

AfT-Frühjahrssymposium 2017

Lebensmittel vom Tier: Trends und Konsequenzen

Bonn (10.03.2017) – Lebensmittel spielen in unserem Alltag eine essentielle Rolle. Vor allem Nahrungsmittel tierischer Herkunft bewegen sich jedoch in einem Spannungsfeld aus Genuss und ethischen Bedenken. Verbraucher sind zunehmend kritisch eingestellt, hinterfragen die landwirtschaftliche Produktion und insbesondere die Haltung der Nutztiere. Mögliche Belastungen der Lebensmittel mit Schadstoffen sind durch Lebensmittelskandale in den vergangenen Jahren vermehrt in das Bewusstsein der Gesellschaft gerückt. Eine Mischung aus Ängsten und Bedenken hat unmittelbare Folgen und beeinflusst unser Ernährungsverhalten. Mit diesen spannenden Themen beschäftigte sich das Frühjahrssymposium 2017 der Akademie für Tiergesundheit (AfT) am 9. und 10. März 2017 in Montabaur.

Warum wir essen, was wir essen

Wohin entwickelt sich unser Ernährungsverhalten, warum essen wir, was wir essen? Diesen grundsätzlichen Fragen näherte sich eine Einführung in die Thematik des Symposiums. Bestimmte Lebensmittel werden vom Konsumenten aufgrund vielfältiger Ernährungsinformationen immer kritischer gesehen. In der Diskussion stehen unterschiedliche Ernährungsstile und Produktionsweisen, ohne gesicherte Kenntnisse darüber, was nun „gut“ oder „böse“ ist. Bei der Wahl der Lebensmittel spielen unter anderem die Prägung durch die Familie sowie die gesellschaftlichen Einflüsse und Botschaften von Politik und Medien eine ausschlaggebende Rolle. Die Vielzahl von Ernährungsstilen zeigt, dass es nicht den **einen** Verbraucher gibt. Eine einzige Antwort auf die Eingangsfrage „Warum essen wir, was wir essen“ gibt es deshalb nicht. Dementsprechend entwickeln sich immer mehr Ernährungsströmungen. Dazu zählen etwa „Urban Gardening“ im städtischen Umfeld oder „Clean Eating“ mit nicht mehr als fünf Zutaten. Kompetenzcluster erforschen, wie eine verbesserte Nährstoffzusammensetzung der Lebensmittel zu einer gesteigerten (Herz-) Gesundheit beitragen könnte. Dazu zählen beispielsweise ein verringerter Fettgehalt und damit eine geringere Energiezufuhr durch die Zugabe von Pflanzenprotein, das sich in der Zubereitung aber wie Fett verhält. Die neuen „Light“-Produkte sollen aber trotz der veränderten Nährstoffzusammensetzung genauso gut schmecken.

Tierwohl als zentrale Herausforderung der Tierhaltung?

Ein Schwerpunkt in der gesellschaftlichen Diskussion ist das Tierwohl in der Nutztierhaltung, die von nicht definierten Begrifflichkeiten – Beispiel „Massentierhaltung“ – erschwert wird. Auch die Frage, was Tierwohl bedeutet, ist schwierig zu beantworten, da sich viele Faktoren auf das Wohl der Tiere auswirken. Am Beispiel der Haltungssysteme in der Milchviehhaltung – Anbindehaltung versus Laufstall – wurde die Problematik von rechtlichen Übergangsfristen in der Landwirtschaft dargestellt. Auch wohlmeinende Kritiker des Systems fordern von der Landwirtschaft, sich offen für Veränderungen zu zeigen. Diese bieten auch Chancen. Mehr Tierwohl in der Tierhaltung heißt nicht nur, dass die Tierhaltung teurer wird. Ein Mehr an Tierwohl ist nur zu erreichen mit gut ausgebildeten Landwirten und einem ausreichenden Einkommen für die Betriebe. Darüber besteht Einigkeit.

Neue Möglichkeiten: Insekten als Lebensmittel

Befinden wir uns in einer Fleischkrise und wenn ja, wie kann der Proteinbedarf einer wachsenden Weltbevölkerung gedeckt werden? Probleme der Fleischproduktion erwachsen insbesondere aus der limitierten landwirtschaftlichen Fläche und aus den von Nutztieren verursachten Emissionen. Diesbezüglich wird aktuell die Produktion von Insekten diskutiert. Mehr oder weniger alle Insekten gelten als essbar, darüber hinaus sind sie auch als Tierfutter für Haus- und Nutztiere geeignet. Doch es werden auch möglichen Risiken beim Einsatz von Insekten als Lebensmittel diskutiert. Sie können Toxin-Produzenten sein und es ist zu untersuchen, ob Krankheitserreger, die Insekten befallen, ein Risiko für den Menschen darstellen. Andererseits können Insekten Bakterien bekämpfen, was als Hygienevorteil zu beurteilen ist. Nach dem heutigen Kenntnisstand ist etwa bei der Verwendung von Insekten als Bestandteil von Viehfutter vermutlich von keiner Prionen-Problematik auszugehen. In der Summe scheinen Insekten als alternative Eiweißlieferanten auch für den Menschen geeignet. Die westlichen Konsumenten müssen davon aber noch überzeugt werden.

