

Wortprotokoll

der Geschäftsstelle des Deutschen Ethikrates

Niederschrift über das

Forum Bioethik

am 26. November 2008

in Berlin

Forum Bioethik

Trägt der Staat Verantwortung für eine gesunde Ernährung?

Die Zahl der übergewichtigen und adipösen (fettleibigen) Menschen hat in den letzten 20 Jahren weltweit stark zugenommen. In Deutschland sind nahezu 60% der Erwachsenen und 15% der Kinder und Jugendlichen übergewichtig bzw. adipös. Berücksichtigt man die Zahl der untergewichtigen jungen Leute, die bei 7% liegt, so ist fast ein Viertel der Kinder und Jugendlichen hierzulande fehlernährt.

Die Folgen, die für die Gesellschaft daraus erwachsen, sind gravierend. Die Zunahme von Krankheiten, die auf eine unausgewogene Ernährung zurückzuführen sind, hat etliche private Initiativen ausgelöst und die Bundesregierung veranlasst, den Nationalen Aktionsplan „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ ins Leben zu rufen.

Das Recht auf Nahrung wurde bereits im Jahr 1948 in der Menschenrechtscharta der Vereinten Nationen verankert. Nicht näher definiert ist jedoch, ob sich dieses Recht allein auf eine ausreichende oder auch auf eine ausgewogene, gesunde Ernährung bezieht.

Vor diesem Hintergrund stellen sich viele, in erster Linie auch ethische Fragen:

- » Wer trägt die Verantwortung für eine ausgewogene Ernährung – der Einzelne oder die Gesellschaft?
- » Was ist, wenn der Einzelne sich eine gesunde Ernährung nicht leisten kann?
- » Besteht eine ethische Verpflichtung des Staates, eine adäquate Ernährung, insbesondere für Kinder, zu gewährleisten?

Prof. Dr. Hans Konrad Biesalski von der Universität Hohenheim führt in die ernährungswissenschaftlichen Fragen ein, die in der anschließenden Diskussion mit Dr. Gerd Müller, dem Parlamentarischen Staatssekretär beim Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Sabine Werth, der Gründerin und Vorsitzenden der Berliner Tafel, und Sarah Wiener, der Initiatorin und Namensgeberin einer Stiftung, die sich stark macht „Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“, sowie dem Publikum vertieft werden sollen. Durch die Veranstaltung führt Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel, Mitglied des Deutschen Ethikrates.

Einladung

Forum Bioethik

Trägt der Staat Verantwortung für eine gesunde Ernährung?

Mittwoch · **26. November 2008** · 18:00 Uhr s.t.

Palais am Festungsgraben

Am Festungsgraben 1 · 10117 Berlin

(Buslinien 100, 200, TXL/Staatsoper)

Anmeldung erforderlich (siehe beiliegende Antwortkarte).

Die Einladungskarte berechtigt zum Eintritt.

Bei Bedarf steht für Hörgeschädigte während der Veranstaltung ein Dolmetscher für Gebärdensprache zur Verfügung.

Vortrag mit anschließender Podiumsdiskussion und Dialog mit dem Publikum

Begrüßung

Prof. Dr. jur. Edzard Schmidt-Jortzig

Vorsitzender des Deutschen Ethikrates

Vortrag

Prof. Dr. med. Hans Konrad Biesalski

*Institut für biologische Chemie und Ernährungswissenschaft,
Universität Hohenheim*

Podium

Prof. Dr. med. Hans Konrad Biesalski

*Institut für biologische Chemie und Ernährungswissenschaft,
Universität Hohenheim*

Dr. Gerd Müller, MdB

*Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Berlin*

Sabine Werth

Gründerin und Vorsitzende der Berliner Tafel e.V., Berlin

Sarah Wiener

Sarah-Wiener-Stiftung, Berlin

Moderation

Prof. Dr. med. Dr. phil. Eckhard Nagel

Mitglied des Deutschen Ethikrates

(Beginn: 18.08 Uhr)

Prof. Dr. Edzard Schmidt-Jortzig (Vorsitzender des Deutschen Ethikrates):

Meine sehr verehrten Damen! Meine Herren! Im Namen des Deutschen Ethikrates darf ich Sie herzlich zur ersten Veranstaltung im Rahmen unseres Forums Bioethik begrüßen.

Der Deutsche Ethikrat, der auf dem Gesetzespapier seit dem letzten Jahr existiert, hat sich im Frühjahr dieses Jahres konstituiert. Nachdem wir nun unsere Arbeitsfähigkeit einigermaßen hergestellt haben, sind wir auch dabei, intensiv an interessanten, auf den Nägeln brennenden aktuellen ethischen Fragen zu arbeiten.

Heute soll uns hier das Thema der guten, richtigen, gesunden Ernährung beschäftigen – verbunden mit der Frage, ob der Staat sich an dieser Stelle einmischen sollte und ob er vielleicht sogar, wie die Juristen sagen würden, eine Garantenstellung oder auch – ebenfalls ein juristischer Begriff – eine Schutzpflicht für die Gesundheit seiner Menschen hat.

Meine Damen und Herren, dieses Thema wird uns heute Abend beschäftigen. Alle weiteren Informationen zur Einführung und zur Vorstellung der Podiumsteilnehmer wird Ihnen Herr Kollege Nagel geben.

Ich hoffe, dass die wirklich stattliche Zahl der hier erschienen Interessenten ein gutes Zeichen für unsere künftige Arbeit ist; denn wir werden in der Reihe Forum Bioethik immer wieder solche öffentlichen Veranstaltungen durchführen.

Herzlich willkommen! Ich wünsche uns einen interessanten Abend.

(Beifall)

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Lieber Herr Schmidt-Jortzig! Meine sehr verehrten Damen und Herren! Wir haben Sie zu dem Thema „Trägt der Staat Verantwortung für eine gesunde Ernährung?“ eingeladen. Dieser Satz mag im ersten Moment etwas irritieren. In der jetzigen Zeit würde man fragen: Wofür trägt der Staat denn noch alles Verantwortung? Muss es wirklich bis hinein in unser tägliches Essen gehen?

Diese Frage stellt sich aber natürlich vor einem anderen Hintergrund. Es geht nicht darum, dass ein Staat besondere Regeln vorgibt und in unser alltägliches Leben hineinregiert. Das Entscheidende ist, ob der Staat für die Ernährung als Grundlage unseres Daseins – gerade dann, wenn sie schwierig vorzuhalten ist; sei es aus finanziellen Gründen, sei es aus mangelnder Fähigkeit, sich selber Ernährung zu besorgen – eine besondere Garantenstellung hat, wie Herr Schmidt-Jortzig gerade schon juristisch dargestellt hat.

Darüber wollen wir heute diskutieren – und über die Frage, inwieweit wir als einzelne Personen hier eine besondere Verantwortung mittragen. Dabei wird es auch

darum gehen, ob an dieser Stelle eine besondere ethische Verpflichtung besteht – denn das ist Aufgabe des Ethikrates –, im Hinblick auf die Nahrungsaufnahme und damit letztendlich auf die Grundlage unseres Lebens Verantwortung zu übernehmen und Gewährleistungen zu treffen.

Wir sind froh, dass wir hierzu kompetente Gesprächspartner für Sie haben einladen können.

Den Ablauf haben wir wie folgt geplant:

Zunächst werden wir einen Vortrag hören, der in die Problematik einführt und Ihnen einen Umriss der Aspekte vermittelt, die heute Abend von Bedeutung sein werden. Diesen Vortrag wird Herr Professor Biesalski aus Hohenheim – ich stelle ihn gleich noch vor – halten.

Danach werden wir auf dem Podium eine Diskussion mit Gästen führen, die alle einen spezifischen Hintergrund in Bezug auf das Thema Ernährung haben. Wenn wir nachher dort oben sitzen, werde ich sie Ihnen noch vorstellen. Sie selber werden auch kurz aus ihrer Sicht berichten, was sie mit dem Thema der Ernährung und Nahrungsaufnahme verbindet. Für diese Podiumsdiskussion ist ungefähr eine halbe Stunde vorgesehen.

Anschließend werden wir – so hoffen wir – von der zeitlichen Ablaufgestaltung her rund 45 Minuten Zeit haben, mit Ihnen zu sprechen. An den Seiten und in der Mitte dieses Saales sind Mikrofone aufgestellt. Dort haben Sie die Möglichkeit, Fragen zu stellen und sich an der Diskussion zu beteiligen. Zum genauen Ablauf – der erforderlich ist, damit das Ganze transparent bleibt; es wird nämlich auch im Internet nachlesbar sein – werde ich nachher noch etwas sagen.

Mit diesem eindrucksvollen Saal in diesem schönen Palais haben wir einen Veranstaltungsort gewählt, der dem Ethikrat noch nicht bekannt war, sodass wir erst noch ein wenig lernen müssen, mit diesen Örtlichkeiten umzugehen. Das hat allerdings auch zur Folge, dass wir nicht alle Personen, die sich angemeldet haben und heute gekommen sind, in diesem Saal haben unterbringen können. Alle diejenigen, die hier keinen Platz mehr gefunden haben, können in den beiden Nachbarsälen per Videoübertragung an unserer Diskussion teilnehmen.

Meine Damen und Herren in den Nachbarsälen, wenn Sie nachher Fragen haben, kommen Sie bitte zu uns herüber; denn auch Sie sollen sich an der Diskussion mit dem Publikum beteiligen können.

Bevor ich Herrn Professor Biesalski bitte, mit dem Einführungsvortrag zu beginnen, möchte ich noch „Elmars Schneller Küche“ danken. Meine Damen und Herren, als Sie hier angekommen sind, haben Sie von jungen Menschen einen kleinen Aperitif angeboten bekommen – von jungen Menschen, die dieses Essen im Rahmen einer Schülerfirma selbst zubereitet hatten. Die Schule am Senefelderplatz mit einem sonderpädagogischen Förderschwerpunkt hat sich, wie einige andere Schulen auch, beispielhaft mit den theoretischen Lerninhalten einer praxisnahen Ernährung beschäftigt. Wir sind dankbar, dass diese Schüler auf uns zugekommen sind, als wir angekün-

dig haben, eine solche Veranstaltung durchzuführen, und Ihnen heute diesen Aperitif gereicht haben. Herzlichen Dank dafür an die Schüler!

(Beifall)

Meine sehr verehrten Damen und Herren, Ernährung ist ein weites Feld. Damit wir es im Hinblick auf das, was uns heute Abend interessiert, ein wenig eingrenzen können, wird nun Professor Dr. Hans Konrad Biesalski, Ernährungsmediziner und Direktor am Institut für Biologische Chemie und Ernährungswissenschaft der Universität Hohenheim, einen Einführungsvortrag halten.

Die Schwerpunkte seiner wissenschaftlichen Arbeiten liegen schon seit Jahren bei der Ernährung generell. Er bildet junge Menschen aus, die anschließend in der Praxis Menschen im Umgang mit Lebensmitteln schulen. Er ist Mitglied in zahlreichen wissenschaftlichen Gesellschaften und Instituten – unter anderem im Vorstand der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, im Wissenschaftlichen Beirat der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin und Sprecher der Deutschen Krebsgesellschaft für das Thema Ernährung und deren Auswirkungen im Hinblick auf Krebsentstehung. Wie Sie sehen, hat er sich also sehr intensiv mit den Auswirkungen von Ernährung auf unseren Organismus beschäftigt. Im Rahmen eines Forschungsaufenthaltes am Wissenschaftskolleg zu Berlin hat er sich auch speziell mit der Frage befasst, welche Auswirkungen die Ernährung auf unser gesellschaftliches Umfeld und auf uns als Person hat.

Deshalb bin ich sehr dankbar, lieber Hans Konrad Biesalski, dass Sie jetzt diesen Vortrag für uns halten. Das Mikrofon ist das Ihre.

(Beifall)

Prof. Dr. Hans Konrad Biesalski (Hohenheim):

Herzlichen Dank für die freundliche Einführung. – Ich danke auch dem Deutschen Ethikrat dafür, dass er sich dieses Themas annimmt, das mich persönlich schon eine Weile bewegt, nämlich der Frage der Ernährung bzw. Mangelernährung in Zeiten des Überflusses. Vor zwei Jahren wurde diese Thematik auf einer Konferenz der Deutschen Gesellschaft für Ernährung mit dem Titel „Mangel im Überfluss“ schon einmal dargestellt.

(Präsentation: Forum Bioethik – Trägt der Staat Verantwortung für eine gesunde Ernährung?)

Der Titel der heutigen Veranstaltung – Trägt der Staat Verantwortung für eine gesunde Ernährung? – enthält zwei Herausforderungen, nämlich zum einen die Frage, was gesunde Ernährung ist, und zum anderen die Frage, worin staatliche Verantwortung besteht.

Über den Aspekt, was gesunde Ernährung ist, ließe sich stundenlang debattieren, ohne zu einem Ende zu kommen. Als einziges Ergebnis hätten wir dann vielleicht alle Hunger – und würden uns unter Umständen auch gesund ernähren.

Festzulegen, was nach derzeitigem Kenntnisstand gesunde Ernährung ist, liegt sicherlich nicht in der Verantwortung des Staates, sondern in der Verantwortung der Fachgesellschaften.

Um solche langen Diskussionen jetzt zu vermeiden, will ich versuchen, eine relativ einfache, aber durchaus akzeptierte Definition von gesunder Ernährung zu geben, die auch Grundlage für das sein kann, was ich später als Verantwortung des Staates entwickeln will.

Wir können Ernährung in eine quantitative Komponente und eine qualitative Komponente unterteilen.

Quantitativ – das heißt: Energie, Energiedichte – brauchen wir alle eine bestimmte Menge, mit der wir auskommen. Haben wir zu viel, werden wir übergewichtig; haben wir zu wenig, werden wir untergewichtig. Beides ist nicht gesund.

Die zweite Komponente ist die qualitative. Wenn es um Ernährungsqualität geht, sprechen wir von Nährstoffdichte. Nährstoffdichte ist die Menge an Vitaminen, Mineralen, Spurenelementen usw., also allen Substanzen, die wir nicht selber bilden können, sondern im Rahmen der Ernährung aufnehmen müssen, um gesund zu bleiben. Es besteht durchaus Einigkeit, dass es nicht gesund ist, wenn eine oder mehrere dieser Substanzen auf Dauer fehlen.

Damit kann man im Fazit sagen: Gesunde Ernährung ist eine auch über einen längeren Zeitraum quantitativ und qualitativ ausgewogene Ernährung.

Vor diesem Hintergrund möchte ich an ganz wenigen Beispielen deutlich machen, dass es mit der qualitativen Ausgewogenheit offensichtlich nicht so einfach ist. Beim Quantitativen sehen wir ebenfalls immer wieder, dass es nicht ganz leicht ist. Ich will auch versuchen, zu zeigen, dass das Quantitative durchaus etwas mit dem Qualitativen zu tun hat, dass es also zu simpel ist, zu sagen: Wir müssen die Energie reduzieren, um das Übergewicht zu bekämpfen. – Das ist zwar richtig; es ist aber nicht so einfach, wie es sich anhört.

Ich will zunächst an einem Beispiel erörtern, was es bedeutet, wenn einer der Mikronährstoffe, der Vitamine oder Spurenelemente, über längere Zeit fehlt.

(Folie: Abb. 37 – Folge der Kriegswirkungen)

Diese Aufnahme ist nach dem Ersten Weltkrieg in Berlin entstanden. Mein Großvater, der hier als Orthopäde gearbeitet hat, hat sie damals aufgenommen und veröffentlicht. Darauf sehen Sie jeweils gesunde Kinder neben Kindern mit Rachitis. Rachitis war zu dieser Zeit weit verbreitet. Sie ist Folge des Vitamin-D-Mangels gewesen.

Die Frage ist natürlich: Wie kam es zu einem derartigen Vitamin-D-Mangel bei den Menschen, dass solche Kinder recht häufig zu sehen waren? Man erkennt hier die teilweise verbogenen Knochen und die runden Beine. Dieses Krankheitsbild sah man nicht nur in England, woher die englische Krankheit, die Rachitis, eigentlich kam, sondern auch in Deutschland nicht selten.

Der Vitamin-D-Mangel bei den Menschen hatte eine Reihe von Ursachen – wir werden sehen, dass die Ursachen sich nicht unbedingt ganz wesentlich geändert haben –, nämlich:

- das geringe Angebot und die schlechte Verfügbarkeit von Vitamin-D-haltigen Nahrungsmitteln; ich muss dazu sagen: man kannte Vitamin D zu dieser Zeit nicht und wusste nicht, woran es lag;
- zu wenig Kontakt mit der Sonne; obwohl die empirische Erfahrung damals gezeigt hat, dass sich die Knochenstruktur verbessert hat, wenn man die Kinder spazieren gefahren hat;
- natürlich auch die Armut;
- letztlich die Unwissenheit; man wusste nicht, was man vor sich hatte.

In den 50er- und frühen 60er-Jahren, als man Vitamin D und die Zusammenhänge kannte, hat man relativ rasch reagiert. Einige von Ihnen werden sich erinnern, was man damals getan hat, um die Vitamin-D-Versorgung zu verbessern. Man hat nämlich Lebertran angeboten. Damit hat man sich nicht unbedingt immer Freunde gemacht. Der Lebertran war aber ganz wesentlich dafür verantwortlich, dass die Vitamin-D-Versorgung gesichert war.

Heute haben wir ein vielfältiges Lebensmittelangebot, das eigentlich ausreichen sollte, um die Vitamin-D-Zufuhr sicherzustellen.

In Bezug auf eine ausreichende Zufuhr gibt es Empfehlungen, die man auch als Referenzwerte bezeichnet. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung und andere Fachgesellschaften setzen sich zusammen und sagen: Wir brauchen soundso viel Vitamin D, um ausreichend versorgt zu sein, nicht krank zu werden und auch dauerhaft genügend von diesem Vitamin zu haben.

Haben wir zu wenig davon, führt das im Extremfall zu Rachitis – die wir in Deutschland nicht mehr beobachten. Es ist allerdings zu fragen, ob der Mangel an Vitamin D möglicherweise Konsequenzen für später hat.

(Folie: Erreichte Vitamin-D-Zufuhr durch Ernährung)

Die vor wenigen Monaten veröffentlichte Nationale Verzehrsstudie II zeigt, dass die Referenzwerte in Deutschland in allen Altersgruppen erheblich unterschritten werden. Keine einzige Altersgruppe erreicht die Referenzwerte für Vitamin D überhaupt. Sie sehen, dass die älteren Menschen im Median gerade einmal auf 25 Prozent dessen kommen, was sie haben sollten. Auch die jungen Menschen von 14 bis 18 Jahren nehmen sehr viel weniger Vitamin D zu sich, als sie eigentlich sollten.

Die Frage ist, ob das Konsequenzen hat und ob daraus Erkrankungen resultieren. Bevor ich darauf eine Antwort gebe, will ich zunächst wieder auf die ursprünglichen Fragen zurückkommen.

