nischenprodukt sein wird und Sojaprodukte zunehmend an Wichtigkeit gewinnen werden. Durch steigende Hygieneauflagen wird die kleinbäuerliche Tierhaltung immer mehr verdrängt.



Aufgrund seiner chemischen Eigenschaften ist Palmfett in der Lebensmittelindustrie vielseitig einsetzbar. Fast in jedem zweiten Supermarktprodukt steckt Palmfett, berichtete **Mag. Friederike Klein** (WWF) und sprach sich in ihrem Beitrag für eine nachhaltige Produktion von Palmöl aus. Riesige Regenwaldflächen weichen zugunsten von Palmöl-Monokulturen. Viele Tierarten, unter ihnen die Orang-Utans, sind vom Aussterben bedroht, sollte ihr Lebensraum

weiterhin schrumpfen.

In Österreich gibt es noch hohen Aufklärungsbedarf in Bezug auf die Folgen der Palmölproduktion für indonesische Ökosysteme.

Abgerundet wurde dieser interessante Tag mit einem erfrischenden Abschluss durch **Andrea Karrer-Pöschl** (Gasthaus Pöschl) und **Michael Harth** (Experiment



Selbstversorgung), die aus der Praxis plauderten. Vegetarisch, vegan, saisonal und regional waren auch hier Schlagworte, die aktuell sowohl virtuell als auch im realen Leben bewegen.



Fazit: Gerade im Ernährungsbereich kann einiges dazu beigetragen werden, um Genuss klimafreundlich zu gestalten. Unter Beachtung von Saisonalität, Regionalität und biologischer Produktionsweise unterscheidet sich das Grundprinzip der gesunden Ernährung nicht unbedingt von einem nachhaltigen Ernährungsstil. Denn wer auf eine pflanzenbetonte Ernährungsform umsteigt, die ab und zu hochwertiges Fleisch und nachhaltigen Fisch zulässt, dabei auf frische Zubereitung achtet und bei weit gereisten Lebensmitteln „Fairtrade“-Produkte bevorzugt, isst zu einem guten Anteil nachhaltig.



„Welche Teilnehmer-Nummer gewinnt?“ hieß es am Nachmittag. Verlost wurde ein Warenkorb voll nachhaltig produzierter Köstlichkeiten, zur Verfügung gestellt vom Meierhof. Frau Helma Hamader (Meierhof) und Mag. Katharina Phillipp (VEÖ-success) gratulierten der Gewinnerin Mag. Romana Inger.

Bitte vormerken!

Fortbildung zu Prävention, Diagnostik und Therapie von Übergewicht im Kindes- und Jugendalter.

13.-15.11.2014 24th ECOG Kongress (englisch)
13.11.2014 Vorsymposium „Heute drollig, morgen mollig“ (deutsch)



Der ECOG Kongress spannt den wissenschaftlichen Bogen von der Prävention zur Therapie:

- Long term effects of prenatal development on growth and metabolism
- Lessons from twin studies
- Physical aptitudes of obese children
- Healthy nutrition: what can be learned in early childhood
- The psychological approach of the eating behaviour of obese children
- Bariatric surgery in adolescents who are morbidly obese
- Determining factors and critical periods in food habit formation and breaking in early childhood

...und vieles mehr

Nähere Infos unter www.ecog-obesity.eu



Das Vorsymposium befasst sich mit der Praxis der Prävention der Adipositas im Kleinkindalter.

Vorträge und vertiefende Workshops

- Workshop A – Psychologie: Wie sag ich's den Eltern?
- Workshop B – Bewegung: Wie kann ich Sitzzeit reduzieren?
- Workshop C – Ernährung: Richtig essen und gesunde Wahl erleichtern.

Nähere Infos: www.obesity-academy.at



Inserat

welcome

Wir begrüßen die folgenden neuen VEÖ-Mitglieder:

Julia Bichl, BSc
Nathalie Burian, BSc
Mag.^a Regina Cserkics
Aleksandra Dziadoszcyk
Lisa Erbschwendtner, BSc
Michaela Faustmann, BSc
Daniela Gaisberger
Julia Grabensberger
Susanne Melanie Greiner, Bakk.
Martina Greunz, Bakk.
Raphaella Gruber, BSc
Joël Hempel

Claudia Hofmann, BSc
Mag.^a Julia Höllerer
Barbara Kalaus, BSc
Ellisabeth Kaufmann
Julia Kimeswenger, BSc
Ines Kixmüller
Verena Kleindienst, BSc
Verena Knapp, BSc
Katharina Lenitz
Kathrin Lenz
Ivona Oehl Knoll
Mag.^a Andrea Sängler-Küchler, MBA

Janet Schaffner, BSc
Brigitte Schäffmann
Andrea Schauer, BSc
Corina Scherrer, BSc
Daniela Schneider, BSc
Christina Sejpka, BSc
Yvonne Suppin
Verena Swoboda, BSc
Melissa Vallant, BSc
Carina Wimmesberger, BSc
Lisa Wiplinger

Wir haben es in der Hand!
Setzen wir gemeinsam Zeichen.



SPAR engagiert sich für eine gesündere Schuljause!

Es liegt in unserer Hand, das Angebot der Pausenverpflegung an den Schulen zu verbessern. Deshalb bieten wir Wiener Schulbuffet-Betreibern ein umfassendes Sortiment an biologischen und ernährungswissenschaftlich geprüften Produkten zum Verkauf an. Dabei verzichten wir vollständig auf Gewinne.

SPAR setzt gemeinsam mit dem Verein SIPCAN Zeichen für eine gesündere Schuljause!

Falsche Ernährungsmuster manifestieren sich bereits in der Kindheit. Deshalb setzen wir uns gemeinsam mit dem Verein SIPCAN - Initiative für ein gesundes Leben - für eine bessere Ernährungssituation an Wiener Schulen ein. Mehr als 50 Schulen mit ca. 32.000 Schülerinnen und Schülern nutzen bereits dieses Angebot. Das ist nur eines der Beispiele des Engagements für gesunde Ernährung bei SPAR.

