

Presseinformation

Deutsche essen lieber frisch und natürlich: Bio liegt im Trend

Die Initiative Zukunft Ernährung e. V. räumt mit falschen Mythen über biologische Lebensmittel auf

München, August 2009 – Bio boomt. Immer mehr Deutsche legen beim Nahrungsmittelkauf biologische Waren in ihren Einkaufskorb. Das hat eine repräsentative Umfrage ergeben, die von tns Infratest im Auftrag der Initiative Zukunft Ernährung e.V. durchgeführt wurde. Wie die Ergebnisse zeigen, achtet bereits jeder fünfte Deutsche (21,7%) darauf, dass er biologisch angebaute Lebensmittel einkauft. Diese Zahl wird in Zukunft deutlich steigen. Denn: Knapp jeder dritte Befragte (28,6 %) könnte sich vorstellen, künftig mehr auf die Verwendung von Bio-Produkten zu achten.

Doch nicht alles, was in Bioläden verkauft wird, ist tatsächlich gesund. Längst haben auch Tütensuppen, Weißmehlprodukte und Fertiggerichte Einzug in die Bioregale gehalten. Beim Einkauf rät **Prof. Dr. Dr. Karlheinz Schmidt**, wissenschaftlicher Beirat der Initiative Zukunft Ernährung, daher vor allem zu frischen, ökologisch erzeugten und gering verarbeiteten Lebensmitteln. Lieber zweimal hinzusehen und auf die Inhaltsstoffe zu achten, empfiehlt auch der bekannte Sternekoch **Holger Stromberg**. Nach seiner Ansicht sollten eher schlichte Haferflocken im Einkaufswagen landen als industriell verarbeitete Crunch-Müslis. „Naturjoghurt ist besser als ein zuckerhaltiges Bio-Joghurt“, betont Stromberg, der sich ebenfalls im Beirat der Initiative für gesunde Ernährung engagiert. Er weist vor allem auf versteckte Weißmehlanteile hin: „Ein konventionelles Vollkornprodukt ist einem Bio-Biskuit allemal vor zu ziehen.“

Im Hinblick auf eine genussorientierte und gesundheitsbewusste Ernährung, die von der Mehrheit der Deutschen (63 Prozent) als wichtig oder sogar sehr wichtig eingestuft wird, bieten Bioprodukte jedoch nachweislich positive Effekte. So können Konsumenten nach den Erfahrungen von

Prof. Dr. Schmidt bei frischen Bioprodukten davon ausgehen, dass sie kaum Pestizid-Rückstände aufweisen. „Zudem machen höhere Gehalte an bioaktiven Stoffen wie sekundäre Pflanzenstoffe, fettlösliche Vitamine und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, insbesondere Omega-3-Fettsäuren, die pflanzlichen und tierischen Bio-Produkte ernährungsphysiologisch interessant: Sie verlangsamen den Alterungsprozess und können der Entstehung von Tumoren entgegen wirken“, weiß der Vorstandsvorsitzende der International Prevention Organization (IPO). In Parallelverkostungen werde zudem oft festgestellt, dass Bio-Produkte schmackhafter sind als konventionell hergestellte Lebensmittel. In der Öffentlichkeit diskutierte Sicherheitsprobleme mit Schimmelpilzgiften (Mykotoxine) oder Coli-Bakterien, wie sie den Bio-Produkten gerne nachgesagt werden, sind nach Ansicht des Tübinger Professors für Experimentelle Medizin überbewertet.

Die Anfang 2009 gegründete Initiative „Zukunft Ernährung e.V.“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Bewusstsein für verantwortungsvolle Ernährung in der Bevölkerung zu steigern. Der eingetragene Verein wird dabei von einer Reihe hochkarätiger Experten aus Medizin, Wissenschaft, Sport und Lifestyle unterstützt und von der Orthomol pharmazeutischen Vertriebs GmbH getragen. Mittelfristig möchte die Initiative den interdisziplinären Austausch über ernährungs- und gesundheitsrelevante Themen fördern und möglichst viele Interessenten in einen konstruktiven Dialog über eine bessere Ernährung bringen. Aktuelle Informationen zur Initiative und ihrer Projekten finden sich unter www.zukunft-ernaehrung.de.

Ansprechpartner für die Presse

Initiative Zukunft Ernährung e.V.
c/o Serviceplan BRAND PR
Martina Brüggemann
Brienner Straße 45 a–d
80333 München
Tel.: +49 89/20 50 16 16
Fax: +49 89/20 50 41 51
presse@zukunft-ernaehrung.de