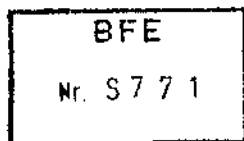


60 Jahre Diätschule

am Katharinenhospital
Landeshauptstadt Stuttgart

1932 – 1992



Festschrift

Impressum

Herausgeber

Landeshauptstadt Stuttgart
Katharinenhospital, Diätschule

Redaktion

Johanna Neffe

Bilder

Landesbildstelle
Manfred Hesse
Fotoatelier Moegle
Ilona Tesar

Gestaltung und Herstellung

Manfred Amedick

Copyright

Landeshauptstadt Stuttgart

Abb. Umschlag:

Blick vom Kriegsberg auf Stuttgart,
links Friedrichstraße und Torhäuschen,
rechts das Katharinenhospital

Prof. Dr. Ulrich Oltersdorf

Zukunftsperspektiven der Ernährung zu Beginn des nächsten Jahrtausends



Einleitung

Meiner Ansicht nach sind Menschen nicht fähig, in die Zukunft zu sehen. Das Wahrsagen – die prophetische Gabe – zählt nicht zu den Aufgaben und Fähigkeiten der Wissenschaftler. Trotzdem müssen Menschen versuchen, in die Zukunft zu sehen, um die anstehenden Probleme vorsorglich behandeln zu können; dies ist heute wichtiger als je zuvor. Es wäre falsch, blind in die Zukunft zu gehen. Das Vorhersehen wird immer fragwürdig bleiben. Allein das Kennen einer Prognose führt zu Reaktionen, die deren Eintrittswahrscheinlichkeit verändert. Die Erfahrung zeigt, es gibt viele überraschende Entwicklungen. Eine Statistik über die Richtigkeit der Vorhersagen zeigt die Unzuverlässigkeit an (Abb. 1).

Abb. 1: Analyse zur Richtigkeit von Vorhersagen

(1556 Vorhersagen in den USA zwischen 1890 und 1940; davon waren 44% richtig)

Beispiel:	Zahl der Prognosen	richtig (%)
Thomas A. Edison (Erfinder)	34	59
Henry Ford (Erfinder)	6	0
Charles Kettering (Erfinder)	5	80
Arthur D. Little (Chemiker)	32	53

nach: G. Wise: The accuracy of technological forecasts. *Futures* 8: 411 (1976); zit. in: O. Fennema: The Food Industry: Charting a course to the Year 2000. *Food Technology* 37: 46 (1983) Lit. 9.991

Trotzdem erhalten Prognosen dadurch einen Sinn, daß mit ihrer Hilfe versucht werden kann, das kommende Geschehen in richtige Bahnen zu lenken.

Die verschiedenen Arten der Prognosen

Welche Hilfsmittel bzw. welche Methoden gibt es, in die Zukunft zu sehen? Es ist offensichtlich, die Zukunft ergibt sich aus den Handlungen von gestern. Wir müssen zurücksehen, wenn wir den Weg vor uns mit einer bestimmten Wahrscheinlichkeit beschreiben wollen. Es gibt dafür ein Fachwort "Retrognose". Aus den Erfahrungen werden System-Modelle konstruiert, sie werden an der Vergangenheit bzw. an der Realität optimiert; und damit können die wahrscheinlichen Entwicklungen simuliert bzw. fortgeschrieben werden. Wenn keine unwahrscheinlichen Ereignisse, keine Systemstörungen eintreten, dann können solche Fortschreibungen zur Realität werden ("wahrscheinliche Zukunftsperspektiven"). Zukunftsforscher können versuchen, die Wahrscheinlichkeit des Eintretens von neuen Erfindungen, neuen (Lebens-)Bedingungen und ähnlichem vorherzusagen – dies ist wahre "Science Fiction" ("mögliche Zukunftsbilder"). Und manchmal haben Menschen auch das erreicht, was sie erreichen wollten. Neben den möglichen Zukunftsbildern können auch *wünschenswerte Zukunftsbilder* (Werte, Normen, usw.) Leitli-

nien für die Vorstellungen der Entwicklungen der Zukunft sein.

Wahrscheinliche Zukunftsperspektiven der Ernährung

Welche Vorstellungen gibt es über die Ernährung in der Zukunft?

