sgе-ssn.ch
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
Société Suisse de Nutrition
Società Svizzera di Nutrizione

Neues Kleid - und was nun?

Die Rolle der SGE bei der Bekanntmachung

Dr. Melanie Loessner, Fachexpertin Kommunikation, SGE

Was ist unsere Aufgabe?

Aktivitäten der SGE

Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE ist das nationale Kompetenzzentrum für Ernährung. Unsere Aufgabe ist es, die Ernährungskompetenz aller Menschen zu stärken, die Rahmenbedingungen zu verbessern und Verantwortung für das eigene Essverhalten zu übernehmen und Informationen zu verstehen.

Wie steht es um die Ernährungs- kompetenz der Menschen?

Gesundheitskompetenz vs. Ernährungskompetenz

10 von 100 Personen
haben eine ausgezeichnete
Gesundheitskompetenz.

36 von 100 Personen
haben eine ausreichende
Gesundheitskompetenz.

45 von 100 Personen
haben eine problematische
Gesundheitskompetenz.

9 von 100 Personen
haben eine unzureichende
Gesundheitskompetenz.

Kommunikationsmodelle

- Kommunikationsmodelle helfen uns dabei das Verständnis für Aussagen zu erhöhen und Missverständnisse zu vermeiden
- Erkenntnisse aus Kommunikationspsychologie sind hilfreich, wenn wir verstehen möchten, was im Kommunikationsprozess geschieht und wie unsere Aussagen und Informationen beim Gegenüber ankommen können.
- Bekanntes Beispiel: *Kommunikationsquadrat* (auch: *4-Ohren-Modell*) von Friedemann Schulz von Thun

Kommunikationsquadrat

Kommunikationsquadrat

- Sachebene: Worüber informiere ich?
- Selbstkundgabe: Was gebe ich von mir/uns selbst preis?
- Beziehung: Was halten wir von dem Gegenüber oder wie stehen wir zueinander?
- Appell: Wozu möchten wir unser Gegenüber veranlassen?

Ebenen der Kommunikation

Sachebene

wahr oder unwahr?
relevant oder irrelevant?

Selbstkundgabe

Jede Äusserung enthält
gewollt oder unfreiwillig
eine Kostprobe der
Persönlichkeit,
Kompetenz, Institution

Beziehungsseite

Wir geben zu erkennen,
wie zum anderen/ zur
Zielgruppe stehen und
was wir von ihr halten
bzw. wie wir sie
einschätzen.

Appell

Wenn wir das Wort
ergreifen, publizieren,
usw. möchten wir etwas
erreichen. Wir äussern
Appelle, Ratschläge oder
Handlungsanweisungen.

Herausforderungen

Um erfolgreich zu kommunizieren, ist es nötig, mit den Menschen in den Dialog zu treten und nicht einfach nur Empfehlungen auszusprechen.

In den Jahren 1945 bis 1970 war die haushaltsbezogene Bildung vor allem Mädchenbildung mit dem Ziel, Mädchen auf ihre spätere Rolle als Hausfrau und Mutter vorzubereiten [5].

sge-ssn.ch
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
Société Suisse de Nutrition
Società Svizzera di Nutrizione

«Kommunikationspyramide»

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BVL**

Die als Sprachrohr des BLV:

- beratend
- fachliche Inputs
- **Bekanntmachung**

Die Rolle der SGE

Wir sehen unsere ganz wichtige Rolle in der Bekanntmachung und Kommunikation der neuen Empfehlungen !

sge-ssn.ch
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
Société Suisse de Nutrition
Società Svizzera di Nutrizione

Wie werden wir gehört ?

Bekanntmachung

Was möchten wir sagen?

Sender
mit vier Schnäbeln

Wie werden wir gehört ?

«Stimmt das überhaupt, was die sagen?»

«Woher wissen die das so genau?»

«Ein bisschen mehr oder weniger davon kann ja auch nicht schaden...»

«Meine Ernährung ist meine Privatsache»

«Ich lasse mir keine Vorschriften machen!»

«Eigentlich liegt mein Problem ganz woanders...»

sge-ssn.ch
 Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
 Société Suisse de Nutrition
 Società Svizzera di Nutrizione

Wie können Empfehlungen ankommen und wirken?

top

„Pflanzenbetonte Ernährung“

Nur ein Ei pro Woche: DGE verrät, wie Sie sich optimal ernähren

Teilen Pocket 66

Die neuen DGE-Empfehlungen setzen vermehrt auf pflanzliche Kost

Dienstag, 05.03.2024, 17:46

Weniger Fleisch, mehr Gemüse, Obst und Hülsenfrücht gesund und dabei auch umweltschonend zu ernähren, Deutsche Gesellschaft für Ernährung, stärker auf pflanzliche Lebensmittel zu setzen.