Erste Frage: Woran liegt das? Gibt es möglicherweise nicht genügend Lebensmittel, die Vitamin D enthalten? Ich

bin mir nicht sicher, ob jeder in dieser Runde die Vitamin-D-haltigen Lebensmittel nennen könnte. Unsere Vitamin-D-Quelle ist in erster Linie und fast ausschließlich Fisch – nicht Milch, es sei denn, sie ist angereichert, was selten vorkommt, sondern primär Fisch. Daher sind wir auf den Verzehr von Fisch angewiesen – gerade von fettem Fisch. Fetter Fisch enthält ausreichend Vitamin D. Magerer Fisch ist etwas dürrtiger, reicht aber eigentlich auch aus.

Zweite Frage: Ist es Unkenntnis? Dazu zitiere ich eine andere Studie, die auch vor kurzem veröffentlicht wurde. In Sachsen-Anhalt hat man 4 300 Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 10 bis 13 nach ihren Vitaminkennnissen gefragt. 45 Prozent wussten nicht, dass Vitamin D ein Vitamin ist, und 65 Prozent hatten keine Vorstellung über die Bedeutung von Vitaminen – obwohl Ernährung in Sachsen-Anhalt Unterrichtsfach ist.

Dritte Frage: Ist es der Preis? Ein Kilogramm Fisch kostet zwischen 12 und 14 Euro. Das liegt in der Nähe des Preises von halbwegs gutem Fleisch. Daher kann es nicht unbedingt der Preis sein.

Vor dem Hintergrund, dass die Deutsche Gesellschaft für Ernährung zwei bis drei Fischgerichte pro Woche empfiehlt – gerade für Kinder, die nicht nur das Vitamin D, sondern auch die im Fisch enthaltenen Omega-3-Fettsäuren für ihre geistige Entwicklung brauchen –, muss einen die schlechte Vitamin-D-Versorgung natürlich bedenklich stimmen. In diesem Zusammenhang ist aber nicht etwa zu kritisieren, dass die Menschen keine Vitamin-D-Pillen nehmen – was sie auch nicht unbedingt tun sollten –, sondern zu beklagen, dass sie keinen oder nur sehr wenig Fisch verzehren.

Die Frage lautet: Hat eine solche Versorgung, die nicht den Empfehlungen entspricht, Konsequenzen für die Gesundheit?

(Folie: Osteoporose ist durch eine unzureichende Knochenfestigkeit charakterisiert)

Ich will Ihnen das an dieser Abbildung zeigen. Auf der linken Seite sehen Sie einen normal gestalteten Knochen im Querschnitt. Dort sichert das sogenannte Trabekelwerk die Stabilität des Knochens. Auf der rechten Seite sehen Sie einen Knochen mit Osteoporose. Dass dieser Knochen leichter bricht als der links dargestellte, ist nachvollziehbar.

Jetzt ist natürlich zu fragen: Wie kommt es zur Osteoporose?

(Folie: Das Maximum der Knochendichte wird zwischen 20. und 25. Lebensjahr erreicht)

Ich will Ihnen das anhand der nächsten Abbildung deutlich machen. Die Knochendichte, also die Festigkeit des Knochens, die wir dann ein Leben lang belasten müssen, ist im Wesentlichen zwischen dem 20. und dem 25. Lebensjahr abgeschlossen. Was dann nicht an Dichte erreicht worden ist, kann nicht mehr aufgebaut werden. Ab diesem Zeitpunkt kommt es zu einem Abfall der Knochendichte – bei Männern etwa 1 Prozent pro Jahr, bei Frauen

etwa 4 Prozent pro Jahr. Irgendwann wird die Schwelle für Knochenbrüche unterschritten. Dann treten spontane Knochenbrüche auf, zum Beispiel im Bereich der Wirbelsäule. Typisch für die Osteoporose sind der gebeugte Rücken und die lang anhaltenden Schmerzen.

Wenn die Knochendichte sich nicht bis zum Maximum entwickelt, weil das Vitamin D und auch Kalzium fehlen, wird die Schwelle für den Knochenbruch natürlich eher erreicht; das ist leicht vorstellbar. Dann kommt es früher zu erheblicher Osteoporose und damit auch zu einer starken Einschränkung der Lebensqualität.

Die Unterversorgung mit Vitamin D, die sich im jüngeren Alter zunächst einmal nicht äußert, führt also dazu, dass man im späteren Leben eine ganze Reihe von Problemen bekommt, die sich durch entsprechende Ernährung möglicherweise vermeiden ließen.

Es bleibt die Frage: Was kann man tun? Sollte man Vitamin-D-Pillen empfehlen? Das halte ich nicht für sinnvoll; denn Fisch enthält neben dem Vitamin D auch andere Substanzen, von denen wir nicht ganz genau wissen, ob sie möglicherweise auch etwas mit dem Knochen zu tun haben. Oder sollten wir uns einfach viel stärker bemühen, das Wissen um Lebensmittel, die Bedeutung von Lebensmitteln und die Wichtigkeit der Qualität von Lebensmitteln, sehr frühzeitig zu vermitteln?

Ich möchte ein zweites Beispiel anführen, bei dem aus meiner Sicht noch viel deutlicher wird, wie problematisch fehlendes Ernährungswissen ist, und zwar das Beispiel der Folsäure. Für junge Frauen stellt die Folsäure ein ganz wichtiges Vitamin dar, weil eine unzureichende Folsäureversorgung das Risiko von Kindesmissbildungen in der Schwangerschaft mit sich bringt. Wenn die Folsäureversorgung schlecht ist, kann es zu dem sogenannten offenen Rücken kommen. Obwohl dies bekannt ist und von vielen Fachorganisationen immer wieder darauf hingewiesen wird, ist die Kenntnis um die Folsäure und die Versorgung damit offensichtlich nicht besonders gut.

(Folie: Abb. 5.29 – Median der Folsäurezufuhr)

Hier sehen Sie wieder Daten aus der Nationalen Verzehrsstudie II. Danach erreichen Frauen gerade einmal 60 Prozent der Empfehlung – die durchaus nicht zu hoch angesetzt ist – von 400 Mikrogramm. Schwangere sollten sogar 50 Prozent mehr zu sich nehmen. Damit liegen sie gerade einmal bei 25 Prozent dessen, was sie erreichen sollten.

Die Problematik einer unausgewogenen Ernährung in der Schwangerschaft – nicht nur in Bezug auf Folsäure; daran zeigt sich das aber deutlich – hat eine britische Studie sehr eindrucksvoll dokumentiert. Weil in dieser Studie auch der quantitative Gedanke und der qualitative Gedanke sehr gut verbunden sind, will ich sie hier anführen.

(Folie: Ernährung von Frauen in der Schwangerschaft und niedriges Geburtsgewicht des Neugeborenen)

Dort hat man ein sehr großes Kollektiv von Frauen untersucht. Dabei ging es um Kinder mit niedrigem Geburtsgewicht, also Kinder, die für den Geburtszeitpunkt zu leicht waren. Diese Frauen hat man in zwei Gruppen unterteilt:

- diejenigen, die sich in Bezug auf die Energie adäquat ernährten; diese Frauen nahmen 2 250 Kilokalorien zu sich;
- diejenigen, die sich in Bezug auf die Energie inadäquat ernährten; diese Frauen nahmen im Mittel 1 630 Kilokalorien zu sich, wobei die Werte zwischen 1 750 und 1 500 Kilokalorien lagen.

Man hat zeigen können, dass in der Gruppe derjenigen, die sich adäquat ernährten, die Aufnahme von Folsäure gerade einmal in die Nähe der wünschenswerten 400 Mikrogramm kam. In der Gruppe derjenigen, die sich inadäquat ernährten, lag sie deutlich darunter.

Das entscheidende Ergebnis war, dass von den inadäquat ernährten Frauen 43 Kinder mit niedrigem Geburtsgewicht zur Welt gebracht wurden und von den adäquat ernährten Frauen – die einfach genügend Energie und auch genügend Lebensmittelqualität aufgenommen haben – nur zwölf.

Dies zeigt exemplarisch, dass eine Ernährung, die auch qualitativ nicht ausreichend ist – darauf will ich noch einmal zu sprechen kommen – Risiken in sich trägt.

Auch hier stellt sich die Frage: Ist es möglicherweise Unkenntnis?

(Folie: Abb. 1 – Nennungen namentlich bekannter Vitamine)

An dieser Stelle komme ich noch einmal auf die Studie aus Sachsen-Anhalt zurück. Es ist schon erstaunlich, dass nur 3 Prozent der jungen Damen wussten, dass Folsäure ein Vitamin ist. Die meisten haben gesagt, Folsäure sei ein Lebensmittelzusatzstoff, den man nicht unbedingt brauche, irgendeine Säure oder sonst etwas. Trotz entsprechender Schulung im Unterricht musste man also feststellen, dass die Kenntnis – auch in Bezug auf andere Vitamine – sehr dürftig war. Das bedeutet: Das Ernährungswissen ist nicht so abrufbar, wie es abrufbar sein sollte. Vor allen Dingen kann es von den jungen Frauen auch nicht richtig umgesetzt werden.

Noch weitaus weniger dürfte im Übrigen bekannt sein, dass der Mensch Folsäure aus Obst und Gemüse nur sehr schlecht aufnehmen kann. Um ausreichend Folsäure zu mir zu nehmen, muss ich also Fleisch essen. Das heißt, dass ich eine Mischkost brauche – womit wir wieder bei der Frage von Quantität und Qualität sind.

(Folie: Prozent derer, die die Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr in der NVS II nicht erreichen [14 – 65 Jahre])

Lassen Sie mich die Nationale Verzehrsstudie II zusammenfassen, ehe ich mich einem zweiten Aspekt widme. Es ist schon bemerkenswert, dass diese Studie an 20 000 Teilnehmern, die über drei Jahre gelaufen ist, zu dem Ergebnis kommt, dass bei fast 90 Prozent der Bevöl-

kerung die Referenzwerte für Vitamin D und für Folsäure nicht erreicht werden, bei 50 Prozent die Referenzwerte für Vitamin E und für Kalzium nicht erreicht werden und – mit abnehmendem Prozentsatz – auch die Referenzwerte für andere Mikronährstoffe nicht erreicht werden.

(Folie: Prozent derer, die die Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr in der NVS II nicht erreichen [14 – 18 Jahre])

Wenn man sich speziell junge Menschen ansieht – damit blende ich noch einmal zur Osteoporose und zur Versorgung mit Vitamin D zurück –, fällt auf, dass die 14- bis 18-Jährigen, gerade die jungen Mädchen, zu fast 80 Prozent die empfohlene Kalziumaufnahme nicht erreichen. Magnesium ist hier ebenfalls angegeben, weil es auch für einen stabilen Knochen von Bedeutung ist. Damit haben wir heute schon einen Blick auf die später potenziell an Osteoporose Erkrankten – mit einem erheblichen Pflegeaufwand und einer deutlichen Einschränkung der Lebensqualität.

Vor diesem Hintergrund müssten wir im Grunde genommen auch hier klären: Woran liegt es? Die meisten wissen, dass Milch ein guter Kalziumträger ist. Dennoch handeln sie nicht entsprechend.

Die wesentliche Information, die man in diesem Zusammenhang aus der Nationalen Verzehrsstudie II entnehmen kann, ist, dass das Wissen um Ernährung offensichtlich nicht ausreicht. Es gibt viele, viele andere Gründe – Präferenzen, Werbung usw. Gerade an dieser Stelle ist das mangelnde Wissen aber ein wesentlicher Punkt.

In diesem Zusammenhang könnte eine Verpflichtung des Staates oder eine Verantwortung des Staates darin bestehen, frühzeitig für Kenntnis in Bezug auf Ernährung zu sorgen, nämlich in Kindertagesstätten und in Schulen, und zwar mit der entsprechenden Konsequenz.

Damit komme ich zu der zweiten Frage, die ich stellen muss. Sie lautet: Gibt es möglicherweise Gruppen, die sich trotz entsprechenden Wissens und trotz der Verfügbarkeit von Lebensmitteln nicht ausreichend ernähren können?

(Folie: Kosten der Ernährung pro Tag)

Dazu ziehe ich eine Studie von Frau Kersting heran, die ein Ernährungsmuster entwickelt hat, das sie OptimiX nennt. In diesem Rahmen hat sie Vorschläge erarbeitet, wie man sich über Auswahl bei Discountern usw. eine Ernährung zusammenstellen kann, die selbst bei geringem Einkommen noch ausreichend sein sollte.

Auf dieser Grafik sind die von ihr ermittelten Mindestkosten einer gesunden Ernährung in Abhängigkeit vom Alter der Kinder dargestellt. Es ist unschwer zu sehen, dass Hartz-IV-Empfängern oder ALG-II-Empfängern die entsprechenden Mittel nicht zur Verfügung stehen. Bei ihnen reicht das Geld keinesfalls aus, um ein Kind gesund zu ernähren. Selbst unter optimalen Bedingungen ist es zu wenig, um diesen Kindern eine gesunde Ernährung zu sichern.

(Folie: Kosten verschiedener Lebensmittelgruppen bezogen auf Energiedichte)

Was bedeutet das? Schauen wir uns – um bei dem Gedanken der gesunden Ernährung sowie der Qualität und Quantität zu bleiben – einmal die Kosten für verschiedene Lebensmittel an. Auf dieser Folie sind die täglichen Kosten – beginnend bei 2,50 Euro und endend bei 5,40 Euro für Männer bzw. 4,30 Euro für Frauen – sowie die über die Lebensmittel aufgenommene Energie gegenübergestellt. Bezogen auf die Energiemenge sind fette und zuckerreiche Lebensmittel deutlich billiger, weil sie viel Energie enthalten. Wenn man dieselbe Energiemenge – man braucht nun einmal eine bestimmte Menge an Energie pro Tag – über Fleisch oder Obst aufnehmen will, muss man sehr viel mehr bezahlen, um die gleiche Quantität an Energie zu erhalten.

Wir können also feststellen, dass das billige Lebensmittel grundsätzlich auch das sehr energiereiche ist.

(Folie: Ergebnisse – Häufigkeit von Adipositas nach Sozialstatus)

Daraus ergibt sich ein Problem, das in jüngster Zeit auch im Rahmen verschiedener Untersuchungen beschrieben worden ist, beispielsweise der auf Basis von 14 000 Kindern durchgeführten KIGGS-Studie. Kinder aus Familien mit niedrigem Sozialstatus, die sich eine gesunde Ernährung im Sinne von Obst, Gemüse, magerem Fleisch usw. eben nicht leisten können, haben ein drei Mal so hohes Risiko für Übergewicht wie Kinder aus Familien mit höherem Sozialstatus. Hier ist auch sehr eindrucksvoll dargestellt, dass der Trend erhalten bleibt. Bei den Kindern aus Familien mit niedrigem Sozialstatus beginnt die Häufigkeit von Adipositas innerhalb dieser Studie bei etwa 5 Prozent und steigt dann mit zunehmendem Alter der betroffenen Kinder bis auf etwa 15 Prozent.

Um bei dem Gedanken der gesunden Ernährung zu bleiben: Es ist nicht nur eine Frage der Quantität, warum diese Kinder dann übergewichtig werden, weil sie einfach fettere Lebensmittel verzehren, sondern auch eine Frage der Qualität.

(Folie: Tägliche Energieaufnahme, Nahrungsenergie und tägliche Aufnahme von Vitaminen je Quartile der Energiekosten der Lebensmittel)

In diesem Zusammenhang wurde bei einer sehr interessanten Studie aus Frankreich, die ebenfalls auf Basis vieler Tausend Personen durchgeführt wurde, Folgendes festgestellt: Ganz links sind 100 Prozent der Energiedichte angegeben, die ein Individuum zu sich nimmt, wenn es 4,50 Euro pro Tag ausgeben kann. Es erreicht also die Quantität der Energie, die es braucht. Wie Sie sehen, ist die Qualität an diesem Punkt aber deutlich niedriger – und zwar aufgrund der fettreichen Lebensmittel – als dann, wenn es mehr Geld ausgeben kann. Wenn man mehr Geld ausgibt, kann man sich mehr Obst leisten. Obst hat eine niedrige Energiedichte. Es macht jemanden folglich auch nicht gleich übergewichtig. Man hat aber auch eine

deutlich höhere Qualität, bekommt also mehr Vitamine und mehr Spurenelemente.

Interessanterweise sind in dieser Studie genau diejenigen betroffen, bei denen wir auch in der Nationalen Verzehrsstudie II beobachten, dass die Zufuhr in vielen Fällen einfach nicht ausreicht.

Hat eine Ernährung mit geringerer Qualität Folgen für die Gesundheit? Diese Frage will ich nur kurz streifen. Mittelfristig resultieren aus solchen Defiziten Erkrankungen im Kindesalter. Es ist bekannt, dass Kinder aus sozial schwachen Familien nicht nur häufiger übergewichtig sind, sondern auch häufiger krank werden. Langfristig resultieren daraus chronische Krankheiten.

Wir haben sehr gute Evidenz, dass Menschen, die wenig Vitamin-E-reiche Lebensmittel aufnehmen – wohlge-merkt: es geht an dieser Stelle nicht um den isolierten Verzehr von Vitamin E, sondern um Vitamin-E-reiche Lebensmittel, zum Beispiel Pflanzenöle –, ein deutlich höheres Herzinfarktrisiko haben und dass für Menschen, die wenig Obst und Gemüse essen, ein deutlich höheres Risiko für eine Reihe weiterer Erkrankungen – insbesondere Krebserkrankungen, aber auch sogenannte neurodegenerative Erkrankungen, also solche, die das Gedächtnis und die Nervenfunktion betreffen – besteht.

Die Weichen für diese Erkrankungen werden im Kin-desalter gestellt.

(Folie: Sozialstatus der Eltern von 3- bis 14-jährigen Kindern 1980 – Erkrankungsrisiko der Kinder 2001)

Exemplarisch zeigt das eine finnische Studie, bei der Kinder aus verschiedenen sozialen Milieus 1980 erfasst und untersucht wurden. 21 Jahre später hat man sie wieder untersucht. Dabei war zu beobachten, dass Kinder, die aus Familien mit niedrigem sozialen Status der Eltern kamen, unabhängig von ihrem eigenen sozialen Status im Erwachsenenalter später ein doppelt so hohes Risiko für Übergewicht, Bluthochdruck und beginnenden Diabetes hatten.

Das bedeutet – diese Erfahrung hat man übrigens schon lange –, dass die Prägung für diese Krankheiten schon sehr früh stattfindet. Daher müsste das Eingreifen eigentlich auch sehr früh erfolgen.

Die Investitionen in eine gesunde Ernährung von Kin-dern und Jugendlichen werden sich folglich in deren Alter rechnen und sind daher dringend zu empfehlen.