Das SIPCAN-Projekt „Gesund essen an Wiener Schulen“ wurde von der Österreichischen Adipositas Gesellschaft als hervorragende wissenschaftliche Arbeit ausgezeichnet. Mehr Infos unter www.sipcan.at.



www.spar.at/zeichensetzen

Gärtnern mit Kindern

Was früher für Kinder selbstverständlich war, ist es heute nicht mehr: mit allen Sinnen Natur erleben, auf natürlich gewachsenem Boden laufen, Zusammenhänge zwischen einer intakten Umwelt und unseren Lebensmitteln erkennen. Oder einfach einmal im Gras liegen und den Hummeln zuhören. Mit Unterricht im Freien geben wir Kindern ein Stück Lebensraum zurück.

In einer Zeit, in der es bei mir dank vieler Veränderungen drunter und drüber ging, suchte ich nach einem Ausgleich. Gartenarbeit. Wie schön. Einfach einmal mit den Händen arbeiten. Ich begann als ehrenamtliche Mitarbeiterin beim Projekt City Farm Schönbrunn, dem wunderbaren Erlebnissgarten der Gemüsevielfalt, der vor über zwei Jahren von Lisa Reck Burneo



und Wolfgang Palme in Kooperation mit dem Lehr- und Forschungszentrum für Gartenbau auf dem Gelände der historischen Kammermeierei Schönbrunn ins Leben gerufen wurde. Ich half also beim Umgraben, Jäten und Bepflanzen der Beete und ahnte dabei noch nicht, wie sehr sich die Gartenarbeit in meinem beruflichen Sein fortsetzen würde. Denn das, was da leidenschaftlich am eigenen Leib zu spüren war, wollte ich auch weitervermitteln. Mit Kindern Gemüse und Obst anbauen, die Pflanzen erkennen, die reifen Früchte frisch vom Beet naschen oder verarbeiten. Und ihnen zeigen, wie viel Pflege und Geduld es braucht, bis so eine Frucht auf unserem Teller landet.

Unterricht im Gemüsebeet

Die Vorteile von Gärtnern mit Kindern sind unzählig. Zu Beginn lernen sie, dass nicht alles essbar ist und es in der Natur auch giftige Pflanzen gibt. Sie können trotz sprachlicher Barrieren innerhalb der Klasse erfolgreich miteinander arbeiten. Sie treffen eigenständig Entscheidungen und erkennen ihre persönlichen

Stärken. Und sie lernen die bunte Vielfalt an Obst und Gemüse in ihren vielen Formen und Farben kennen. Da sieht nicht alles perfekt aus, da kann es schon einmal vorkommen, dass beim Ernten zwei eng umschlungene Karotten zum Vorschein kommen!

So entstehen unsere Lebensmittel

Auf der City Farm Schönbrunn machen die Kinder im Frühling Aufstrich aus frischen Kräutern und im Sommer Marillenmarmelade. Im Herbst machen wir aus Äpfeln köstlichen Saft und Kompott und im Winter dürfen sie die hübschen Asia-Salate naschen, die tapfer der eisigen Kälte trotzen. Denn jede Saison hat ihre köstlichen Besonderheiten. Und das direkt vor der Haustür, ohne dass sie viele Kilometer zurücklegen mussten.

Regenwurm, Spinne & Co



Es ist ein Phänomen: Bei Marienkäfern und Schmetterlingen jubeln alle Kinder, bei Spinnen oder Blattwanzen ertönen Ekelgeräusche. Auch das ist ein Thema in der Gartenarbeit mit Kindern. Denn so manch ein Kind möchte im Ekel eine Spinne zertreten. Doch halt! Auch wenn wir größer und stärker sind, gilt das Motto: leben und leben lassen. Die Kinder überlegen, welche Insekten im Garten nützlich sind und sogar in

der Landwirtschaft eingesetzt werden.

Neue Türen öffnen sich

Es gab schon Eltern, die uns am Anfang eines Workshops ein Jausensackerl in die Hand drückten mit dem Satz: „Mein Kind ist so etwas nicht, ich habe sicherheitshalber ein Wurstbrot gemacht.“

Doch die anfänglichen Zweifel der Kinder, ob diese selbst geernteten Kräuter oder das Gemüse tatsächlich schmecken werden, legen sich meist im Laufe der gemeinsamen Zubereitung der Jause. Und oft sind es genau diese Kinder, die uns zum Abschied begeistert entgegen rufen: „Das war der beste Aufstrich, den ich je gegessen habe!“

Informationen zum Projekt unter www.cityfarmschoenbrunn.org

Mag.ª Andrea Ficala
office@ess-werk.at

Aktuelle Forschungsprojekte – ein Wissenschafts-Update

Weltweit werden jährlich unzählige Studien auf den Gebieten der Ernährungswissenschaften und -medizin durchgeführt. Um die Aussagekraft bisheriger Ergebnisse und möglicher Schlussfolgerungen zu erhöhen, empfiehlt sich die Analyse aller vorhandenen Daten zu einem Thema.

Vom Department für Ernährungswissenschaften wurde erst vor kurzem ein neuer Systematic Review veröffentlicht.

Systematic Reviews und Meta-Analysen: höchster Grad der Evidenz – am Beispiel einer Studie zum Thema „Mediterrane Ernährung und Beeinflussung des Risikos für Krebserkrankungen“

Systematic Reviews

Die Arbeitsgruppe Hoffmann/Schwingshackl beschäftigt sich seit Beginn ihrer Arbeit mit Systematic Reviews und Meta-Analysen. Zu den Forschungsschwerpunkten des Teams zählen verschiedene Bereiche der Ernährungswissenschaften.

Die Methode der Systematic Reviews hat sich in der Forschungslandschaft in den vergangenen Jahren weit verbreitet. Zentrale Merkmale sind höchstmöglicher Grad der Evidenz, Objektivität und Transparenz.

Nach Definition einer Hypothese/ Fragestellung wird eine detaillierte Datenbank-Recherche zu allen vorhandenen Studien durchgeführt und infolge Ein- und Ausschlusskriterien genau festgelegt. Zur Datenanalyse benötigt man lediglich Computer und geeignete Software, weshalb diese Methode ein hohes Maß an Produktivität aufweist.