Z+ DGE-E

Das

Eins pro Woche reicht!, sagt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Was sagt der Bundesverband Ei?

Von [Elisabeth Raether](#)

Aus der [ZEIT Nr. 14/2024](#) Aktualisiert am 30. März 2024

Weniger tierische Produkte in Ernährungsempfehlungen: Umwelt schützen

Künftig werden ökologische Aspekte in Ernährungsempfehlungen mitberücksichtigt. Rind, Schwein, Fisch oder Eier könnten deshalb in geringeren Mengen empfohlen werden als bisher.

Irreführender BILD-Artikel über Fleisch

Wurst en masse bleibt erlaubt

Laut Bild-Zeitung will die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) nur noch 10 Eier pro Tag empfehlen. Doch die DGE dementiert das.

Für einen gesunden Erwachsenen ist ein Ei pro Woche ausreichend.

Currywurst darf man weiterhin auch in Kantinen anbieten. Die DGE hat ihre Ernährungsempfehlungen noch gar nicht geändert

Foto: Imago

Wissen, was essen. [sge-ssn.ch](https://www.sge-ssn.ch)

sge-ssn.ch
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
Société Suisse de Nutrition
Società Svizzera di Nutrizione

Wir haben es mit vielen verschiedenen Stakeholdern zu tun...

Neue DGE-Ernährungsrichtlinien: Entscheidende Schritte und verpasste Chancen

ProVeg: Empfehlungen bleiben weiter hinter internationalen Standards zurück

STARTSEITE NEWS POLITIK REGIO UNTERHALTUNG SPORT FUSSBALL LIFESTYLE RATGEBER GESUNDHEIT SEX & LIEBE AUTO SPIELE DEALS

BILD > Politik > Inland > Ernährungsrat will weniger Fleischkonsum: Wie noch eine Currywurst im Monat?

Brisanter Vorschlag zum Fleischkonsum

Nur noch eine Wurst pro Monat für jeden!

... und sind uns bewusst, dass wir es in diesem Spannungsfeld nicht immer allen recht machen können

Quelle: proveg; bild.de; emojis.wiki

Wissen, was essen. [sge-ssn.ch](https://www.sge-ssn.ch)

sges-ssn.ch
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
Société Suisse de Nutrition
Società Svizzera di Nutrizione

Was gibt es Neues?

1998

Herausgeberin:
Schweizerische Vereinigung
für Ernährung SVE

2005

Herausgeberin:
Schweizerische Gesellschaft
für Ernährung SGE

2011

Herausgeber:
Schweizerische Gesellschaft
für Ernährung SGE /
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen (BLV)

2024

Herausgeber:
Schweizerische Gesellschaft
für Ernährung SGE /
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen (BLV)

- Fotos statt Icons
- Fokus auf untere Stufen
- Teilung von Stufe gelb und rot
- mehr pflanzliche Proteinquellen

Was gibt es Neues?

- Erfreulich: der wissenschaftliche Prozess hat die Pyramide nicht auf den Kopf gestellt
- Mit Neuformulierung:
 - inhaltliche neue Schwerpunkte
 - Kommunikation erleichtert

Hülsenfrüchte, Eier, Fleisch und Weitere

Abwechslung geniessen. Regelmässig Hülsenfrüchte.

Empfehlung

Täglich 1 Portion eines proteinreichen Lebensmittels. Über eine Woche hinweg zwischen den verschiedenen Proteinquellen abwechseln: Hülsenfrüchte, Tofu, Eier, Fleisch, Fisch und Weitere.

Beispiele für 1 Portion

sgе-ssn.ch
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
Société Suisse de Nutrition
Società Svizzera di Nutrizione

Auch neu! Fotos zu Portionsgrössen

Früchte und Gemüse

Bunt und saisonal.

Nüsse und Samen

Täglich in kleinen Mengen geniessen.

Passen
«Gesundheit» und
«Nachhaltigkeit»
immer gut
unter einen Hut ?

sge-ssn.ch
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
Société Suisse de Nutrition
Società Svizzera di Nutrizione

Neue Empfehlungen des Bundes

Gesund essen oder die Umwelt schützen – was ist wichtiger?

