

Risiko Mangelernährung

## „Richtiges“ Essen im Krankenhaus und Pflegeheim



Ein schlechter Ernährungszustand und chronische Erkrankungen stehen im engen Zusammenhang

Im Moment ist die Übergewichtsproblematik in aller Munde, das gegenteilige Problem, die Mangelernährung gerät da leicht ins Hintertreffen. Dabei ist diese ein schwerwiegendes Risiko, das insbesondere ältere Menschen betrifft. Schwere und chronische Erkrankungen gehen häufig mit einem schlechten Ernährungszustand einher. Mangelernährte Patienten in Langzeitpflege haben zudem ein erhöhtes Risiko für infektiöse Erkrankungen oder Stürze und Frakturen, die wiederum die Sterblichkeit erhöhen. Studien haben gezeigt, dass es einen klaren Zusammenhang zwischen der Verschlechterung des Ernährungszustandes und funktionellen Defiziten, z. B. weniger Kraft in den Händen oder schlechtere Fähigkeit zur selbstständigen Versorgung gibt. Privatdozent Dr. Matthias PIRLICH, Charité Universitätsmedizin, betonte auf dem Kongress edi 2009 – Ernährung, Diätetik, Infusionstherapie

– in Berlin, dass alte Menschen eine ausreichend hohe Nährstoffdichte benötigen, weil häufig nur noch kleine Portionen gegessen werden können. Mehr Energie aus Sahne, Butter oder Ölen oder auch hochwertige Proteinpulver in Süßspeisen oder Soßen können zu einer bedarfsdeckenden Ernährung beitragen, ebenso wie Zwischenmahlzeiten und Snacks. Wenn die natürliche Kost nicht mehr ausreicht, können mögliche Defizite durch Energie- und proteinreiche Trinknahrung ausgeglichen werden. Für Menschen mit Demenz oder motori-

schon Defiziten ist speziell entwickeltes Fingerfood (vgl. Ernährungs Umschau 2/08, S. 74–77) eine Alternative zum konventionellen Essen mit Besteck und Teller. Erst wenn diese Maßnahmen versagen, besteht die Indikation zur künstlichen Ernährung. Vielfach wird auch kombiniert therapiert: der Patient kann noch etwas essen, muss jedoch unterstützend, z. B. über Nacht, künstliche Ernährung erhalten.

Die Realität in deutschen Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen sieht jedoch oft anders aus. Ernährung gilt dort oft nur noch als beeinflussbarer Kostenfaktor, der so ökonomisch wie möglich gestaltet werden muss. Doch damit wird an der falschen Stelle gespart: Nach Angaben von Prof. Herbert LOCHS, wissenschaftlicher Beirat der DGEM, kostet die Behandlung von Mangelernährung in Deutschland jährlich rund 13 Mrd €. ■

Welche gesundheitlichen Auswirkungen eine unzureichende Ernährung hat, zeigen auch die Ergebnisse des „nutritionDay in Europe“. Im Rahmen dieses Projekts werden seit 2006 jährlich Daten zum Management der Ernährungsversorgung und zur Nahrungsaufnahme von 15 000–20 000 Patienten in Europäischen Krankenhäusern und Pflegeheimen erhoben. Demnach verzögert sich die Entlassung aus dem Krankenhaus bei schlecht ernährten Patienten um mehrere Tage. Außerdem haben sie ein größeres Risiko für Infektionen und Komplikationen nach einer Operation. In vielen Patientengruppen steht etwa einer von drei Todesfällen in Verbindung mit ungenügender Ernährung.

Angesichts der alarmierenden Zahlen hat jetzt der Europarat das Thema Mangelernährung auf die politische Agenda gesetzt. In den kommenden Jahren soll es u. a. ein Ausbildungsprogramm geben sowie wissenschaftliche Arbeiten. Vorgesehen ist auch, ein regelmäßiges Screening in Pflegeheimen und bei der Altenpflege zu Hause durchzuführen, damit Mangelernährung frühzeitig erkannt und therapiert werden kann. Auch soll jeder Hausarzt bei seinen Patienten eine Erhebung des Ernährungszustandes dokumentieren.