Die Ernährung des Menschen stellt ein schönes Beispiel dafür dar, daß Menschen – wenn sie nicht im Schlaraffenland oder im Paradies leben – immer ein Stück Zukunft planen müssen, wollen sie ihr Leben risikoarm gestalten. Die tägliche Nahrung kann nur dann sichergestellt werden, wenn der Anbau, die Lagerung und Verteilung der Lebensmittel rechtzeitig erfolgen. Die jährliche Ernte muß bis ins nächste Jahr hinein reichen. Heute einen Apfelbaum zu pflanzen, heißt einige Jahre im voraus zu planen, Hoffnung für eine gute Zukunft zu haben.

Die vorzustellenden Prognosen können nur einen beschränkten Rahmen haben. Hier ist es unser Lebensraum Deutschland bzw. das gemeinsame Europa. Die gespaltenen Nahrungsversorgung auf der Erde – der Überfluß bei uns im Norden und der Mangel im Süden – ist uns allen bewußt und

stellt ein gewaltiges Zukunftsproblem dar, das auf dem Hintergrund der "Zeitbombe" Bevölkerungsexplosion sich in der Zukunft noch verschärfen wird. Darum wird sich die Welt noch bis weit ins nächste Jahrtausend zu kümmern haben. Eine weitere Begrenzung betrifft den Zeithorizont; realistische Prognosen sind bestenfalls für einige Jahrzehnte möglich.

Ein Gedankensprung 60 Jahre zurück – also ins Jahr 1932, das Jahr der Gründung dieser Diätschule – und die Vorstellung, wie wohl damals Prognosen ausgesehen haben mögen, läßt erahnen, wie unwahrscheinlich es heute erscheint, daß damals auch nur annähernd richtig die tatsächliche Entwicklung vorausgesagt werden konnte. Auch angesichts der gerade zurückliegenden historischen Umbrüche in Osteuropa erscheint es sehr mutig, Angaben über die wahrscheinliche Zukunft der kommenden Jahrzehnte vorzustellen.

Häufig wird betont, die Ernährung stelle ein stabiles Element im menschlichen Verhalten dar. Ein Rückblick auf die letzten 60 Jahre bei uns erinnert daran, daß es recht dynamische Veränderungen gegeben hat (Abb.2):

"Demokratisierung der Ernährung"

Abb. 2: Veränderung in der Ernährung in den letzten sechs Jahrzehnten

1930 - 1940	deutliche Unterschiede in der Ernährungsweise verschiedener sozialer Gruppen – Wirtschaftskrisen, Aufschwung in der Vorkriegszeit
1940 - 1950	Hunger in der Kriegs- und Nachkriegszeit
1950 - 1960	"Freißwelle" – große (Fleisch-)Portionen ("satt essen")
1960 - 1979	die deutsche Hausmannskost, der Sonntagsbraten steht noch im Mittelpunkt; mit den Gastarbeitern und dem Massentourismus beginnen die Kontakte zur ausländischen Küche ("gut essen")
1970 - 1980	"Gesundheitswelle" und Beginn der "Biowelle" ("edel essen")
1980 - 1990	Differenzierung im Ernährungsverhalten wird deutlich – Fast-Food; Kochkunst; traditionelles Essen (regionale Küchen) – Exotisches, fremdländische Küche ist heimisch geworden; Naturkost – Food-Design ("edel-schlicht essen")

Wären die Determinanten des Ernährungsverhaltens bekannt, dann könnte die Zukunft dadurch vorhergesagt werden, indem die beobachteten zeitlichen Veränderungen mit in die Vorhersagemodelle einbezogen werden. Die einzelnen Determinanten sind zwar identifiziert, nicht jedoch das komplexe systemische Zusammenspiel; es gibt kein gültiges Erklärungsmodell. Ein einfaches Verfahren der Prognose besteht darin, daß Veränderungen in Vorbildgesellschaften herangezogen werden. Die Gesellschaft der USA gilt heute immer noch auf vielen Gebieten als Vorbild. Folgende Ernährungstrends werden für den amerikanischen Lebensmittelmarkt diskutiert; was dort heute "in" ist, könnte morgen zu uns kommen:

- ethnische Vielfalt im Marktangebot ("cross-cultural pizza")
- "native food" (die Küche der Indianer) (auf den Spuren von Kolumbus)
- Essen zu Hause ("Home-Cooking")
- umweltfreundliche und sozialverträgliche Kost ("Wohlstand teilen" – die "Wirkdekade")
- Dessert-Welle ("Just Desserts") – schlank und süß – Food-Design gegen Schuldgefühle beim Schlemmen
- Potato chips sind out; Gemüse-Chips – besonders "Rote Beete-Chips" – in; Olivenöl ist in – Butter out
- in der Küche ist die Farbe grün und Sonnenblumen-Design in.

Wichtige Variablen für das Ernährungsverhalten und damit für seine Prognose sind die folgenden:

- demographische Veränderungen (Altersstruktur, Haushaltsgröße)

- soziale Veränderungen (Schichten-, Rollenverteilung)
- ökonomische Veränderungen (Einkommen, Preis, Zeitbudget, Welthandel; Kostenexplosion im Gesundheitswesen)
- technische Veränderungen (Food Design, Bio- und Gentechnologie; neuartige Haushaltsgeräte; "EDV-Chips" in der Küche)
- biomedizinische Veränderungen (neue Krankheiten, Seuchen; neue Diagnosen und Therapien)
- politische Veränderungen (Vereintes Europa; Nord-Süd-Konflikt)
- kulturelle Veränderungen (Lebensstil, Werte).

Daraus sind viele mögliche Zukunftsperspektiven abzuleiten, wie die folgenden wenigen Beispiele zeigen sollen. Der Trend in der *Veränderung des Bevölkerungsaufbaus* hält an, weltweit wird der Anteil an Senioren steigen (Abb. 3).

Abb. 3: Geschätzter Anteil der Gruppe der Über-Sechzig-Jährigen an der Gesamtbevölkerung

in	2000	2025
Deutschland	24 %	33 %
West-Europa	22 %	30 %
USA	16 %	26 %

Quelle: WHO, zitiert im Altenbericht der Bundesregierung, Bonn, 1991

Das bedeutet, die Ernährung des alten Menschen wird ein immer wichtigeres Thema in der Zukunft. Die Gruppe der Senioren ist jedoch eine recht inhomogene Gruppe;

es gibt ein breites Spektrum von "Jung-Senioren" über "graue Panther" bis hin zu Pflegefällen. Für alle diese Typen von alten Menschen wird der Markt mit spezifischen Lebensmittelangeboten reagieren. Sie stellen wichtige Zielgruppen für verschiedenartige Ernährungsmaßnahmen dar. Im Bereich der klinischen Diätetik werden immer mehr maßgeschneiderte Diäten für solche Zielgruppen entwickelt. Die Lebenserwartung nimmt weiter leicht zu, das Spektrum der Diagnose- und Behandlungsmöglichkeiten steigt. Neue Formen von Belastungen kommen hinzu, wie z.B. Freizeit-Streß und (gefühlte) Einsamkeit. Es wird zu einem Anstieg an psychosozialen Krankheiten kommen.

Immer mehr Menschen werden alleine leben – die Zahl der "Single"-Haushalte steigt weiter (heute ca. 1/3); auch diese haben spezifische Ernährungsbedürfnisse. Das leitet über zu dem *Bereich der sozialen Veränderungen*. Die weiter fortschreitende Emanzipation der Frau führt zu anderen Haushalts- und Arbeitsorganisationsformen. Das Zusammenleben wird in differenzierten Formen praktiziert; dies betrifft auch den Bereich der Ernährung. Es wird noch mehr Fertiggerichte geben ("convenience food"), mehr Dienstleistungen werden aus dem Privathaushalt ausgelagert; der Außerhaus-Verzehr steigt weiter, die starren Mahlzeitenstrukturen differenzieren sich weiter; die Bedeutung der situationsangepaßten Nahrung steigt.

Im Bereich der *ökonomischen Veränderungen* soll nur auf einen Aspekt hingewiesen werden. Der Trend zur "Demokratisierung der Ernährung" wird, bedingt durch die zunehmend ökonomisch-gespaltene Gesellschaft, teilweise aufgehalten. Eine zuneh-

mend wichtige Gruppe für Ernährungsmaßnahmen werden die "neuen Armen".

Im Bereich der *technischen Entwicklungen* soll zuerst auf den wahrscheinlichen Anstieg von "konstruierten" Lebensmitteln ("food design") hingewiesen werden. Aus der zunehmenden Differenzierung der Gesellschaft, die nicht nur sozio-kulturelle, sondern vor allem auch biologisch-biochemische Typen zeigt, ergibt sich die spezifische Nachfrage für die den Bedürfnissen entsprechend konstruierten Lebensmitteln. Es ist und wird zunehmend besser möglich, z.B. für cholesterin- und kochsalzempfindliche Typen, spezielle Lebensmittel herzustellen. Das Aufgabengebiet für Ernährungswissenschaftlerinnen und Diätassistentinnen, zielgruppenspezifische bzw. individuelle Ernährungspläne aufzustellen, wird umfangreicher. Die Zunahme der biochemischen, genetischen Erkenntnisse ist vorprogrammiert, weil entsprechende Forschungen intensiv durchgeführt werden (z.B. Human Genom Project). Der Markt für klinische Ernährung wird deutlich steigen. Es wird immer mehr Diätbedürftige geben. Es werden immer mehr Risikoträger identifiziert und behandelt. Es wird eine "präventive Diätetik" entstehen; d.h. das Entwerfen von Diätplänen, die das Ausbrechen der Erkrankung bei Risikoträgern vermeiden helfen. Bei der Konstruktion solcher Diäten hilft auch die Bio- und Gentechnik, z.B. durch das gezielte Hervorheben oder Unterdrücken von erwünschten bzw. unerwünschten Lebensmittel-Inhaltsstoffen. Das gezielte Konstruieren – das Zusammenmischen von Stoffen und Lebensmitteln – birgt auch Gefahren, z.B. durch mögliche unvorhergesehene Wechselwirkungen zwischen den vielfältigen Lebensmittelbestandteilen.

Technische Entwicklungen gibt es auch in der Zubereitung im Haushalt; die Vielfalt der Küchenausstattung wird noch größer, und sie wird raffinierter werden. Die Elektronik und der Computer erobern auch die Küche – nicht nur zur rationelleren Hauswirtschaft, sondern auch in Form von Kochautomaten. Nach dem japanischen Brotbackautomat kündigt sich eine automatische Mikrowelle an; dazu ein Auszug:

"Zunächst muß sich der Benutzer per Knopfdruck für eines der 24 Programme entscheiden – wie z.B. für Kartoffelpüree oder Käsesoufflé. Der Ofen vermeldet sodann die nötigen Zutaten. Man lege sie in die Spezialschüssel, die Seitenöffnungen für Rühr- und Stampfwerkzeug hat. Ein Sensor im Ofen spürt das Gewicht der Zutaten und bestimmt danach den genauen Standort für die Schüssel im Rohr. Der Herd steuert das Stampfen der Kartoffeln oder das Rühren des Auflaufs und fängt an, die Speisen zu erhitzen. Ein Feuchtigkeitssensor beobachtet dabei den austretenden Wasserdampf und bestimmt die optimale Kochzeit. Mit Lichtstrahlen prüft der intelligente Ofen schließlich, ob das Soufflé schon genügend Volumen hat. Dem Koch bleibt nur noch das Nachwürzen übrig".

Durch *politische Veränderungen* könnten sich verbesserte Berufschancen für Ernährungsfachberufe ergeben, wenn sich die Politiker entsprechend gesundheitspolitisch für eine Verstärkung der Prävention entscheiden würden. Eine realere politische Veränderung stellt jedoch die Entwicklung zum gemeinsamen europäischen Markt dar. Doch diese Entwicklung erscheint eher beängstigend, denn allein dadurch wird die Zahl der Verordnungen und Gesetze im Ernährungsbereich noch mehr steigen und da-

mit unübersichtlicher. Dafür wird der Markt der Produzenten und Lebensmittelerzeuger sich immer mehr konzentrieren. Der ökonomische Druck zwingt zu noch stärkerer Rationalisierung. Die Vielfalt der Nahrung (das differenzierte Design der spezifischen Lebensmittel) wird aus immer weniger Grundrohstoffen konstruiert. Betrachten wir die Ausgangsrohstoffe unseres Nahrungsangebotes, so haben wir eine Scheinvielfalt (Abb. 4).

Abb. 4: Der Lebensmittelverbrauch in der Bundesrepublik setzt sich aus folgenden Grundnahrungsmitteln zusammen:

	tägl. Zufuhr pro Kopf (in kcal)
Schweinefleisch	300
Milch (+ Käse, Butter)	250
Weizen	650 - 700
Kartoffeln	150
Zucker, Süßwaren	400
Alkohol	300

Es zeigt sich, daß rund 2.000 kcal (oder 2/3 der täglichen Nahrung) aus nur 6 Grundprodukten bestehen. Wir verzehren die verschiedensten Variationen vom Schwein, als Kotelet, als Bratwurst; es gibt X Variationen Milch, Joghurt, Käse, und alles kommt von der Kuh; und so kann man sich die Brötchen-, Kartoffel-Chips-, Bonbon- und Schnaps-Vielfalt vor Auge führen.
(aus: U. Oltersdorf, Zur Welternährungslage... AID, 1986)

Letztlich wird es weitere *kulturelle Veränderungen* geben. Die Verbraucher wollen zunehmend "sichere" Lebensmittel. Der Markt an "Premium"-Produkten wird steigen. Ebenso lassen sich viele Verbraucher eine "transparente, durchsichtige Nahrungskette" etwas kosten. Für Lebensmittelerzeuger wird der Kontakt zum Verbraucher –

Abb. 5: Acht Formen von Rücksichtnahme in der Ethik (MEYER-ABICH, 1986)

1. Jeder nimmt nur auf sich selber Rücksicht.
2. Jeder nimmt außer auf sich selber auf seine Familie, Freunde und Bekannten sowie auf ihre unmittelbaren Vorfahren Rücksicht.
3. Jeder nimmt auf sich selber, die ihm Nahestehenden und seine Mitbürger bzw. das Volk, zu dem er gehört, einschließlich des unmittelbaren Erbes der Vergangenheit Rücksicht.
4. Jeder nimmt auf sich selber, die ihm Nahestehenden, das eigene Volk und die heute lebenden Generationen der ganzen Menschheit Rücksicht.
5. Jeder nimmt auf sich selber, die ihm Nahestehenden, das eigene Volk, die heutige Menschheit, alle Vorfahren und die Nachgeborenen Rücksicht, also auf die Menschheit insgesamt.
6. Jeder nimmt auf die Menschheit insgesamt und alle bewußt empfindenden Lebewesen (Individuen und Arten) Rücksicht.
7. Jeder nimmt auf alles Lebendige (Individuen und Arten) Rücksicht.
8. Jeder nimmt auf alles Rücksicht.

das "social marketing" – wichtig. Das Handeln der Produzenten soll im Einklang mit der Natur erfolgen. Es wäre zu hoffen, daß sich Norbert Elias' "Prozeß der Zivilisation" fortsetzt, und wir nach Meyer-abich weg vom Anthropozentrismus "Wege zum Frie-

den mit der Natur" finden (Abb. 5). Zumindest bei einer kleinen Gruppe von Menschen wird "neue Bescheidenheit" zu neuen, alten Ernährungsformen führen.

Die Differenzierung in verschiedene (Marketing-)Typen wird zunehmen, diese spiegelt sich auch vermehrt bei Individuen wieder. Schon in der "Nestle 2000"-Studie wurde gezeigt, daß ein und dieselbe Person verschiedene Ernährungsstile nebeneinander und wechselnd praktizieren kann.

So wird es in der Zukunft wahrscheinlich verstärkt "Fast Food" – aber auch "Slow Food" geben. Ebenso wird der Aspekt "gesunde Nahrung" zunehmen – d.h. Vollwert, weniger Fleisch; die "Light"-Welle wird zum normalen Bestandteil ebenso wie "immunstimulierende" Nahrung. Auch Exklusivität beim Essen hat einen zunehmenden Markt, wobei dies sowohl exotisch, international, aber auch traditionell, regional sein kann. Kennerschaft und Luxus können auch durch "neue Bescheidenheit" gezeigt werden. Auch Kombinationen dieser Dimensionen haben Zukunft, aus dem Salatteller kann sich ein "Vollwert-Fast-Food" entwickeln.

Wünschenswerte Zukunftsperspektiven der Ernährung

Eine andere Art der Prognose ist die Aufstellung von Zielgrößen. Für manche gibt es keine Zukunftsziele, das "goldene Zeitalter" war schon; für andere sind Utopien vom "Paradies auf Erden" unerreichbare Ziele. Im Bereich der Ernährung wurden erstmals 1977 realistische Ernährungsziele (Dietary Goals) formuliert (Abb. 6).

Abb. 6: Die Ernährungsziele ("Dietary Goals") der USA (1977)

- Reduktion des Gesamtfettverzehr von 42 auf 32 % der Kalorienaufnahme (10 % statt 16 % gesättigte Fette; 20 % statt 26 % ungesättigte Fett)
- Reduzierung des Zuckerverbrauchs von 24 % auf 15 % der Kalorienaufnahme (also um rund 40 % niedriger)
- Reduzierung des Kochsalzverbrauchs um 50-85 % auf etwa 3 g/Tag
- Reduzierung der Cholesterin-Aufnahme auf 300 mg/Tag
- Anstieg des Verzehr von hochmolekularen Kohlenhydraten (z.B. Stärke) von 22 % auf 40-50 % der Kalorienaufnahme

Dieses sind die normativen Prognosen der Wissenschaft. Es müssen Ziele angesteuert werden. Bei uns sind es in etwa "Die 10 Regeln der DGE". In den USA sind die Ziele näher an der Politik orientiert; der Erfolg ist zwar bisher nicht überwältigend, trotzdem ist es interessant, daß daraus viele konkrete Zwischenziele formuliert werden, wie z.B. die folgende Abbildung zeigt (Abb. 7).

Aus solchen Zielen sind konkrete Aufgaben für die Ernährungsindustrie, die Ernährungsberatung, usw. abzuleiten. Eine Umsetzung solcher integrierten Ernährungsprogramme ist möglich, wenn sie entsprechend politisch gewollt werden. Andererseits grenzt diese Hoffnung an "Science Fiction".

Abb. 7: Ausschnitt aus dem Programm "Healthy People 2000 – Nutrition Objectives"

- 2.1 Todesrate an Herz-Kreislauf-Erkrankungen soll auf 100/100.000 reduziert werden (heute: 135)
 - 2.3 Rate der Übergewichtigen soll bei den unter 20jährigen auf 20 % reduziert werden (heute: 26 %), es folgen Zielgrößen für alle Altersgruppen, und andere sozio-ökonomische Gruppen
 - 2.11 Die Rate der Mütter, die ihr Kind bis zum 5-6 Monat stillen, soll auf 50% erhöht werden (jetzt: 21 %)
 - 2.15 Anstieg im Angebot von Fett-reduzierten Lebensmitteln auf 5.000 (jetzt 2.500)
- (Insgesamt 21 solcher Zielgrößen)

Mögliche Zukunftsperspektiven der Ernährung ("science fiction")

Zum Abschluß soll ein mögliches Zukunftsszenario, ausgehend von der aktuellen Realität, dargestellt werden. Die individuellen Stoffwechsel-Leistungen werden immer genauer bekannt, ebenso die Kenntnisse über die verschiedenen Lebensmittel(inhaltstoffe). Immer mehr Fachleute wissen über immer speziellere Tatbestände immer mehr. Es werden für die Diagnose viele Analysedaten benötigt und ebenso viele spezielle Daten für individuelle Behandlungs- und

Diätpläne. Der Einsatz von Computer-Experten-Systemen wird zunehmen. Letztendlich kann es zu vollgesteuerten Menschen kommen; implantierte Biosensoren bestimmen den physiologischen Zustand und melden die Daten (unter Ausschaltung des menschlichen Hirns) an einen externen Computer; der gibt die Anweisung – welche (Nähr)stoffe aus einem Fütterungsautomaten wann dem Organismus zugeführt werden müssen. Aus solchen Horror-Zukunftsabträumen vom kontrollierten Menschen können uns vielleicht die Gegenbilder von anderen Zukunftsforschern reißen, die Vorstellungen von einer idealen Welt, vom Frieden mit der Natur anstreben. Die Zukunft bietet heute mehr Möglichkeiten als früher; das gilt für positive, aber auch für negativ zu beurteilende Entwicklungen. Die Zukunft wird Veränderungen bringen, das erscheint auch notwendig. Es ist eine Utopie, heute zu denken, es ginge in der Zukunft alles so weiter wie bisher.

Die Ziele der Ernährungswissenschaft für eine bessere Ernährung der Bevölkerung erscheinen erreichbar, sie sind keine prinzipiellen Utopien. Das können jedoch die Ernährungsfachkräfte alleine nicht schaffen; sie müssen dazu breite gesellschaftliche Unterstützung finden.

*(Prof. Dr. Ulrich Oltersdorf,
Leiter des Instituts für Ernährungs-
ökonomie und -soziologie
in Stuttgart-Hohenheim;*

Literatur beim Verfasser)