WISSEN

Schweizer Fachleute sind uneins, was beim Ernährungsratgeber Priorität haben soll: dass Menschen möglichst alt werden oder dass sie eine lebenswerte Zukunft haben.

Joachim Laukenmann
Publiziert: 15.05.2024, 18:38

Schweizer Fachleute sind uneins, was beim Ernährungsratgeber Priorität haben soll: dass Menschen möglichst alt werden oder dass sie eine lebenswerte Zukunft haben.

Gut für die Umwelt, aber möglicherweise mit Abstrichen bei der Versorgung mit Nährstoffen: Vegane Käseplatte.
Foto: Pablo Gianinazzi (Keystone/TI-Press)

Quelle: Tagesanzeiger; 15.05.2024

Wissen, was essen. sge-ssn.ch

Hülsenfrüchte, Eier, Fleisch und Weitere

Abwechslung geniessen. Regelmässig Hülsenfrüchte.

Empfehlung

Täglich 1 Portion eines proteinreichen Lebensmittels. Über eine Woche hinweg zwischen den verschiedenen Proteinquellen abwechseln: Hülsenfrüchte, Tofu, Eier, Fleisch, Fisch und Weitere.

Mindestens 1 Mal pro Woche Hülsenfrüchte wie z.B. Linsen, Kichererbsen, rote und weisse Bohnen essen.

Maximal 2–3 Mal pro Woche Fleisch verzehren, inklusive Geflügel und verarbeitetes Fleisch.

Thema Fleisch? «win-win» für alle...

Fleisch, Fisch, Eier & Tofu

Täglich 1 Portion eines proteinreichen Lebensmittels (z.B. Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier, Tofu, Quorn, Seitan, Käse, Quark)*. Zwischen diesen Proteinquellen abwechseln. 1 Portion entspricht: 100–120 g Fleisch/Geflügel/Fisch/Tofu/Seitan/Quorn (Frischgewicht) oder 2–3 Eier oder 30 g Halbhart-/Hartkäse oder 60 g Weichkäse oder 150–200 g Quark/Hüttenkäse.

Dilemma? Thema Fisch

- Dilemma beim Thema Fisch wird im Merkblatt (Langversion) erläutert:
 - Aufzeigen von Alternativen
 - Tipps zum nachhaltigen Fischeinkauf
 - auch neu: Aspekt mit kleinen Fischarten

Tipps

🌱 Tierische Lebensmittel belasten die Umwelt stärker als pflanzliche Lebensmittel. Daher sollten Fleisch, Fisch und andere tierische Lebensmittel massvoll konsumiert werden. Geniessen Sie vermehrt Gerichte mit pflanzlichen Proteinquellen, z.B. Bolognese mit roten Linsen oder Sojagranulat, Linsen-Dal, Kichererbsen-Salat, Hummus, gebratene Tofu-Würfel. Lassen Sie sich von Rezepten im Internet inspirieren.

🌱 Fetterer Fisch (z.B. Hering) und auch die Forelle sind eine gute Quelle für die Omega-3-Fettsäuren EPA* und DHA*. 1-2 Portionen pro Woche – je nach Sorte und Fettgehalt – sind daher aus gesundheitlicher Sicht empfehlenswert. Aus Nachhaltigkeitssicht ist ein hoher Konsum jedoch problematisch. Wer wenig Fisch isst oder essen möchte, sollte vermehrt pflanzliche Quellen mit Omega-3-Fettsäuren (alpha-Linolensäure) wie z.B. Leinöl, Rapsöl oder Baumnüsse verzehren und bei Bedarf – in Absprache mit einer Fachperson – ein Nahrungsergänzungsmittel* mit EPA und DHA (aus Mikroalgen) einnehmen.

🌱 Meiden Sie stark gefährdete Fischarten (siehe WWF-Fischratgeber⁹). Unter den fettreichen Meeresfischen sind kleinere Arten wie Hering, Sardelle, Sardine oder Makrele den grösseren (Raub-)Fischen wie Lachs oder Thunfisch, die stark überfischt sind, vorzuziehen. Bevorzugen Sie Fisch mit einem Label (Bio, ASC, MSC) oder Fisch aus einheimischen Gewässern.

abschlusung, indem Sie zwischen verschiedenen Fleischsorten (z.B. Rind, Schwein, Geflügel) abwechseln.

• Fleisch wie Cervelat, Salami oder Schinken.