Die meisten älteren Menschen wünschen sich, nicht in einem Pflegeheim zu leben. Eine regelmäßige Versorgung zu Hause mit Pflege und Ernährung, ggf. auch künstlicher Ernährung, wäre dazu geeignet und würde zudem weniger Kosten verursachen, als eine Unterbringung in Pflegeeinrichtungen. ■

Quellen: DGEM, Pressemeldungen vom Februar und März 08, Nutrition Day [www.nutritionday.org](http://www.nutritionday.org)

## Verbraucherstudie

### „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung

Ende Januar 2009 hat die hessische Marketinggesellschaft „Gutes aus Hessen“ die Ergebnisse einer von der Universität Gießen durchgeführten, repräsentativen Verbraucherstudie zum Thema *Lebensmittelkennzeichnung „ohne Gentechnik“: Verbraucherwahrnehmung und -verhalten* vorgestellt. Nach dem Ergebnis der Studie erwarten 74 % der befragten Verbraucher bei diesem Kennzeichnungshinweis, dass die Tiere ihr ganzes Leben lang ohne gentechnisch veränderte Futtermittel gefüttert werden. 70 % der befragten Verbraucher gehen davon aus, dass der Produktionsprozess frei von Gentechnik und die Futtermittel vollkommen frei von gentechnisch veränderten Bestandteilen sind. Die ermittelte Verbrauchererwartung steht damit im Widerspruch zu den gesetzlichen Anforderungen an die Nutzung des „ohne Gentechnik“-Zeichens. Diese lassen sowohl eine zeitweise Fütterung der Tiere mit gentechnisch veränderten Pflanzen wie auch den Einsatz gentechnisch veränderter Futtermittelkomponenten zu. Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) kritisiert,

die „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung sei irreführend. Das Ergebnis der Befragung bestätige, dass die Verbraucher das Zeichen nicht richtig deuten können. Der BLL plädiert deshalb für eine Anpassung der Kennzeichnungsvorgaben an die bestehende Verbrauchererwartung. Ältere Vorschriften, die zwischen 1998 und April 2008 gültig waren, schlossen bei einer Deklaration „ohne Gentechnik“ jede Anwendung der Gentechnik auf allen Verarbeitungsstufen aus. Da ein Nachweis dafür sehr aufwändig war, gab es im Lebensmittelsortiment aber kaum Produkte mit einem solchen Etikett.

Seit Mai 2008 geltenden die neuen Bestimmungen, mit denen vor allem bei tierischen Lebensmitteln wie Fleisch, Milch oder Eiern die Anforderungen deutlich herabgesetzt worden sind. Umwelt- und Verbraucherorganisationen befürworten die neue Regelung. Sie schaffe einen Anreiz dafür, dass ein Markt für Futtermittel ohne Gentechnik überhaupt entstehen kann. Den Verbrauchern würde das Label auch bei konventionell erzeugten Milch- und Fleischprodukten und bei



Eiern garantieren, dass die Tiere den größten Teil ihres Lebens gentechnikfreie Futtermittel bekommen hätten.

Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) betont, nach der neuen Verordnung seien nur Zusatzstoffe, Aromen und Vitamine, die in geschlossenen Anlagen mit gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden, aber selbst keine gentechnisch veränderten Bestandteile enthalten, zugelassen. Insofern sei die Bezeichnung „ohne Gentechnik“ aufgrund der bestehenden Gesetzeslage keineswegs irreführend. ■

*Quellen: BLL, Pressemeldung vom 23.01.2008, BÖLW, Pressemeldung vom 13.10.2008, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND), Pressemeldungen vom 15.02.2008 und 17.09.2008, Verbraucherzentrale Bundesverband, Pressemeldung vom 14.01.2008, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)*

## Gesundheitliche Bedeutung der Fettzufuhr

### DGEM-geleiteter Expertenkonsens

Auf der Grundlage einer Stellungnahme der International Union of Nutritional Sciences und der World Heart Federation zur gesundheitlichen Bedeutung der Fettzufuhr diskutierten am 16. Februar 2009 in Berlin unter der Leitung der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V. (DGEM) zehn Fachleute aus Deutschland (u. a. Prof. Dr. B. KOLETZKO, PD Dr. M. ADOLPH, Prof. Dr. H. HESEKER, Prof. Dr. U. WAHRBURG) die gesundheitliche Bedeutung der Fettzufuhr. Die Empfehlungen, die sich daraus ergeben, spiegeln den aktuellen Erkenntnis-

stand zum Fettverzehr wider. Betont wird die Bedeutung der verzehrten Menge an Fett sowie der Fettqualität für Wachstum, Entwicklung und Prävention. Nahrungsmittelquellen für gesättigte, ungesättigte und Trans-Fettsäuren werden genannt und eine Ernährungsumstellung hin zu mehr pflanzlichen Fetten angeregt. Die Nahrungsmittelindustrie wird aufgefordert, Produkte zur Verfügung zu stellen, die arm an Transfettsäuren sind. Mittlerkräfte, Institutionen und Medien sollen die Bevölkerung über die Bedeutung der verschiedenen Fette und eine geeignete