Die Sicherung einer ausreichenden Ernährung gerade für Gruppen, die sich eine gesunde Ernährung für sich oder ihre Kinder nicht leisten können, liegt meines Erach-tens in der Verantwortung des Staates.

Ich bin in meinem Beitrag auf die Folgen einer nicht gesunden Ernährung bei Kindern, Jugendlichen und Schwangeren an zwei Beispielen eingegangen. Was für Folsäure und Vitamin D gilt, gilt für andere Komponenten der Ernährung in unterschiedlicher Häufigkeit und Ausprä-gung ebenfalls. Eine unausgewogene Ernährung über

längere Zeit ist nicht gesund und hat, von Ausnahmen abgesehen, langfristige Folgen.

Bewusst bin ich dabei auf eine Risikogruppe nicht ein-gegangen, nämlich alte Menschen. Nach einer vor zwei Jahren veröffentlichten großen europäischen Studie waren 40 Prozent aller Menschen über 75 Jahren, die in Kliniken aufgenommen und dort erfasst wurden, fehl- oder man-gelernährt, und zwar teilweise erheblich. Die deutsche Krankenhausstudie bestätigt diese Daten exakt; sie kommt auf 50 Prozent.

Die Fehl- und Mangelernährung alter Menschen hat erhebliche Auswirkungen auf den Gesundheitsstand, auf die Lebensqualität und letztlich auch auf die Kosten.

Lassen Sie mich zusammenfassen.

Die Folgen einer qualitativ und quantitativ unzurei-chenden Ernährung bei Kindern und Jugendlichen sind:

- Übergewicht, teilweise auch Untergewicht;
- unzureichende Versorgung mit wichtigen Mikronährstof-fen und dadurch;
- erhöhtes Risiko für Erkrankungen im Erwachsenenalter.

Die Ursachen sind in erster Linie:

- mangelnde Kenntnisse durch mangelnde Information, die vor allem frühzeitig erfolgen müsste;
- fehlende Beispiele gesunder Ernährung in Kindertages-stätten und in Schulen – aber auch zu Hause; das habe ich bisher ausgeklammert; natürlich ist der Sozialver-band Familie ein ganz wesentlicher Aspekt;
- mangelnde finanzielle Mittel für den Kauf höherwertiger Lebensmittel;
- und dadurch bedingt ein ungesundes Ernährungsverhal-ten.

(Folie: Faktoren, die das Ernährungsverhal-ten von Kindern und Jugendlichen beein-flussen)

Das hat ein Soziologe einmal so wie hier dargestellt zusammengefasst. Er hat gefragt: Wo könnte man das Ernährungsverhalten am nachhaltigsten beeinflussen? Zum einen haben die Bildung der Eltern, der Lebensstil der Schüler, der Schultyp usw. Einfluss auf das Wissen und auf das Ernährungsverhalten. Ganz wesentlich sind aber das ökonomische Kapital der Eltern und letztendlich auch die Ressourcen der Schüler, die das Ernährungsverhalten beeinflussen. Ich bin mir bewusst, dass viele ande-re Faktoren ebenfalls eine Rolle spielen. Es geht aber darum, wo man eingreifen könnte, um etwas zu verändern.

Damit ergibt sich abschließend noch einmal die Frage: Wo liegt die Verantwortung des Staates?

Der Staat sollte sicherstellen:

- Ernährungsinformation und Ernährungsbeispiel, begin-nend bereits im frühen Kindesalter;
- klare Regeln für gesunde Ernährung;

– besondere Unterstützung für benachteiligte Gruppen.

Warum sage ich das? Weil es so etwas in Europa bereits in verschiedenen Ländern gibt.

(Folie: Schulverpflegung in unterschiedlichen europäischen Ländern)

Ganz vorne sind, wie häufig, die nordischen Länder wie Schweden und Finnland. Dort ist das Essen an Schulen und Kindertagesstätten kostenlos. Es gibt staatlich definierte Ernährungsstandards, die streng geprüft werden. Die Catering-Unternehmen werden zertifiziert.

In Frankreich existieren staatlich definierte Ernährungsstandards, die an den Schulen auch überprüft werden. Einige wenige Dinge sind verboten. So sind zum Beispiel Softdrinks an Schulen seit Kurzem nicht mehr gestattet. Gleichzeitig wird etwas getan, was ich auch wichtig finde: Es wird versucht, Essen auch als Genuss darzustellen. Essen soll Vergnügen bereiten.

In Schottland und England gelten ebenfalls staatlich definierte, sehr detaillierte Ernährungsstandards. – Wie Sie sehen, geschieht also schon einiges.

Gestatten Sie mir am Ende einen Blick in die Zukunft. Die Kinder, die heute in den Kindergarten gehen, haben aller Voraussicht nach eine Lebenserwartung von mehr als 80 Jahren. Sie haben ein Anrecht auf lebenswertes Altern. Ein Teil, der dies sichern hilft, ist eine gesunde Ernährung und ein gesunder Lebensstil. Was wir dazu beitragen können, sollten wir heute tun – auf der Grundlage des Wissens, der Möglichkeiten und der Verantwortung, die wir haben. – Herzlichen Dank.

(Lebhafter Beifall)

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Lieber Herr Biesalski, vielen herzlichen Dank für diese Einführung, die noch eine ganze Menge mehr an Fragen aufgeworfen hat, als wir sie ursprünglich in unserer Ankündigung dieser Veranstaltung aufgenommen haben, die aber natürlich eine wunderbare Grundlage für unsere jetzt anstehende Diskussion darstellt.

Meine Damen und Herren, ich darf Sie nun mit den Herrschaften auf dem Podium bekannt machen.

Direkt zu meiner Rechten sitzt eine Dame, die mir – das sage ich ganz ehrlich – noch gar nicht bekannt war, bevor wir den heutigen Termin geplant haben, nämlich Frau Sarah Wiener. Als ich das zu Hause erzählt habe, haben meine drei Töchter mich völlig entgeistert angeschaut und gefragt: Papa, du kennst Sarah Wiener nicht? – Insofern bitte ich um Entschuldigung. Sie werden sie aber kennen. Ich darf sie Ihnen trotzdem vorstellen. Sarah Wiener ist eine bekannte Köchin. Sie betreibt drei Restaurants in Berlin und leitet ein Catering-Unternehmen.

Wir haben sie aber nicht deshalb für heute eingeladen, weil sie sich täglich darum kümmert, dass Menschen in einem Restaurant gut essen können oder etwas bestellen können, sondern, weil sie die Sarah-Wiener-Stiftung ge-

gründet hat. Diese Stiftung verfolgt das Ziel, die Ernährungskompetenz – die Herr Professor Biesalski gerade schon als eine ganz wesentliche Voraussetzung für gesunde Ernährung genannt hat – von Kindern und Jugendlichen zu stärken, indem sie Spaß am Genuss von gesundem Essen vermittelt, zu gesunden Ernährungsgewohnheiten anleitet und die Kinder gesunde Gerichte selbst zubereiten lässt, womit sie letztendlich ihren Kenntnisstand über gesunde Lebensmittel sowie eine gesunde tägliche Ernährung erweitert.

Die Arbeit der Sarah-Wiener-Stiftung wird durch Sach- und Geldspenden sowie Schulpatenschaften unterstützt. Das ist wahrscheinlich ein ganz wichtiger Punkt. Frau Wiener hat aber gleich die Möglichkeit, uns selber darüber zu berichten.

(Sarah Wiener: Guten Abend! Hallo!)

Gleich zu meiner Linken darf ich Frau Sabine Werth begrüßen. Sie ist Diplom-Sozialpädagogin sowie Initiatorin, Gründerin und Vorsitzende der Berliner Tafel e. V. Dabei handelt es sich um die älteste Tafel Deutschlands. Was sich dahinter verbirgt, wird sie uns auch gleich selber näher erläutern. Seit immerhin fast 16 Jahren, seit 1993, sammeln Mitglieder sowie Helferinnen und Helfer gespendete Lebensmittel und geben sie umgehend an soziale und karitative Einrichtungen in Berlin weiter.

Frau Werth hat dann gemerkt, dass diese Initiative nicht nur für Berlin wichtig ist, sondern für ganz Deutschland. Daraufhin hat sie im Jahr 1995 den Bundesverband Deutsche Tafel initiiert. Mittlerweile gibt es in der Bundesrepublik Deutschland über 800 Tafeln. Dementsprechend werden wir hören, was Hintergrund der Aktivitäten von Frau Werth, dem Bundesverband Deutsche Tafel und der Berliner Tafel e. V. ist.

Ganz zu meiner Linken sehen Sie den Parlamentarischen Staatssekretär des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Herrn Dr. Gerd Müller. Er ist Diplom-Wirtschaftspädagoge und seit 2005 in dem von mir gerade genannten Amt. Vorher war er von 1989 bis 1994 Mitglied des Europäischen Parlaments und dort auch Mitglied im Agrarausschuss.

Sie bekleiden dieses Amt nicht von ungefähr, lieber Herr Müller; denn Sie haben eine persönliche Verbindung zur Ernährung – schon allein dadurch, dass Sie von einem elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb kommen

(Dr. Gerd Müller: Was Sie alles wissen!)

und dem Thema Landwirtschaft dementsprechend auch treu geblieben sind.

(Dr. Gerd Müller: Von der Scholle, ja!)

In der Frage der Information über Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ist Herr Dr. Müller auch über das hinaus aktiv, was er in seinem Ministerium tut. Er setzt sich nämlich für einen Ernährungsführerschein für Schülerinnen und Schüler ein. Sicherlich wird er uns auch Auskunft darüber geben, was das ist, welche Ziele damit

verbunden sind und wie er in mittlerweile 1 650 verschiedene Grundschulen gelangt ist.

Lieber Herr Müller, lassen Sie mich gleich mit Ihnen beginnen, und zwar mit der – auch durch das Referat von Herrn Biesalski noch einmal neu aufgeworfenen – Frage, inwieweit der Staat tatsächlich unter Umständen Verantwortung für eine gesunde Ernährung trägt.

Dr. Gerd Müller (Berlin):

Zunächst einmal bedanke ich mich herzlich für die Einladung. Respekt, dass Sie dieses Thema aufgreifen, das für uns alle so bedeutend ist! – Sie sehen hier auf dem Podium lauter fast ideal Ernährte, Herr Professor Biesalski.

Die Ausgangslage ist in der Tat dramatisch. Der Staat in Form der Bundesregierung nimmt dies nicht nur zur Kenntnis; wir handeln auch. Ich werde gleich auf einige Punkte zu sprechen kommen.

55 Prozent der Männer sind übergewichtig. Noch viel schlimmer ist, dass 90 Prozent der Männer überhaupt keine Ahnung haben, wie man sich gesund ernähren soll, Frau Wiener. Da gehen Ihre Botschaften also komplett ins Leere. Es sind in der Tat 80 bis 90 Prozent der Männer. Dazu liegt empirisches Material in Form von Umfragen vor. Die Frauen sind ein bisschen besser informiert. Sie setzen das Ganze auch in der Praxis etwas besser um, was sich dann auch körperlich im Body-Mass-Index niederschlägt. Das ist aber schon eine Grundbotschaft. Ernährungswissen ist nicht nur nicht ausreichend, sondern bei bestimmten Zielgruppen fast überhaupt nicht vorhanden.

Nachher werden wir ja auf Maßnahmen zu sprechen kommen. Was kann man tun? Was kann man nicht tun? Wir brauchen eine Verhaltens- und Bewusstseinsänderung hin zu einer Kultur des Essens – weg von billig, hin zu preiswert. Es muss ein Stück weg vom Fast Food und hin zum Slow Food gehen.

In Bezug auf die Frage „Was mache ich aus mir?“ spielen Essen und Bewegung eine Rolle. Den Aspekt der Bewegung möchte ich mit einfließen lassen. Für Jung und Alt gilt: Essen und Bewegung ist Gesundheit. – Damit kommen wir auch auf die Kalorienformel. Wie viele Kalorien braucht der Einzelne? Sie können alle Diäten vergessen, wenn Sie die Formel „Essen und Bewegung ist Gesundheit“ nicht verstanden haben.

Darauf müssen wir aufbauen. Jeder Mensch, der 80 Jahre alt wird – Herr Professor Biesalski sagte, dass die Kinder, die heute in den Kindergarten gehen, aller Voraussicht nach eine Lebenserwartung von mehr als 80 Jahren haben –, trifft 100 000 Mal die Entscheidung, welche Nahrung er seinem Körper zuführt. Die Getränke lasse ich einmal beiseite, obwohl sie auch von ganz entscheidender Bedeutung sind. 100 000 Mal trifft jeder Einzelne in seinem Leben die Entscheidung, was er aus sich macht. Viele wundern sich dann, wenn sie sich mit 30, 50 oder 80 Jahren anschauen, was aus ihnen geworden ist.

Was will ich damit sagen? Es sind 100 000 bewusste Entscheidungen, die in der individuellen Verantwortung

liegen. Jeder ist für sich verantwortlich. Es gibt nichts Wichtigeres im Leben als die Gesundheit. In diesem Zusammenhang gilt die Formel „Essen und Bewegung ist Gesundheit“ für alle Altersschichten. Deshalb müssen wir darauf aufbauen.

Damit komme ich zur Beantwortung Ihrer Frage. Natürlich hat der Staat das Thema Ernährung in vielerlei Hinsicht im Blick, und zwar zunächst einmal aus sozialen Gründen; denn Fehlernährung belastet jeden Einzelnen. Daraus ergeben sich Folgewirkungen für ihn privat, für seinen beruflichen Erfolg und für seinen sozialen Erfolg.

Es ergeben sich aber auch ökonomische Konsequenzen, nämlich Gesundheitskosten für Fehlernährte. Wir gehen davon aus, dass heute ein Drittel der Gesundheitskosten – mindestens 80 Milliarden Euro – auf Fehlernährung zurückzuführen sind. Daher hat der Staat natürlich nicht nur ein soziales Interesse daran, dass es den Menschen gut geht – Stichwort: Volksgesundheit, Frau Kollegin –, sondern auch ein ökonomisches Interesse.

Deshalb tun wir eine ganze Menge. Ich nenne nur den Nationalen Aktionsplan Ernährung und Bewegung, auf den wir nachher sicherlich noch zu sprechen kommen werden. Wir können in den Schulen eingreifen. Das tun wir. Wir haben auch Qualitätsstandards entwickelt. Außerdem können wir, was das Thema Nährwertkennzeichnung betrifft, die Informationsangebote auf den Produkten optimieren. Lesen, verstehen und anwenden muss es der Einzelne.

Ich freue mich auf die Diskussion. Wir haben dieses Thema im Fokus. Solche Veranstaltungen wie die heutige tragen mit zur Information bei – meistens allerdings dazu, die Kundigen und Interessierten noch ein Stück weit mehr zu interessieren. Wie Herr Professor Biesalski dargestellt hat, beinhaltet dieses Thema eine starke schichtenspezifische Komponente. Meistens erreichen wir diejenigen, die die Informationen am dringendsten bräuchten, nicht. Das ist eines der Probleme, über das wir reden müssen, um herauszufinden, welche Wege wir gehen können. – Herzlichen Dank.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Vielen Dank, Herr Dr. Müller, für Ihre klare Einschätzung und die Aussagen im Hinblick auf die individuelle Verantwortung, die jeder Einzelne trägt, aber auch die Aufgaben, die der Staat hier unter Umständen hat.

Liebe Frau Wiener, wir haben von Professor Biesalski gehört, dass es bezüglich der Ausbildung hier und da durchaus schon Vorschriften gibt. Herr Dr. Müller hat gerade angesprochen, dass es auch an den Schulen entsprechende Unterrichtsfächer gibt. Irgendwie scheint es aber nicht richtig anzukommen. Sie haben sich mit diesem Thema beschäftigt und in der Sarah-Wiener-Stiftung einen anderen Weg gewählt. Bitte erläutern Sie uns doch, woher der Impuls kam und was Sie konkret tun.

Sarah Wiener (Berlin):

Letztendlich habe ich die Stiftung gegründet, weil ich mich schon seit Jahrzehnten mit Ernährung beschäftige. Erst einmal habe ich mich natürlich mit dem Kochvorgang befasst. Ich habe aber gemerkt: Wenn man sich richtig mit dem Kochen befasst, muss man sich auch mit Ernährung beschäftigen – und demzufolge mit den Produkten und der Entstehung der Produkte. In diesem Zusammenhang spielt ebenfalls eine Rolle, wie wir unsere Böden behandeln. Das hat auch etwas mit Globalisierung zu tun. Ernährung ist also etwas sehr Politisches – das fängt schon bei den Kaufentscheidungen an und geht bis hin zu den Folgeerscheinungen, den Krankheiten usw. –, zumal das Ganze auch eine Statusfrage ist.

Deswegen kann Ernährung heute leider nicht mehr nur Privatsache sein. Das funktioniert bedauerlicherweise nicht; denn es fehlen schon zu große Grundlagen. Wir leben in einer Gesellschaft, in der ganze Generationen nicht mehr kochen können, nicht mehr kochen wollen oder mit dem Kochen überfordert sind. Es gibt viele verschiedene Gründe, warum das so ist. Man kann jetzt nicht einfach „Pech gehabt!“ sagen; denn es gibt eine Schere in unserer Gesellschaft: auf der einen Seite die sozial Benachteiligten, die wenig Geld haben und sich wirklich grausam ernähren, und auf der anderen Seite eine Elite von Hyper-Bio-Kindern, die nicht nur von ihren Müttern adäquat ernährt werden, sondern sich auch für dieses Thema interessieren – wobei sie ihr Interesse allerdings auch auf Functional Food und irgendwelche Pillen richten, weil das irgendwie wertvoll oder kostbar sein soll, was ich – das ist jetzt meine Privatmeinung – durchaus bezweifle; denn so genau ist man darüber auch nicht aufgeklärt.

In unserer Gesellschaft ist Essen schon fast ein Religionsersatz. Essen ist Belohnung, Bestrafung, Erziehungsmittel, Ruhigstellen; alles Mögliche. Wir leben aber von unserem Stoffwechsel. Das Erste, was wir machen – außer atmen –, ist essen, und das Letzte, was wir machen werden, ist essen. Das Essen hat eine wahnsinnige Bedeutung. Für mich ist es das Grundlegendste und steht vor allem anderen, sodass ich mich an dieser Stelle gerne engagieren möchte, gerade weil es mich auch leidenschaftlich berührt.

Wer mich aus den Medien kennt, weiß, dass ich gern nörgle und mit der Lebensmittelindustrie nicht immer sehr pfleglich umgehe. Ich habe mir gesagt, dass es immer leicht ist, zu kritisieren, anzuklagen und zu sagen, das sei alles Mist. Daher habe ich mich gefragt: Was könnte ich der Gesellschaft zurückgeben? Was könnte ich denn machen, bei dem ich davon überzeugt bin, dass es besser ist und dass es etwas für die Gesellschaft Sinnvolles wäre? Bei diesem Nachdenken bin ich zu folgendem Ergebnis gekommen: Das Einzige, was ich tun kann, da so etwas tatsächlich noch nicht existiert, ist die Gründung einer Stiftung, die den Menschen die Kompetenz über den eigenen Körper in Sachen Ernährung zurückgibt.