Meta-Analysen

Als zentrales Element der statistischen Auswertung wird zumeist eine Meta-Analyse durchgeführt:

Es werden sämtliche Daten aus Publikationen entnommen oder es wird ggf. direkt bei den StudienautorInnen angefragt. Hierbei ist die Kollegialität unter ForscherInnen entscheidend, da nur bei Vorliegen aller Zahlen eine entsprechende studienübergreifende Analyse möglich ist.

Aufgrund weiterer Kriterien erfolgt danach eine Gewichtung der vorhandenen Studien, um eine vergleichbare Datenlage zu erhalten, gefolgt von der eigentlichen Auswertung.

Systematic Review: Mediterrane Ernährung und die Beeinflussung des Risikos für Krebserkrankungen (1)

Weltweit starben 2008 laut WHO 7,6 Mio. Menschen infolge einer Krebserkrankung (13 % aller Todesfälle). (2)

Im jüngsten Systematic Review hat die Arbeitsgruppe Hoffmann/Schwingshackl untersucht, wie das Krebsrisiko durch die Ernährung beeinflusst wird. Es wurden die Daten von insgesamt 21 Kohorten- und 12 Fall-Kontroll-Studien (n=1,43 Mio.) mittels Meta-Analyse ausgewertet.

Das Ernährungsverhalten der ProbandInnen wurde hierbei anhand der typischen mediterranen Ernährung (hohe Aufnahme von einfach ungesättigten Fettsäuren aus Olivenöl, Obst und Gemüse, pflanzliches Protein, Vollkorn, Fisch, moderater Alkoholkonsum – vorwiegend Rotwein – und geringer Konsum von rotem Fleisch, Milch und Milchprodukten) (3) eingestuft und in Relation zu Inzidenz und Mortalität von kanzerogenen Erkrankungen gesetzt.

Zentrales Ergebnis: Mit einer mediterranen Ernährung kann das Risiko für verschiedene Krebserkrankungen signifikant gesenkt werden, darunter Speiseröhren-/Rachen- (56 %), Dickdarm- (14 %) und Prostatakrebs (4 %).

Die Studie wurde seit der Veröffentlichung im vergangenen März auch abseits wissenschaftlicher Kreise bereits vielfach in Print- und Onlinemedien zitiert.

Weitere Systematic Reviews rund um dieses Thema sind geplant bzw. ist ein Update dieser Studie bei Vorliegen einer neuen Datenlage (in mehreren Jahren) angedacht.

■ Literaturverzeichnis:

- (1) Schwingshackl L, Hoffmann G. Adherence to Mediterranean Diet and Risk of Cancer: A Systematic Review and Meta-analysis of Observational Studies. *Int. J. Cancer* 2014 Mar 6. doi: 10.1002/ijc.28824.
- (2) World Health Organization. Global Health Observatory (GHO): Cancer Mortality and Morbidity. www.who.int/gho/ncd/mortality_morbidity/cancer/en/ (Zugriffsdatum: 20.4.2014).
- (3) Bach-Faig A, Berry EM, Lairon D et al.; Mediterranean Diet Foundation Expert Group. Mediterranean Diet Pyramid Today. *Science and Cultural Updates. Public Health Nutr* 2011;14:2274-84.

Kontakt:

Univ.-Prof. Dr. Georg Hoffmann, Privatdoz.

Department für Ernährungswissenschaften
Althanstraße 14, 1090 Wien
Telefon: +43-1-4277-54950
E-Mail: georg.hoffmann@univie.ac.at

Lukas Schwingshackl, MSc

Department für Ernährungswissenschaften
Althanstraße 14, 1090 Wien
Telefon: +43-1-4277-54956
E-Mail: lukas.schwingshackl@univie.ac.at

<http://nutrition.univie.ac.at>

Martin W. Reichel, Bakk.

martin.w.reichel@univie.ac.at

förder-mitalieder

Der VEÖ bedankt sich bei seinen Förderern.

Das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel

Das AMA-Gütesiegel basiert auf einem stufenübergreifenden Qualitätssicherungssystem. Es dient zur Kennzeichnung von konventionellen Lebensmitteln, die nach den vom BMLUFW genehmigten AMA-Gütesiegel-Richtlinien hergestellt werden. Die Qualitätsanforderungen der Richtlinien liegen über den gesetzlichen Bestimmungen und garantieren nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität und unabhängige Kontrolle.

Die AMA-Gütesiegel-Richtlinien regeln wesentliche Herstellungs-, Kennzeichnungs- und Dokumentationsschritte sowie Maßnahmen zur Gewährleistung eines hohen Hygieneniveaus. Das AMA-Gütesiegel ist eine geschützte Marke. Das Nutzungsrecht wird mit dem freiwilligen Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA-Marketing erworben.

Das AMA-Biosiegel kennzeichnet Lebensmittel aus biologischer Produktion. Im AMA-Biosiegel-Programm gelten – wie beim AMA-Gütesiegel – ebenfalls strenge Herstellungsanforderungen. Auch die AMA-Biosiegel-Richtlinien werden behördlich genehmigt und ihre Einhaltung wird durch unabhängige Kontrollen überprüft. Somit garantiert das AMA-Biosiegel nachvollziehbare Herkunft und hohe Bio-Qualität.



Das AMA-Biosiegel: mehr Bio, mehr Qualität.



Wer beim Einkauf von Bio-Lebensmitteln auf das AMA-Biosiegel achtet, bekommt sowohl BIO als auch eine hohe Produktqualität.

Das AMA-Biosiegel steht für 100 Prozent biologische Zutaten. Eine Reihe von Qualitätsfaktoren wird konsequent unter die Lupe genommen: z.B. produktspezifische chemische, mikrobiologische und sensorische Kriterien. Zusätzlich wird eine absolute Transparenz bei der Herkunft garantiert. Die Farben rot-weiß bedeuten beispielsweise, dass die wertbestimmenden Rohstoffe aus Österreich stammen.