• Produkte von Vorteil, z.B. Hülsenfrüchte, Tofu, Tempeh.

der vielen guten Inhaltsstoffe ist ein häufigerer Konsum von Getreideprodukten, z.B. Vollkornbrot, eine Portion eines Stärkelieferanten (Getreideprodukte),

• für die Omega-3-Fettsäuren EPA* und DHA*. 1-2 Portionen pro Woche – je nach Sorte und Fettgehalt – sind daher aus gesundheitlicher Sicht empfehlenswert. Aus Nachhaltigkeitssicht ist ein hoher Konsum jedoch problematisch. Wer wenig Fisch isst oder essen möchte, sollte vermehrt pflanzliche Quellen mit Omega-3-Fettsäuren (alpha-Linolensäure) wie z.B. Leinöl, Rapsöl oder Baumnüsse verzehren und bei Bedarf – in Absprache mit einer Fachperson – ein Nahrungsergänzungsmittel* mit EPA und DHA (aus Mikroalgen) einnehmen.

• Unter den fettreichen Meeresfischen sind kleinere Arten wie Lachs oder Thunfisch, die stark überfischt sind, vorzuziehen. Bevorzugen Sie Fisch aus einheimischen Gewässern.

Fragen zu den Inhalten?

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Lebensmittel und Ernährung

FAQ – Schweizer Ernährungsempfehlungen

Inhaltsverzeichnis

1. Schweizerische Ernährungsempfehlungen: Worum geht es?	2
2. An wen richten sich die Ernährungsempfehlungen?	2
3. Warum wurden die schweizerischen Ernährungsempfehlungen überarbeitet?	2
4. Was hat sich bei den neuen Empfehlungen geändert?	2
5. Warum sind Fruchtsäfte nicht mehr in der Pyramide enthalten?	3
6. Warum finden sich in den neuen Empfehlungen immer noch Produkte tierischer Herkunft (Fleisch, Fisch, Eier und Milch)?	3
7. Hülsenfrüchte oder Tofu werden bisweilen importiert. Sind sie wirklich nachhaltiger als Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion?	3
8. Warum wird Milch immer noch in der Lebensmittelpyramide aufgeführt, obwohl es pflanzliche Getränke oder andere pflanzliche Alternativen gibt?	3
9. Warum wird die Gruppe «Hülsenfrüchte, Eier, Fleisch etc.» von derjenigen der «Milchprodukte» getrennt?	3
10. Kann ich mehr als einmal pro Woche Hülsenfrüchte essen?	4
11. Kann die Empfehlung von zwei bis drei Milchprodukten pro Tag den Calciumbedarf decken?	4
12. Saisonale Früchte und Gemüse sind zu bevorzugen, aber was ist mit lokalen und Bioprodukten?	4
13. Ist es möglich, Nachhaltigkeit und den Konsum von Fisch miteinander zu vereinbaren?	4
14. Ist die Formulierung von Empfehlungen für verschiedene Personengruppen (z. B. Kinder/Jugendliche, Vegetarier/-innen, Veganer/-innen) geplant?	4
15. Warum wird insbesondere Rapsöl empfohlen?	5
16. Warum befinden sich Süssgetränke an der Spitze der Pyramide?	5
17. Warum drei Tassen Kaffee pro Tag?	5
18. Warum wird für die Gruppe der süssen Produkte das Wort «optional» verwendet?	5
19. Warum gibt es keine genaueren Empfehlungen für hochverarbeitete Lebensmittel (UPF)?	6
20. Warum hat man sich für eine Pyramide und nicht für einen Teller entschieden? Wird auch ein optimaler Teller veröffentlicht?	6
21. Wie wurde der Nachhaltigkeit Rechnung getragen?	6
22. Welchem Aspekt wurde bei der Aktualisierung der Empfehlungen mehr Rechnung getragen: Gesundheit oder Umwelt?	6
23. Warum hat man sich nicht genau an die Empfehlungen der Planetary Health Diet gehalten?	7
24. Worin unterscheiden sich Ernährungsempfehlungen und Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr?	7
25. Wie wurden die Ernährungsempfehlungen überarbeitet?	7
26. Was ist «Opti-Suisse»? Auf welchen Daten basiert die Optimierung der Ernährung?	8
27. Welchen Zusammenhang gibt es zwischen den schweizerischen Ernährungsempfehlungen und der Schweizer Ernährungsstrategie?	8
28. Decken die neuen Empfehlungen die NRV ab?	9

000.02.01
BLV-D-13D83401463

sgе-ssn.ch
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
Société Suisse de Nutrition
Società Svizzera di Nutrizione

Wie kommen die neuen Empfehlungen zu den Menschen?