Da ich – wie jeder andere auch – weiß, dass es sehr mühsam ist, in die Häuser zu gehen und überforderte Mütter und Väter davon zu überzeugen, dass sie wieder

kochen lernen sollen, und auch keine Ahnung habe, wie ich das machen soll, habe ich gesagt: Man muss zu den staatlichen Stellen gehen, die alle Kinder besuchen müssen, damit kein Kind außen vor bleibt.

Natürlich engagieren sich einige Schwerpunktschulen in Sachen Ernährung. Das ist aber ein Witz. Es gibt lediglich eine Handvoll Schulen, die sich meistens in einem großen eigenen Schulengagement abmühen und kämpfen. Das Ganze hängt immer an Lehrern, die sich in ihrem eigenen Idealismus extrem bemühen, in ihrer Freizeit noch etwas Entsprechendes anzubieten.

Für mich stellt sich schon die Frage, ob das Ganze nicht eher eine staatliche Verantwortung ist. Ich wollte aber nicht darauf warten, dass der Staat etwas tut, nachdem ich lange gebettelt habe, und habe gesagt: Wir machen jetzt einfach etwas.

Meine Stiftung bildet Lehrer und Erziehungsleiter aus, um die Kompetenz in den Schulen zu lassen. Wir kommen also nicht dort hereingeschneit, machen mal ein lustiges Butterbrot-Gesicht und hauen dann wieder ab. Vielmehr wollen wir tatsächlich Lehrer ausbilden, damit sie verschiedene Module – und zwar auch mehrere – eines ganzen Kochkurses an Kinder weitergeben können.

Weil ich weiß, dass hier Lehrer unter den Zuhörern sind, habe ich auch Material mitgebracht. Ich lege es gleich vorne aus. Wenn Sie interessiert sind – oder wer auch immer –, können Sie gerne etwas mitnehmen.

Natürlich können Sie uns auch gerne unterstützen, wenn Sie möchten. Schließlich sind wir eine ideelle Stiftung und keine Stiftung, die Millionen irgendwo versenken will.

Es ist uns ein sehr großes Anliegen, ganz pragmatisch die Dinge anzugehen, die in diesem großartigen Vortrag, der wirklich für jeden verständlich war, zum Ausdruck gekommen sind.

Wir alle, die wir hier sitzen, gehören, denke ich, schon zu einer Elite. Aus meiner Praxis weiß ich, dass es in den Schulen jetzt einen neuen „Ernährungshit“ gibt. Beim Asiaten werden für 29 Cent Instant-Nudeln gekauft. Sie sind in ein Päckchen eingeschweißt, in dem auch – wie eine Art Papiertaschentuch – künstliche Aromastoffe, Glutamate usw., enthalten sind, die über die Nudeln gestreut werden sollen. Das Ganze wird eigentlich als die tolle Kurzsuppenvariante mit heißem Wasser aufgebrüht. Heißes Wasser haben die Schüler aber nicht; also futtern sie es so. Das ist keine Ausnahme; das ist der neue Snack. – Was ernährungsphysiologisch davon zu halten ist und welche Folgen das hat, ist ja ganz klar.

Wir kennen aber auch Kinder, die von Mutti in der Früh großzügig 1 Euro in die Hand gedrückt bekommen. Dann gehen sie in den Discounter und kaufen sich einen ganzen nackerten Tortenboden. Der ist süß; der macht satt; der nährt; der hat Kohlenhydrate. Das war dann Frühstück, Mittagessen und Abendessen.

Diese Dinge können wir uns schwer vorstellen. Wir denken, dass es vielleicht irgendwo Einzelne geben mag,

die so etwas machen. Das ist ein Irrtum, kann ich Ihnen versichern; denn ich koche sehr viel mit allen möglichen Schichten zusammen – mit sehr vielen Kindern und auch mit sehr vielen Müttern.

Ich koche natürlich auch mit Managern zusammen. Dort läuft es ein bisschen anders ab. Ernährungsphysiologisch haben sie aber auch nur wenig Ahnung.

Selbst wenn man engagiert ist: Woher soll man es auch wissen? Ich selbst bin als Köchin zwar ungelernt, habe aber lauter gelernte Köche. Ich kann Ihnen sagen, dass ich mehr Ahnung von Ernährung und von Vitamin C, also Ascorbinsäure, usw. habe als meine Köche, die alle drei Jahre gelernt haben, weil dort auch andere Sachen gelehrt werden.

Es gibt also ganz viele Ansätze. Der wohl wichtigste Ansatz ist, dass man den Menschen auch finanziell die Möglichkeit geben muss, sich gesund zu ernähren.

Als Köchin bekomme ich übrigens häufig E-Mails, in denen steht: Sie als Millionärin haben ja gut reden; wir können uns aber nichts leisten. – Zum einen war ich früher selber Sozialhilfeempfängerin und weiß, wie es ist, mit sehr wenig Geld leben zu müssen. Das Ganze ist aber natürlich auch eine Prioritätenfrage; denn es gibt auch ausreichend verdienende Leute, die sich durchaus gesund ernähren könnten, aber lieber einen neuen DVD-Player oder Motoröl für 35 Euro kaufen – und das Salatöl muss dann 69 Cent kosten.

(Heiterkeit und Beifall)

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Damit sprechen Sie die individuelle Verantwortung an, die Herr Müller ebenfalls thematisiert hat.

Sarah Wiener (Berlin):

Ja. – Ich komme jetzt auch zum Ende. Lassen Sie mich aber noch einige wenige Sätze zu einem ganz wichtigen Punkt sagen, der hier noch nicht genannt worden ist. Man muss Geschmack trainieren; sonst kann man Geschmack und Qualität gar nicht beurteilen. Wir haben ganz viele schwerst verarbeitete Lebensmittel, die scheinbar günstig sind. Sie enthalten eine hohe Kalorienzahl und einen hohen Fettgehalt, machen also satt – sind aber inhaltlich beschissen. Das brauche ich jetzt nicht näher zu erläutern; es ist ja klar. Sonst könnten diese Lebensmittel nämlich nicht so billig sein; denn ein Samariter ist die Lebensmittelindustrie auch nicht.

Bei der Einführung der haltbaren Produkte hatte man einmal sehr gute Hintergedanken. Wir sind im Winter auch froh, dass uns das alles zur Verfügung steht. Trotz alledem frage ich mich, ob die Regierung an dieser Stelle nicht ernährungspolitisch gefragt ist, ob wir wirklich 300 bis 600 Zusatzstoffe brauchen und ob ich überhaupt etwas essen sollte, bei dem ich das Etikett nicht verstehe; denn da kommt noch eine ganz andere Gefahr ins Spiel.

(Beifall)

Zum Thema Bio werde ich jetzt nichts mehr sagen; ansonsten müsste ich zu lange reden.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Wir können ja noch einmal darauf zurückkommen, wenn es sich aus den Fragen ergibt. Erst einmal vielen Dank, liebe Frau Wiener.

Im Vortrag von Herrn Professor Biesalski, in der Stellungnahme von Herrn Dr. Müller und in den Ausführungen von Frau Wiener haben wir schon gehört, dass die individuelle Entscheidung und die Übernahme der individuellen Verantwortung an einigen Stellen im Hinblick auf die Finanzierbarkeit des Essens limitiert sind – Stichwort: der nackte Tortenboden für 1 Euro. Offensichtlich spielt im Kontext der Nahrungsaufnahme die Frage, was die Menschen sich konkret leisten können, eine ganz wichtige Rolle.

Liebe Frau Werth, bitte berichten Sie uns über die Berliner Tafel. Vielleicht können Sie kurz die Entwicklung darstellen, erläutern, in welche Größenordnung das Ganze heute gewachsen ist, und schildern, wer zu ihnen kommt und ob er sich auch gesund ernähren kann, wenn er zu Ihnen kommt.

Sabine Werth (Berlin):

Wir haben bei der Berliner Tafel drei große Bereiche, wobei der älteste Bereich folgender ist: Wir versorgen 300 soziale Einrichtungen mit Lebensmitteln – in der Art, wie sie es brauchen. Dort stelle ich schon fest, dass es den Menschen um Geschwindigkeit geht. Brot mit Belag – ganz egal, was für Brot; ganz egal, womit belegt. Wir bieten ein Frühstück an – und gut ist es. Wenn wir versuchen, dort wirklich gesunde Sachen abzuladen, wird es durchaus schwierig; das stellen wir immer wieder fest. – Das ist der klassische Bereich.

Irgendwann haben wir festgestellt: Wir müssen die Bevölkerung auch erreichen können. Daraufhin haben wir zusammen mit den Kirchen und dem Rundfunk Berlin-Brandenburg unsere Aktion „Laib und Seele“ gegründet. In diesem Rahmen bieten wir der Bevölkerung in insgesamt 45 Kirchengemeinden an einem Tag in der Woche Lebensmittel für zu Hause an. Sie zahlen 1 Euro und bekommen eine bestimmte Größenordnung – je nachdem, wie viel von den Gemeinden oder auch von uns gesammelt und zusätzlich zur Verfügung gestellt wurde. Das können die Menschen dann mitnehmen.

Wichtig ist uns: Es ist keine Grundversorgung, sondern eine Zusatzversorgung. Die staatliche Leistung muss die Grundversorgung sein. Wir versuchen, Zusätzliches zu geben.

Dort stellen wir immer wieder fest, dass wirklich gesunde Sachen nicht bei allen beliebt sind. Wir bleiben in der Spargelzeit zum Beispiel immer auf dem Spargel sitzen; denn es ist ja umständlich, Spargel zuzubereiten. Die Menschen wissen oft auch gar nicht, wie das gemacht wird. Vielleicht haben sie einmal den Spargel mit der

Schale in den Topf gehauen, fanden es schrecklich und haben es dann nie wieder versucht.

Daher bieten wir im Rahmen der Ausgabestellen inzwischen auch Kochkurse für die Menschen an, und zwar mit den jeweils angebotenen Lebensmitteln, sodass sie merken, dass auch etwas, was von der Optik oder von der Art her zunächst einmal nicht unbedingt zusammenpasst, doch ganz lecker zusammen zubereitet werden kann. Da gehen wir sehr stark in die Bütt; denn wir haben in der Tat festgestellt: Viele Erwachsene können nicht mehr kochen. Das ist völlig aus der Mode. Es muss Fast Food sein und schnell gehen; ab in den Ofen, wenn es hoch kommt; am liebsten aber Geld genommen und zu „McDoof“ oder einem anderen Burger-Laden gegangen, und alles ist gut. Insofern versuchen wir, Aufklärungsarbeit zu betreiben.

Der dritte Bereich der Berliner Tafel sind unsere Kinder- und Jugendrestaurants. Dort geht es uns darum, alle Kinder zu erreichen. Auf den ersten beiden Feldern der Berliner Tafel, die ich gerade beschrieben habe, sind wir für arme Menschen da. Im Bereich Kinder und Jugend wollen wir alle Kinder erreichen. Unsere Restaurants sind für alle Kinder da und nicht nur für bedürftige, arme Kinder; denn wir wollen verhindern, dass eine Stigmatisierung stattfindet – nach dem Motto: Jedes Kind, das aus unserem Restaurant kommt, hat den Stempel „Schaut mich alle an; ich bin arm“ auf der Stirn. Das darf nicht passieren. Deshalb wollen wir ganz bewusst für alle Kinder da sein.

Wir bieten in unseren Kinderrestaurants ein Drei-Gänge-Menü – wahlweise vegetarisch oder nicht vegetarisch – für 1 Euro an. Es ist uns ganz wichtig, vom Preis her sehr niedrigschwellig zu sein, aber den Kindern jeden Mittag ausgewogenes Essen zu präsentieren.

In diesem Zusammenhang ist es uns auch wichtig, alle zusammen an einen Tisch zu bekommen und überhaupt wieder einmal Tischkultur stattfinden zu lassen. Wir stellen immer wieder fest, dass neun- oder zehnjährige Kinder nicht mit Messer und Gabel essen können. Sie sind mit Fingerfood aufgewachsen und können Gabel und Messer nicht parallel zueinander in der Hand halten – was ich für extrem erschreckend halte. Das ist auch überhaupt keine Frage der sozialen Herkunft – was ich das Alarmierendste daran finde. Wenn wir dieses Problem wenigstens noch in eine Ecke abschieben könnten, hätten wir es ja leichter.

Auch deshalb müssen wir wirklich alle Kinder einbeziehen. Das ist ein ganz wichtiger Punkt.

Insgesamt erreichen wir allein in Berlin 125 000 Menschen im Monat mit unseren Leistungen. Das ist schon eine enorme Zahl. Das Erschreckende dabei ist, dass ein Drittel dieser 125 000 Menschen Kinder und Jugendliche sind. Natürlich haben Eltern, die kein Geld haben, automatisch Kinder, die kein Geld haben. Diese Kinder sind die Leidtragenden; denn sie können wirklich gar nichts dafür. Ob die Eltern etwas dafür können oder nicht, will ich überhaupt nicht diskutieren; das ist nicht mein Ansatz. Mir geht es an dieser Stelle um die Kinder; denn sie sind diejenigen, die die Konsequenzen tragen müssen.

Deshalb muss unsere Verantwortung als Teil der Gesellschaft nach meiner Überzeugung auch in diese Richtung gehen. Wir bieten auch Kochkurse für Kinder an, weil wir wissen: An die Kinder kommen wir heran. Kinder haben noch Experimentierfreude. Kinder wollen etwas kennenlernen. Kinder wollen etwas feststellen.

Wir zeigen den Kindern zum Beispiel auch, wie die Zubereitung von Spargel funktioniert. Unsere Kinder essen auch Spargel. Sie haben nämlich die Möglichkeit, in unseren Kinderrestaurants einfach einmal etwas auszutesten und einfach einmal etwas festzustellen.

Irgendwann hatten wir eine Möhren-Spargel-Suppe im Angebot. Als ich ins Restaurant kam, habe ich gedacht: Das wird schwierig. Möhren? Mögen Kinder nicht. Spargel? Bei Kindern ganz schlecht. Die Gesichter waren auch ganz lang. Eines der Mädels – mit besonders langem Gesicht – wurde dann überredet: Probier doch einmal ein Löffelchen; dann entscheidest du, ob es dir schmeckt oder nicht. – Dieses Mädchen hat sich dann drei Mal Suppe nachgeholt, weil es einfach festgestellt hat: Das schmeckt; das ist etwas Leckeres.

Genau auf dieser Ebene versuchen wir anzusetzen. Wir zeigen den Kindern, was lecker ist und dass etwas Gesundes nicht schlecht schmecken muss, nur weil es gesund heißt oder vielleicht einmal ein bisschen roher ist oder Ähnliches.

In unseren Kinderrestaurants bereiten wir auch Frühstücksbeutel zu, die ein Käsebrot, ein Wurstbrot, ein Stück Obst und ein Getränk enthalten. Diese Frühstücksbeutel verkaufen wir in verschiedenen Schulen in der großen Pause für 20 Cent. Auch hier machen wir ein ganz niedrigpreisiges Angebot, damit die Kinder überhaupt erst einmal auf den Gedanken kommen, wie schön es ist, ein Frühstücksbrot dabeizuhaben. Die Frühstücksbeutel verkaufen wir in jeder Schule ganz bewusst nur ein Mal in der Woche; denn wir wollen die Kinder an die Idee heranzuführen, dass es toll ist, etwas dabeizuhaben – in der Hoffnung, dass sie dann zu Hause sagen: „So etwas will ich morgen wieder haben“, und es sich entweder selber machen oder machen lassen. Das mag idealtypisch sein; wir versuchen es aber einfach.

Allerdings machen wir immer wieder die Erfahrung, dass an allen Schulen, an denen wir unsere Frühstücksbeutel anbieten, über kurz oder lang eine Cafeteria eröffnet wird, in der dann belegte halbe Weißbrötchen für 80 oder 90 Cent angeboten werden. Das heißt: Wir fliegen raus, weil ein Caterer den Zuschlag bekommen hat, und die Kinder müssen ein Vielfaches mehr zahlen.

Ehe die Kinder 80 oder 90 Cent für ein halbes belegtes Brötchen bezahlen, kaufen sie sich aber lieber den Tortenboden – oder das Chinasüppchen, das sie dann roh essen. Ich kann das nur bestätigen. Diese Tendenz ist eindeutig vorhanden. Die Chinasüppchen sind seit anderthalb Jahren total im Trend und nicht mehr wegzudenken.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Meine Damen und Herren, wir wollen Ihnen nicht empfehlen, morgen zu Hause ein rohes Chinasüppchen zu probieren. – Vielen Dank für die Darstellung Ihrer Tätigkeit, Frau Werth.

(Beifall)

Lieber Herr Biesalski, es ist schon mehrfach angesprochen worden – Sie haben es in Ihrem Vortrag erwähnt; Herr Müller hat es auch noch einmal gesagt –, dass Mangelernährung letztendlich zur Entstehung von Krankheiten führt. Von Frau Wiener und Frau Werth haben wir gerade gehört, wie sich diese Problematik im Alltag konkret darstellt. Warum ist nicht die Substitution in Lebensmitteln – zum Beispiel von Vitamin D; Folsäure haben Sie genannt; andere Vitamine könnte man sich auch vorstellen; Kalzium ist erwähnt worden – ein Weg? Der Staat könnte ja verordnen, dass Lebensmittel angereichert werden. Das wäre doch zumindest eine pragmatische Lösung dieses Problems.

Prof. Dr. Hans Konrad Biesalski (Hohenheim):

Es gibt einen einzigen Fall, in dem man diese Möglichkeit ernsthaft diskutiert, nämlich bei der Folsäure. Seit in den USA das Mehl angereichert wird, ist die Zahl der Kinder mit Neuralrohrdefekten deutlich zurückgegangen.

In allen anderen Fällen macht das aber wenig Sinn. Dass Menschen, die niedrige Vitamin-E-Blutwerte haben oder – durch Fragebögen erfahren – wenig Vitamin E verzehren, nach unserer Erfahrung häufiger einen Herzinfarkt bekommen, hat ja nichts damit zu tun, dass sie kein Vitamin E als Pille genommen haben, sondern damit, dass sie ein Vitamin-E-haltiges Lebensmittel, nämlich pflanzliche Öle, weggelassen und nicht verzehrt haben – aus welchen Gründen auch immer. Infolgedessen haben sie diese niedrigen Werte. In diesem Zusammenhang spielt natürlich unter anderem auch der Lebensstil eine Rolle; ich will aber einmal bei diesem Beispiel bleiben.