Antibiotika in der Lebensmittelkette

Die Nutzung von Antibiotika wird mit Blick auf Rückstände dieser Arzneimittel oder Induktion möglicher Bakterienresistenzen diskutiert. Rückstände werden seit Jahren gut überwacht und liegen auf niedrigem Niveau. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) geht davon aus, dass keine grundlegende Gefährdung für den Menschen zu erwarten ist. Im Rahmen nationaler Monitoringprogramme werden seit mehreren Jahren systematisch Resistenzen in der Nutztierhaltung untersucht, wobei zwischen den Stufen Tierhaltung, Schlachtung und Lebensmitteleinzelhandel unterschieden wird. Beim Geflügel stammt ein Großteil der E.-coli-Belastung aus der Haltung, jedoch ist nicht immer der jeweils beprobte Bestand Quelle des Erregers, sondern erst durch den Verarbeitungsprozess werden die Schlachtkörper kontaminiert. Damit ist die Kontrolle resistenter Keime am Ursprung erschwert. Rinder- und Schweineschlachtungen schneiden im Vergleich zur Geflügelschlachtung hinsichtlich der Hygiene deutlich besser ab. Besonders die als „Klinikkeime“ bekannten Erreger-Typen MRSA und ESBL-bildende Keime stehen im Fokus der Forschung. Während MRSA als Bewohner von Haut und Schleimhäuten bei Mensch und Tier vorkommen, sind ESBL-Bildner als Darmkeime weit kritischer einzustufen, da der fäkal-orale Übertragungsweg hier zu einer effektiveren Übertragung über Lebensmittel beiträgt. Nur durch einen gezielten und damit weniger umfangreichen Antibiotikaeinsatz in der Human- und Veterinärmedizin ist es möglich, die Resistenzgefahr zu mindern.

Lebensmittel als Vektoren für Zoonosen

Zoonosen, die durch den Vektor Lebensmittel vom Tier auf den Menschen übergehen, werden regelmäßig diskutiert. Die Zahl der Salmonellosen ist im Verlauf der letzten Jahre durch ein konsequentes Monitoring und Minimierungsstrategien, einschließlich Impfmaßnahmen, insbesondere beim Geflügel zurückgegangen.. Das Salmonellen-Problem ist besonders bei Schweinen scheinbar nur schwierig in den Griff zu bekommen. HACCP-Konzepte sind geeignet, Infektionen und Intoxikationen des Menschen durch Lebensmittel zu kontrollieren. Eine Zunahme der Virosen, vor allem Hepatitis A und E, Norovirus, Rotavirus, ist festzustellen. Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche werden vor allem durch Bakterien verursacht, wobei der Erreger Campylobacter die wichtigste Rolle spielt.

Die zunehmende Ernährung mit pflanzlichen Produkten kann wegen des geringeren Kontrollumfangs kritisch gesehen werden. Auch die Rückkehr zu traditionellen rohen Lebensmitteln wird als problematisch eingestuft.

Fleischkonsum bei Diabetes

Der Konsum von tierischen Produkten und damit auch die Energiezufuhr nehmen inzwischen nur noch in Entwicklungsländern zu, während der Fleischkonsum in den Industriestaaten je nach Fleischart stagniert oder zurückgeht. Die Mechanismen, die das Diabetesrisiko bei Fleischkonsum erhöhen, sind nicht eindeutig festzustellen, da sich eine Vielzahl von Faktoren auf die physiologischen Prozesse auswirken. Besonders im Alter sollte der Fleischkonsum zur Minderung des gesundheitlichen Risikos eingeschränkt werden. In gewissen Lebenssituationen kann Fleischverzehr aber auch positive Effekte haben, etwa bei Muskelaufbau und –regeneration im Alter, im Rahmen der Beikost-Zufütterung bei Säuglingen bzw. Kleinkindern nach dem Abstillen sowie bei Eisenanämie und Zinkmangel.

Leben Vegetarier und Veganer gesünder?

Auch diese Frage ist Gegenstand heftiger Diskussion. Bezüglich der Nährstoffversorgung ist die vegane Ernährung kritisch zu sehen. Vor allem für die Vitamin B12-Zufuhr ist eine zuverlässige Supplementierung unbedingt erforderlich. Dies gilt besonders bei schwangeren Frauen. Grundsätzlich erfordert der vegane Ernährungsstil, ein besonderes Auge auf die Nährstoffversorgung zu werfen. 50 Prozent der Veganer erreichen die empfohlenen Nährstoffgehalte nicht, sondern unter- oder überschreiten diese. Als allgemeine Empfehlung setzt es sich durch, den Fleischkonsum zu mäßigen und als „Veggie“ mehr Proteine aus pflanzlichen Quellen aufzunehmen.

• • • •

Ansprechpartner: Dr. Sabine Schüller, Tel. 0228/31 82 93
Prof. Dr. Karl-Heinz Waldmann, Tel. 0511/856 7260

Ausführliche Abstracts zu der Veranstaltung sind unter www.aft-online.net veröffentlicht
Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten