

■ Das Mahlzeitenmuster einer Gesellschaft entwickelt sich mit der Entstehung seiner sozio-kulturellen Lebenswelt in traditioneller Weise. Über solche Muster, d. h. die Verteilung der eingenommenen Speisen im Zeitablauf - sei es über den Tag, über die Woche oder über das Jahr- gibt es verhältnismäßig wenig differenzierte aktuelle Informationen. Die in Berichten und Hinweisen kolportierte Aussage, daß sich die **traditionellen Mahlzeitenmuster** in Deutschland aufgelöst haben, kann bei der Analyse entsprechender Ernährungserhebungen nicht bestätigt werden. Dies zeigen Ergebnisse von Untersuchungen des *Institutes für Ernährungsökonomie und -soziologie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Stuttgart-Hohenheim*. Prof. Dr. Ulrich Oltersdorf, Leiter des Instituts, berichtet.

■ In zwei repräsentativen **Mehrthemen-Umfragen** bei Verbrauchern wurden jeweils dieselben Fragen zu den Gewohnheiten bezüglich der Mahlzeiten gestellt. Die erste Erhebung erfolgte im September 1995 (n=1250), die zweite im November 1997 (n=2000). Die Ergebnisse belegen, daß die traditionellen Mahlzeiten weiterhin die Situation beherrschen. Fast jeder Deutsche nimmt täglich wenigstens drei Mahlzeiten ein: Frühstück, Mittag- und Abendessen. In vielen Bevölkerungsgruppen ist - vorwiegend am Wochenende- als vierte Mahlzeit der Nachmittagskaffee zu finden. Während der Woche ist besonders bei Berufstätigen ein zweites Frühstück üblich. Zwischenmahlzeiten, die Snacks und Naschen einschließen, sind bei vielen Personengruppen anzutreffen. Es scheint jedoch einen rückläufigen Trend zu geben, so daß sich die **Mahlzeitenhäufigkeit** insgesamt verringert.

■ Die **Hauptmahlzeiten** erweisen sich als sehr stabil. Das warme Mittagessen ist besonders am Wochenende für den Deutschen weiterhin die Hauptmahlzeit. Für ein Viertel der Verbraucher ist werktags das Abendessen die Hauptmahlzeit. Von ihr

wird erwartet, daß es eine warme, zubereitete Speise ist; sie soll umfangreich und sättigend sein und aus verschiedenen Komponenten bestehen. Die Hauptmahlzeiten werden zu etwa 85 % im privaten Haushalt eingenommen. Dies gilt auch für die Wochentage, bedingt durch die Berufstätigkeit jedoch in geringerem Ausmaß. Nur ein minimaler Anteil der Wochenend-Mahlzeiten wird außer Haus verzehrt - mit weiter abnehmender Tendenz.

■ Im Vergleich zum Wochenende wird während der Woche häufiger alleine gegessen bzw. nur mit einem Teil der Haushaltsmitglieder. Ebenso wie die gemeinsame Mahlzeit zu Hause traditionell gepflegt wird, hat auch die **Essenszeit** ihren festen Platz im Tagesablauf. Das Mittagessen wird meist zwischen 12.00 Uhr und 13.15 Uhr und das Abendessen zwischen 18.00 Uhr und 19.30 Uhr eingenommen. Das gilt auch am Wochenende, allerdings läßt man sich dann etwas mehr Zeit.

Die Ergebnisse belegen die beständigen Traditionen im deutschen Mahlzeitenrhythmus. Eine spezifischere Betrachtung zeigt jedoch, daß bestimmte Gruppen dies nur schwer einhalten können, z. B. Personen, die unregelmäßige Arbeitszeiten und wechselnde Arbeitsorte haben. Hier besteht Bedarf an ernährungsepidemiologischer Forschung, die mögliche, daraus resultierende gesundheitliche Belastungen aufzeigen sollte.

■ Ein Blick auf andere Länder bestätigt das Sprichwort „Andere Länder, andere Sitten“ auch im Hinblick auf die Mahlzeitenrhythmen. Durch **internationale Vergleichsstudien** können die Auswirkungen verschiedener Essensrhythmen auf die Gesundheit identifiziert werden. Dies ist eine der Aufgaben des **IUNS Committee „Nutrition and Food Habits“** (IUNS = *International Union of Nutritional Sciences*). Ein im Rahmen des 16. Internationalen Welternährungskongresses der IUNS in

1997 durchgeführter Workshop behandelte die Methoden zur Ermittlung und Bewertung unterschiedlicher Mahlzeitenrhythmen.

■ Die historisch-kulturelle Vielfalt des Kontinents Europa bedingt eine eben solche in den Mahlzeitenmustern. Diese ist allerdings noch sehr ungenügend erfaßt. Ein Beispiel der bisher durchgeführten Studien charakterisiert die europäische Situation. In der SENECA Verbundstudie (Survey in Europe on Nutrition and the Elderly, a Concerted Action), die bei älteren Personen (Jahrgänge 1913-18) durchgeführt wurde, zeigen sich deutliche Nord-Süd-Unterschiede (s. Tab.). So werden im Süden häufiger warme Mahlzeiten eingenommen. Die Bewohner Südeuropas scheinen an ihren Traditionen länger festzuhalten.

Die Nord-Süd-Unterschiede sind bei näherer Betrachtung einzelner Regionen jedoch nicht homogen. Im Skandinavischen Raum fällt auf, daß Dänen und Norweger wesentlich weniger warme Mahlzeiten einnehmen als Finnen und Schweden. In Mitteleuropa weichen die Niederlande als westlicher Nachbar deutlich von uns ab, z. B. bezüglich des hohen Anteils von Brotmahlzeiten als Mittagessen. Ebenso zeigen sich bei unserem östlichen Nachbar, den Polen, deutliche Unterschiede beispielsweise in dem recht hohen

Anteil von traditionellen Milchsuppen zum Frühstück. Für den Süden Europas soll nur auf die Besonderheit der spanischen Abendmahlzeit hingewiesen werden. Sie findet relativ spät am Abend statt - nach 20.00 Uhr - und beinhaltet viele kleine „Appetit-Häppchen“ (tapas).

■ Die europäische Vielfalt in den EB-Traditionen bietet Chancen für Studien, bei denen die Beziehungen zwischen Mahlzeitenmuster und Lebens-

	Dänemark	Frankreich	Italien	Niederlande	Portugal	Schweiz
Frühstück						
kontinental *	50	70	15	30	45	55
weniger	10	20	80	10	45	20
mehr	30	5		60		10
Mittagessen						
warmes Essen (1 Gericht)	5	10	10	5	10	30
warmes Essen (mehrere Gänge)	15	90	75	25	90	50
Brotmahlzeit	70			30		
Abendessen						
warmes Essen (1 Gericht)	40	10	10	15		15
warmes Essen (mehrere Gänge)	35	35	45	55	40	15
Brotmahlzeit	20	30	20	20	40	45
Anteil mit gleichen Mahlzeiten an versch. Tagen						
	70	80	75	35	95	60

* kontinentales Frühstück = Brot/Brötchen / süßer Belag (Marmelade/Honig) / warmes Getränk

Tab. - Zusammensetzung von Mahlzeiten (in %) im europäischen Vergleich nach den Ergebnissen der SENECA Studie

rhythmus untersucht werden und die Voraussetzungen für die Konzeption von praxisbezogenen Ernährungsempfehlungen darstellen. □

Kennwort Recht

Rindfleisch-Etikettierung schafft Transparenz und Vertrauen. Agrar-Europe 27/98, 06.07.1998

BLL Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.: Rundschreiben FA 028/98, 23.03.1998

Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die besondere Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen (Rindfleischetikettierungsgesetz - RiFLEtikettG) vom 26.02.1998

Verordnung zur Durchführung des Rindfleischetikettierungsgesetzes (Rindfleischetikettierungsverordnung - RiFLEtikettV) vom 09.03.1998

Für die Praxis

Bolton-Smith, C.; Woodward, M.: Dietary composition and fat to sugar ratio in relation to obesity. International Journal of Obesity and Related Metabolic Disorders, 18, 820-824, 1994

Flatt, J.P.: Use and storage of carbohydrate and fat. American Journal of Clinical Nutrition, 61, 952S-959S, 1995

