



Medienmitteilung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE

### **Nationale Fachtagung der SGE: „Ernährung und Nachhaltigkeit“**

**Bern, 21. August 2014. Am 21. August fand am Inselspital Bern die nationale Fachtagung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE zum Thema „Ernährung und Nachhaltigkeit“ statt. Vor vollen Rängen erläuterten und diskutierten Experten aus verschiedenen Fachgebieten die Schlüsselrolle der Ernährung in der nachhaltigen Entwicklung und wie wichtig dabei das Verhalten der Konsumenten ist. Die Tagung wurde in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Gesundheit BAG, dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV und dem Schweizerischen Verband der dipl. Ernährungsberater/innen HF/FH SVDE durchgeführt.**

Vor der offiziellen Eröffnung der Fachtagung fand ein Symposium zum Thema „**EPODE: 20 Jahre Erfahrung in der Prävention von Adipositas im Kindesalter**“ statt. Herr Pierre Richard ist Marketing- und Kommunikationsexperte und federführend bei der strategischen Entwicklung des EPODE European Network sowie des EPODE International Network, einer internationalen NGO zur Prävention von Adipositas bei Kindern. Er stellte uns vor, wie Übergewicht bei Kindern so auf Gemeinschaftsebene bekämpft wird und dies mit grossem Erfolg.

Die Teilnehmer konnten alsdann verschiedene Vorträge zu folgenden Themen verfolgen:

#### **Nachhaltige Ernährung: Dimensionen und Grundsätze**

Zum Auftakt der Fachtagung präsentierte Dr. Karl von Koerber von der Technischen Universität München die fünf gleichrangigen Betrachtungs-Dimensionen einer «Nachhaltigen Ernährung»: Umwelt, Gesellschaft, Wirtschaft, Gesundheit und Kultur. Dabei werden alle Stufen der Nahrungsversorgung einbezogen: Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und -vermarktung sowie Zubereitung und Abfallentsorgung.

Hieraus lassen sich sieben Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung ableiten: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel, ökologisch erzeugte Lebensmittel, regionale und saisonale Erzeugnisse, Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel, fair gehandelte Lebensmittel, ressourcenschonendes Haushalten, genussvolle und bekömmliche Speisen.



### **Handlungsempfehlungen für eine nachhaltige Ernährung – FOODprints®**

Frau Angelika Hayer, Leiterin Fachbereich Ernährungswissenschaften und Gesundheitsförderung bei der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE, stellte die von der SGE formulierten handlungsorientierten und praxisnahen Tipps für eine nachhaltige Ernährung mit Zielgruppe Konsumentinnen und Konsumenten vor. Diese sechs Tipps wurden Mitte August 2014 unter dem Titel «Die FOODprints® – Tipps zum nachhaltigen Essen und Trinken» veröffentlicht und sehen wie folgt aus: Ich kaufe zu Fuss oder mit dem Velo ein, ich kaufe nur so viel wie nötig ein, ich konsumiere überwiegend pflanzliche Lebensmittel, ich achte auf die Herkunft der Lebensmittel, ich achte auf die Produktionsbedingungen der Lebensmittel, ich trinke Hahnenwasser.

### **Nachhaltigkeit und Empfehlungen zum Fleischkonsum**

Dr. Ruth Badertscher, Bundesamt für Landwirtschaft BLW, zeigte in ihrer Präsentation die wirtschaftliche, soziale und ökologische Bedeutung des Fleischkonsums mit Schwerpunkt Schweiz auf. Besonderheiten der Schweizer Fleischproduktion im Vergleich zum Ausland sowie Handlungsmöglichkeiten und Empfehlungen zum Fleischkonsum wurden erläutert.

### **Nachhaltigkeit und Empfehlungen zum Fischkonsum**

Frau Monika Müller, dipl. Ernährungsberaterin HF, erklärte, wieso die Ernährungsempfehlungen zum Fischkonsum mit einer nachhaltigen Ernährung kaum vereinbar sind. Sie konzentrierte sich in ihrem Referat auf die Fragen, welche Lösungsansätze es gibt, wie der Stellenwert der nachhaltigen Fischzucht zu gewichten ist, und wie derjenige von alternativen Quellen wie Eier, Algenöl oder Krill.

### **Nachhaltigkeit und Empfehlungen zum Getränkekonsum**

Frau Barbara Pfenniger, Fédération Romande des Consommateurs FRC, erinnerte uns daran, dass das Hochkommissariat für Menschenrechte das Grundrecht auf trinkbares Wasser in den Artikel 25 der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte der UNO aufgenommen hat. Idealerweise sollte Trinkwasser von annehmbarer Qualität allen Bevölkerungsgruppen in ausreichender Menge zur Verfügung stehen, und zwar permanent und zu einem erschwinglichen Preis. In der Schweiz ist das der Fall. Dennoch hat sich aus dem Bedürfnis heraus, sich täglich mit Wasser zu versorgen, ein attraktiver Markt für in Flaschen abgefülltes Wasser entwickelt. Es ist daher interessant, die beiden Arten des Wassertrinkens unter den Aspekten des Umweltschutzes, der Kosten und der Verbrauchergesundheit zu vergleichen. Auch wenn die beiden ersten Kriterien ganz klar die Nutzung des Trinkwassers aus dem Hahn



nahelegen, kann die Gesundheit generell nur durch Vorschriften und regelmässige Kontrollen beider Wassersorten garantiert werden.

Am Nachmittag zeigten verschiedene Ateliers auf, wie man gleichzeitig das Ernährungsverhalten ausgewogen gestalten und Aspekte der nachhaltigen Entwicklung berücksichtigen kann.

### **Weitere Informationen: Präsentationen und Zusammenfassung**

<http://www.sge-ssn.ch/fachtagung>

### **Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE**

Die SGE ist die nationale Organisation für Ernährungsfragen. Sie klärt die Bevölkerung und die Fachwelt mit wissenschaftlich abgesicherten Informationen auf und zählt rund 7000 Mitglieder und Abonnenten, die meisten davon Fachleute aus dem Ernährungs-, Gesundheits- und Bildungsbereich sowie ernährungsinteressierte Konsumenten.

### **SGE-Informationen für Medienschaffende**

Medienschaffende erhalten mit dem SGE-Newsletter regelmässig Medienmitteilungen der SGE. Zur Aufnahme in unseren Medienverteiler senden Sie bitte eine E-Mail an [media@sge-ssn.ch](mailto:media@sge-ssn.ch). Medienschaffende können unsere Zeitschrift für Ernährung Tabula kostenlos abonnieren ([www.tabula.ch](http://www.tabula.ch), vierteljährliche Erscheinung). Senden Sie uns dazu eine E-Mail an [info@sge-ssn.ch](mailto:info@sge-ssn.ch).

### **SGE-Informationssdienst Nutrinfo®**

Der kostenlose SGE-Informationssdienst Nutrinfo® beantwortet alle Fragen zu Ernährung und Lebensmitteln.

Steffi Schlüchter und Marion Wäfler, Dipl. Ernährungsberaterinnen HF  
Tel. +41 31 385 00 08, Montag - Freitag, 8.30 - 12.00 Uhr  
[nutrinfo-d@sge-ssn.ch](mailto:nutrinfo-d@sge-ssn.ch), [www.nutrinfo.ch](http://www.nutrinfo.ch)

### **Für weitere Auskünfte**

Christine Dudle-Crevoisier, Leiterin Kommunikation  
Tel. +41 79 358 06 30  
Email [ch.dudle@sge-ssn.ch](mailto:ch.dudle@sge-ssn.ch)