Die Gabe von Vitamin-E-Pillen würde also gar nicht viel nützen. Das hat auch die Erfahrung gezeigt. Bei den Interventionsstudien, bei denen man substituiert hat, ist ja nichts herausgekommen. Deswegen würde es auch nichts nützen, irgendein Lebensmittel mit Vitamin E anzureichern. Wichtig ist, den Menschen mitzuteilen: Die wichtigste Vitamin-E-Quelle, die wir haben, sind pflanzliche Öle. Geht bei der Zubereitung eurer Lebensmittel also ein bisschen von den tierischen Fetten weg.

Häufig gibt es auch Fehlinformationen. Die platte Aussage „Fett weglassen“ führt ja in erster Linie dazu, dass die Menschen auf das Öl am Salat verzichten, und nicht etwa dazu, dass sie versuchen, sich diesbezüglich an anderer Stelle einzuschränken, zum Beispiel durch das Vermeiden sehr fettreicher Wurst.

An dieser Stelle sind wir wieder beim Thema Ernährungswissen. Wir müssen uns klarmachen, dass Ernährung ein sehr komplexer Vorgang ist, der sich nicht darauf beschränkt, dass ein einzelner Mikronährstoff zugeführt

wird. Natürlich gibt es Fälle, in denen das Sinn macht. Lassen Sie mich ein Beispiel nennen. In sehr großen Studien in den USA hat man beobachtet, dass ältere Menschen mit chronischen Muskel- und Skelettschmerzen relativ häufig unter Vitamin-D-Mangel leiden. Dadurch werden solche Schmerzen nämlich verursacht. Diesen Menschen kann man durch die Gabe von Vitamin D helfen. Das ist für mich aber nur der erste Schritt. Der zweite Schritt muss sein, ihnen klarzumachen, wie sie Vitamin D über Lebensmittel aufnehmen können. Und da klemmt es, denke ich.

Herr Müller, ich gebe Ihnen völlig recht. Auch nach meiner Ansicht ist gesunde Ernährung für jedermann nicht Sache der Solidargemeinschaft. Es gibt allerdings Gruppen – dazu gehören die angesprochenen Kinder von sozial Schwachen –, die sich nicht aus eigener Kraft gesund ernähren können, selbst wenn sie es wollen. Die Zahlen sind eindeutig. An dieser Stelle sollte man sich etwas überlegen.

Die zweite Gruppe, die völlig übersehen wird, sind alte Menschen. Bei ihnen gibt es vielerlei Gründe für mangelhafte Ernährung. Hier spielt nicht nur das fehlende Geld eine Rolle – dieses Problem kommt oft noch hinzu –, sondern auch eine Reihe anderer Gründe, beispielsweise schlicht und einfach die Verfügbarkeit. – Im Übrigen gibt es durchaus das Recht auf Nahrung. Man kann aber natürlich auch diskutieren, ob denn ein Recht auf Ernährung besteht. – Was nutzt es mir, über das Geld für die Nahrung zu verfügen, die im Laden unter mir im Erdgeschoss verkauft wird, wenn ich aus anderen Gründen nicht die Möglichkeit habe, mich dorthin zu bewegen oder mir das Essen zuzubereiten?

Von daher halte ich es für sinnvoll, dass man Randgruppen klarer anspricht und sich bemüht, Randgruppen auch Angebote zu unterbreiten, damit sie sich gesund ernähren können. Ein Angebot ist das Angebot, das die Tafel macht. Dieses Angebot reicht aber natürlich nicht für alle aus.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Herr Dr. Müller, Herr Professor Biesalski hat gerade ausgeführt, dass der Staat in bestimmten Bereichen vielleicht etwas tun könnte bzw. sollte. Sie haben den Nationalen Aktionsplan Ernährung und Bewegung angesprochen. Dabei handelt es sich ja um einen Zusammenschluss von vielen Akteuren in diesem Bereich. Hat das Ganze denn schon positive Wirkungen gezeigt? Gibt es bereits Hinweise darauf, dass der Staat sich in diesem Feld engagiert? Oder rekurrieren Sie tatsächlich sehr stark auf die individuelle Verpflichtung des Einzelnen und sagen: „Wir können zwar Dinge anschieben und Vorschläge unterbreiten, sind aber nicht wirklich zuständig; denn hier muss sich der Einzelne entscheiden; von seiner Aktivität ist es abhängig“? Ist das ein Stück weit ein Commitment des Staates, der sagt: „Weiter kommen wir an dieser Stelle nicht“?

Dr. Gerd Müller (Berlin):

Herr Professor Biesalski hat ja dankenswerterweise die Grenzen der Zuständigkeit des Staates dargelegt. Der Staat kann sicherlich keine Grenzwerte für Nährwertzufuhr und Vitaminzufuhr festlegen; das ist überhaupt nicht machbar.

An folgendem Punkt ist der Staat aber gefordert – da bin ich ganz bei Ihnen –: Die Weitergabe des Erfahrungswissens, das über Generationen in unseren Familien geschehen ist, funktioniert nicht mehr. Frau Wiener hat gesagt, sie habe das Kochen nicht gelernt. Natürlich hat sie es gelernt – nicht mit Ausbildung und Stempel, sondern durch die Aneignung von Erfahrungswissen. Dieses Erfahrungswissen geht verloren. An dieser Stelle müssen wir reagieren.

Wir können als Staat alle Kinder erreichen. Jeden Sechs-, Sieben- oder Achtjährigen erreichen wir in der Schule. Das ist unsere Zielgruppe. Deshalb plädieren wir als Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz eindeutig für die Einführung eines verpflichtenden Schulfachs zum Ernährungs- und Verbraucherverhalten.

Dabei ist Kochen ein ganz wesentlicher Punkt. Bei unserem Modellversuch Ernährungsführerschein sehen wir, dass es den Kindern auch Spaß macht. In diesem Zusammenhang fallen mir übrigens gerade Ihre Kochsendungen ein, Frau Wiener. Vielleicht kann man im Fernsehen einmal eine Kinderkochsendung zeigen.

(Sarah Wiener: Im Frühjahr 2009 auf Arte!)

– Okay; zumindest auf einem Spartenkanal. – Kochen macht Spaß. Die Kinder sind voll bei der Sache. Dies ist also eine sinnvolle Möglichkeit. Wir müssen es verpflichtend bundesweit einführen.

Herr Teufel, allerdings schreien die Länder sofort: „Föderalismus! Der Bund hat hier nichts zu sagen!“, und sind sich nicht einig. Wir diskutieren seit Jahren über dieses Thema. Es kommt immer dasselbe Echo. Man sagt, es gebe ein fächerübergreifendes Prinzip usw.

Unsere Botschaft ist klar. Wir brauchen dieses Fach verpflichtend. Wir müssen in Lehr- und Lerninhalten auf die Herausforderungen der Zeit reagieren – und dies ist eine der zentralen Herausforderungen.

Warum plädiere ich dafür, nicht nur Ernährung oder Kochen, sondern auch Verbraucherbildung als Schulfach einzuführen? Weil zum Kochen zum Beispiel auch dazu gehört, wie ich einkaufe und wie ich meine Woche bzw. meinen Monat in Bezug auf die Ausgaben kalkuliere. Für die verschiedenen sozialen Schichten geht es natürlich ein Stück weit um die Frage: Wo, was und wie kaufe ich ein? Milch, Kartoffeln, Karotten und andere Grundnahrungsmittel sind heute im Verhältnis zum Einkommen nicht teurer, sondern billiger als vor 20 oder 30 Jahren. Man muss aber wissen, wie man einkauft und wie man seine Einkäufe zusammenstellt. An dieser Stelle muss der Staat eindeutig reagieren.

Ich nenne Ihnen noch ein zweites Feld, bei dem der Staat meiner Meinung nach ebenfalls gefordert ist. Dabei geht es um etwas, was mir insbesondere in den Großstädten große Sorge macht. Sie werden für Berlin Zahlen haben. Wir haben bundesweite Zahlen, die darauf hindeuten, dass ein Drittel bis 50 Prozent – auch in Baden-Württemberg, Herr Teufel – der Kinder morgens ohne Frühstück zur Schule kommen. Wir muten ihnen zu – keinem Arbeitnehmer wird das durch das Arbeitszeitgesetz zugemutet –, mit leerem Magen bis 13 Uhr in der Schule zu bleiben und dann mit dem Bus nach Hause zu fahren, wo sie vielleicht erst um 15 Uhr ankommen. Das Hungergefühl wird überwunden usw. usf.

Wir müssen selbstverständlich sicherstellen, dass jedes deutsche Kind morgens ein gesundes Frühstück zu sich nehmen kann. An dieser Stelle hat der Staat eine Verpflichtung.

Darauf aufbauend können wir auf folgenden Feldern handeln: Ernährungsbildung und Inhalte; Umgang mit der Lebensmittelwirtschaft; Frage der Kennzeichnung und Nährwertprofile.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Herr Müller, gestatten Sie mir dazu gleich eine Nachfrage. Herr Biesalski hat Beispiele von Ländern genannt – Schweden und Finnland sowie Schottland und England –, in denen tatsächlich staatlich definierte Ernährungspläne bestehen. Reicht es aus, sich vonseiten der Politik auf die Föderalismusproblematik zurückzuziehen und zu sagen: „Wir haben alle gute Ideen; irgendwie kriegen wir es aber nicht hin“? Das kann doch nicht wirklich die Antwort sein.

Dr. Gerd Müller (Berlin):

Das ist sie auch nicht. Das reicht selbstverständlich nicht aus. Jedes Bundesland kann das Fach Ernährung einführen. Zum Teil wird dies auch gemacht.

Zusammen mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung haben wir in den letzten beiden Jahren Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten und Schulen sowie Kantinen in öffentlichen Einrichtungen entwickelt; denn während der Woche essen 50 bis 60 Prozent der Deutschen außer Haus Gemeinschaftsverpflegung. Wir fangen an und sagen: Der Staat sollte in den öffentlichen Bereichen Vorbild sein.

Das Ganze ist aber ungeheuer mühsam. Gehen Sie doch einmal in die Krankenhäuser. Dort, wo man eigentlich gesund werden sollte, bekommt man selbst nach einer Herz-Bypass-Operation oder einer Magenoperation am nächsten Tag einen fetten Schweinebraten auf den Tisch gestellt. An dieser Stelle müssen wir reagieren.

(Teilweise Beifall)

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Frau Wiener, ist es unter finanziellen Gesichtspunkten möglich, als Restaurantbetreiberin bzw. Catererin in jedem Fall ein gesundes Essen anzubieten? Oder gibt es im

Finanziellen – Herr Biesalski hat das schon angedeutet – tatsächlich deutliche Grenzen, sodass sich ein Großteil der Bevölkerung nicht wirklich gesund ernähren kann?

Sarah Wiener (Berlin):

Da würde ich ihm ein Stück weit zustimmen. Im Übrigen haben wir ja keine Großküche, wo es vielleicht noch anders aussieht. Ich bin auch kein Freund von Großküchen. In der besten aller Welten hätte für mich jede Schule ihre eigene Schulküche, in der man individuell nach den Bedürfnissen und Anforderungen kocht und seine eigenen Pläne macht.

Ich bin ein großer Fan davon, dass jedes Kind in der Schule ein kostenloses Schulessen erhält, und zwar ein schmackhaftes Schulessen.

Zudem finde ich es extrem wichtig, dass man Kindern und Jugendlichen wieder Kochen beibringt. Das ist etwas, was du immer brauchst. Wenn du nicht selber kochen kannst, machst du dich von der Lebensmittelindustrie abhängig und kannst überhaupt nicht steuern, was du in dich reinfutterst. Aber woher sollst du es auch wissen? Woher soll es kommen?

Meines Erachtens wäre es auch sinnvoll, dies mit einem Gesundheitsunterricht zu flankieren, bei dem es um Fragen geht, die Herr Müller zum Teil schon angesprochen hat, beispielsweise: Wie funktioniert der Körper? Was braucht der Körper?

Wir haben uns hier sehr auf Kinder konzentriert. Für Kinder findet man immer noch ein bisschen Knete, weil sie so süß sind. Dabei haben wir eine Gruppe aber ganz vergessen, nämlich die alten Menschen, bei denen die Situation dramatisch ist. Sie werden noch mehr vernachlässigt, glaube ich. Sie sind eigentlich noch hilfloser. Zum Glück – das ist jetzt zynisch gemeint – braucht man für sie nicht mehr so lange Folgekosten zu zahlen, weil sie hoffentlich ohnehin bald abdanken werden.

(Teilweise Beifall)

Diese Menschen haben überhaupt keine Lobby. Natürlich kann man bei den Kindern anfangen. Ich fange ja auch bei den Kindern an. Vielleicht bin ich irgendwann einmal bei den Alten angekommen. Für sie muss aber wirklich ganz schnell ganz viel passieren; denn ihre Lage wird immer dramatischer.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Ich darf aber einmal zu meiner Frage zurückkommen. Ist es denkbar, sich heute mit dem, was man als allgemeines Geld zur Verfügung hat, gesund zu ernähren?

Sarah Wiener (Berlin):

Für den Durchschnittsbürger ganz sicher. Wir haben – Herr Müller hat schon darauf hingewiesen – in den 70er-Jahren über 30 Prozent unseres Einkommens für Lebensmittel ausgegeben. Heute sind es noch 10 Prozent. Wir sind eines der reichsten Länder und geben in ganz

Europa am wenigsten Geld für Lebensmittel aus. Das muss man auch einmal sagen.

Anders sieht es bei der Gruppe derjenigen aus, die sich das alles wirklich nicht leisten können. Als starke Verfechterin von biologischen Lebensmitteln, von saisonalen und regionalen Produkten, kann ich auch nicht sagen: Für die Besserverdienenden die Biolebensmittel ohne Fungizide und Pestizide; für dich eben der Discounter, Schatzi.

Laut Aussagen der Politik sind konventionelle Lebensmittel selbstverständlich überhaupt nicht gesundheitsgefährdend usw. Diese Frage will ich gar nicht diskutieren. Darüber gibt es natürlich ganz viele Meinungen.

Hinzu kommt allerdings Folgendes: Die Rechnung für die kaputten Böden, die Erosionen, die Luftverschmutzung und die Klimaveränderungen zahlen unsere verfetteten Bürger in der nächsten Generation dann auch noch.

(Teilweise Beifall)

Biolebensmittel und konventionelle Lebensmittel sind schon jetzt ungerecht an den bei ihrer Produktion entstehenden Kosten beteiligt. Für sie wird auch unterschiedlich gezahlt. Beim Biolebensmittel zahle ich individuell für eine bessere Ernährung, während ich beim konventionellen Lebensmittel die Augen schließe und der Gesellschaft die Folgekosten überlasse. Auch diesen Punkt müsste man sich einmal genauer anschauen und darüber diskutieren.

In der Regel kann ein normal verdienender Mensch sich aber natürlich gesund ernähren, wenn er denn will. Wir leben in einer Überflussesgesellschaft und können uns erlauben, Veganer oder Ovo-Lacto-Vegetarier zu sein, was letztlich auch nur Luxus ist. Ich finde zwar, dass wir zu viel Fleisch essen, auch wenn ich denke, dass wir von der Ernährung her Mischköstler sind. In Bangladesch würden sie jemandem, der mit dem Anspruch auftritt, bezüglich tierischer Produkte der Gutmensch zu sein, aber den Vogel zeigen.

In diesem Zusammenhang spielen also ganz viele Aspekte eine Rolle, die man hier nicht in zehn Minuten diskutieren kann.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Das wollen wir ja auch nicht. Die heutige Veranstaltung soll nur eine Möglichkeit sein, tatsächlich mit diesem Thema zu beginnen.

Nach den verschiedenen Problempunkten, die angeführt worden sind, und den verschiedenen Aussagen, die getroffen worden sind, ist jetzt auch der richtige Zeitpunkt, um Sie zu beteiligen, meine Damen und Herren.

Dazu haben wir hier im Mittelsaal – darauf habe ich schon hingewiesen – vier Mikrofone aufgestellt. Ich bitte diejenigen, die in den beiden Nachbarsälen sitzen, zu uns herüberzukommen, wenn sie Fragen stellen wollen.

An alle Fragesteller habe ich die Bitte, sich zunächst kurz vorzustellen. Ich habe schon erwähnt, dass wir den

Inhalt dieser Veranstaltung – wie alle Aktivitäten des Deutschen Ethikrates – im Internet zur Kenntnis geben. Dementsprechend ist es wichtig, dass Sie sagen, wer Sie sind und in welchem Kontext Sie Ihre Frage stellen möchten. Bitte formulieren Sie dann auch eine kurze, präzise Frage, damit sich möglichst viele Anwesende an der Diskussion beteiligen können.

Als Erste darf ich Frau Weber-Hassemer vom Deutschen Ethikrat bitten, ihre Frage zu stellen.

Kristiane Weber-Hassemer (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Sie alle gehen von dem Sachverhalt aus, dass die Menschen heute nicht mehr kochen. Ich will hier nicht darauf zu sprechen kommen, dass Kochshows bei uns en vogue sind. Das meine ich jetzt gar nicht. Mir geht es um ganz normale Menschen. Woran liegt es aus Ihrer Sicht, dass sie nicht mehr kochen? Ist es uncool? Wird das Kochen durch Convenience Food ersetzt? Was ist der Grund?

Sabine Werth (Berlin):

Darüber kann ich nur spekulieren. Ich vermute einmal, das ist auch ein wenig die Folge dessen, dass die Werbung uns eine ganze Zeit lang permanent vermittelt hat: Geht irgendwohin, wo ihr Fast Food super preiswert und im Rahmen eurer Tätigkeit, wie auch immer sie aussieht, super fix bekommt.

Außerdem hängt es vielleicht auch damit zusammen, dass vor zehn bis 15 Jahren, bei der vorletzten Generation, ein enormer Bruch stattgefunden hat und Jugendliche ihr Elternhaus besonders stark abgelehnt haben. – Das ist aber alles Spekulation. Ich sehe auch immer nur das Resultat: Niemand kocht mehr.

Sarah Wiener (Berlin):

Das sehe ich ein bisschen anders. Was Sie genannt haben, ist ein Aspekt. Tatsächlich hat die Fertigernährung allerdings schon bei unseren Großmüttern angefangen. Man sagt natürlich: Dass die Frauen nicht kochen, liegt an ihrer Berufstätigkeit. Warum sollten sie sich auch immer doppelt belasten, wenn die andere Hälfte der Menschheit sich das nicht zumutet?

Das Ganze hat aber zu Zeiten unserer Großmütter mit dem Liebig-Fleischextrakt angefangen, um die Soldaten wehrfähig zu halten. Dies ist dann in die Gesellschaft eingedrungen – als großer Fortschritt, weil man sich nicht mehr kaputt schuffen musste. Die Industrialisierung hatte angefangen. Natürlich hatte es auch Folgen, dass Mütter arbeiten gegangen sind. Väter hat das Kochen nie interessiert. Sie haben sich nicht in die Pflicht genommen gefühlt. Die Frauen waren häufig auch schlicht überfordert. Man hat ihnen aber den Ausweg geboten: Du brauchst gar kein schlechtes Gewissen zu haben; hier hast du ja die Fertigprodukte – alles schmackhaft, gesund und frisch.