Die AMA-Biosiegel-Richtlinie sieht zudem wesentliche Maßnahmen zur Verbesserung der Produktqualität vor.

- gute Herstellungs- und Hygienepaxis
- hohe Produktqualität sowie
- verpflichtende Endproduktanalysen.

McDonald's Österreich: Engagement für mehr Balance im Alltag

Als größtes heimisches Familienrestaurant ist sich McDonald's Österreich seiner Verantwortung bewusst und engagiert sich für ausgewogene Ernährung und einen aktiven Lebensstil seiner Gäste. Mit dem Ziel, Kinder und Jugendliche zu ausreichend Bewegung zu motivieren, unterstützt das Unternehmen nationale Bewegungsinitiativen wie die „sChOOL Challenge“ sowie lokale Sportmannschaften und -vereine, wovon österreichweit jährlich über 15.000 Kinder und Jugendliche profitieren.



Darüber hinaus ist McDonald's seit über 25 Jahren als offizieller Sponsor bei nationalen und internationalen Sportveranstaltungen präsent. „Emotionen sind ein wichtiger Teil

des Sports. Als Sponsor gelingt es uns, die damit verbundene Begeisterung zu nützen, um dem Nachwuchs die Welt des Sports nahezubringen“, erklärt Andreas Schmidlechner, Managing Director von McDonald's Österreich.

Ausgewogene Ernährung und Transparenz

Neben ausreichend Bewegung im Alltag spielt ein ausgewogener Speiseplan eine wesentliche Rolle für das Wohlbefinden. Daher setzt McDonald's Österreich auf eine ausgewogene Produktvielfalt und hochwertige Zutaten. Mit Erweiterung des Sortiments um eine Portion Obst und Gemüse als fixen Bestandteil im Happy Meal, neue Salatvariationen oder Wraps stellt das Unternehmen ein abwechslungsreiches Angebot sicher. Um seinen Gästen transparente Auskunft rund um Nährwerte, Qualität und Herkunft der Produkte geben zu können, wurde 2013 die digitale Dialog-Plattform „Unser Essen. Eure Fragen.“ ins Leben gerufen. Weitere Informationen zu den verwendeten Lebensmitteln finden Gäste auf den Produktverpackungen sowie in jedem heimischen McDonald's Restaurant.



Unser Happy Meal: Immer mit Obst!

Jetzt gibt's in jedem Happy Meal neben köstlichen Burgern, knusprigen Chicken McNuggets und unseren legendären Pommes auch eine Portion Obst – den Vitaminkick! Wähle zwischen einem steirischen Apfel, lustigem Fruchtputee zum Herausquetschen und herrlich fruchtigem Obstsalat. So müssen Vitamine schmecken!



Arbeitskreis Mitgliederservice

Leitung: Mag.^a Mariella Lahodny, MSc

Mitglieder: Mag.^a Parisa Bayaty; Johanna Fritz, Bakk;
Eva Luger, MSc; Maria Luger, MSc; Elisabeth Pilz, MSc;
Karin Terodde, Bakk.

Vorstandsbegleitung: Mag.^a Viktoria Scherrer

Das Team stellt sich vor

Im Arbeitskreis Mitgliederservice hat sich in den vergangenen Monaten einiges getan. Mit November 2013 übernahm Mag.^a Mariella Lahodny, MSc die Arbeitskreisleitung von Eva Luger, MSc und Maria Luger, MSc, die den Arbeitskreis über zwei Jahre lang mit großem Engagement leiteten. Seit Ende 2013 erhält das Team zudem tatkräftige Unterstützung durch Karin Terodde, Bakk. und Johanna Fritz, Bakk.

Damit engagieren sich im Arbeitskreis Mitgliederservice nun acht Aktivistinnen, um die Serviceleistungen des VEÖ kontinuierlich zu verbessern: Mag.^a Parisa Bayaty; Johanna Fritz, Bakk; Mag.^a Mariella Lahodny, MSc; Maria Luger, MSc; Eva Luger, MSc; Elisabeth Pilz, MSc; Mag.^a Viktoria Scherrer; Karin Terodde, Bakk.

Ein Blick in die Praxis – mit Schnittpunkten

Die Schnittpunkte bieten interessierten StudentInnen und AbsolventInnen der Ernährungswissenschaften die Möglichkeit, durch den Austausch mit erfahrenen KollegInnen, einen realistischen Einblick in die Praxis zu erlangen. Die Teilnahme ist für alle Mitglieder kostenlos. StudentInnen erhalten zudem für den Besuch von fünf Schnittpunkten einen ECTS.

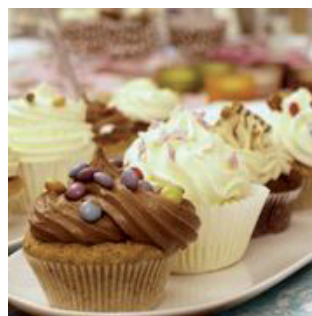
Voller Elan starteten wir daher am 9. Jänner ins neue Jahr mit einem überaus gut besuchten Schnittpunkt zum Thema „ErnährungswissenschaftlerInnen im Qualitätsmanagement“. Die beiden erfahrenen Ernährungswissenschaftlerinnen Mag.^a Stefanie Fritz (REWE International AG) und Mag.^a Elisabeth Voltmer (Kotányi GmbH, Quality Austria – Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH) berichteten über ihren Werdegang, vermittelten einen Eindruck vom Arbeitsalltag im Qualitätsmanagement und hatten hilfreiche Tipps zum Berufseinstieg und für Fortbildungen parat.

Der zweite Schnittpunkt 2014 fand am 10. April zum Thema „Sport & Ernährung“ statt. Als hochkarätige ReferentInnen konnten wir Mag.^a Cathrin Bartl (IMSB-Austria/High Performance Center), Mag.^a Sandra Haider (Institut für Sozialmedizin, MedUni Wien) und Dr. Oliver Neubauer (Department für Ernährungswissenschaften, Uni Wien) gewinnen. Der Andrang war so groß, dass die rund 50 Teilnahmeplätze innerhalb weniger Tage ausgebucht waren.

Zuckersüßer März

Ein besonders süßes Service-Zuckerl wartete im März auf alle ordentlichen Mitglieder. Am 19. und 20. März veranstaltete der Arbeitskreis Mitgliederservice zwei Networking-Abende unter dem Motto „NETbaking und backWORKING“.

Im futurefoodstudio zeigten die beiden Backladies Tina Ganser, MSc und Mag.^a Astrid Draxler – beide Ernährungswissenschaftlerinnen – wie einfach sich saftige Cupcakes mit cremiger Haube und lustige, bunte Cake Pops zubereiten lassen. Neben dem Backen und Verzieren stand an diesen beiden gelungenen Abenden vor allem der rege Austausch, das Kennenlernen und das Treffen alter Bekannter im Vordergrund.



Ein Blick in die Praxis - mit Schnittpunkten

Am 4. Juni 2014 fand unser letzter Schnittpunkt vor der Sommerpause statt. Es freute uns besonders, dass Dr. Manuel Schätzer und Mag.^a Arlene Hitthaller, MSc SNHS Dip. ihre Erfahrungen aus der Praxis zum Thema „Public Health“ mit zahlreichen Interessierten teilten.

Freuen Sie sich auf weitere spannende Schnittpunkte mit erstklassigen ReferentInnen ab September.

Als eines der Highlights im Herbst organisiert der AK Mitgliederservice eine weitere exklusive Networking-Veranstaltung. Dabei wird es wieder kulinarisch – so viel sei schon einmal verraten. Darüber hinaus sind weitere Service-Angebote in Planung.

Sollten Sie Interesse an der Mitarbeit im Arbeitskreis Mitgliederservice haben oder uns Feedback und Vorschläge zu Serviceangeboten zukommen lassen wollen, melden Sie sich bitte unter mitgliederservice@veoe.org.

Wir freuen uns darauf, Sie bald persönlich kennenzulernen!
Ihr Team des Arbeitskreises Mitgliederservice

Mag.^a Mariella Lahodny, MSc

mitgliederservice@veoe.org

Arbeitskreis Recht

Aktuelle rechtliche Aktivitäten des VEÖ – ein Blick hinter die Kulissen

Leitung: Mag.^a Katharina Phillipp

Mitarbeiterinnen: Mag.^a Petra Bareis-Kofler; Mag.^a Andrea Ficala; Mag. Timo Kuen; Mag.^a Susanne Lindenthal; Univ.-Ass.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Petra Rust; Mag.^a Dr.ⁱⁿ Birgit Wild; Mag. Markus Zsivkovits

Vorstandsbegleitung: Mag.^a Sonja Reiselhuber-Schmölzer

Das ist so eine Sache mit dem Blick hinter die Kulissen.

Gerade im rechtlichen Bereich ist es häufig so, dass manche Aktivitäten über viele Monate, manchmal sogar über Jahre verfolgt werden, ohne dass man darüber im großen Stil berichten kann/darf. So ergeht es auch häufig dem Arbeitskreis Recht. Viele Aktivitäten erfolgen im Hintergrund – eine Berichterstattung ist aus rechtlichen oder strategischen Gründen noch nicht möglich.

Dennoch möchte das Team gerne wieder mal den Vorhang ein wenig lüften und über aktuelle Aktivitäten berichten.

Was hat sich in den vergangenen Monaten getan? In welchen Bereichen war der Arbeitskreis aktiv?

- Gegen Ende 2013 hat die Branche das neue **Psychologengesetz 2013** beschäftigt. Zunächst herrschte große Unsicherheit, ob durch den Tätigkeitsvorbehalt für Gesundheitspsychologen – der im Gesetz äußerst weitläufig beschrieben war – auch der Bereich der Ernährungsberatung und Gesundheitsförderung im Rahmen des Gewerbes der Lebens- und Sozialberatung eingeschränkt auf Ernährungsberatung betroffen wäre. Die Wirtschaftskammer hat in mehreren groß angelegten Veranstaltungen „ihren Kampf“ gegen das Gesetz angekündigt.

Der AK Recht hat eine Anfrage beim Gesundheitsministerium gestellt, ob durch das neue Psychologengesetz eine Tätigkeitseinschränkung für ErnährungswissenschaftlerInnen zu erwarten sei. Die Antwort des BMG war überaus erfreulich – wir haben mittels Newsletteraussendung darüber berichtet: Das BMG hat schriftlich klargestellt, dass der Bereich der Ernährungsberatung mittels Gewerbeschein nicht vom Berufsvorbehalt der Gesundheitspsychologen betroffen ist.

- Ein weiterer Tätigkeitsschwerpunkt des AK Recht liegt derzeit in der **rechtlichen Absicherung der Tätigkeitsbereiche unserer Berufsgruppe**. Durch unsere Mitgliedschaft beim WIWE Schutzverband ist es uns nun möglich, gegen sogenannte „schwarze Schafe“ vor allem im Bereich Ernährungsberatung vorzugehen. Ernährungsberatung ist ein gebundenes Gesundheitsgewerbe mit geregelten Zugangskriterien. Der Gewerbeschein „Lebens- und Sozialberatung eingeschränkt auf Ernährungsberatung“, für

den bestimmte Voraussetzungen erfüllt werden müssen, ist erforderlich, um Ernährungsberatung anbieten zu können. Nur wer die Voraussetzungen erfüllt – was ErnährungswissenschaftlerInnen tun –, erhält den Gewerbeschein und darf Ernährungsberatungen ausführen.

Über den Fall „Ursula Vybiral“ haben wir bereits mehrfach berichtet. Sie bietet Ernährungsberatung an und hatte keinen diesbezüglichen Gewerbeschein. Der VEÖ hat auf eine Coverstory mit Frau Vybiral im Profil im Oktober 2013 mittels Leserbrief an das profil (AK Öffentlichkeitsarbeit) und mittels Abmahnungsverfahren (AK Recht) reagiert. Frau Vybiral hat zunächst eine Unterlassungserklärung unterzeichnet – ein großer Erfolg für den VEÖ. In der Folge hat Frau Vybiral jedoch mittels individueller Befähigung den Gewerbeschein für „Lebens- und Sozialberatung eingeschränkt auf Ernährungsberatung“ erhalten.

