

«Essen heute und morgen – Situation in der Schweiz und in Deutschland, Herausforderungen und Perspektiven»



19. Juni 2012

Christine Brombach
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Christine.Brombach@zhaw.ch

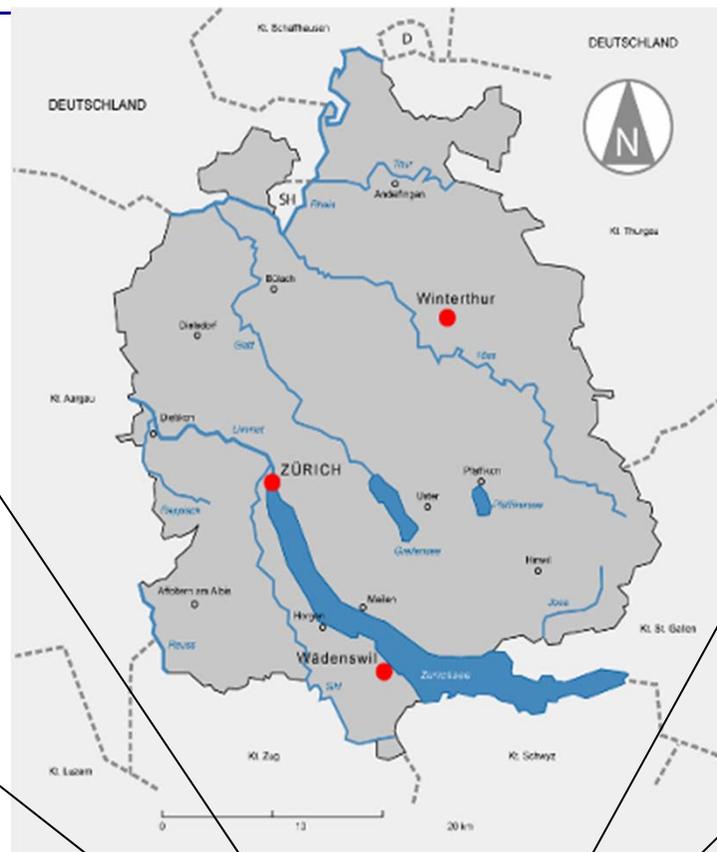
Who is who at ZHAW?

Ehem. ZHW
Zürcher
Hochschule
Winterthur

Ehem. HAP
Hochschule für
Angewandte
Psychologie

Ehem. HSSAZ
Hochschule für
Soziale Arbeit
Zürich

Ehem. HSW
Hochschule
Wädenswil



- Grösste Mehrsparten-Fachhochschule
> 8'000 Studierende
> 1'500 Mitarbeitende
- Standorte: Wädenswil, Winterthur, Zürich
- 8 Departemente



Mission Statement of the Institute



Flavourful, safe and nutritious foods
from raw material to the consumer

Expertises

- Food Technology, Process Engineering, Packaging
- Mikrobiology / Food Microbiology
- Nutrition / Consumer Behaviour
- Food Sensory Science
- Quality Management / Food Safety, Food Law
- Sustainability and Energy
- Beverage Technology
- Aroma Research
- Food ingredients
- Cosmetics



Gliederung

- Warum essen wir? Essen heute, Essen morgen
- Ernährungssituation in der Schweiz und Deutschland
- Perspektiven und Herausforderungen für Konsumenten und für Nahrungsproduzenten
- Fazit und Ausblick

Verständnis des Essverhaltens ist wichtig:

Warum Menschen das essen, was sie essen

Was sind Herausforderungen und mögliche
Perspektiven in Bezug auf Essen

Gegessen wird das ganze Leben lang...von der Geburt bis zum Tod....

Pregnant women



Small children



Infants

Vegetarians, diabetics, ...



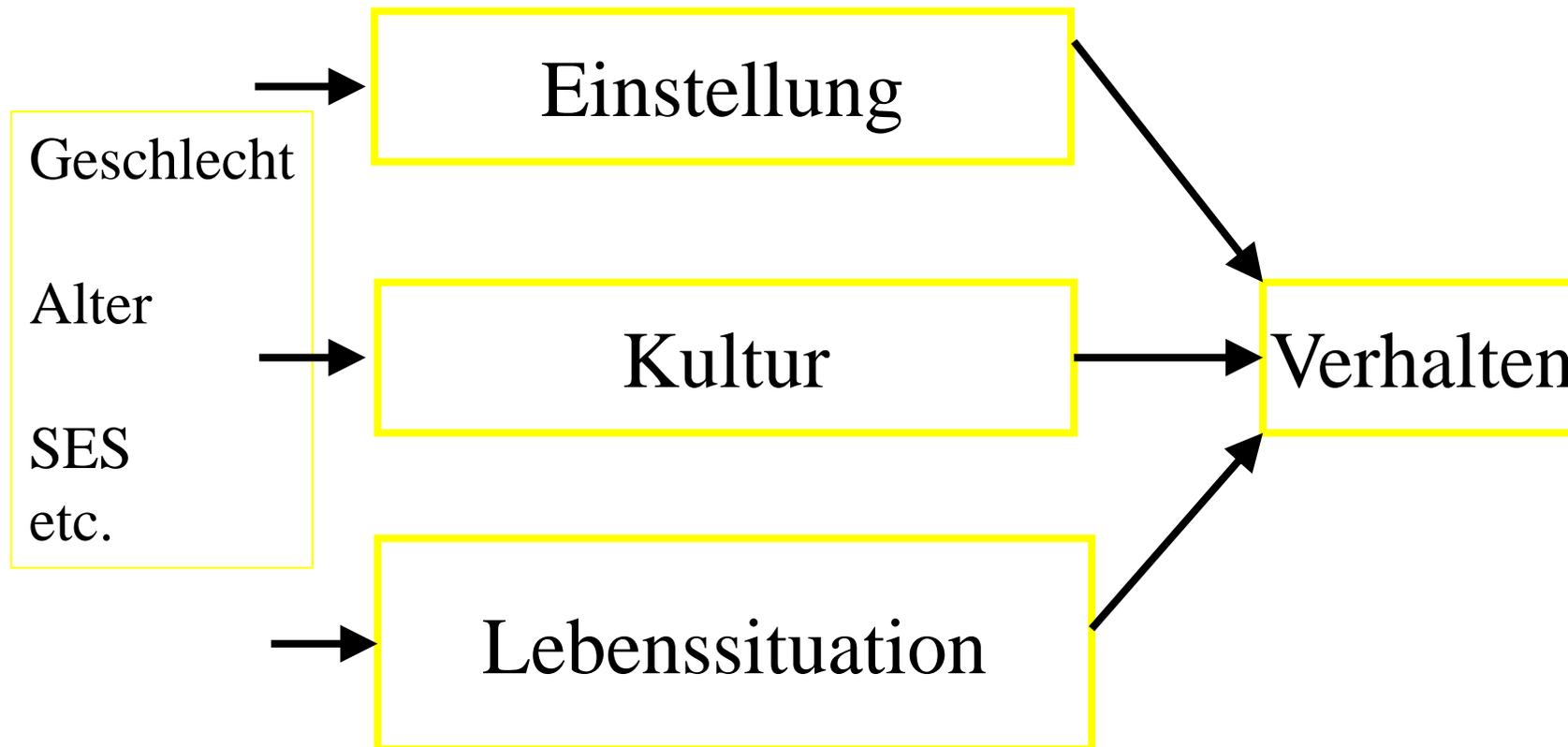
Elderly

Essen und Trinken im Lebensverlauf - Bedarf und Bedürfnisse -



Eigene Darstellung

Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten



De Vries, OU, 1993

Wie die Kultur prägt

- Unsere Kultur, die uns umgibt beeinflusst unseren Umgang mit Essen und vermittelt Vorstellungen was «richtig», «falsch», «gesund» oder als essbar eingeordnet wird
- Kultur spiegelt die (organisch) gespeicherten und gelernten Erfahrungen. Diese «frames» prägen unser Verhalten.
- Die Welt ist komplex, wir suchen Typisierungen, die uns den Alltag erleichtern, z.B. „gesund“ und „ungesund«, die wiederum unsere Wahrnehmung von „Essen und Ernährung« beeinflussen bzw. diese stets neu „institutionalisieren“.