Die neuen
Ernährungsempfehlungen
sind für die SGE

**KEIN SPRINT
SONDERN EIN
Marathon**

Welches sind unsere Hilfsmittel?

- Die Lebensmittelpyramide dient als visuelles Hilfsmittel
- Prinzip: «von unten mehr – von oben weniger»
- Ist ein wichtiges Tool in Kommunikation, (Ernährungs-)beratung und Bildung (Schule).
- Weiteres Beispiel: Tellermodell

Neuer Teller:
geplant 2025

sgе-ssn.ch

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung

Société Suisse de Nutrition

Società Svizzera di Nutrizione

Wie umgehen mit «Verweigerern»?

Es ist bekannt, dass sich kaum jemand an die Empfehlungen der Lebensmittelpyramide hält.

Warum ist sie dennoch wichtig?

- gibt Orientierung (für eine ausgewogene, genussvolle und nachhaltige Ernährung)
- Keine Vorschriften, wie z.B. für Mengen oder Portionsgrößen.
- Spielraum für Anpassungen und individuelle Vorlieben je nach Lebensstil, Lebensalter und Energiebedarf.
- Die konkreten Empfehlungen können dazu genutzt werden, um die eigenen Essgewohnheiten anzuschauen:

sgge-ssn.ch
 Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
 Société Suisse de Nutrition
 Società Svizzera di Nutrizione

Merckblätter und Materialien der SGE

... rund 80 Merckblätter und Materialien wurden und werden in den vergangenen Tagen und Wochen überarbeitet und angepasst

Materialien zur neuen Pyramide

© sge-ssn.ch, blv.admin.ch / 2024

- Informationen zu den Stufen, deren Aufteilung und deren Bestandteile
- Informationen zu Lebensmittelgruppen
- Neue Merkblätter zur Lebensmittelpyramide

... werden wir Schritt für Schritt und in den kommenden Monaten erarbeiten und veröffentlichen.....

sge-ssn.ch
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
Société Suisse de Nutrition
Società Svizzera di Nutrizione

Materialien zur neuen Pyramide

Wasser

ab Oktober im Shop

Schweizer Lebensmittelpyramide

Süßes, Salziges & Alkoholisches
In kleinen Mengen.

Öle, Fette & Nüsse
Öl und Nüsse täglich in kleinen Mengen. Butter/Margarine sparsam.

Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier & Tofu
Täglich 3 Portionen Milchprodukte und 1 Portion Fleisch/Fisch/Eier/Tofu...

Getreideprodukte, Kartoffeln & Hülsenfrüchte
Täglich 3 Portionen. Bei Getreideprodukten Vollkorn bevorzugen.

Gemüse & Früchte
Täglich 5 Portionen in verschiedenen Farben.

Getränke
Täglich 1-2 Liter ungesüßte Getränke. Wasser bevorzugen.

Täglich mindestens 30 Minuten Bewegung und ausreichend Entspannung.

Wissen, was essen. sge-ssn.ch

sgе-ssn.ch
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
Société Suisse de Nutrition
Società Svizzera di Nutrizione

Haben wir was übersehen?

Sämtliche Materialien anzupassen ist für uns Detail- und Detektivarbeit zugleich.

Melden Sie sich gerne, wenn Sie was entdecken, was wir noch übersehen haben.

Projektarbeit

- Unsere Projekte mit unterschiedlichen Zielgruppen sind unsere Kanäle, um die Ernährungsempfehlungen bekannt zu machen.
- Hier können wir die Informationen noch weiter vereinfachen und alltagstauglich machen.

Projekt «Essen neu erleben nach der Pensionierung»

Projekt «Gemeinden begleiten – Ernährung stärken im Bereich Ernährung für Menschen ab 60 Jahren»

Was uns noch wichtig ist!

- Wir möchten, dass Sie mit den neuen Empfehlungen arbeiten können
- Wir möchten gerne wissen: Was benötigen Sie an Materialien?
- Wir sind interessiert an Vorschlägen (z.B. zu Themen, Zielgruppen und Sprachen)
- Wir haben Gefässe wie z.B. die Begleitgruppen; dort holen wir Feedbacks von Ihnen ein.

sge-ssn.ch
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
Société Suisse de Nutrition
Società Svizzera di Nutrizione

Esther Jost

Annelika Hayer

Stéphanie Bieler

Verena Bongartz

Brigitte Buri

Muriel Jaquet

Melanie Loessner

Michaela Martenet

Patrizia Steinle

Wir möchten uns mit unserem neuen Kleid wohlfühlen

... und Sie hoffentlich bald auch!