Frau Vybiral hat keine Ausbildung zur Ernährungswissenschaftlerin oder Diätologin absolviert und erfüllt somit per se nicht die rechtlichen Voraussetzungen zur Erlangung des Gewerbescheins. Der Weg einer individuellen Befähigung ist gewerberechtlich grundsätzlich immer möglich, muss jedoch begründbar sein. Der VEÖ hat diesbezüglich eine Beschwerde beim zuständigen Magistrat, beim Landeshauptmann, beim Wirtschaftsministerium und schlussendlich bei der Volksanwaltschaft eingebracht. Ein Prüfverfahren gegen das zuständige Magistrat, das den Gewerbeschein ausgestellt hat, läuft noch. Sobald wir dazu weitere Informationen erhalten, werden wir berichten.

In einem zweiten Fall ist der VEÖ ebenfalls aktiv geworden. Energetiker haben Beratungsleistungen angeboten, die dem Gewerbe der Ernährungsberatung vorbehalten sind. Da es sich jedoch um ein laufendes Verfahren handelt, können noch keine Details berichtet werden. In diesem Fall endet hier der Blick hinter die Kulissen.

Wir werden jedoch selbstverständlich über neue Aktivitäten in diesem Bereich berichten.

Der VEÖ bezweckt mit derartigen Aktivitäten, dass ... Unbefugte Abstand nehmen, Ernährungsberatungen anzubieten,

... die Voraussetzungen zum Erhalt des Gewerbescheins nicht aufgeweicht werden,

... die Qualität der Ernährungsberatung geschützt wird und

... die Interessen der ErnährungswissenschaftlerInnen vertreten und ihre Tätigkeitsbereiche geschützt werden.

Mag.^a Sonja Reiselhuber-Schmölzer

sonja.reiselhuber@e-drei.at



Klima beeinflusst Darmbakterien

Forscher der University of California und der University of Arizona haben in einer Studie herausgefunden, dass Menschen im kalten Norden mehr Vertreter jenes Bakterienstamms im Darm aufweisen, der Übergewicht begünstigt. Dazu wurden die Daten aus sechs Studien von 1.020 Personen aus 23 Ländern ausgewertet, bei denen die zwei Bakterienstämme Firmicutes und Bacteroidetes im Fokus standen. Je nördlicher man lebt, desto mehr überwiegen offenbar die Firmicutes. Sie sorgen gleichzeitig dafür, dass die Nahrung besser verwertet wird – und erhöhen damit die Wahrscheinlichkeit für Übergewicht, wenn sie im Darm die Oberhand gewinnen.

Suzuki TA, Worobey M. Geographical Variation of Human Gut Microbial Composition. *Biol. Lett.* February 2014 vol. 10 no. 2.

FODMAP-reduzierte Diät hilft bei Reizdarmsyndrom

In einer australischen Studie mit 30 Reizdarm-Patienten konnten mit der FODMAP-reduzierten Diät – eine an kurzkettigen Kohlenhydraten reduzierte Kost – gastrointestinale Symptome deutlich gelindert werden. „FODMAP“ steht für fermentierbare Oligo-, Di- und Monosaccharide sowie Polyole – wie Fruktose, Fruktane, Galaktose, Laktose und Zuckeraustauschstoffe wie Sorbit, Maltit und Xylit –, die vor allem bei Patienten mit Reizdarm zu gastrointestinalen Beschwerden führen können. Bei fast drei Viertel der Patienten beobachtete man signifikante Verbesserungen. Nun plädieren die Autoren dafür, die Spezial-Diät als Erstlinientherapie bei Reizdarm-Syndrom-Patienten einzusetzen.

Ärztezeitung Deutschland, 31.1.: FODMAP-Studie. Spezialdiät gegen Reizdarmbeschwerden.

Die wichtigsten Ernährungstrends der Zukunft

Ein Übersichtsartikel enthält Thesen zum zukünftigen Umgang mit Zeit und Ernährung. Gesunde Ernährung darf künftig keinen zeitlichen Aufwand in Anspruch nehmen. Convenience und Gesundheit dürfen sich nicht mehr ausschließen. Die hohen Ansprüche der Leistungsgesellschaft beeinflussen auch das Ernährungsverhalten. Lebensmittel werden immer mehr zu Allround-Talenten, denn sie müssen gesund, funktional und einfach sein. Wenn man sich schon die Zeit für bewusstes Essen nimmt, dann erwartet man sich künftig einzigartige Erlebnisse für die Sinne. Mahlzeiten sind somit kostbare Genussmomente, quasi eine Auszeit. Gemeinsame Mahlzeiten haben das Potenzial, zu kollektiven Events zu werden.

Wippermann P. Beschleunigung und Ernährungstrends – Ein Blick in die Zukunft. *ErnährungsUmschau* 2/2014, M99-102.

EFSA-Gutachten zu Referenzwerten für Pantothensäure und Biotin

Die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde hat ihre Stellungnahmen zu den beiden Vitaminen abgeschlossen. In beiden Fällen konnte aufgrund der mangelnden Datenlage kein Referenzwert für die Durchschnittsbevölkerung festgelegt werden (!). Stattdessen wurde jeweils der „Adequate Intake“ (AI) festgelegt.

Bei Pantothensäure liegt der AI bei 5 mg pro Tag für Erwachsene inklusive schwangerer Frauen, für Stillende gelten 7 mg. Für Kinder wurden 4 mg festgelegt, für Jugendliche 5 mg.

Im Fall von Biotin liegt der AI bei 40 µg für Erwachsene (wieder inklusive Schwangeren), für Stillende sollte ein Aufschlag von 5 µg hinzukommen. Kinder im Alter von 1 bis 3 Jahren nehmen idealerweise 20 µg auf, 4- bis 10-Jährige 25 µg. Für Jugendliche wurde ein AI von 35 µg festgelegt.