Entstehung des Ernährungsverhaltens im Lebensverlauf: „frames“

- Die Kultur, in die wir hineingeboren werden
- Technische Entwicklungen
- Politische Entwicklungen
- Ökonomische Entwicklungen
- Neue Lebensmittel auf dem Markt
- Niemand wird in eine «voraussetzungslose» Welt hineingeboren!

Was wird erlernt?

- Geschmack (mere exposure)
- Vertrautheit des Geschmacks (Überwindung der Neophobie, Kinder bis zu 16x etwas anbieten, bevor sie es mögen.)
- Essen lernen wir nur, wenn wir essen! Prozedurale Abläufe
- Verknüpfungen mit einem Kontext (Nähe, Geborgenheit, Situationen, Zeiten, Anlässe)
- Habitualisierungen und «Skripte», d.h. fest eingeübte Verhaltensmuster (> 100 000 Mahlzeiten, >5 Jahre unseres Lebens Kauen und Schlucken wir NUR!)
- Positive Verknüpfungen (Belohnung, gute Stimmung)
- Aversionen (Bestrafung, Zwang)

Essen: individuell, sozial und kulturell!

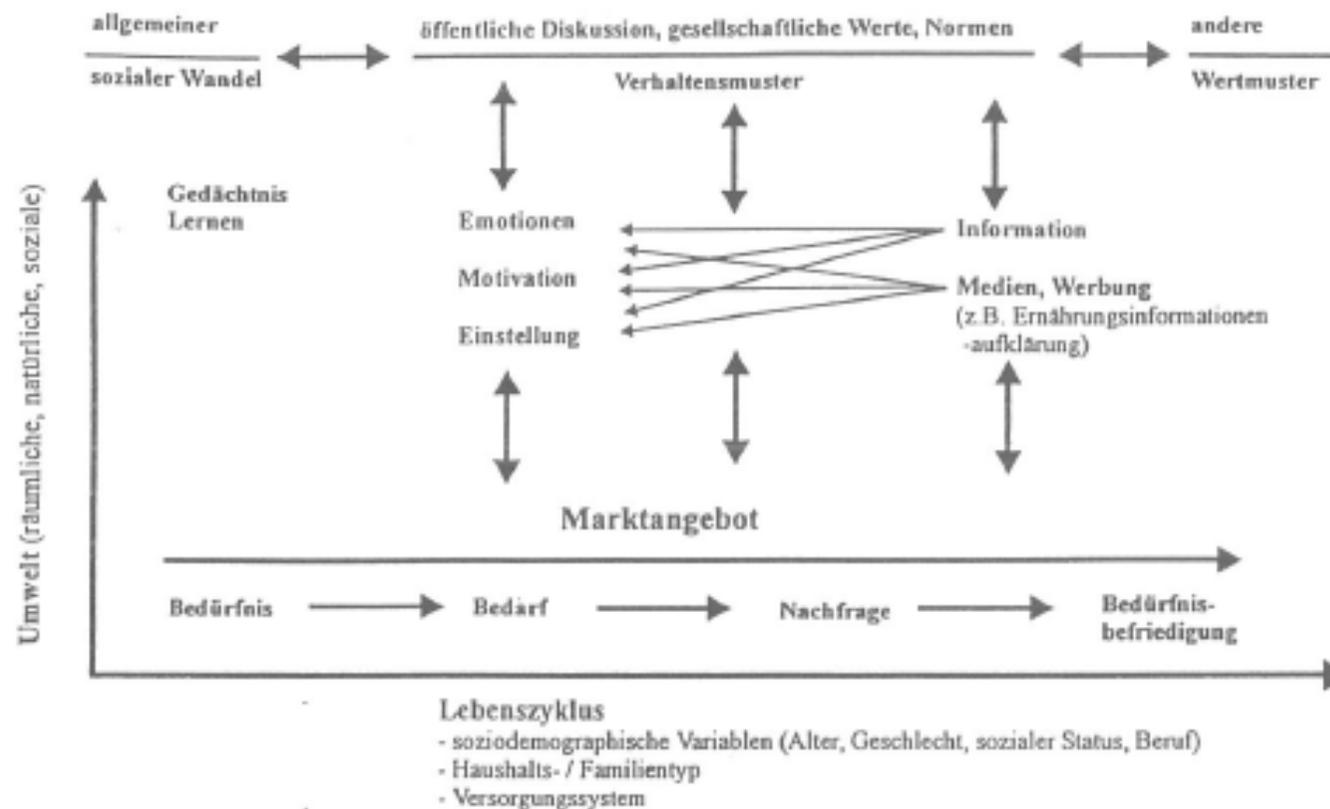
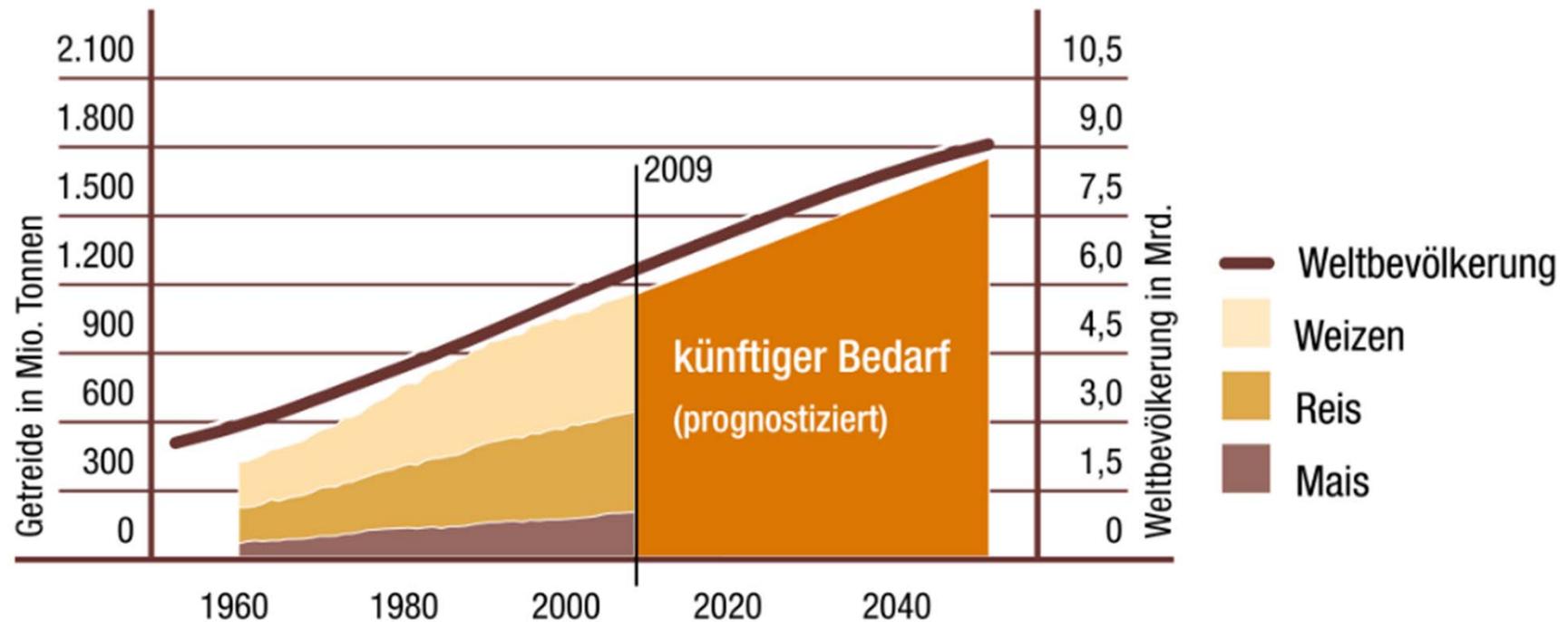


Abb. 2: Determinanten des Ernährungsverhaltens

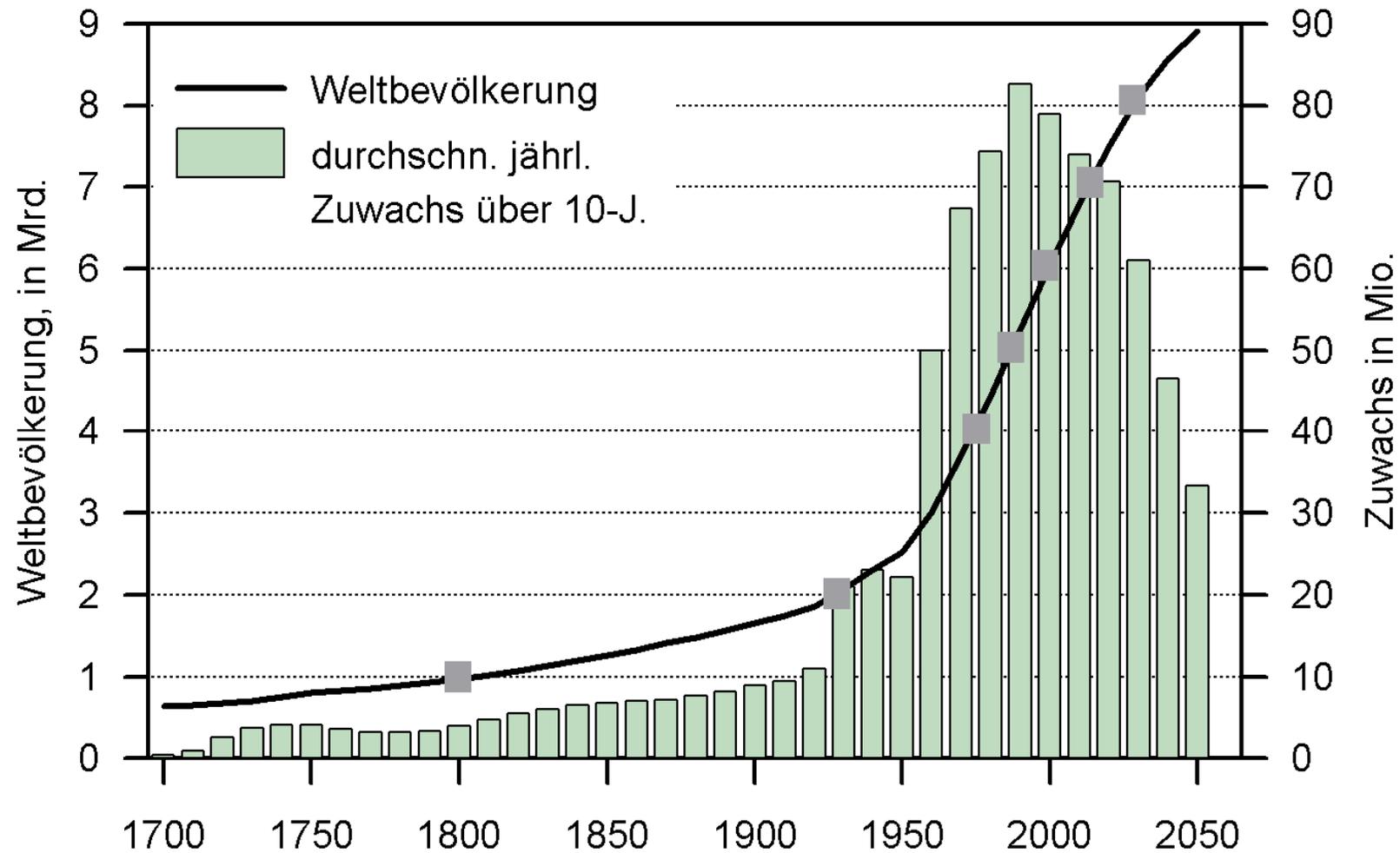
Quelle: Leonhäuser, I.-U. (1995): Ernährungswissenschaft. In: Diedrichsen, I. (Hg.): Humanernährung: Ein interdisziplinäres Lehrbuch. Darmstadt 1995

