



Experten-Workshop
"Gesund essen und trinken - wichtig von Anfang an"
10.11.2005, Berlin im Rahmen des Weltgesundheitstages 2005

Kinderernährung - Verantwortung der Nahrungsmittelindustrie

Hella Hansen

Alle Eltern wollen für Ihr Kind das Allerbeste. Wenn sie diesen Anspruch einlösen möchten, können sie sich aber leider nicht immer auf die Industrie, den Gesetzgeber oder amtliche Kontrollen verlassen.

ÖKO-TEST hat im Jahr 2005 circa 750 Lebensmittel getestet, davon 120 Lebensmittel speziell für Kinder: Noch nicht einmal die Hälfte der Produkte kam ohne größere Beanstandungen mit "sehr guten" oder "guten" Noten durch die Untersuchungen. Das heißt, die vorhandenen gesetzlichen Regelungen und Qualitätsstandards reichen nicht aus, um Kinder und Eltern vor möglichen gesundheitlichen Risiken zu schützen.

Dazu kommt, dass Grenzwerte und Höchstmengen für Erwachsene festgelegt werden. Der Organismus von Kindern ist jedoch viel empfindlicher, und im Verhältnis zu ihrem Körpergewicht essen sie prozentual mehr. So nehmen Kinder relativ gesehen eine weitaus größere Schadstoffmenge auf als die erwachsene, 60-70 Kilogramm schwere Statistikperson, die der Festlegung von Grenzwerten zugrunde liegt.

Zivilisationskrankheiten schon bei Kindern

Experten warnen schon heute: Immer mehr Kinder und Jugendliche leiden unter Konzentrationsschwierigkeiten, Hyperaktivität, Übergewicht, Diabetes oder Depressionen. Sie vermuten, dass Schadstoffe und Zusatzstoffe in der Nahrung dafür zumindest mitverantwortlich sind. Deshalb hat die Nahrungsmittelindustrie eine Verantwortung: Die gesunde Entwicklung von Kindern als oberste Priorität zu sehen und sichere, gesunde Lebensmittel auf den Markt zu bringen. Allzu oft steht bei der Industrie aber nicht die Gesundheit der Kinder, sondern das Profitdenken an erster Stelle. Nur selten erleben wir Beispiele, dass die Industrie im Sinne eines vorsorglichen Verbraucherschutzes handelt, bevor sie gesetzlich dazu verpflichtet wird.

Gesetzliche Grundlagen und Lücken

Doch auch die gesetzlichen Vorgaben haben Lücken. So dauert es oft Jahre, bis Gesetze beschlossen sind. Beispiele dafür sind das Krebsgift Acrylamid und die Schadstoffe Semicarbazid und 2-Ethylhexansäure, die aus den Deckeldichtungen, etwa von Babygläsern, ins Lebensmittel gelangen können. Dazu kommt: Innerhalb der EU werden die nationalen Gesetzgebungen gerade harmonisiert. Weil alle Länder sich einigen müssen, fallen die neuen Grenzwerte für Schadstoffe in der Regel höher aus als in der nationalen Gesetzgebung. Schon daran sieht man, dass Grenzwerte keinesfalls nur aus vorsorglichem, gesundheitlichem Verbraucherschutz festgelegt werden, sondern auch wirtschaftliche und handelspolitische Interessen dahinterstecken.

Kinder sind die Kunden von morgen

Gerade Kinder werden von der Nahrungsmittelindustrie umgarnt, und das häufig schon zu einer Zeit, da sie noch gar kein eigenes Geld in der Tasche haben. Von der „Quengelware“ an der Kasse, über Milchschnitten bis zum Pausensnack gibt es jede Menge spezielle Lebensmittel für Kinder - angeblich mit allem, was das Kind braucht, um gut zu gedeihen. Doch dass diese sogar schaden können, zeigt ein ÖKO-TEST von 24 Kinderlebensmitteln - darunter Bärchenwurst, Gespenstersuppe oder Pumucklkekse. Nur ein Drittel schnitt mit „sehr gut“ und „gut“ ab, alle anderen bekamen lediglich „befriedigende“ bis „mangelhafte“ Noten. Grund für die teilweise drastischen Abwertungen waren vor allem zu hohe Fett-Zucker- und Salzgehalte, die Verwendung von Zusatzstoffen und unnötige Zugaben von Vitaminen.

Nicht einmal bei den Aller kleinsten können Eltern sicher sein, dass die entsprechenden Produkte in Ordnung sind. So mischen viele Hersteller neuerdings in Baby- und Kindertees wieder klammheimlich erhebliche Zuckermengen - teilweise unter getarntem Namen - obwohl mittlerweile schon jedes Kind weiss, wie schädlich Zucker ist.

Geschmacksvielfalt geht verloren

Nicht zuletzt ist der massenhafte Einsatz von künstlichen Aromen, Geschmacksverstärkern sowie von Farb- und Süßstoffen zu kritisieren. Denn was in der Kindheit geschmacklich abgespeichert wird, bestimmt auch das spätere Geschmacksempfinden. Ist der Geschmack erst einmal konditioniert, laufen die Geschäfte wie geschmiert. Schon heute halten mehr Menschen bei vergleichenden Tests den Aromastoff Vanillin für die echte Variante, während sie Vanillin aus der echten Pflanze als „künstlich“ bezeichnen. Oder ihnen schmeckt ein Joghurt mit echtem Erdbeermark zu fade, während der Fertigjoghurt mit teilweise drastisch überdosierten künstlichen Aromen als schmackhaft und angenehm empfunden wird.

Fazit: Die Verantwortung der Nahrungsmittelindustrie ist groß, aber das Verantwortungsbewusstsein klein. Vorteile von Kinderlebensmitteln haben nur die, die daran verdienen. Kinder können essen wie Erwachsene, die dann allerdings beim Einkauf auf die Qualität der Nahrungsmittel achten sollten: für sich und für ihre Kinder.

Hella Hansen

ÖKO-TEST Verlag GmbH, Kasseler Str. 1a, 60486 Frankfurt/ Main

Tel.: 069-97777133, Fax: 069-97777189, E-Mail: hella.hansen@oekotest.de

www.oekotest.de