Darüber ist – das ist meine Interpretation – vom Kulturgut Kochen sehr viel verloren gegangen; zumal Kochen auch stigmatisiert ist.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Vielleicht kann Herr Biesalski überlegen, ob es im Zusammenhang mit der Frage von Frau Weber-Hassemer fundierte wissenschaftliche Erkenntnisse gibt. Erst einmal hat aber die nächste Fragestellerin das Wort.

Juliane Amlacher:

Ich bin Mitarbeiterin von Ulrike Höfken, Bundestagsabgeordnete der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen. – Herr Dr. Müller, Sie haben gesagt, dass Sie handeln. Der Nationale Aktionsplan Ernährung und Bewegung wurde seit zwei Jahren angekündigt und ist im Juni dieses Jahres vorgelegt worden. Die Nährwertkennzeichnung wird schon seit einem Dreivierteljahr in den Medien diskutiert. Vielleicht können Sie uns Ihre Pläne schildern und erläutern, was Sie in Sachen Nährwertkennzeichnung jetzt konkret machen wollen – gerade auch nach dem Ministerwechsel. Sprechen Sie sich nach dem Vorbild von Großbritannien mit der Ampelkennzeichnung für ein klares System der verbraucherfreundlichen Nährwertkennzeichnung in Deutschland aus? Was planen Sie da?

Dr. Gerd Müller (Berlin):

Lassen Sie mich zunächst auf die Frage eingehen, warum nicht mehr gekocht wird. Das hängt sicherlich mit der Veränderung der Situation in den Familien – Stichwort: Familie und Beruf – zusammen. Vor 30 Jahren gab es in den meisten Familien noch eine traditionelle Rollenaufteilung. Deshalb sage ich meinen beiden Söhnen auch: Ihr müsst kochen lernen; ihr findet keine Frau mehr, die für euch kocht.

(Heiterkeit)

Es hängt aber auch mit unseren Wertvorstellungen zusammen, nämlich mit der Frage, welchen Wert wir der Esskultur in unserer Gesellschaft geben. Darüber müssen wir natürlich diskutieren. Stellen wir sie als altmodisch, von gestern und sonst etwas dar? Oder schaffen wir es, zu vermitteln, dass das Kochen und Essen von Nahrung einen hohen Kulturwert darstellt? Deshalb muss es natürlich auch in den Schulen verankert werden.

Die Kollegin wollte politisch werden. Wir arbeiten seit drei Jahren an diesem Thema. Jede Bundesregierung beschäftigt sich mit dieser Frage. Der Aktionsplan befindet sich seit einem Jahr in verschiedenen Teilen in der Umsetzung. Dazu will ich jetzt nicht eine halbe Stunde ausführen. Ein Segment ist der Ernährungsführerschein, den wir bundesweit unter anderem mit den Deutschen Land-Frauen und mit Hauswirtschafterinnen in den Grundschulen umsetzen. Es gibt ja unglaublich viele, die den hohen Wert der Kochkunst noch beherrschen. Damit holen wir die Praxis in die Schulen hinein.

Wir plädieren auch dafür, dass jede Schule ihren eigenen Garten bekommt. Ich bin ganz bei Ihnen: regional, nicht global. In diesem Zusammenhang geht es auch darum, regionale Produkte einzukaufen.

So gibt es viele Segmente. Die Standards für Kindergärten sind umgesetzt.

Ich gestehe aber Folgendes zu: Ich vertrete hier den Bund. Der Föderalismus in der Bildungspolitik hat zwar einige Vorteile. Zwischenzeitlich hat er allerdings zu vielen Problemen geführt. Wir haben das Problem erkannt. Bis Sie 16 Bundesländer davon überzeugen, vergehen Jahre. Möglicherweise dauert es sogar Jahrzehnte, bis dies auch Erkenntnis der 16 Bundesländer ist.

Helmuth Leuters:

Ich beschäftige mich in China und Korea mit dem Thema der Erzielung höherer Preise. – Wir haben mehrmals das Restaurant von Frau Wiener im Hamburger Bahnhof besucht. Absolut top!

(Sarah Wiener: Danke!)

Heute Abend hat mich aber gestört, dass Sie mehrmals das Wort Kochen genannt haben. Ich habe von den Chinesen gelernt, welcher Unterschied zwischen Kochen und Garen besteht. In China und Korea habe ich gesehen, wie schonend Lebensmittel in einer Schüssel aus Holzkohle gegart werden können. Ich frage mich, weshalb Sie als Expertin immer noch vom Kochen reden.

Sarah Wiener (Berlin):

Solange ich nicht die Gärin heiße, sondern die Köchin genannt werde ...

(Teilweise Heiterkeit und Beifall)

Kulturhistorisch spricht man einfach vom Kochen. Für mich umfasst Kochen aber natürlich genauso Rohkost, Backen, Schmoren, also den ganzen Kochprozess – wobei ich mit Kochprozess den gesamten Prozess der Aufnahmebereitmachung von Lebensmitteln für den Körper meine, um es einmal so zu formulieren.

Sie haben aber ganz recht. Garen ist ein großes Thema. Dämpfen ist ebenfalls ein großes Thema. Das sind aber Spezialgebiete. Ich weiß nicht, ob hier der richtige Platz ist, um darüber zu diskutieren.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Wir befinden uns hier bei einer Veranstaltung des Deutschen Ethikrates und machen heute Abend keinen Kochkurs. Deshalb bitte ich, die Fragen wirklich auf die entsprechenden Aspekte zu konzentrieren.

Helmuth Leuters:

Beim Garen geht es doch darum, die Spurenelemente und die Vitamine möglichst zu erhalten, um sie dann zu sich nehmen zu können.

Ich habe noch eine weitere Frage. Frau Werth, ich akzeptiere Ihr unheimliches Engagement. Heute Abend habe ich mich aber wirklich über Sie geärgert, als Sie plötzlich von „McDoof“ gesprochen haben. Diese amerikanischen Franchiseunternehmen sind ja nur deswegen hier, weil wir Deutschen zu blöd sind, etwas richtig zu machen.

Sabine Werth (Berlin):

Stimmt es nicht mit „McDoof“? Sie haben doch selber „blöd“ gesagt. Wir liegen also ziemlich dicht beieinander. Oder?

(Teilweise Heiterkeit und Beifall)

Helmuth Leuters:

Die Deutschen sind zu blöd; das sage ich Ihnen ganz offen. Wir haben nämlich entsprechende Produkte entwickelt. Die Deutschen sind aber zu blöd, um diese Produkte umzusetzen. – Das war es.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Vielen Dank. – Herr Schmude ist der Nächste, der eine Frage stellen möchte. Bitte schön.

Dr. Jürgen Schmude (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Sie sehen an der heutigen Veranstaltung, dass der Deutsche Ethikrat sich des Themas der gesunden Ernährung und der öffentlichen Verantwortung jedenfalls hier annimmt. Danach wird der Ethikrat vor der Frage stehen, ob er die Behandlung dieses Themas vertiefen soll und es etwa zu einer Stellungnahme führen soll. Diese Stellungnahme könnte Empfehlungen enthalten – auch Empfehlungen, die nicht nur der Information dienen, sondern auch sehr drängende und dringliche Vorhaltungen an die betroffenen Bürger enthalten, mit denen man die Menschen nachdrücklich darauf hinweist – womit man ihnen fast lästig fällt –, dass sie auf die Notwendigkeit gesunder Ernährung achten müssen, weil sonst Schäden entstehen.

Mit einer solchen Stellungnahme dürfte der Ethikrat in der Öffentlichkeit bzw. in vielen Teilen der journalistischen Öffentlichkeit auf eine Reaktion treffen, die sich schon abzeichnet – nämlich auf die Reaktion, dass gesagt wird: Haltet euch da raus. Gerade sind wir durch das Rauchverbot gepeinigt worden. Nun bekommen wir schon wieder Vorschriften für unsere Lebensführung. Unser Bauch gehört uns. Was habt ihr dagegen? Haltet euch da raus.

Deshalb frage ich Sie alle: Empfehlen oder ermutigen Sie uns eher, es mit unserer Arbeit in dieser Richtung zu versuchen? Oder sollten wir besser die Finger davon lassen?

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Herr Biesalski, wollen Sie versuchen, Herrn Schmudes Frage kurz zu beantworten?

Prof. Dr. Hans Konrad Biesalski (Hohenheim):

Gerne. – Ich finde diese Bemerkung ganz wichtig. Sie haben innerhalb Ihrer Frage schon das gesagt, was man meines Erachtens tun sollte. Man sollte das Ganze vertiefen. Heute wurden Details angesprochen. In Bezug auf die Punkte, um die es wirklich geht – es wurden die Alten, spezielle Randgruppen usw. genannt –, gibt es aber viel zu wenig.

Die Kernaussage, dass es die gesunde Ernährung ist – und nicht ein in irgendeiner Form angereichertes Lebensmittel oder eine Pille –, die uns letztlich dazu verhilft, unter entsprechender Lebensqualität alt zu werden, kann man in diesem Zusammenhang auch noch im Detail vertiefen.

Ich will ein Beispiel nennen. Bei der Problematik von Vitamin D und Fisch geht es zunehmend nicht nur um finanzielle Fragen, sondern auch um eine Auseinandersetzung mit der Klimaveränderung, die Auswirkungen auf die Entwicklung von Fischeschwärmen und damit auf die Ressource Vitamin D hat. Das ist nur ein Beispiel. Es gibt viele Punkte, die wir jetzt nur am Rande wahrnehmen und bei denen wir in Zukunft auf Probleme stoßen werden, wenn wir uns vertiefend damit beschäftigen.

In diesem Zusammenhang wird eine Aussage eines so kompetenten und gut gehörten Gremiums wie des Deutschen Ethikrates nach meiner Vorstellung dann möglicherweise auch von der Politik aufgegriffen und umgesetzt.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Frau Werth, Frau Wiener und Herr Müller, darf ich Sie bitten, mit der Beantwortung dieser Frage von Herrn Schmude bis zum Schlussstatement zu warten, weil wir die angemeldeten Fragen sonst nicht mehr unterbekommen? – Dann sammeln wir jetzt einige Fragen. Die nächste Fragestellerin hat das Wort.

Ingeborg Küssner:

Ich bin Lehrerin im Ruhestand und Fachberaterin für Glykonährstoffe. – Zuerst bedanke ich mich bei den Referenten für ihre interessanten Ausführungen. Zwei wichtige Faktoren haben mir allerdings gefehlt.

Erstens. Es ist schon lange erwiesen bzw. erforscht, wie schädlich die im Mikrowellenofen erwärmte Nahrung ist. Abgesehen davon, dass meiner Meinung nach jeder die Verantwortung für sein Leben und damit auch für seine Ernährung trägt, hat der Staat, den wir ja alle bilden, hier ebenfalls eine Verantwortung. Daher sollte er auf diese Technik achten und darauf eingehen.

Zweitens. Vielleicht noch nicht so bekannt ist die Wichtigkeit der Glykonährstoffe im Zusammenhang mit einer gesunden Ernährung. Das ist mein neuer Beruf. In Bezug auf die Zellkommunikation spielt es eine große Rolle, dass die Glykonährstoffe, die vor ungefähr 100 Jahren noch über die Nahrung aufgenommen wurden, aufgrund der veränderten Bodenverhältnisse – Umweltveränderungen usw. – dem Körper nicht mehr in ausreichendem Maße über die Nahrung zugeführt werden und deswegen jetzt über einen anderen Weg aufgenommen werden müssen. Das ist ein sehr wichtiger Punkt für die Zukunft. Ich möchte jetzt aber keine Werbung betreiben. – Danke.

Josef Krafczyk:

Nicht nur mangelnde Knete ist ein Problem; das Ganze ist auch eine Frage von Bildung. Das, was die sogenannte

Deutsche Gesellschaft für Ernährung in diesem Zusammenhang verzapft, ist schlichtweg kriminell. So viel raffinierten Zucker, wie mir empfohlen wird, täglich zu mir zu nehmen, kann ich gar nicht tragen.

Gibt es keine Möglichkeiten, darauf hinzuwirken, dass von dieser von der Industrie gepushten kriminellen Organisation klare Informationen gegeben werden?

McDonald's plakatiert Nährwerttabellen, die völlig unübersichtlich sind. Wenn man sie gelesen hat, muss man ja denken, ein Burger sei das Beste, was es gibt. Fleisch ist drauf und Salat, und mit Salat ist alles gut.

Meine Frage lautet: Was kann die Politik gegen solche organisierte Kriminalität tun, wie sie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung praktiziert?

Jeanette Schirrmann:

Ich bin Mutter von zwei Kindern und Jahrgang 1967. Meine Mutter gehört zur Nachkriegsjugend. Sie ist Jahrgang 1935, nach West-Berlin abgehauen und hat das Wirtschaftswunder erleben dürfen. Da waren es Dose, Grüne Woche, der erste Staubsauger usw. Meine Mutter hat mir auch einen Schlüssel um den Hals gegeben. Ich kam nach Hause und habe mir die Dose aufgemacht.

In meiner Generation war es dann so, dass die 68er uns schon Kochkurse gegeben haben. Ich bin in West-Berlin aufgewachsen. Meine Mutter hatte noch von der anderen Seite her gegen die demonstriert. In dieser Zeit sind wir im Westen – Brokdorf, Demeter, Hausbesetzer usw. – so erzogen worden, dass wir gelernt haben, in Kiez-Küchen und in Kreuzberg zu kochen. Daraus ist später ja auch die Tafel mit hervorgegangen.

Ich habe meine Kinder auch richtig ernährt. Damals hatte ich noch das Geld. Nachdem ich in der Zeit der Wende, im Jahr 1994, meine Kinder bekommen hatte, konnte ich sie sehr gut ernähren – à la Waldorf/Demeter. Dann kamen sie in die Schule.

Seit der Wende ist das alles gekippt. Unsere Generation darf jetzt aufgrund der sozialen Schere genau das Gegenteil erfahren. Ich kann mir heute nicht mehr das leisten, was ich mir vor zehn Jahren leisten konnte. Inzwischen bin ich auch eine Taflerin und versuche, das irgendwie zu organisieren. Ich weiß aber auch, dass die ganzen Gesetze – auch durch Europa und die Globalisierung verursacht – unsere eigentliche soziale Marktwirtschaft zerstört haben und es nicht mehr möglich ist, so zu leben, wie wir vor zehn Jahren gelebt haben.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Sie mahnen also die Verpflichtung des Staates im Hinblick auf finanzielle Unterstützung an. Ist das Ihre Frage?

(Jeanette Schirrmann: Ja, genau!)

– Wir nehmen sie auf. – Bitte schön.

Regina Jahnke:

Im ersten Beruf bin ich hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und im zweiten sehr leidenschaftlich Heilpraktikerin. Ich habe drei Kinder, die sehr hungrig sind, und einen Mann, der anspruchsvoll ernährt werden will. Ich selber lege auch Wert auf anspruchsvolle Ernährung.

Ich habe eine konkrete Frage an Sie, Herr Biesalski. Heute wurde noch nicht die Produktion von Lebensmitteln erwähnt. Dabei geht es um Schutz in Bezug auf Gentechnik, um Anbaumethoden und vor allem auch um Erntemethoden. Sie haben die Qualität der Lebensmittel angesprochen. Nach meinem letzten Kenntnisstand werden vor allem Früchte und Gemüse auch in unserem Land viel zu früh geerntet, auch im Biobereich, sodass wir uns nicht mehr ausreichend mit sekundären Pflanzenstoffen ernähren können. Inwieweit ist Ihre Vorreiter-Universität Hohenheim, die ich sehr schätze, in der Lage oder bereit oder fähig oder willens, diesbezüglich auf die Politik einzuwirken und auch entsprechend beratend tätig zu sein?

Anne-Kathrin Illner:

Ich komme vom Deutschen Institut für Ernährungsforschung und habe eine kurze, teilweise auch politische Frage an Herrn Dr. Müller. Warum werden trotz der guten Initiativen des neuen Aktionsplans im Vergleich zu anderen europäischen Ländern bei uns relativ wenig finanzielle Ressourcen sowohl für die Ernährungsprävention als auch für das Ernährungs-Monitoring – gerade für eine längerfristige, nachhaltige Erfassung des Ernährungszustandes in Deutschland – zur Verfügung gestellt?

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Vielen Dank. – Jetzt liegen ganz konkrete Fragen vor. Vielleicht darf ich zunächst einmal Herrn Biesalski bitten, mit der Beantwortung der vorletzten Frage zu beginnen.

Prof. Dr. Hans Konrad Biesalski (Hohenheim):

Ich kann eigentlich alle Fragen zu einem Problem zusammenfassen. Dieses Problem – das nicht nur bei uns besteht; ich weiß allerdings, dass das Ganze in Frankreich ein wenig anders geregelt wird – ist die Information zum Thema Ernährung. In unserem Lande ist jeder, der kauen kann, Ernährungswissenschaftler und äußert sich zu diesem Thema, ob er gefragt ist oder nicht.

(Teilweise Beifall)

Darin sehe ich ein ganz wesentliches Problem. Ich habe immer wieder einmal vorgeschlagen – beispielsweise gab es vor vielen Jahren eine Initiative des Bundeskanzleramtes in diese Richtung –, eine ähnliche Institution wie die sieben Wirtschaftsweisen einzuführen, nämlich die sieben Ernährungsweisen, die sich einmal im Jahr halbwegs kompetent zu bestimmten Fragen äußern.

Was ich jetzt gehört habe, sind nämlich genau die Dinge, die natürlich auch ökonomisch gesteuert sind. Wenn ich nur nachhaltig genug behaupte, dass die modernen Produktionsmethoden dazu führen, dass in den Nahrungsmitteln keine Vitamine mehr enthalten sind, kann ich

im zweiten Schritt wunderbar Supplemente verkaufen. Diese Behauptung stimmt aber nicht. Es gibt sehr gute Untersuchungen, die gezeigt haben, dass das nicht den Tatsachen entspricht.

In viel stärkerem Maße – dazu gibt es inzwischen Daten – tragen unter anderem Klimaveränderungen dazu bei, dass sich Mikronährstoffe innerhalb von Lebensmitteln ändern. Dieser Punkt wird so gut wie gar nicht untersucht. Das betrifft Bioprodukte genauso wie konventionelle Lebensmittel.

(Sarah Wiener: Biologisches Gemüse und Obst enthält aber trotzdem noch einen höheren Anteil sekundärer Pflanzenstoffe als konventionelles! Das ist wissenschaftlich nachgewiesen!)

– Das ist alles relativ.

(Sarah Wiener: Es ist zwar relativ, aber trotzdem so!)