Verknappung verfügbarer Lebensmittel



Quelle: <http://ntv.alpha-assets.de/sachwerte/us-farmland/food-feed-fuel.html>

Zunahme der Weltbevölkerung

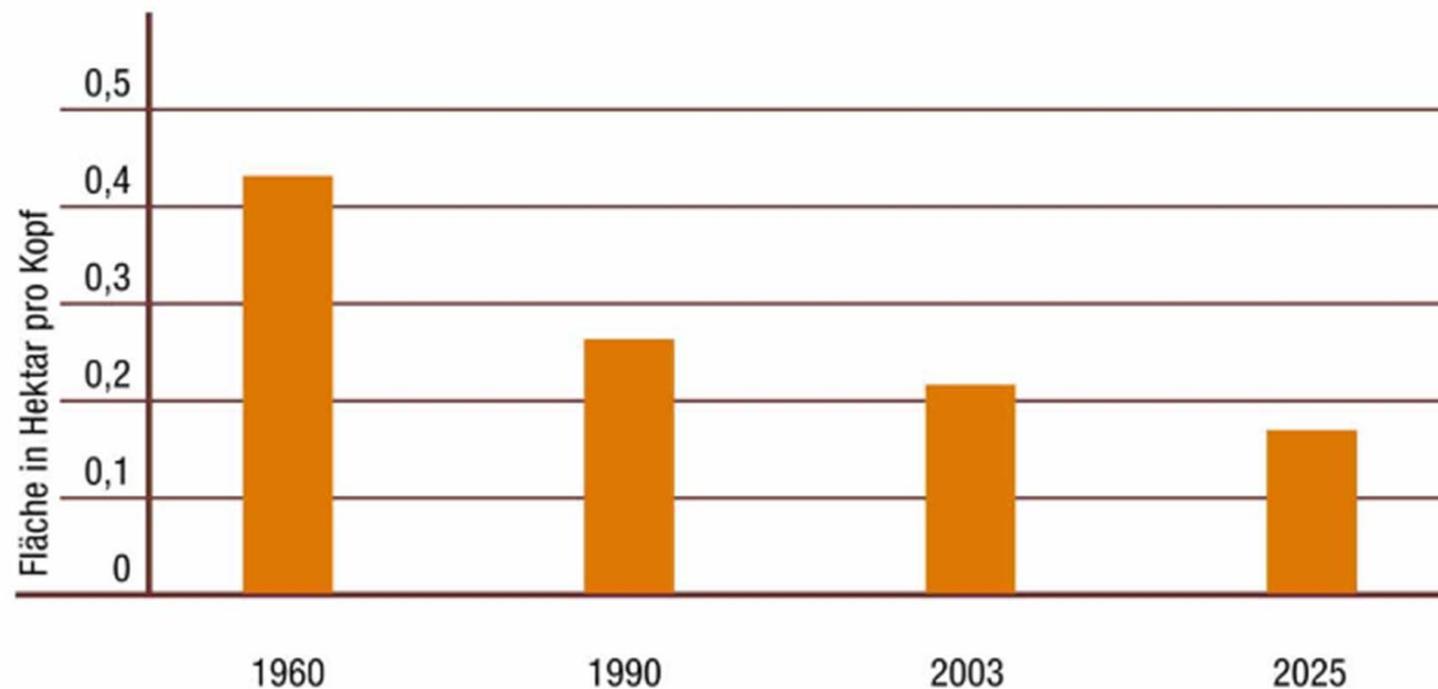


Quelle: <http://192.68.214.70/blz/web/100065/abb1.gif>

BODEN ALS LIMITIERENDER FAKTOR

Landwirtschaftliche Nutzfläche

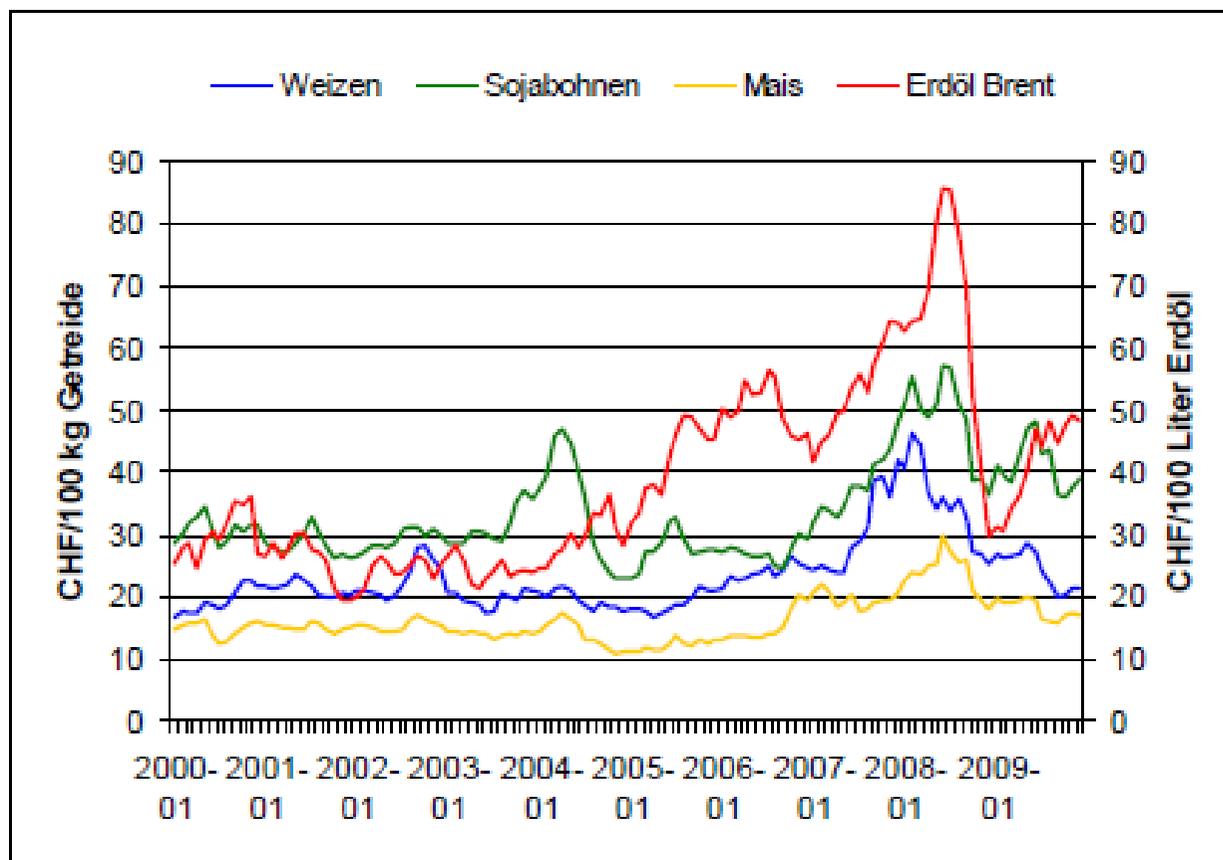
in Hektar pro Kopf der Weltbevölkerung (ab 2025 Prognose)



Quelle: Deutsche Stiftung Weltbevölkerung 1999;

http://www.dsw-online.de/pdf/dsw_datenreport_08.pdf, Stand 2003

Weizenpreis und Erdölpreis



Quelle: SBV (2009a)

«Urbane Wüsten»



Quelle: http://media.tumblr.com/tumblr_l67bu0o9mk1qbp9n.png

Was hat sich in Bezug auf die Ernährung bei uns grundsätzlich verändert in den letzten 50 Jahren?

1. Das Lebensmittelangebot hat sich extrem erhöht (ein Supermarkt hat heute rund 40'000 Artikel im Sortiment, vor 40 Jahren waren es rund 5'000-10'000) => Unübersichtlichkeit des Warenangebots
2. Die Produktionsweisen der Lebensmittel haben sich verändert (industrielle Produktion)
3. Fast alle Lebensmittel im Supermarkt sind heute verpackt
4. Der Markt ist global und saisonal unabhängig
5. Lebensmittel bei uns: Überfluss, Selbstverständlichkeit

Konsequenz: häufig eine *Entfremdung*, *Verunsicherung* der Konsumenten!! (Nicht mehr: haben wir zu essen? Sondern: Was sollen wir essen?!)

Aktuelle Ernährungstrends

- Wir werden immer älter, damit verändern sich Ernährungsbedürfnisse (in CH und D in wenigen Jahren jede 3. Person über 65 J)
- Wir werden immer «gewichtiger» (Übergewicht)
- Wir nehmen uns immer weniger Zeit zum Essen
- Wir haben nicht die ausgewogene Auswahl und Ernährungsweise (Mangel im Überfluss)
- Wir essen immer Energie dichtere und «verpacktere» Lebensmittel, direktes «Geniessen» ist meist so unmittelbar nicht möglich
- Angebote «to go» wollen uns zum «mobilen Genuss» verlocken (AHV nimmt zu)
- Portionsgrösse nimmt zu => wir essen immer mehr!