Macdiarmid, J.I.; Cade, J.E.; Blundell, J.E.: High and low fat consumers, their macronutrient intake and body mass index: further analysis of the National Diet and Nutrition Survey of British Adults. European Journal of Clinical Nutrition, 50, 505-512, 1996

Miller, W.C. et al.: Dietary fat, sugar and fiber predict body fat content. Journal of the American Dietetic Association, 94, 612-615, 1994

Nelson, L.H.; Tucker, L.A.: Diet composition related to body fat in a multivariate study of 203 men. Journal of the American Dietetic Association, 96, 771-777, 1996

Thomas, C.D. et al.: Nutrient balance and energy expenditure during ad libitum feeding of high-fat and high-carbohydrate diets in humans. American Journal of Clinical Nutrition, 31, 934-942, 1992

Willett, W.: Is dietary fat a major determinant of body fat? American Journal of Clinical Nutrition, 67, 556S-562S, 1998

Kennwort Lebensmittel

Anderson, G. Harvey (Dept. Nutritional Sciences, Univ. Toronto, Kanada): Sugars and Health: A Review. Nutrition Research 17 No. 9, 1485 - 1498, 1997

IME Wissenschaftlicher Informationsdienst; Hrsg: Informationskreis Mundhygiene und Ernährungsverhalten, 4-9748

Herausgeber: CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH

Redaktion: Dr. Irmtrud Wagner (*wg*) (verantw.), Beate Adler (*ad*) und Elisabeth Meyer (*my*), Wissenschafts-PR

Koblenzer Straße 148, 53177 Bonn (Bad Godesberg)
Postfach 20 03 20, 53133 Bonn

Telefon: 02 28 - 847 234
Telefax: 02 28 - 847 202

Vervielfältigung nur unter deutlicher Nennung des Herausgebers gestattet. Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

INHALT

KENNWORT RECHT	NEUE SPIELREGELN FÜR DIE RINDFLEISCHETIKETTIERUNG
FÜR DIE PRAXIS	FETTE ODER KOHLENHYDRATE: AUSTAUSCHBARE WÄHRUNG FÜR DIE ENERGIE?
KONTROVERSE	GENTECHNIK - VERBRAUCHEREINSTELLUNG ZUR ANWENDUNG IM LEBENSMITTELSEKTOR
KENNWORT LEBENSMITTEL	ZUCKER UND GESUNDHEIT: EINE ÜBERSICHT
TIPS, TERMINE, PROTOKOLLE	GDL-SYMPOSIUM: FUNCTIONAL FOOD
KONKRET	MAHLZEITENMUSTER UND LEBENSRYTHMUS
LITERATUR/IMPRESSUM	

NEUE SPIELREGELN FÜR DIE RINDFLEISCHETIKETTIERUNG

■ Aufgrund der BSE-Krise ist in der Europäischen Union die Nachfrage nach Rindfleisch zurückgegangen. So sank in Deutschland der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch von 1994 bis 1997 um rund 13 %. Um das Vertrauen des Verbrauchers in das Produkt Rindfleisch zu stärken und ihm die Möglichkeit zu geben, die Herkunft der Tiere nachprüfen zu können, hat der

Ministerrat der EU ein System zur Kennzeichnung von Rindern und zur Etikettierung von Rindfleisch geschaffen. *Dipl. oec. troph. Anne Grütters, Remscheid*, stellt das Kennzeichnungssystem vor.

■ Am 21.04.1997 wurde die Verordnung (EG) Nr. 820/97 „...zur Einführung eines

Systems zur Kennzeichnung von Rindern und zur Etikettierung von Rindfleisch geschaffen. Auf Grund dieser Verordnung seit dem 01.01.1997 hat die EU die Möglichkeit geschaffen, die Herkunft des Rindfleisches anzugeben. In diesen Informationen sind die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 820/97 am 01.01.2000 in Kraft getreten. Rindfleisch ohne Herkunftsangabe auf dem Markt wird

■ In Deutschland wird durch das Rindfleischetikettierungsgesetz ein Kennzeichnungssystem für Rindfleisch geschaffen. Das Rindfleischetikettierungssystem (RETS) ist eine Genehmigung des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung von der Bundesländer-Kontrollstellen

vorgeschrieben:
▶ Referenznummer
▶ Name/Zeichnung
Systeminhalt

Abbildung 1

