

Newsflash

Journal für Ernährungsmedizin 2007; 9 (4), 4

Homepage:

www.aerzteverlagshaus.at

**Online-Datenbank mit
Autoren- und Stichwortsuche**

MIT NACHRICHTEN DER



**Erschaffen Sie sich Ihre
ertragreiche grüne Oase in
Ihrem Zuhause oder in Ihrer
Praxis**

Mehr als nur eine Dekoration:

- Sie wollen das Besondere?
- Sie möchten Ihre eigenen Salate,
Kräuter und auch Ihr Gemüse
ernten?
- Frisch, reif, ungespritzt und voller
Geschmack?
- Ohne Vorkenntnisse und ganz
ohne grünen Daumen?

Dann sind Sie hier richtig



Plädoyer für Obst und Gemüse

Der Konsum von Obst und Gemüse und damit einhergehende Effekte in der Prävention von Herz-Kreislauferkrankungen sowie Krebs standen auf dem Programm der jüngsten Fortbildungsveranstaltung des Österreichischen Akademischen Instituts für Ernährungsmedizin (ÖAIE) in Wien, die in Kooperation mit der Firma Unilever durchgeführt wurde. Weiters wurden am 30. 11. 2007, unter reger Teilnahme der rund 100 Mediziner, Diätologen und Ernährungswissenschaftler diskutiert: wissenschaftliche Grundlagen für die aktuellen Verzehrsempfehlungen von Obst und Gemüse, innovative Möglichkeiten zur Steigerung des Konsums – und der Sinn einer Supplementation bei bestimmten Krankheiten. Die Fortbildungsveranstaltung des ÖAIE war mit fünf DFP der Österreichischen Ärztekammer approbiert. (ÖAIE) ■■



© ÖAIE

Abb. – v. r. n. l.: **Andrea Hofbauer** – Vorsitzende des Verbandes der Diätologen Österreichs, **Univ.-Prof. Dr. Kurt Widhalm** – Präsident des ÖAIE, **Priv.-Doz. Dr. Achim Bub** – BFA Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe, D, **Univ.-Doz. Dr. Nicole Unger-Manhart** – Univ.-Klinik für Chirurgie, Wien, **Priv.-Doz. Dr. Bernhard Watzl** – BFA Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe, D

Zukunftspläne der AGES

In die Sicherheit der Lebensmittel haben die Österreicher generell ein hohes Vertrauen – so die Ergebnisse einer vom Marktforschungsinstitut Karmasin im Auftrag der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) durchgeführten Umfrage – man rechnet jedoch mit einer Zunahme von Krankheiten, die auf falsche Ernährung zurückzuführen sind. Dementsprechend will die AGES in Zukunft verstärkt darauf hinarbeiten, die Diskrepanz zwischen dem Ernährungsverhalten und wissenschaftlich belegten Empfehlungen zu verringern. Als Schwerpunkte in der näheren Zukunft nennt Ingrid Kiefer, Leiterin des AGES-Kompetenzzentrums für Ernährung und Prävention: Aufklärungsarbeit und Schulungen für Schwangere und Kleinkinder sowie für Eltern und Großeltern im schulischen Umfeld. (AGES) ■■

Weiteres Minus für Übergewicht

Neben anderen wenig erfreulichen Auswirkungen erhöht Übergewicht in der Schwangerschaft offenbar das Risiko für das Kind, ein Aufmerksamkeitsdefizit-Hyperaktivitätssyndrom (ADHD) zu entwickeln. Zu diesem Schluss kommt eine Untersuchung von 12.000 Kindern in Schweden, Finnland und Dänemark. Die Erstautorin der Studie, Alina Rodriguez vom Department für Psychologie der Universität Uppsala, sieht in der Identifikation dieses Zusammenhangs eine Chance, vorbeugende Maßnahmen gegen das ebenso wie Übergewicht um sich greifende ADHD zu setzen. Was diesen Zusammenhang ursächlich begründet, ist allerdings noch unklar. Diskutiert werden: die höhere Komplikationsrate bei übergewichtigen Schwangeren, Stresshormone sowie Umweltgifte, die im Fettgewebe der Mutter gespeichert sind. (IDW) ■■

Steirische Ampel

Das nicht unumstrittene „Ampelsystem“ zur Kennzeichnung von Lebensmitteln soll in der Steiermark eingeführt werden. Dies wurde im Landtag mit den Stimmen von SPÖ, KPÖ und Grünen beschlossen. ÖVP-Vertreter halten dieses System für zu wenig differenziert. Je nach Fett-, Zucker- und/oder Salzgehalt sollen Lebensmittel eine grüne, gelbe oder rote Markierung bekommen. Bei der Verpflegung in den Einrichtungen der KAGES (Steiermärkische Krankenanstalten GmbH) hingegen herrschte Einigkeit: In Zukunft sollen vor allem frische Lebensmittel verwendet werden. Tiefkühlkost soll es nur anteilsweise geben. (APA) ■■

Boom aus Truhe und Dose

Tiefkühlpizza & Co stehen bei deutschen Kindern und Jugendlichen hoch im Kurs. Eine Untersuchung des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) in Dortmund hat ergeben, dass 86 Prozent der Kinder und Jugendlichen mindestens einmal in drei Tagen ein Fertiggericht verzehren. Jeder fünfte zwischen 2 und 18 verspeist sogar täglich zumindest ein Gericht aus Tiefkühltruhe oder Dose. Mathilde Kersting vom FKE gibt zu bedenken, dass Fertiggerichte im Schnitt deutlich mehr Fett und weniger Gemüse enthalten, als empfehlenswert wäre. Im europäischen Vergleich liegt Deutschland mit dem Anteil von Fertiggerichten im Mittelfeld. (IDW) ■■



© ISTOCKPHOTO.COM