Portionsgrösse nimmt zu z.B. Anzahl von «Grossportionen» in den USA

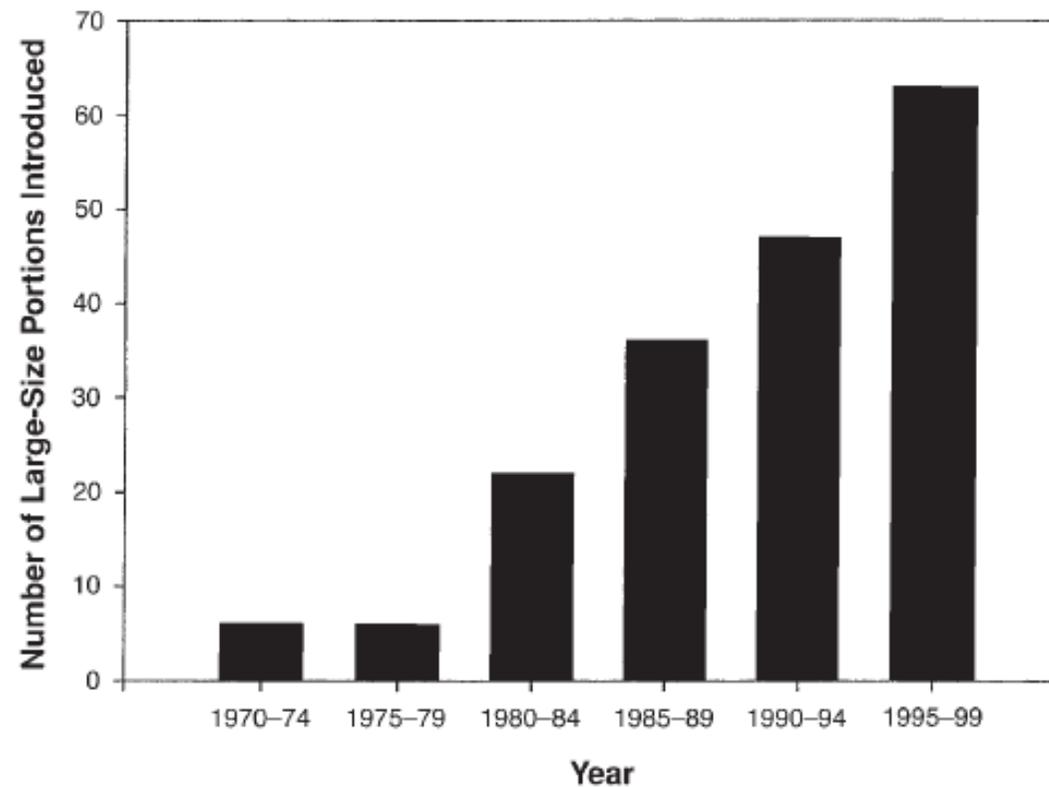


FIGURE 2—Introduction of new, larger portions, 1970-1999.

Quelle: Young, Nestle, 2002

Grosse Portionen verleiten zu Mehrkonsum und können zu Übergewicht beitragen

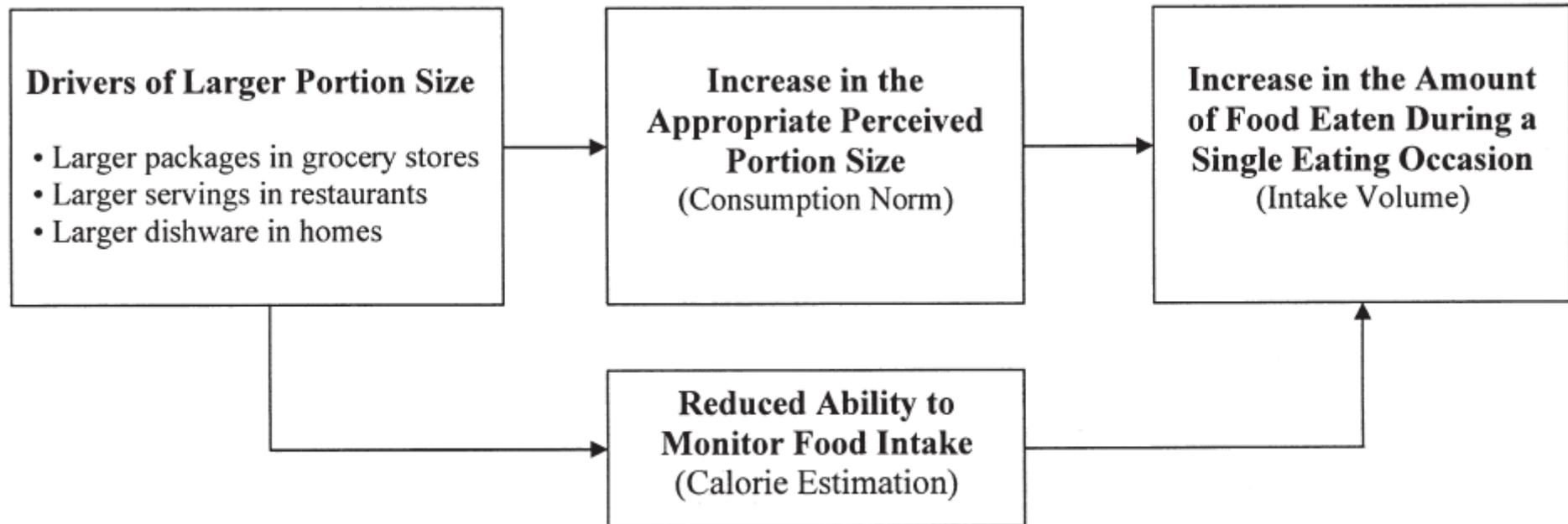


Figure. Why portion sizes lead us to overeat.

Extrem heterogene Konsumentenansprüche

- Qualitative Ansprüche steigen (Geschmack, Genuss, Gesundheit)
- Preisansprüche (für Alltagskost vs Eventfood)
- Bewusstsein nimmt zu (Herkunft, Herstellung, Haltbarkeit, «clean labelling»)
- Moralisierung des Essens nimmt zu (Gesundheit sozial erwünscht Anstand, Askese, Anpassung: Körpernorm!)
- Werte- und Normendebatte (Nachhaltigkeit, Suffizienz, Achtsamkeit)
- Aber auch: Unsicherheiten nehmen zu, Alltagsfertigkeiten ab! («Kochen ohne Küche»)

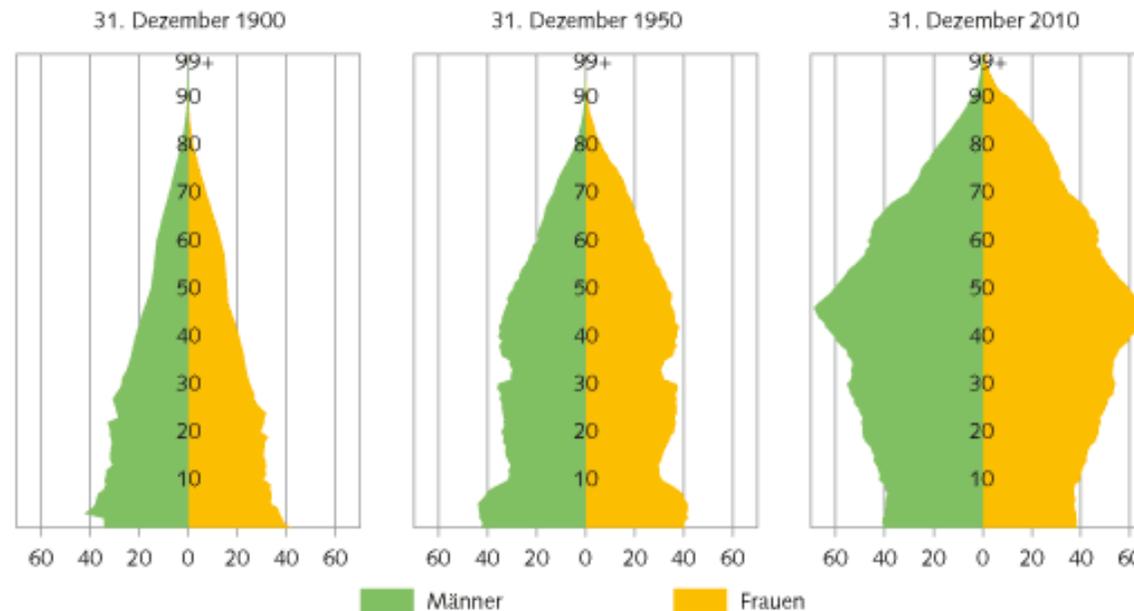
Anforderungen an Lebensmittel 2020 aus Sicht der Konsumenten*