– Diese Frage brauchen wir jetzt gar nicht zu vertiefen. Die meisten sekundären Pflanzenstoffe enthält übrigens der Rotwein, wenn es ein heißer Sommer war. Das muss man alles berücksichtigen.

Was ich gerade gesagt habe, gilt auch in Bezug auf die Mikrowelle. Es existiert keine einzige Untersuchung – es gibt zum Beispiel eine Studie, die sich mit Proteinen beschäftigt hat –, die gezeigt hätte, dass die Mikrowelle irgendetwas in Lebensmitteln nachhaltig zerstört.

(Ingeborg Küssner: Oh doch!)

– An dieser Stelle kommen wir schnell an den Punkt, an dem es schwierig wird, weil Sie – das ist überhaupt kein Vorwurf – oft nicht beurteilen können, ob eine Information, die Sie erhalten, aus einem seriösen wissenschaftlichen Institut stammt oder von der Idee getrieben ist, Ihnen irgendein Produkt zu verkaufen. Das alles zu erläutern, würde jetzt viel zu weit führen.

Wichtig ist aber, über das Thema Ernährung zu informieren – auch in den Schulen, um kritische Kinder zu erziehen, die sich nicht alles erzählen lassen, wenn es um die Ernährung geht. Das wäre ein wichtiger Schritt, um auch mit den Irritationen in der Bevölkerung, die ich durchaus sehe, anders umgehen zu können. Man muss ja nur den Fernseher einschalten und sich die Auftritte irgendwelcher – in Anführungszeichen – „Ernährungspäpste“ anschauen.

(Teilweise Beifall)

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Herr Dr. Müller, wollen Sie kurz auf die konkrete Frage zur Aufgabe des Staates, in Sachen Intervention mehr zu tun, antworten?

Dr. Gerd Müller (Berlin):

Ich bin dem unabhängigen Wissenschaftler sehr dankbar für seine beiden Ausführungen zu den Pflanzen, Nährwerten und Inhaltsstoffen sowie zu der Mikrowelle. Wenn ich

es als Politiker gesagt hätte, hätte es niemand geglaubt. Dann hätten wir vermutlich sogar einige Pfiffe gehört.

Unabhängigkeit ist genau der Punkt. Deshalb haben wir an unseren Universitäten und unseren Forschungsanstalten unabhängige Wissenschaftler. Ich möchte da auch die DGE mit einschließen. Die Unterstellung, sie sei eine kriminelle Organisation, wird natürlich zurückgewiesen. Es handelt sich dort um unabhängige Wissenschaftler. Vonseiten der Politik versuchen wir, der Wissenschaft diese Unabhängigkeit zu lassen. Frau Wiener, nicht wir sagen, was jemand essen soll und was darin enthalten ist, sondern die unabhängige Wissenschaft. Deshalb haben wir auch unabhängige Bundes- und Landesforschungsanstalten.

Es stellt sich aber die Frage, wie wir diese Informationen an den Einzelnen bringen. Dabei sind die Kommunikationswege schon ein Punkt. Natürlich ist das Ganze ein Riesengeschäft. 100 000 Mahlzeiten jedes Einzelnen – insgesamt sind das sind Milliardenumsätze. Dahinter steckt natürlich auch ein wirtschaftliches Interesse, Sie auf eine bestimmte Linie festzulegen und dies auch geschmacksmäßig zu verstärken. Darüber muss man ebenfalls diskutieren – nach dem Motto: Lass dich nicht manipulieren, auch nicht geschmacksmanipulieren.

Das wäre ein eigenes Thema, Frau Wiener. Übrigens ist es hier genauso wie in den anderen Produktbereichen. Warum lassen wir uns von der Werbepsychologie auf bestimmte Automarken festlegen? So ist es im Nahrungsmittelbereich auch. Darüber muss man an anderer Stelle reden. Die Politik hält sich an dieser Stelle heraus. Die unabhängige Wissenschaft gibt hier die Vorgaben.

Wir als Politik führen natürlich das Ernährungs-Monitoring durch. Mit der Nationalen Verzehrsstudie II liegt im Übrigen nach zehn Jahren erstmals eine bundesweite repräsentative Studie vor, auf der wir aufbauen. Wir werden auch im Bereich der Forschung unsere Arbeit verstärken, um auch Konsequenzen daraus zu ziehen.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Vielen Dank. – Nun müssen wir ein bisschen auf die Uhr schauen. Wir führen jetzt noch eine weitere Fragerunde durch, bevor wir dann zu einer Abschlussrunde auf dem Podium kommen. – Der Herr links außen, bitte.

Heinz J. Behr:

Ich bin ein ganz guter Berlin-Kenner, denke ich. – Alle Diskussionsteilnehmer und insbesondere die Damen und Herren auf dem Podium möchte ich bitten, etwas mehr Selbstkritik und etwas mehr Demut zutage zu legen. Wenn ich mit jedem von Ihnen eine Woche zusammen wäre und Ihre Essverhalten oder Ihre Lebensweisen analysieren würde, könnte ich danach garantiert zehn DIN-A4-Seiten mit Defiziten füllen, die bei Ihnen selber vorliegen.

Was will ich damit sagen? Diejenigen, die nachweislich gesunde Ernährung beherrschen – sprich: bei ihrer Lebensführung die Disziplin dazu aufbringen können –, vermögen dies in der Regel nur im Tandem mit ihren Ärzten

zu leisten. Daher sollte man hier nicht die Illusion vermitteln, dass es den Souverän gibt, der als Einzelperson die Fähigkeit besitzt, seine Ernährung ideal in den Griff zu bekommen. Das ist ein Irrtum.

Ich hoffe, dass Professor Biesalski noch einige Sätze dazu sagt und mir beipflichtet. Ich will also weg von der Illusion, dass ein einzelner Mensch es zu leisten vermag, seine gesunde Ernährung zu garantieren. Diesbezüglich ist heute wissenschaftlich gesehen bereits eine Tiefe erreicht, die keine Person mehr alleine zu koordinieren vermag.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Es geht Ihnen also auch darum, dass das Individuum die Verantwortung, die es an dieser Stelle möglicherweise übernehmen soll, selber nicht tragen kann. Vielen Dank. – Als Nächste hat die Dame in der Mitte das Wort.

Christine Wünscher:

Herr Professor Biesalski, Sie sagten gerade, dass die alten Menschen mangelernährt sind. Woher kommt das denn? Betrachten wir es einmal genau. Im Jahre 1985 fand eine Rentenreform statt, bei der 38 Milliarden DM eingespart worden sind. 1992 bis 1998 hatten wir wieder eine Rentenreform, bei der Herr Geißler laut gesagt hat, dass von jedem Bundesbürger 650 DM – das sind 325 Euro – einbehalten werden. Den ehemaligen DDR-Bürgern sind weitere 12 Prozent abgezogen worden. Geht man von 800 Euro aus, sind das circa 100 Euro. Sie haben also einen Riesenverlust gemacht.

Eine Rente beträgt heute zwischen 400 und 800 Euro. Für die Miete fallen aber im Schnitt schon 400 bis 500 Euro an. Damit bleibt für die Ernährung kaum noch Geld übrig.

Und dann fragt der Staat, wie es kommt, dass wir mangelernährt sind! Die Menschen, die so wenig Geld haben, können sich doch gar nicht gesund ernähren. Das empfinde ich als Scheinheiligkeit in diesem Staat. Den Rentnern, die keine Lobby haben und sich nicht mehr wehren können, nimmt man alles weg und sagt zum Schluss auch noch: Nun stirbt bloß bald; Sterbegeld bekommt ihr ja auch nicht mehr.

Für die Schüler kann man das ja noch alles schaffen. Ich bin dafür, dass man den Schülern frühmorgens Milch – und zwar ordentliche Milch; nicht die spezielle, kanzerogene Milch – und vielleicht auch Essen gibt.

Es ist doch eine politische Sache, die hier passiert. Da kann man doch nicht sagen, dass jeder Einzelne dafür verantwortlich ist. Es ist schlichtweg eine Unverschämtheit, wenn Herr Sarrazin behauptet, man komme am Tag ganz locker mit 4 Euro aus.

Meine Frage lautet: Wie soll man denn so etwas ändern? Hier ist doch die Politik gefordert – die immer nur scheinheilig herumredet, aber den Leuten alles abnimmt.

Maria Birnbaum:

Ich bin Internistin und habe 40 Jahre stationär gearbeitet. In der Ärztekammer Berlin bin ich für die Weiterbildung tätig. Ich kann mit Stolz sagen, dass die Ärztekammer Niedersachsen und wir die einzigen Ärztekammern sind, die eine Zusatzbezeichnung Ernährungsmedizin in die Weiterbildung integriert haben. Darum haben wir sehr lange gekämpft.

Meine Frage an Herrn Professor Biesalski lautet: Welche Unterstützung wird der Bundesverband Deutscher Ernährungsmediziner in dieser Hinsicht leisten können, damit diese Weiterbildung – was unbedingt erforderlich ist – in der ganzen Bundesrepublik installiert wird? Ich stimme dem Vorredner von der linken Seite absolut zu. In der Tat sind höchstens 5 bis 1 Prozent der Menschen in der Lage, selbst ein gesundes Ernährungsregime aufzustellen. Er hat das völlig richtig geschildert. Wir haben vorhin auch gehört, dass fast alle Männer nicht über Ernährung Bescheid wissen.

Meine zweite Frage richtet sich an die Politik. Ich habe an mehreren Sitzungen der Bundesärztekammer teilgenommen, bei denen es unter anderem um das Präventionsgesetz ging. Herr Dr. Müller, Sie haben richtig gesagt, welche Kosten in unserem Staat durch ernährungsbedingte Krankheiten entstehen. Warum liegt das Präventionsgesetz dann schon über zwei Regierungen fünf Jahre lang in der Schublade und wird nicht beschlossen?

Meine dritte Frage – ebenfalls an die Politik gerichtet – lautet: Warum wird zum Beispiel das Gesundheitsministerium im Rahmen der Gesundheitsreform, die zum 1. Januar 2009 in Kraft tritt, mehr Geld für die Behandlung von Diabetes, Bluthochdruck usw. zahlen? Diese Krankheiten sind im Prinzip darauf zurückzuführen, dass wir uns falsch ernähren. Für die Prävention ist aber kein Cent übrig.

Dr. Peter Radtke (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Ich habe eine Frage an Herrn Dr. Müller. Herr Professor Biesalski hat die Korrelation zwischen Armut und Nichtfinanzierbarkeit gesunder Ernährung gerade bei Kindern deutlich gemacht. Nun wird ja in absehbarer Zeit das Kindergeld erhöht. Die Mittel für die Kinder von Hartz-IV-Empfängern werden aber nicht erhöht. Damit wird die vorhandene Diskrepanz in Bezug auf die Ernährung, die jetzt schon wissenschaftlich nachgewiesen ist, also noch größer.

(Beifall)

Ina Postulka:

Ich bin Übersetzerin. – Sie haben alle erwähnt, dass Sie Kinder ansprechen wollen. Kinder waren bei Ihnen allen die erste Adresse. Meine Frage lautet: Kann der Staat – zum Beispiel per Gesetz – die Lieferanten von Mittagessen an den Schulen dazu veranlassen, Essen ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker und ohne Farbstoffe zu liefern? Beispielsweise an unserer Schule sieht das Menü so aus, dass irgendein Mittagessen gelie-

fert wird, das ich auch kostenlos nicht haben möchte – und dazu ein Biobrot. Das ist Augenwischerei.

(Beifall)

Sascha Johannes:

Ich bin Wissenschaftler am Institut für Zell- und Neurobiologie an der Charité in Berlin und möchte die Podiumsgäste gerne bitten, einmal ein Statement dazu abzugeben, was die ethischen Aspekte in Bezug auf die staatliche Verantwortung für Ernährung sind. – Danke schön.

Benjamin Kolbe:

Ich bin leider erst 19 Jahre jung und daher auch nur Schüler. Ich habe noch nicht so viel erlebt und kann nicht allzu viel dazu sagen. Für mich steht aber fest – um auf die Fragestellung zurückzukommen –: Der Staat hat in meinem Essen nichts zu suchen. Er soll mir nur sagen, was gesund ist. Das soll er mir kenntlich machen. Er soll mir aber die Wahl lassen, ob ich mir die 400 Gramm schwere Nuss-Nugat-Butter reinziehe oder nicht. Das ist meine Entscheidung. Der Staat hat da nichts zu suchen.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Sie fragen also noch einmal nach der Kennzeichnungspflicht?

Benjamin Kolbe:

Nein. Meine einzige Frage ist folgende: Die Runde war sehr interessant. Mich hat nur eine Sache sehr gestört. Um die Lehrer einmal zu entlasten, wollte ich fragen, ob es wirklich Ihr Ernst ist, dass man den Lehrern jetzt auch noch Kenntnisse über Kochen und gesundes Essen vermitteln soll, damit sie uns in der Schule auch noch das Kochen beibringen können. Die Lehrer sind jetzt schon überlastet. Wir haben bis zum Abitur ... Sie verstehen, was ich meine.

(Beifall)

Ramona Schinköthe:

Ich bin Ernährungswissenschaftlerin. – Herr Professor Biesalski, Sie haben mir gerade aus dem Herzen gesprochen. Es gibt Hunderte von Institutionen, engagierten Menschen usw. usf. Engagement finde ich sehr loblich. Wenn es nicht mit wissenschaftlicher Basis kombiniert ist, ist es aber eher kontraproduktiv.

Das heißt: Man braucht nicht gleich die sieben Ernährungsweisen einzuführen. Es muss aber eine klare Ansage geben – und das ist Sache der Politik –, wer sich in diesem Staat, bitte schön, Ernährungsberater nennen darf. Der Beruf des Ernährungsberaters ist nicht geschützt. Bevor man als Maurer, Waschmaschinenmechaniker oder sonstiger Handwerker eine Rechnung erstellen darf, muss man eine Ausbildung in diesem Beruf abgeschlossen haben. Die Bezeichnung Ernährungsberater ist hingegen nicht geschützt. Jeder, der das Wort Ernährung fehlerfrei schreiben kann, darf sich so nennen.

(Teilweise Beifall)

Sehen Sie eine Chance, eine Änderung dahin gehend vorzunehmen, dass diese Bezeichnung geschützt ist? In Anbetracht der Tatsache, dass es so viele arbeitslose Ernährungswissenschaftler gibt, muss das geklärt werden. Wir brauchen eine Lösung dieses Problems.

Zweitens. Können Politiker jeden Morgen genussvoll ihr Frühstück essen – in dem Wissen, dass es Einrichtungen wie die Arche, die Tafel usw. usf. gibt und dass sich in einem so reichen Staat wie Deutschland private Institutionen engagieren müssen, um Kinder zu versorgen?

(Beifall)

Harri Brunk:

Guten Abend! Ich habe in Ihren Ausführungen ein wenig die Grundlagen der Ernährung, nämlich die Lebensmittelproduktion, vermisst. Schaut man sich die entsprechenden Karten der Weltgesundheitsorganisation an, stellt man fest, dass es weltweit und auch in Mitteleuropa diesbezüglich nicht besonders gut aussieht. Zudem braucht man Wasser. Bei uns werden die Brunnen schon immer tiefer gebohrt, weil die darüber liegenden Grundwasserleiter verschmutzt sind. Für die Herstellung von Nahrungsmitteln benötigt man ferner Energie. Außerdem muss man Arbeit hineinstecken, beispielsweise hinterher abwaschen. Das mag auch ein Grund dafür sein, dass niemand mehr gerne kocht. Kochen lohnt sich eigentlich nur für ein halbes Dutzend Leute auswärts. – Ich habe Ausführungen dazu vermisst. Vielleicht kann Herr Professor Biesalski etwas dazu sagen.

Kürzlich war ein Sachverständiger in der Stadt. Wenn die Erde noch 3 Grad wärmer wird, wird man sie aus 20 Kilometer Höhe aus der Atmosphäre mit Sulfaten kühlen müssen. Daran wird gearbeitet. – Vielleicht können Sie aus dieser Sicht einmal einige Worte zur Produktion von Lebensmitteln sagen.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Allen, die sich an der Fragerunde beteiligt haben, danke ich ganz herzlich. Sie haben eine Reihe von Punkten angesprochen, die wir jetzt in der Schlussrunde mit aufnehmen werden. Die jeweiligen Adressaten sind sehr deutlich geworden. Lassen Sie mich einige Fragen aber noch einmal gesondert herausgreifen.

Zum einen möchte ich die Podiumsteilnehmer bitten, in der Schlussrunde auf die konkrete Frage einzugehen, welche ethischen Aspekte im Zusammenhang mit der Ernährung, insbesondere der Verpflichtung des Staates und der Verpflichtung des Individuums, eine Rolle spielen. Herr Schmude hat deutlich darauf hingewiesen, dass er hierzu gerne eine Antwort hätte. Der Kollege von der Charité hat auch noch einmal danach gefragt. Von daher wäre es wichtig – auch für den Deutschen Ethikrat selbst –, in der Schlussrunde von Ihrer Seite noch einen entsprechenden Hinweis zu bekommen.

Zum anderen sind Fragen in Bezug auf die Gesundheit und Fragen in Bezug auf die Ressourcen der Ernährung

gestellt worden. Auch die soziale Verantwortung ist noch einmal angesprochen worden.

Als Ersten darf ich Herrn Biesalski um seine Ausführungen bitten. Anschließend gehen wir in der Runde weiter und enden mit Herrn Müller.

Prof. Dr. Hans Konrad Biesalski (Hohenheim):

Ich will versuchen, kurz auf die speziell an mich gerichteten Fragen einzugehen, und am Schluss auch die Frage bezüglich der Ethik beantworten.

Warum sind alte Menschen mangelernährt? Dieses Problem ist extrem vielschichtig. Es gibt eine ganze Reihe von Gründen, warum das so ist. Wenn Sie die Geriater fragen, werden sie Ihnen bestätigen, dass man in den Kliniken große gesundheitliche Schwierigkeiten mit den alten Menschen und der Ernährung hat. Das liegt letztendlich daran, dass der alte Mensch nicht mehr den notwendigen Hunger und Appetit entwickelt. Er hat auch keine Information, dass er es tun müsste. Er braucht zwar weniger Energie, aber dieselbe Menge an Lebensmittelqualität. Mit diesem Problem wird er mehr oder weniger alleingelassen. Es gibt niemanden, der ihn entsprechend unterstützt. Wenn er sich nicht zur Tafel bewegen kann – um das Thema Finanzen anzusprechen –, hat er einfach schlechte Karten. Das ist nun einmal leider so.