EFSA Journal 2014;12 (2): 3581, EFSA Journal 2014;12 (2): 3580

Übergewicht reduziert den Sauerstoffverbrauch

Eine neue Studie zeigt nun, dass es einen grundsätzlichen Denkfehler beim Modell des Metabolischen Äquivalents (MET) gibt. Die Annahme, dass alle den gleichen Grundverbrauch haben, ist nämlich falsch. Wie viel Sauerstoff der Körper tatsächlich verbraucht, hängt von seiner Zusammensetzung ab. Muskelmasse setzt viel Sauerstoff in Energie um, Fettgewebe wenig. Üblicherweise gilt als 1 MET bei Männern der Umsatz von 3,5 ml O₂/kg KG/min, bei Frauen von 3,15 ml O₂/kg KG/min. Sportler überschritten diesen Wert deutlich, Übergewichtige unterschreiten ihn offenbar signifikant. Bei den Übergewichtigen Frauen lag der Verbrauch nur bei 2,47, bei Männern betrug er 2,62. Je höher der BMI, desto geringer war also der Sauerstoffverbrauch.

Wilms B et al, *Int J Obes* 2014, DOI: 10.1038/ijo.2014.22.



Der Metzger, der kein Fleisch mehr isst...

Schweisfurth K. L.

208 Seiten, gebunden, oekom verlag, München, 2014, ISBN: 978-3-86581-470-8, EUR 22,95.

Die Fähigkeit zum Querdenken zählt zu den herausragenden Eigenschaften, die Karl Ludwig Schweisfurth auszeichnen. Sie half dem jungen Schweisfurth dabei, den Familienbetrieb zum größten Fleischwarenproduzenten Europas zu machen. Er führte das Unternehmen nicht nur zum Erfolg, sondern überraschte zudem. Etwa mit der Idee, Kunst in die Produktionsstätten zu holen, um sie seinen Mitarbeitern zugänglich zu machen. Später sind es seine Kinder, die Schweisfurth den Weg des Unternehmens, den Weg des „größer, schneller, mehr“ und den damit verbundenen Umgang mit Nutztieren hinterfragen lassen. Die Folge: der Verkauf des Unternehmens und die Gründung der Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Ein Vorzeigebetrieb hinsichtlich artgerechter Haltung, achtsamer „Überführung zum Lebens-Mittel“ sowie dessen Verarbeitung. Darüber hinaus entstand die Schweisfurth-Stiftung zur Förderung innovativer Wissenschaft, Bildung und Landwirtschaft im Zeichen der Nachhaltigkeit.

Fazit: bewegende Autobiografie einer wegweisenden Persönlichkeit. Lesenswert!



Essen statt meckern

Gute Laune am Familientisch

Pantley E.

144 Seiten, 37 Abbildungen, Trias Verlag, Stuttgart, 2013, ISBN 978-3-8304-6679-6, EUR 17,99.

Ein gesundes Speisenangebot kann zur Herausforderung werden, vor allem dann, wenn man es dem jungen Nachwuchs nahebringen will. Was tun, wenn Kinder wochenlang stets das Gleiche essen wollen und dann ausgerechnet Pizza, Kekse und Co?

Dieses Buch bietet individuelle Lösungsansätze für die unterschiedlichsten – Essthemen – innerhalb der Familie. Die Autorin spricht den Eltern Mut zu und liefert Erklärungen, warum Kinder von Natur aus kritische Esser sind und worin ihre Affinität zu Süßem begründet liegt. Gängige Spielregeln beim Essen werden beleuchtet und hinterfragt. Als Handwerkszeug für die Praxis werden zahlreiche Tipps und Tricks geboten. Rezepte runden den Ratgeber ab.

Fazit: gut strukturierter und leicht verständlicher Ratgeber für Laien.



Atlas der erlesenen Chilis und Paprika

Stekovics E., Kospach J., Angerer P.

272 Seiten, prächtige Farbfotos, fest gebunden mit Schutzumschlag, Loewenzahn, 2014, ISBN: 978-3-7066-2518-0, EUR 59,90.

Wer schon den Atlas der erlesenen Paradeiser besitzt, für den ist dieses Buch ein Muss. 77 Chili- und Paprikasorten werden porträtiert und mittels farblicher Kennzeichnung einer Schärfe-Skala zugeordnet. Neben den Sortenporträts gibt es viel Wissenswertes zu Zucht und Anbau sowie allgemeine Informationen und Anekdoten. Allein die prachtvollen Fotografien sind einen Blick wert.

Fazit: ein Standardwerk für alle, die sich für Chilis und Paprika interessieren – inklusive einiger wunderbarer Chili- und Paprika-Rezepte von österreichischen Köchen.



Die 50 besten Kilo-Killer

Schobert A.

78 Seiten, Abbildungen und Tabellen, Trias Verlag, Stuttgart, 2014, ISBN 978-3-8304-6840-0, EUR 10,30.

Ein schlankes Buch, prall gefüllt mit überaus brauchbaren Tipps. Hier wird fürs Abnehmen mit Geduld, Gelassenheit und Hausverstand statt mit teuren Hilfsmitteln oder Modedieten plädiert. Die Gründe hierfür werden unterhaltsam und auf leicht verständliche Weise dargelegt.

Bei den Kilo-Killer-Tipps gesellen sich bewährte Strategien wie z.B. langsam essen und mehr kauen zu weniger bekannten, auf wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhenden Vorschlägen. Kleine Tricks zur Vertreibung des inneren Schweinehundes fehlen ebenso wenig wie eine klare Aufforderung zu Bewegung und zum Stressabbau im Alltag. Ein exemplarischer Kilo-Killer-Tag mit Rezepten und Verhaltensstrategien rundet das Büchlein ab.

Fazit: Der Weg zum nachhaltigen Erfolg beim Abnehmen wird klar und deutlich aufgezeigt.



Slow Food Magazin

Slow Food e. V. (Hg.)