- Neue regionale Produkte (z.B. «alte» Sorten und Tierrassen)
- Bio convenience (going green)
- Fusionkitchen food (das Exotische und Traditionelle neu verbinden)
- Eventfood (Erlebnis und Spass)
- Neue Ästhetik (Einfachheit und Ausgewählt)
- Vertrauen und Sicherheit
- Genuss
- Neue Ethik (Subsistenz, Nachhaltigkeit, kein «green washing»)
- Gesundheit

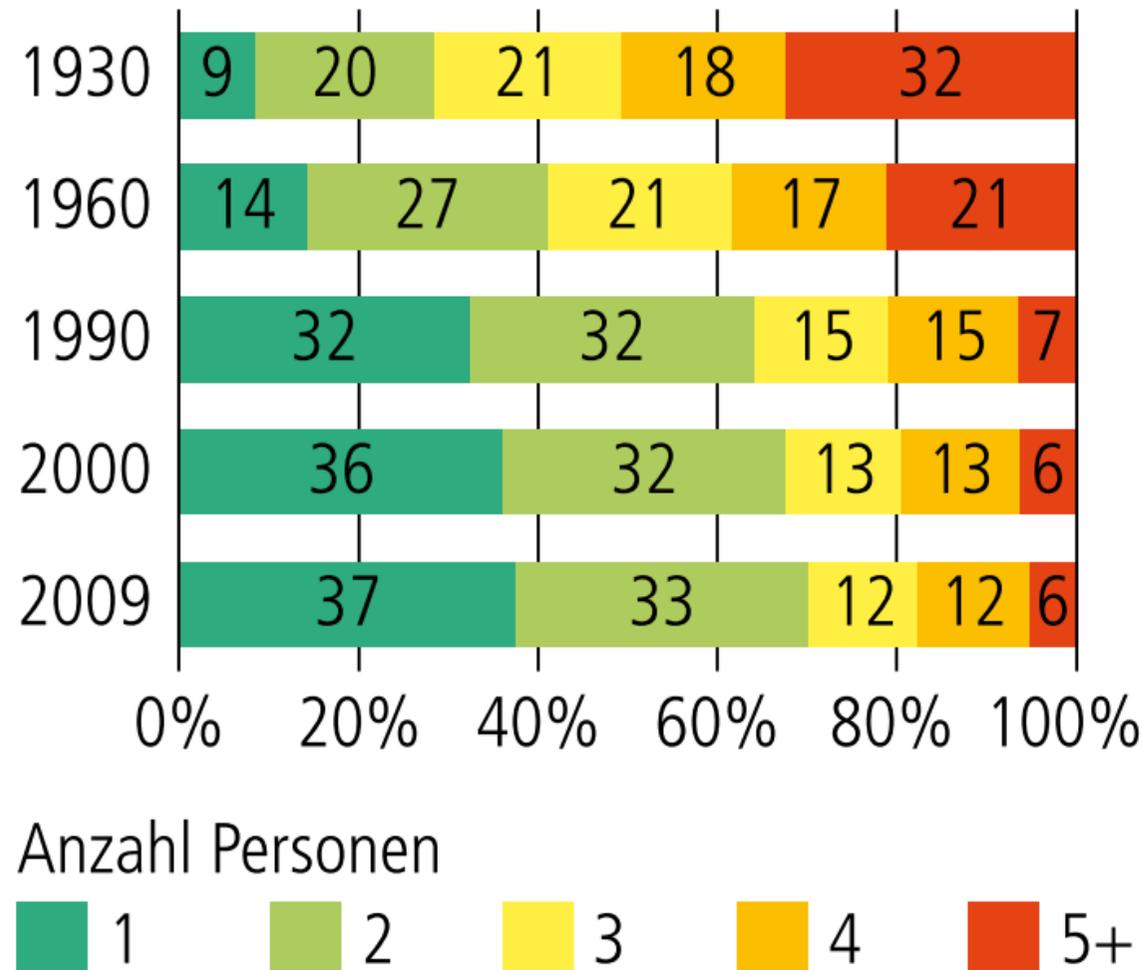
* Modifiziert nach Rützler, 2011

Veränderungen der Bevölkerungsstruktur in der Schweiz....

Altersaufbau der Bevölkerung
Anzahl Personen in 1000

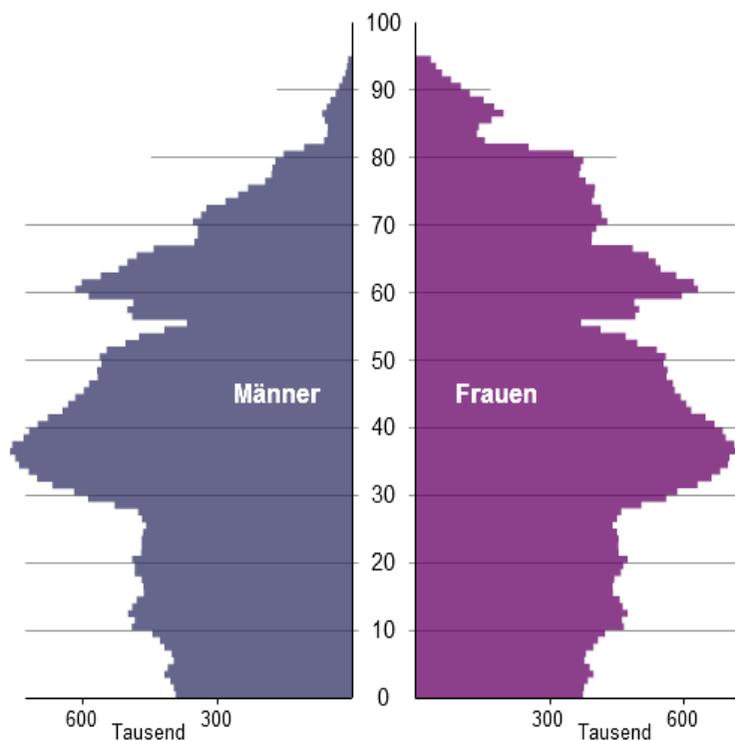


Veränderungen der Haushaltsstruktur (Privathaushalte Schweiz)

