

Ernährungsbericht 1984

Herausgegeben von der
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
im Auftrag des
Bundesministers für Jugend, Familie
und Gesundheit
und des
Bundesministers für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Frankfurt am Main

Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V., Frankfurt a. M.

ISBN 3-921 606-09-8 · ISSN 0343-6608

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck oder fotomechanische Vervielfältigung dieses Werkes oder einzelner Teile daraus bedürfen einer schriftlichen Genehmigung der DGE.

© 1984 Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Feldbergstraße 28, 6000 Frankfurt am Main. Grafische Gestaltung: H. Hesecker, 6300 Gießen. Druck und Vertrieb: Druckerei Henrich, 6000 Frankfurt am Main.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorwort	5
Inhalt	7
1. Entwicklung der Ernährungssituation in der Bundesrepublik Deutschland	11
1.1 Einleitung	11
1.2 Nährstoffverbrauch in der Bundesrepublik Deutschland	13
1.2.1 Entwicklungstendenzen nach der Agrarstatistik	13
1.2.2 Lebensmittel- und Nährstoffverbrauch, gegliedert nach Alter und Geschlecht ...	18
1.3 Bevölkerungsgruppen mit erhöhten ernährungsabhängigen Risiken	39
1.3.1 Ernährungsbedingte und -mitbedingte Erkrankungen	39
1.3.1.1 Verbreitung ernährungsabhängiger Risikofaktoren	39
1.3.1.2 Mortalität an ernährungsabhängigen Krankheiten	41
1.3.2 Verbreitung einer nicht gesicherten Bedarfsdeckung mit Mineralstoffen und Vitaminen bei ausgewählten Bevölkerungsgruppen	47
1.3.2.1 Schwangere und Stillende	49
1.3.2.2 Säuglinge und Kleinkinder	53
1.3.2.3 Jugendliche	56
1.3.2.4 Ältere Menschen	59
1.3.2.5 Patienten im Krankenhaus	65
1.3.2.6 Zusammenfassung und Schlußfolgerung	67
1.4 Literatur	70
2. Chemisch-toxikologische und hygienisch-mikrobiologische Aspekte der Ernährung ..	75
2.1 Chemisch-toxikologische Aspekte	75
2.1.1 Pflanzenschutzmittel und sonstige Rückstände	75
2.1.1.1 Rückstände als Folge von Pflanzenschutzmaßnahmen	75
2.1.1.1.1 Herbizide	75
2.1.1.1.2 Fungizide	76
2.1.1.1.3 Insektizide	76
2.1.1.1.4 Bewertung und Empfehlungen	76
2.1.1.2 Organochlor-Verbindungen einschließlich PCB	78
2.1.1.3 Bewertung und Empfehlungen	81
2.1.2 Schwermetalle	81
2.1.2.1 Blei	81
2.1.2.2 Cadmium	82
2.1.2.3 Quecksilber	83

	Seite	
2.1.2.4	Andere Elemente	85
2.1.2.5	Durchschnittliche Aufnahme von Blei, Cadmium und Quecksilber durch Lebensmittel und Trinkwasser	85
2.1.2.6	Bewertung und Empfehlungen	85
2.1.3	Tierarzneimittel und Futtermittelzusatzstoffe	87
2.1.3.1	Allgemeines	87
2.1.3.2	Antibiotika	88
2.1.3.3	Östrogene	89
2.1.3.4	Thyreostatika	90
2.1.3.5	Psychopharmaka	90
2.1.3.6	Bewertung und Empfehlungen	91
2.1.4	Nitrosamine, Nitrit, Nitrat	91
2.2	Hygienisch-mikrobiologische Aspekte	92
2.2.1	Allgemeines	92
2.2.2	Salmonellose	93
2.2.3	Botulismus	93
2.2.4	Sonstige Lebensmittelintoxikationen	94
2.2.5	Begünstigende Faktoren	95
2.2.6	Mykotoxine	96
2.2.7	Biogene Amine	97
2.2.8	Bewertung und Empfehlungen	97
2.3	Schlußbemerkungen	98
2.4	Literatur	99

3. Psychosoziale Bewertung der Ernährung in Familien mit Kindern – eine Repräsentativerhebung in der Bundesrepublik Deutschland

3.1	Notwendigkeit einer Situationsanalyse	103
3.2	Körpergewicht im Kindes- und Jugendalter	105
3.2.1	Was ist das „richtige“ Gewicht?	105
3.2.2	Unter-, Normal- und Übergewicht deutscher Kinder/Jugendlicher	107
3.2.3	Einschätzung der Ursachen und Gegenmaßnahmen bei Gewichtsabweichungen	110
3.2.4	Die Vorstellung vom dicken und dünnen Kind	114
3.2.5	Das „richtige“ Gewicht des eigenen Kindes	114
3.2.6	Wahrnehmungsfehler oder falsche Vorstellung	117
3.3	Essen in Familie und Schule	121
3.3.1	Das Frühstück zu Hause	121
3.3.2	Pausenverpflegung	121
3.3.3	Essen am Familientisch	123
3.3.4	Geschmackspräferenzen bei Mutter und Kind	124
3.3.5	Energie- und Nährstoffzufuhr bei Kindern/Jugendlichen	127
3.4	Information über Ernährung	127
3.4.1	Ernährungsinteresse	127
3.4.2	Informationsquellen für Ernährungsfragen	128
3.4.3	Ernährungswissen	129
3.5	Besondere Ernährungsprobleme	132
3.5.1	Süßigkeiten	132
3.5.2	Alkohol	134
3.5.3	„Fast-Food“	135

	Seite	
3.6	Das Thema „Ernährung“ in den Lehrplänen deutscher Schulen. Vorgaben durch die Kultusminister, Vorstellungen und vorhandenes Unterrichtsmaterial.	137
3.7	Bewertende Zusammenfassung der Untersuchungsergebnisse	142
3.8	Literatur	144

4. Die Entwicklung der Nachfrage nach Lebensmitteln in der Bundesrepublik Deutschland	145	
4.1	Einleitung	145
4.2	Produktion landwirtschaftlicher Erzeugnisse, Verwertung, Angebotsformen und Nachfrage ⁽¹⁾	146
4.2.1	Getreide und Getreideerzeugnisse ⁽²⁻¹⁴⁾	146
4.2.1.1	Produktion	146
4.2.1.2	Getreideverarbeitung	146
4.2.2	Gemüse und Gemüseerzeugnisse ^(2, 15-24, 38)	149
4.2.2.1	Produktion	149
4.2.2.2	Nachfrage nach Gemüse und Gemüseerzeugnissen	151
4.2.3	Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse ⁽²⁵⁻²⁶⁾	153
4.2.3.1	Produktion	153
4.2.3.2	Nachfrage nach Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen	154
4.2.4	Obst und Obsterzeugnisse ^(2, 15-17, 19, 27-31)	155
4.2.4.1	Produktion	155
4.2.4.2	Nachfrage nach Obst und Obsterzeugnissen	155
4.2.5	Fleisch und Fleischerzeugnisse ^(2, 32-40)	158
4.2.5.1	Produktion und Nachfrage bezogen auf Frischfleisch	158
4.2.5.2	Verarbeitung von Fleisch	160
4.2.6	Eier ^(2, 41)	161
4.2.7	Milch und Milcherzeugnisse ^(2, 34, 42-46)	161
4.2.7.1	Kuhmilchproduktion	161
4.2.7.2	Nachfrage nach Milch und Milcherzeugnissen	162
4.2.8	Fische und Fischerzeugnisse ^(2, 47, 48)	166
4.2.8.1	Anlandungen	167
4.2.8.2	Nachfrage nach Fischerzeugnissen	167
4.2.9	Fertigerzeugnisse spezieller Art	168
4.2.9.1	Fette und Öle ^(2, 34, 49)	169
4.2.9.2	Zucker und zuckerhaltige Erzeugnisse ^(2, 9, 50)	169
4.2.9.3	Speisesalz und Pökelsalz ⁽⁵¹⁾	170
4.2.9.4	Feinkosterzeugnisse ⁽⁵²⁻⁵⁴⁾	170
4.2.9.5	Suppen, Brühen, Soßen, Würzen ⁽⁵⁵⁾	171
4.2.9.6	Gewürze ⁽⁵⁶⁻⁵⁸⁾	171
4.2.9.7	Getränke ^(59, 60)	172
4.2.10	Spezielle Lebensmittel	173
4.2.10.1	Trinkwasser ⁽⁶¹⁻⁶³⁾	173
4.2.10.2	Diätetische Lebensmittel ⁽⁶⁴⁻⁶⁶⁾	173
4.2.10.3	„Alternativ“ erzeugte Lebensmittel ⁽⁶⁷⁻⁷⁰⁾	174
4.2.11	Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) ^(38, 71-77)	175
4.3	Ernährungsphysiologische Bedeutung der Entwicklung in der Nachfrage nach Lebensmitteln	176
4.4	Literatur	179

	Seite
5. Kritische Wertung als Diät propagierter Ernährungsformen	182
5.1 Einleitung	182
5.2 Diäten bei anerkannt ernährungsabhängigen Krankheiten – gesicherte Diätprinzipien und damit konkurrierende Ernährungsempfehlungen	185
5.2.1 Adipositas	185
5.2.2 Diabetes mellitus	190
5.2.3 Fettstoffwechselstörungen	192
5.2.4 Harnsteine	194
5.2.5 Bluthochdruck (Hypertonie)	196
5.2.6 Leber-, Galle-, Bauchspeicheldrüsen-, Magen- und Darmerkrankungen	197
5.3 Ernährungsempfehlungen bei sonstigen Erkrankungen	200
5.3.1 Bösartige Neubildungen	200
5.3.2 Rheuma	203
5.3.3 Multiple Sklerose	205
5.3.4 Hauterkrankungen (Dermatosen)	208
5.4 Besondere Ernährungsformen	210
5.4.1 Reformernährung	210
5.4.2 Vegetarische Kost	211
5.4.3 Hay'sche Trennkost	215
5.4.4 Schnitzer-Kost	217
5.4.5 Makrobiotik	219
5.4.6 Schweinefleisch-Sutoxin	222
5.5 Literatur	223
Zusammenfassung	234
Mitarbeiter-Verzeichnis	243
Sachregister	249