Damit hängt auch die von der Kollegin von der Ärztekammer gestellte Frage nach der Weiterbildung zusammen. In der Tat haben die Ärztekammern Niedersachsen und Berlin Ernährungsmedizin in ihre Weiterbildungsordnungen aufgenommen. Ob andere Ärztekammern Ernährungsmedizin ebenfalls in ihre Weiterbildungsordnungen einfügen oder nicht, ist aber eine rein strukturelle Frage. Ich persönlich leite in Baden-Württemberg und in Rheinland-Pfalz zwei große Kurse, in denen Mediziner nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer ausgebildet werden. Sie erhalten dann ein Zertifikat. Den Kammern ist bekannt, dass es wichtig wäre, Ernährungsmedizin in die Weiterbildungsordnungen aufzunehmen. Das ändert aber nichts an der Tatsache, dass die Ärzte schon heute auf diesem Feld ausgebildet werden.

Im Übrigen haben wir lange darüber diskutiert, dass es schon eine Besonderheit ist, dass ein Medizinstudent in seinem Studium das Wort Ernährung so gut wie nie hört. Die Rückkopplung, die er als Hausarzt dem alten Patienten geben könnte, kann er ihm nicht geben, weil er nicht über die entsprechende Ausbildung verfügt. Daher hat er diesbezüglich große Probleme.

Die Frage nach der Qualität des Schulessens halte ich für ganz wichtig. In Frankreich und in Finnland müssen Catering-Unternehmen, die Schulen beliefern, zertifiziert sein. Die Qualität ihres Essens wird auch immer wieder überprüft. Wenn ich mir hingegen ansehe, welches Essen in den Kindergarten geliefert wird, den meine beiden jüngsten Enkel besuchen ... Das hat die Bezeichnung „gesundes Essen“ nicht verdient. Dort merkt man ganz deutlich, dass der Caterer einfach mit seinen 2 Euro auskommen muss.

(Dr. Gerd Müller: Zum Elternabend gehen und reklamieren!)

– Das ist alles gemacht worden. Er sagt, dass es dann 1 Euro mehr kostet – und dann können es gerade diejenigen, die es brauchen, nicht mehr bezahlen.

Kurz zur letzten Frage: Lebensmittelproduktion ist ein völlig anderes Thema. Es ist sicherlich wichtig, gehört meines Erachtens im Moment aber nicht hierher.

Damit komme ich zu dem ethischen Aspekt. Der ethische Aspekt ist dort gefragt, wo es um Gruppen geht, die – ich möchte es einmal so ausdrücken – unverschuldet in diese Situation kommen. Das sind die Kinder von sozial Schwachen und alte Menschen, die dadurch einen echten Nachteil haben.

Lassen Sie mich in diesem Zusammenhang auch das Thema Nährwertkennzeichnung erwähnen. Das Ampelsystem wird unter Umständen zu einer Stigmatisierung führen – die wir nicht wollen –, weil gerade die schlechter Verdienenden die billigeren fettreichen Lebensmittel kaufen.

Das Kind, das im Rahmen der Möglichkeiten der vorhandenen Finanzen ernährt wird und dadurch übergewichtig wird, wird ja nicht aus sich heraus aktiv übergewichtig. Vielmehr wird es in eine Ernährungswelt hinein erzogen, die durch soziale Zwänge und vieles andere – der Flachbildschirm geht vor usw.; das muss man gar nicht diskutieren – gekennzeichnet ist.

Bei dem Kind werden die Krankheiten, die es potenziell in 40 oder 50 Jahren bekommt, und damit seine Lebensqualität aber heute geprägt. Wir sind gehalten, frühzeitig dafür zu sorgen, dass dies so weit wie irgend möglich vermieden wird.

(Beifall)

Sarah Wiener (Berlin):

Das war eine spannende Diskussionsrunde. Ich hatte erwartet, dass vielfältige Fragen gestellt werden. Dann ist es aber doch mehr in eine bestimmte Richtung gegangen.

Ich möchte mit dem ethischen Aspekt beginnen. Natürlich kann ich meinem Vorredner nur zustimmen. Für mich gibt es allerdings einen sehr wesentlichen ethischen Aspekt, der in meinen Augen unmittelbar mit Ernährung zu tun hat. Dabei handelt es sich um Fragen wie zum Beispiel: Wie halten wir unsere Nutztiere? Was sollen wir mit den Hühnerkeulen machen, die wir hier nicht essen wollen und mit denen wir die Märkte in der Dritten Welt zerstören? Wie bauen wir unser Gemüse und unser Obst an? Das gehört für mich alles zusammen. Ich sehe das schon breiter gefächert. Meines Erachtens gehören zu einer gesunden Ernährung selbstverständlich auch gesunde Böden und Nutztiere, die nicht in Ammoniakgestank im Käfig gehalten werden. Das führt jetzt aber zu weit.

Nächster Punkt: Als ernährungspolitische Köchin bin ich selber so verwirrt von den wissenschaftlichen Inputs, die wöchentlich herauskommen und sich auch noch alle drei Jahre widersprechen oder ändern,

(Teilweise Beifall)

dass ich mittlerweile sagen muss – das mag ein bisschen naiv sein –: Ich als Nullachtfünfzehn-Volltrottel kann nur dazu raten, selber zu kochen, frisch zu kochen, nach Möglichkeit am besten regionale und saisonale Produkte zu verwenden, auf artgerechte Tierhaltung und Biolebensmittel zu achten, keine schwerst verarbeiteten Zutaten einzusetzen und ein Bewusstsein – das ich nun einmal habe und das viele andere nicht haben – für Vitamine zu entwickeln.

Ansonsten sollte man auf den eigenen Körper hören – auch wenn Sie sagen, das könne der Einzelne nicht. Na, bitte! Wenn ich nicht mehr weiß, was ich futtern kann, was mir schmeckt und was mir fehlt, dann gebe ich mir morgen die Kugel.

(Teilweise Beifall)

Wenn ich erst einen Wissenschaftsrat brauche, der mir auf Grundlage großer Studien jeden Tag einhämmert, wie viel Gramm wovon ich essen soll, ist für mich als leidenschaftliche Köchin die Lebensqualität null.

(Teilweise Beifall)

Ich sehe natürlich ein, dass Prävention ganz wichtig ist. Selbstverständlich müssen die Nährwerte in öffentlichen Schulen und an sonstigen Massenfuttertrögen stimmen. Dafür sind die Fachleute zuständig.

Ansonsten plädiere ich dafür, frisch selber zu kochen, auch ganz einfache Sachen. Wenn ich dann vielleicht auch nicht zehn Jahre länger lebe, genieße ich lieber mit Freude mein Glas Rotwein, meine Praline und meinen Apfel, als mir immer sagen zu müssen: Oh Gott, heute muss ich aber noch fünfmal dies und jenes zu mir nehmen.

Mir ist klar, dass diese Aussage populistisch ist. Das Ganze ist aber natürlich auch wahnsinnig verwirrend. Wir sind alle interessiert, wie man damit umgehen kann. Man muss einfach – das ist ganz logisch – einen Schritt zurücktreten und fragen: Was sagt mir mein gesunder Menschenverstand?

(Beifall)

Sabine Werth (Berlin):

Lassen Sie mich auf der einen Seite auf die soziale Komponente und auf der anderen Seite auf die Frage eingehen, ob der Deutsche Ethikrat eigentlich eine Chance hat, bei diesem Thema wirklich etwas zu bewegen. Meines Erachtens hängen diese beiden Dinge direkt miteinander zusammen; denn wenn die Politik der Bevölkerung jetzt verordnen würde, sich gesund zu ernähren, würde natürlich sofort die Frage gestellt: Wovon denn?

Dann hätten wir die Situation, dass alle Hartz-IV-Bezieher davon ausgehen, dass ihnen das gar nicht möglich ist, weil sie das Geld dafür nicht haben. Auf den ersten Blick ist das sicherlich auch zutreffend; denn Bioprodukte kosten im Laden deutlich mehr als konventionelle Nahrungsmittel.

Bei ungefähr einem Viertel der Lebensmittel, die wir als Berliner Tafel verteilen, handelt es sich um Bioprodukte; denn wir bekommen von den Supermärkten unendlich viele Bioprodukte. Da sie inzwischen unheimlich viele Bioprodukte anbieten, bleibt eben auch viel übrig. Es stimmt also nicht, dass diejenigen, die zur Tafel gehen, sich grundsätzlich ungesund ernähren. Die von uns verteilten Lebensmittel sind auch gesund. Weil wir sie ausgepackt haben, sind sie nur nicht mehr gekennzeichnet. Insofern können wir gar nicht sagen, was die Einzelnen dann essen. Ist es wirklich Bio? Oder ist es nicht Bio?

Die Diskussion in Bezug auf die staatlichen Gelder führt aber auch immer wieder ins Unendliche. Wenn unser Staat dafür sorgen würde – dieses Thema haben wir eben schon angesprochen –, dass die Kinder mittags ein kostenloses Essen bekommen, und zwar ein zertifiziertes, gutes Essen, hätten wir schon etwas gewonnen.

In diesem Zusammenhang geht es mir nicht darum, die öffentlichen Zuwendungen permanent zu erhöhen. Ich habe mir damit schon viel Schelte eingefangen, weil ich auch am Sonntag bei Anne Will gesagt habe, dass ich nicht für die Erhöhung von Hartz IV bin, sondern für die Veränderung der Rahmenbedingungen. Dazu gehört, dass die Kinder ein gesundes Frühstück und ein gesundes Mittagessen bekommen – unabhängig von den Einkommensverhältnissen der Eltern.

(Teilweise Beifall)

Es ist notwendig, Rahmenbedingungen zugunsten von Familien und von Kindern zu schaffen. Dann stimmen automatisch auch die Rahmenbedingungen für alle anderen. Wenn der Deutsche Ethikrat in dieser Richtung argumentieren würde, würde meiner Meinung nach viel Potenzial an unnötiger Diskussion wegfallen.

(Beifall)

Dr. Gerd Müller (Berlin):

Meine Damen und Herren, dem schließe ich mich als Politiker komplett an und bitte den Deutschen Ethikrat, diese Botschaft zu unterstützen.

Politik ist natürlich auch etwas Fließendes. Wir brauchen dafür eine Mehrheit. Bei dem Bildungsgipfel, der vor wenigen Tagen stattgefunden hat, waren Frühstück und Mittagessen für Schulkinder ein Thema. Schließlich gehen wir auf die Ganztagschule zu; in wenigen Jahren wird sie flächendeckend zur Verfügung stehen.

(Sabine Werth: Aber bezahltes Essen! Das ist doch der Punkt!)

– Kostenlos gibt es nichts. Das ist ja der strittige Punkt, Frau Werth. Ich möchte jetzt nicht in die meines Erachtens kleinkarierte Diskussion einsteigen. Wenn ein Volk seinen Kindern Frühstück und Mittagessen nicht gewährleisten kann, worüber diskutieren wir dann eigentlich? Das ist das Entscheidende und Wichtigste. An dieser Stelle geht es um 3 Euro pro Tag. Der Streit der Bundesländer betrifft die Frage, wer diese 3 Euro zahlt. Für Beton haben wir Geld jede Menge; für die Kinder haben wir es nicht.

Herr Biesalski hat einen sehr interessanten Satz gesagt, den ich noch einmal verstärken möchte. Beim Kind – und auch schon vor der Geburt – werden in der Tat die Faktoren für das spätere Leben bestimmt. Im Kindesalter werden das Verhalten – Verhalten habe ich als Pädagoge dazugefügt – und die Krankheiten im Leben – Leben habe ich ergänzt – und im Alter geprägt.

Deshalb ziehen wir an einem Strang. Ich bin zum Beispiel in den Bundesländern noch nicht mehrheitsfähig. Wir brauchen eine Bewegung. Auch das Volk muss sich für das einsetzen, was wir hier als wichtig erkannt haben. Andere haben es so noch nicht erkannt. Sie investieren in andere Richtungen. Ich gestehe, dass ich auch in meiner Partei dafür noch keine Mehrheit habe. Vielleicht liegt ein Grund darin, dass wir in der Politik immer mehr Vertreter haben, die den Bezug zu dem realen Leben von Kindern und Familien nicht mehr täglich erleben. Das ist vielleicht eine Antwort. Wir können aber etwas dazutun.

In Bezug auf die Prävention teile ich die hier geäußerte Meinung zu 100 Prozent. Durch Fehlernährung entstehen jährlich 80 Milliarden Euro Folgekosten. Warum sind wir nicht bereit, ein Fünftel davon in Prävention, Vorsorge, Aufklärung, Information usw. zu investieren? Damit sollten wir anfangen.

An dieser Stelle bin ich für Belohnungen und nicht für Strafen. Man darf es nicht wie beim Rauchen machen, sondern muss denjenigen belohnen, der sich gesund ernährt und gesund lebt. Eine gesunde Lebensweise kann man an bestimmten Parametern festmachen.

Schon heute erstatten einige Krankenkassen ihren Mitgliedern in diesem Fall zwei oder drei Monatsbeiträge im Jahr zurück. In diesem Zusammenhang stellt sich folgende Frage: Zahlen wir dieses Geld aus, und nach dem alten Klischee geht der Vater dann in die Bierstube und säuft sich einen an? Oder stellen wir über diesen Betrag einen Einkaufsgutschein für entsprechende Lebensmittel oder einen entsprechenden Kurs, beispielsweise einen Kurs für Ernährungskunde, Kochen usw., aus? – Ich bin voll bei Ihnen.

Auch da müssen Sie aber mitmachen, meine Damen und Herren. Die Politik gibt es nicht. Hier sehen Sie einen Politiker. Ich komme aus dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Wir kämpfen dafür. Das Thema Prävention muss nach vorne gebracht werden. Dies hat sich in den letzten Jahren nicht umsetzen lassen. Dabei spielt es überhaupt keine Rolle, ob jemand wie ich von der CSU oder wie Frau Schmidt von der SPD ist. Wir haben im Augenblick keine Mehrheit, um diesen Gedanken umzusetzen. Das ist doch nicht in Ordnung. Helfen Sie also mit! Da haben wir Konsens.

Abschließend möchte ich noch den Punkt der Ernährung von Arm und Reich ansprechen. Was Frau Wiener dargelegt hat, halte ich für wichtig. Es gibt viele arme Menschen. Dass jemand arm ist, heißt aber nicht automatisch, dass er sich schlecht ernähren muss. Es gibt entsprechende Möglichkeiten. Auch das ist eine Frage des Zugangs.

In diesem Zusammenhang ist Hartz IV in der Tat ein Thema. Wir müssen sicherstellen, dass die Kinder das Essen bekommen und nicht der Vater das Bier. Bei den heutigen Hartz-IV-Sätzen erhält eine Familie mit zwei Kindern allerdings zusätzlich zu den Kosten für die Unterkunft einen Betrag von 1 040 Euro. Man kann natürlich sagen, das sei zu wenig. Vergleichen Sie es aber einmal mit einem Pfortner oder einem Busfahrer. Ein Normalverdiener, der die Kosten seiner Wohnung – wofür man 500 bis 800 Euro ansetzen kann – selbst finanzieren muss, müsste 1 600 bis 1 800 Euro netto verdienen, um das Gleiche zu haben. Viele, die in Lohn und Brot stehen, bringen diesen Betrag nicht nach Hause.

Es ist klar, dass 1 040 Euro Hartz IV für eine Familie mit zwei Kindern wenig sind. Mit dieser Feststellung werden wir das Problem aber nicht lösen. Lassen Sie uns das Ganze bei den Kindern in den Familien an den genannten Punkten anpacken.

Es war eine prima Diskussion. Ich habe sehr viel mitgenommen. Ich möchte Sie bitten: Unterstützen Sie diejenigen, die in diesem Sinne, in Ihrem Sinne, in der Gesellschaft, in der Öffentlichkeit, in der Wissenschaft und nicht zuletzt im Deutschen Ethikrat tätig sind. – Vielen Dank.

Prof. Dr. Dr. Eckhard Nagel (Mitglied des Deutschen Ethikrates):

Vielen herzlichen Dank. – Meine sehr verehrten Damen und Herren, wir kommen zum Ende. Im Namen der Mitglieder des Deutschen Ethikrates darf ich mich zuerst einmal ganz herzlich bei den Damen und Herren auf dem Podium bedanken.

Frau Wiener, Ihnen danke ich für Ihr Hiersein. Wir wünschen Ihnen alles Gute für Ihre Stiftung und Ihre anderweitigen Aktivitäten.

(Beifall)

Herzlichen Dank, Frau Werth. Ihnen wünsche ich alles Gute für die Berliner Tafel und den Bundesverband Deutsche Tafel – im Interesse der vielen Hunderttausend Menschen, denen Sie täglich helfen. Wir hoffen, dass Ihre Aktivitäten auch in den nächsten 16 Jahren so weitergehen werden – allerdings vielleicht mit weniger Bedarf; das wäre ja schön.

(Beifall)

Lieber Herr Biesalski, vielen Dank für Ihre Einführung und die Klärung einiger offener Fragen, die wir hier hatten. Die Wissenschaft ist heute in ganz unterschiedlichen Konnotationen angesprochen worden. Als jemand, der selber der Wissenschaft verpflichtet ist, hoffe ich aber, dass ihre Ergebnisse hilfreich sein werden. Weiterhin alles Gute für Ihre Arbeit und die Ausbildung derer, die dieses Wissen dann weitergeben können!

(Beifall)

Zum Schluss möchte ich mich bei Ihnen bedanken, sehr geehrter Herr Müller. Ihnen wünsche ich, dass die Aspekte, die Sie gerade genannt haben, letztendlich politisch umgesetzt werden können. Ich glaube, dass viele

hier im Saal Ihre Auffassung teilen, dass diese Punkte für die Bevölkerung in Deutschland einen großen Stellenwert haben.

(Beifall)

Herzlich danke ich auch Ihnen, die Sie heute gekommen sind, mit uns diskutiert haben und uns in dieser Frage Ihre Aufmerksamkeit geschenkt haben. Ich hoffe, dass Sie mit neuen Informationen und nicht allzu verwirrt nach Hause gehen. Passen Sie auf dem Heimweg auf sich auf. Wenn dieser Abend noch ein Abendessen für Sie bereithält, achten Sie darauf, dass Sie sich gut und gesund ernähren.

Bedanken möchte ich mich auch bei den Vertretern der Medien, die über die heutige Veranstaltung berichten werden.

Ein ganz besonderer Dank geht an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Deutschen Ethikrates, die diese Veranstaltung vorbereitet haben. Auch in diesen uns unbekanntem Räumlichkeiten hat alles sehr gut geklappt. Es war eine sehr schöne, runde Veranstaltung, finde ich. Herzlichen Dank dafür!

Meine Damen und Herren, auf dem Weg nach draußen können Sie noch eine kleine Spende für die Tafel geben. Wenn ich richtig informiert bin, ist an dem einen oder anderen Ort eine Spendendose aufgestellt. Denken Sie vielleicht auch daran.

Wir wünschen Ihnen einen guten Heimweg sowie alles Gute für die auslaufende Woche und insbesondere für den kommenden Advent.

(Beifall)

(Schluss: 20.28 Uhr)