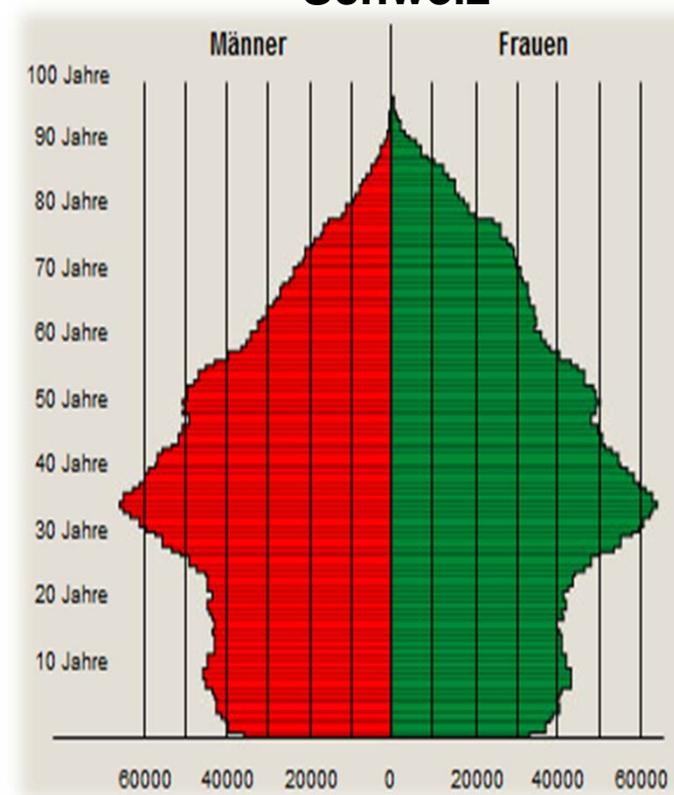


Alterspyramide

Deutschland



Schweiz

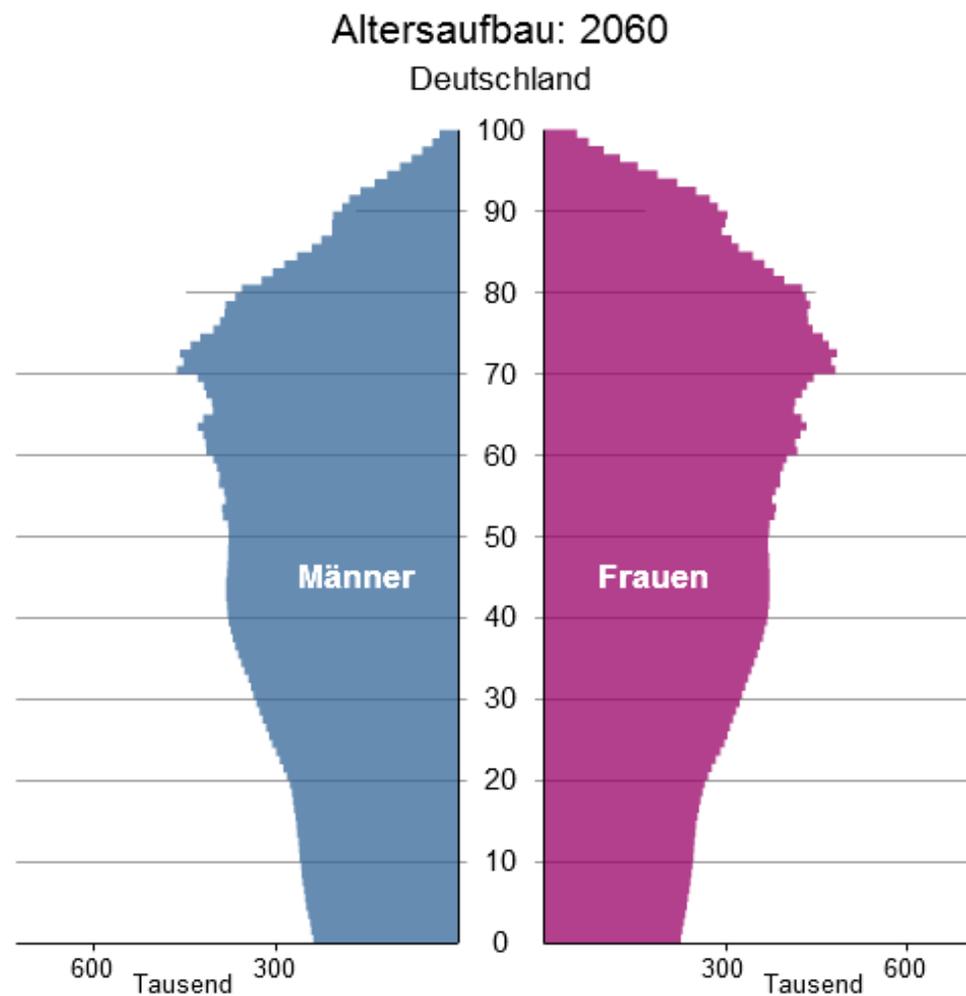


Über 65 Jährige aktuell:

Deutschland ca. 20%

Schweiz: ca. 18%

Das Jahr 2060 in Deutschland



Quellen: <https://www.destatis.de/bevoelkerungspyramide/>

Der Warenkorb



Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

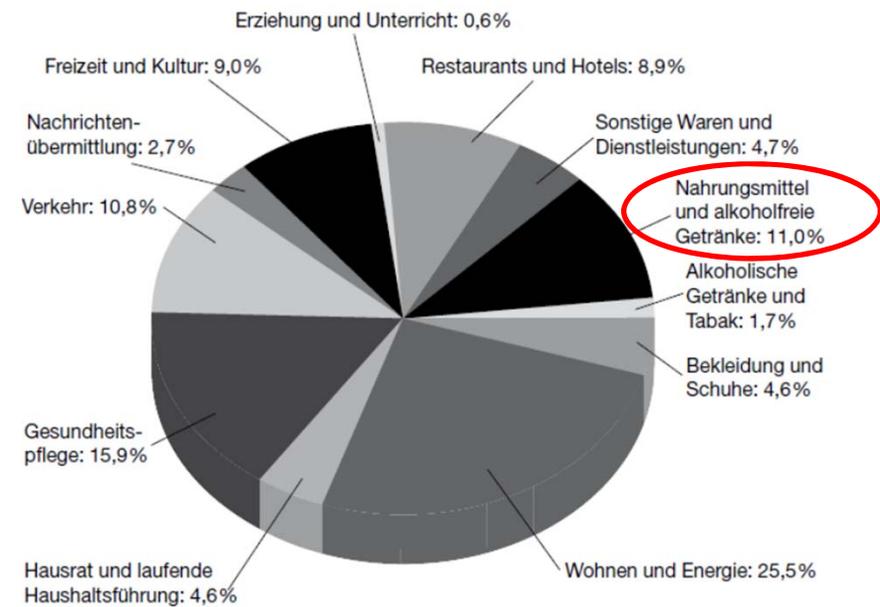
Deutschland

Schweiz

Angaben in Promille



Grobstruktur und Gewichtung des Warenkorbes 2007

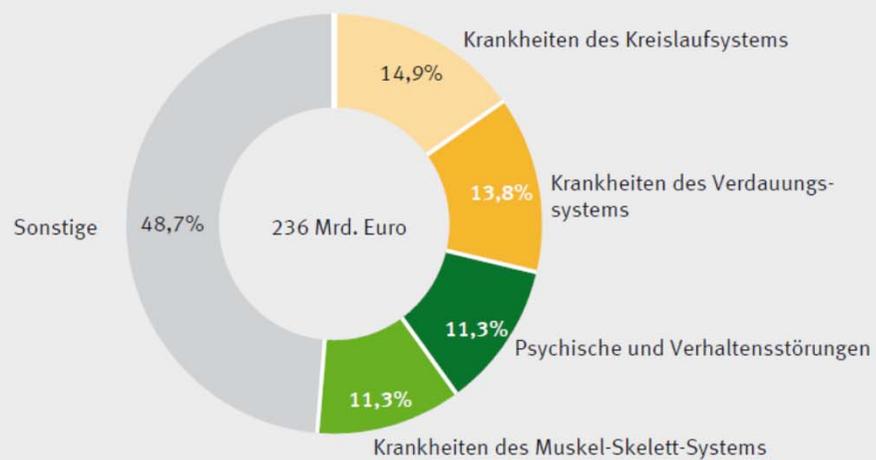


© Statistisches Bundesamt Deutschland 2008

Quelle: Bundesamt für Statistik

Deutschland

Krankheitskosten nach ausgewählten Krankheitsklassen 2006



Krankheiten nach ICD-10.

