



Guten Tag!

Wollten Sie sich nicht auch immer schon gesund ernähren? An probiotischen Molkereiprodukten, die die Verdauung stabilisieren sollen, Cholesterinspiegel-senkenden Margarinen und Vitamin-angereicherten Säften herrscht in den Regalen der Supermärkte kein Mangel. Ein bisschen mehr Calcium hier, ein Quäntchen Omega-3-Säure dort, alles, um uns rundum fit, gesund und abwehrstark zu fühlen.

Aber: Was ist wirklich dran an den angepriesenen gesundheitsfördernden Wirkungen funktioneller Lebensmittel, was ist wissenschaftlich erwiesen, was bislang noch Spekulation? Was steckt hinter den häufig „wolkigen“ Angaben wirklich? Kann es auch einmal „des Guten zuviel“ sein? Gibt

Hier spielen die Forschungseinrichtungen des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz eine wichtige Rolle.

Die Arbeitsgruppe „Funktionelle Lebensmittel“ des Senats der Bundesforschungsanstalten führt Expertinnen und Experten instituts- und anstaltsübergreifend zu diesem Thema zusammen und bündelt dadurch fachliche Kompetenz für die Politikberatung.

Nicht nur politische Entscheidungsträger, auch viele an der Ernährung interessierte Verbraucherinnen und Verbraucher möchten wissen, was es mit funktionellen Lebensmitteln auf sich hat. Daher bietet sich die diesjährige „Stadt der Wissenschaft“ – Braunschweig – besonders an für eine Veranstaltung, auf der Wissenschaftler aus dem Geschäftsbereich des Bundesernährungsministeriums über diese Thematik informieren und mit den Bürgerinnen und Bürgern in Diskussion treten. Am 16. Juni findet im Rahmen der „Ideenküche Braunschweig“ eine solche öffentliche Veranstaltung statt. Die Beiträge des Themenschwerpunkts dieses Heftes geben auch allen Interessierten außerhalb der Wissenschaftsstadt Braunschweig die Möglichkeit, sich ein eigenes Bild über „functional food“ mit gesundheitlichem Zusatznutzen zu machen.

Gesundheitlicher Zusatznutzen

es maßgeschneiderte Lösungen für bestimmte Zielgruppen oder gar Individuen? Und vor allem: Haben wir angesichts unseres reichhaltigen Lebensmittelangebots nicht ohnehin alle Möglichkeiten, uns vielseitig und damit gesund zu ernähren?

Einige der unscharfen Werbeargumente hängen damit zusammen, dass es bis vor kurzem nicht erlaubt war, bestimmte gesundheits- bzw. krankheitsbezogene Angaben zu Lebensmitteln zu machen. Um dem Informationsinteresse des Verbrauchers Rechnung zu tragen und die Entwicklung neuer gesundheitsförderlicher Ansätze zu befördern, wurde Ende 2006 von der EU-Kommission die so genannte Health-Claim-Regulation erlassen. Nach dieser dürfen zu Lebensmitteln gesundheitsbezogene Angaben gemacht werden, wenn wissenschaftliche Nachweise für entsprechende Aussagen vorliegen. Bei der Umsetzung dieser neuartigen Richtlinie und weiteren Rechtssetzung bedarf die Politik der fachlichen Beratung.

Prof. Dr. Jürgen Schrezenmeir
Leiter des Instituts für Physiologie und Biochemie der Ernährung
Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel
Sprecher der Senatsarbeitsgruppe „Funktionelle Lebensmittel“