Fester Rücken und Klebebindung, oekom Verlag, München, 2014, ISSN 2195-545X, EUR 7,50

Seit Januar 2014 präsentiert sich das Slow Food Magazin im neuen Gewand – und es steht ihm prächtig. Optik und Haptik erfreuen die Sinne, die wohl überlegte Struktur erleichtert den Überblick über die Beitragsvielfalt. Für jedes Zeitbudget ist etwas dabei: So finden Kurzangebundene etwa Kurznachrichten und Empfehlungen für Slow Food-gerechte Produkte. Länger abtauchen kann man in den Dossiers, die sich auf über 20 Seiten pro Ausgabe einem Themenschwerpunkt widmen. Junge LeserInnen freuen sich über eigene Kinderseiten. Erhältlich im Abo oder Zeitschriftenhandel.

Fazit: Ein gehaltvolles Magazin für alle die am Ball sein wollen, wenn es um lebendige und nachhaltige Esskultur geht.

Verpackung und Co auch praktische Tipps und konkrete Beispiele.



Mehr Wert: Die Kunst, gefragt zu sein

Pink D. H.

304 Seiten, Hartcover, Abbildungen und Tabellen, ISBN 978-3711000460, Ecowin Verlag, Salzburg, 2014, EUR 23,95.

Pink schafft es, das vorurteilsbehaftete Bild des Verkaufens auf den aktuellen Stand zu bringen. Einen Großteil unserer Arbeitszeit verbringen wir mit „Verkauf, ohne zu verkaufen“. Eine entsprechende Haltung hilft dabei: Einklang (ausgeglichene Machtverhältnisse; Perspektivenübernahme; strategische, aber authentische Imitation), Auftrieb (interrogatives Selbstgespräch; Positivität; richtige Erklärungsmuster) und Klarheit. Das Buch bietet zudem Möglichkeiten des Handelns, die Nachfolger des Elevator-Pitches (z.B. Ein-Wort-, Betreffzeile- oder Pixar-Pitch), Improvisieren und Dienen, um Menschen zu bewegen. Weiterführende Literatur und Internetquellen ergänzen das gut recherchierte, interessante Buch.

Fazit: „To Sell Is Human“ – das Buch bietet authentische Strategien, andere zu erreichen und die Welt zu verbessern.



Lebensmittel-Gütezeichen

www.lebensmittel-gueetezeichen.at

Der Verein zur Förderung von Lebensmitteln mit erhöhter Qualität hat es sich zum Ziel gesetzt, über herkunfts- und qualitätsgesicherte Lebensmittel zu informieren. Zu diesem Thema wurde eine Gütezeichen-Website entwickelt, auf der Konsumenten Informationen zu anerkannten nationalen Gütezeichen und EU-Zeichen für den Lebensmittelbereich finden. Diese sind auf nationaler Ebene das AMA-Gütesiegel, das AMA-Biosiegel, das ÖGE-Gütezeichen und das Austria Gütezeichen. Aus Europa sind das EU-Bio-Siegel sowie die Zeichen für garantiert traditionelle Spezialitäten, geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben näher beschrieben.

Fragen und Antworten zur Lebensmittelinformationsverordnung

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_de.pdf

Wie diesem Heft unschwer zu entnehmen ist, wird es langsam ernst mit der Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011, denn bereits diesen Dezember tritt sie in Kraft. Die EU hat einen Fragen-Antworten Katalog entworfen, der für Fachkräfte und die Industrie einen guten Überblick über die wichtigsten Eckpunkte dieses umfassenden Regelwerks gibt. Verpflichtende Angaben auf Verpackungen, das Zutatenverzeichnis, die Nährwertdeklaration, Angaben zu Allergenen, der Fernabsatz und vieles mehr wird in diesem Dokument behandelt. Rein schauen lohnt sich!

EFSA – aktuelle Publikationen

<http://www.efsa.europa.eu/de/publications.htm>

Die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde verfasst permanent interessante Gutachten, Stellungnahmen und Risikobewertungen. Wer nicht über Umwege davon erfahren will, bekommt auf dieser Seite den perfekten Überblick über alle Publikationen aus den vorangegangenen Tagen.

Journal of Food Safety and Food Quality

<http://www.journal-food-safety.de/index.html>

Das offizielle Organ des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft stellt unter dem Menüpunkt „Aktuelle Ausgabe“ Abstracts der interessantesten Artikel auf Deutsch und kostenlos ins Netz. Ein kleines Archiv geht zurück bis ins Jahr 2010. Beiträge aus der Ausgabe 2/2014 sind bspw. Fettsäuremuster und Qualitätsspezifikationen von Nuss-Nougat-Cremes oder der wiederholte Campylobacter-Nachweis im Salat bei einem Kebab Imbiss. Vollständige Artikel können über die Seite auch direkt bestellt werden.

Das Vegane Magazin

<http://www.veganblatt.com>

Die vegane Ernährung erlebt derzeit einen enormen Aufschwung. Veganer sind plötzlich keine Außenseiter mehr oder Menschen, die man belächelt oder schief anschaut, sondern richtige Trendsetter! Dies zeigt auch die vermehrte Zahl an Kochbüchern in den Regalen heimischer Bücherläden. Mit „VeganBlatt“ gibt es auch ein interessantes Internet-Magazin zum veganen Leben. Man findet auf der Seite Rezepte, Restauranttipps, eine Gesundheitsrubrik und Einkaufstipps.

Deutsches Institut für Ernährungsforschung

<http://www.dife.de>

Kurz mit DiFe abgekürzt, liefert das Institut in Potsdam-Rehbrücke immer wieder interessante Forschungsarbeiten und veröffentlicht diese auf seiner Website (Menüpunkt „Publikationen“). Es sei auch auf die Rubrik „Presse“ verwiesen - <http://www.dife.de/de/index.php?request=/de/dife/ueberblick.php> - auf der die spannendsten Erkenntnisse in kompakter Form aufbereitet sind. Offiziell heißt es, das Institut habe das Ziel, „die molekularen Ursachen ernährungsbedingter Erkrankungen zu erforschen und neue Strategien für Prävention, Therapie und Ernährungsempfehlungen zu entwickeln“.