Chronische Krankheiten Schweiz

Übersicht chronische Krankheiten

Ärztliche Behandlung: Chronische Krankheiten

2007, in % der Wohnbevölkerung ab 15 Jahren

	Total	Männer	Frauen
Hoher Blutdruck	15.0	15.9	14.1
Heuschnupfen / Allergien	14.4	13.7	15.1
Arthrose, (rheumatische) Arthritis	11.3	8.8	13.8
Depression	8.0	6.2	9.8
Migräne	6.0	3.7	8.3
Asthma	6.0	5.5	6.7
Krebs / Geschwulst	3.8	3.2	4.5
Nierenkrankheit	3.5	4.3	2.8
Chronische Bronchitis / Emphysem	3.3	3.3	3.4
Diabetes	3.0	3.5	2.5
Magen- oder Zwölffingerdarmgeschwür	2.9	3.1	2.7
Osteoporose	2.8	0.6	4.9
Herzinfarkt	2.1	3.1	1.2
Schlaganfall	1.0	1.3	0.8

Quelle: Schweizerische Gesundheitsbefragung (SGB), BFS

Die häufigsten Todesursachen

Deutschland

Sterbefälle insgesamt 2010 nach den 10 häufigsten Todesursachen der International Statistical Classification of Diseases and Related Health Problems (ICD-10)

ICD-10 Pos.-Nr.	Todesursache	Gestorbene ¹	
		Anzahl	Anteil in %
I25	Chronische ischämische Herzkrankheit	72 734	8,5
I21	Akuter Myokardinfarkt	55 541	6,5
I50	Herzinsuffizienz	48 306	5,6
C34	Bösartige Neubildung der Bronchien und der Lunge	42 972	5,0
J44	Sonstige chronische obstruktive Lungenkrankheit	25 675	3,0
I64	Schlaganfall, nicht als Blutung oder Infarkt bezeichnet	23 675	2,8
I11	Hypertensive Herzkrankheit	20 604	2,4
J18	Pneumonie, Erreger nicht näher bezeichnet	18 391	2,1
C50	Bösartige Neubildung der Brustdrüse (Mamma)	17 573	2,0
C18	Bösartige Neubildung des Dickdarmes	17 161	2,0

¹ Ohne Totgeborene und ohne gerichtliche Todeserklärungen.

Quelle: Statistisches Bundesamt Deutschland

Die häufigsten Todesursachen

Schweiz

T1 Häufigste Todesursachen 2005 und 2006, nach Geschlecht

	2005				2006			
	Männer		Frauen		Männer		Frauen	
	Anzahl	Prozent	Anzahl	Prozent	Anzahl	Prozent	Anzahl	Prozent
Kreislaufsystem	10 320	35	12 541	40	10 110	35	12 282	40
Krebskrankheiten	8 612	29	6 809	22	8 627	30	7 038	23
Atmungsorgane	2 239	8	2 032	6	1 985	7	1 702	5
Äussere Ursachen	2 113	7	1 348	4	2 218	8	1 503	5
Demenz	1 088	4	2 615	8	1 070	4	2 536	8
Alle übrigen Todesursachen	5 336	18	6 071	19	5 202	18	6 010	19
Alle Todesursachen	29 708	100	31 351	100	29 212	100	31 071	100

Quelle: Bundesamt für Statistik

Selbstversorgungsgrad

Produkt	Deutschland (2009/2010)	Schweiz (2009)
Milch/Milchprodukte	118 %	114 %
Kartoffeln	114 %	93 %
Weizen	120 %	56 % (Getreide)
Fleisch	94 - 118%	78 %

Gesundes Essen

Was meint «ausgewogen»?

Wir essen Lebensmittel, nicht «Nährstoffe»!

Im Alltag essen wir, wir «ernähren» uns nicht

Und, was sollen wir essen?

Sind Genuss und Gesundheit Widersprüche?

Was sind wissenschaftliche Erkenntnisse zu
«gesundem Essen»?





aus: Politische Ökologie 47, S. 3, 1996

Factors Influencing Health Trajectories in Old Age

- Genes
- Nutrition
- Lifestyle
- Environment
- Socioeconomic status
- Attitude



Newcastle 85+ Study; a prospective study in 1041 individuals born in 1921 of the biological, clinical and psychosocial factors associated with healthy ageing.

Gesundes Essen heute: (Empfehlungen des WCRF 2007)

EMPFEHLUNG 1

KÖRPERFETTMASSE

Es wird empfohlen, so schlank wie möglich zu bleiben, und zwar innerhalb des normalen Körpergewichtsbereichs¹

EMPFEHLUNG 2

KÖRPERLICHE AKTIVITÄT

Körperliche Aktivität sollte ein Teil des täglichen Lebens sein

EMPFEHLUNG 3

LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE, DIE EINE KÖRPERGEWICHTSZUNAHME FÖRDERN

Der Verzehr energiedichter Lebensmittel¹ sollte begrenzt werden

Zuckerhaltige Getränke² sind zu vermeiden

EMPFEHLUNG 4

PFLANZLICHE LEBENSMITTEL

Es wird empfohlen, überwiegend pflanzliche Lebensmittel zu verzehren

EMPFEHLUNG 5

LEBENSMITTEL TIERISCHER HERKUNFT

Es wird empfohlen, den Verzehr von rotem Fleisch¹ zu begrenzen und den Verzehr von verarbeitetem Fleisch² zu vermeiden

EMPFEHLUNG 6

ALKOHOL

Empfohlen wird eine Begrenzung des Konsums alkoholischer Getränke¹

EMPFEHLUNG 7

HALTBARMACHUNG, VERARBEITUNG, ZUBEREITUNG

Empfohlen wird eine Begrenzung des Salzkonsums¹

Der Verzehr von verschimmelten Getreide oder Hülsenfrüchten ist zu vermeiden

EMPFEHLUNG 8

NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL

Der Nährstoffbedarf sollte ausschließlich durch Lebensmittel gedeckt werden¹

Perspektiven und Herausforderungen für Konsumenten und für Nahrungsproduzenten

- Auf gesellschaftlicher Ebene entstehen mit dem demografischen Wandel und der somit grösseren Anzahl älterer Menschen neue Herausforderungen
- Lebensmittel müssen den Bedürfnissen entsprechen
- Lebensmittelpreise werden steigen (Verknappung der Ressourcen)
- Regionalität wird immer wichtiger
- Global Player am Markt werden zunehmen
- Nischenprodukte und spezifische Produkte werden zunehmen (LOHAS; LOVOS, LOCAVORE, kleine Manufakturen)

Herausforderungen für die Lebensmittelindustrie

- Extrem heterogene Konsumwünsche (von «Bio» bis «Erlebnislebensmittel», von «global» bis «lokal»)
- Extrem heterogene Kunden (Grossabnehmer mit hoher Nachfrage, Kleinabnehmer mit wechselhafter Nachfrage)
- Preisdruck, Wettbewerb, Nischen
- Regulierungen (EU, national)
- Neue Ethik (Subsistenz, Nachhaltigkeit)
- Wunsch der Konsumenten nach «clean labelling» und klaren, verständlichen Kennzeichnungen
- Suffizienz statt Effizienz!

Erwartungen der Konsumenten an Lebensmittel – extrem verschieden

- Locavore: regionale Herkunft
- Trust: Sicherheit und Vertrauen
- Regionalität: Stärkung heimischer Landwirtschaft und Verbundenheit
- Identität, Zugehörigkeit und Heimat (Traditionelle Lebensmittel)
- Was Gutes tun! (Genuss mit Gewissen)
- Es soll schmecken!
- Es muss gesund sein

Herausforderungen für Konsumenten

- Selbstverantwortung und Auswahl (Verhalten!)
- Konsument muss aktiv werden
- Sorgsamer Umgang mit Ressourcen (weniger ist immer mehr, Wiederverwendung statt Verschwendung)

Kommunikation

Qualität, Natürlichkeit und regionale Herkunft sind für Konsumenten **Die** wichtigsten Kriterien für den Kauf von Nahrungsmitteln.

Das sollte ansprechend und verständlich,
zielgruppengerecht kommuniziert werden
Kommunikation ist der Schlüssel zu Konsumenten!

***Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!***



Christine.Brombach@zhaw.ch