Nahrungsmittelauswahl verstärkt aufklären und Ärzte werden aufgefordert, ihre Patienten in der Praxis verantwortungsvoll zum Thema Fettzufuhr und Fettquellen in der Nahrung zu beraten und sich ggf. dahingehend fortzubilden. Die Empfehlungen im Originaltext finden sich auf der Homepage der DGEM unter [www.dgem.de](http://www.dgem.de). ■

*Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V.*

Olivenöl

## Verpflichtende Herkunftsbezeichnung



Für natives und natives Olivenöl extra gilt ab 1. Juli 2009 eine verpflichtende Herkunftsbezeichnung. Die EU-Mitgliedstaaten haben einen entsprechenden Vorschlag der EU-Kommission angenommen. Im Jahr 2002 wurden Vorschriften für die freiwillige Kennzeichnung dieser Öle erlassen.

Diese reichten

aber nicht aus, um die Irreführung der Verbraucher über die tatsächlichen Eigenschaften und den Ursprung bestimmter Produkte zu verhindern, denn anbaubedingt und auf Grund lokaler Extraktions- oder Verschnitttechniken können sich Qualität und Geschmack der Öle stark unterscheiden.

Öle, die nur aus einem Land stammen, erhalten jetzt den Namen des Ursprungslandes. Mischungen werden entweder als „Verschnitt von Olivenölen aus der Gemeinschaft“, „Verschnitt von Olivenölen aus Drittländern“ oder „Verschnitt von Olivenölen aus der Gemeinschaft und aus Drittländern“ gekennzeichnet.

Hintergrundinformationen zur geografischen Kennzeichnung sind unter [http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index\\_de.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_de.htm) zu finden. ■

Quelle: EU-Kommission, Meldung vom 04.02.09

## Helga Buchenau verstorben

Der Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD) – und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) teilen mit großem Bedauern mit, dass Helga BUCHENAU am 4. März im Alter von 94 Jahren in Köln verstorben ist. Mit ihrem Tod verlieren VDD und DGE eine wegweisende, das Berufsbild der Diätassistenten prägende und außerordentlich engagierte Persönlichkeit.

Helga BUCHENAU war mit Leib und Seele Diätassistentin. Sie gehörte 1957 zu den Gründungsmitgliedern des Berufsverbandes und war von 1976 bis 1982 Vorsitzende des VDD. Zahlreiche Meilensteine sind von ihr gesetzt und unzählige Impulse für neue Aufgaben gegeben worden.

Die Förderung der Nachwuchskräfte durch Fort- und Weiterbildungen war ihr stets ein ganz besonderes Anliegen. Anfang 1954 begann sie als Ernährungsberaterin bei der DGE und wurde mit dem Aufbau des Ernährungsberatungsdienstes beauftragt. Als 1956 das „Fortbildungsinstitut für Ernährungsberatung und Diätetik an der Universität Düsseldorf“ durch die DGE gegründet wurde, war Helga BUCHENAU maßgeblich an der Entwicklung der Grundlagen beteiligt. 1957 übernahm sie die pädagogische Leitung des neuen Instituts, dem seinerzeit einzigen in Deutschland. Sie verlieh dem Institut bis 1979 seine Struktur. Helga BUCHENAU hat die hohen Qualitätsansprüche und die sich daraus

wandelnden Anforderungen definiert und kontinuierlich in die Lehrgangsprogramme integriert. Diätassistenten bot sich die damals einmalige Chance, in Langzeitlehrgängen nicht nur ihr Fachwissen zu aktualisieren, sondern neue und weitere berufliche Qualifikationen zu erwerben: Diätküchenleiterin, Ernährungsberaterin DGE und ab 1974 Ernährungsmedizinische Beraterin/DGE. Zahlreiche Diätassistenten haben diese Chance zur beruflichen Qualifizierung genutzt.

Damit die Kolleginnen und Kollegen ihre Leistungen nach außen präsentieren können, wurde 1985 von Helga BUCHENAU der Grundstein für den VDD Förderpreis gelegt. Durch einen Schenkungsvertrag ist es möglich, diese „Ehrung“ jedes Jahr vorzunehmen. Zunächst wurde der Preis an Ernährungsmedizinische Berater/DGE vergeben, die eine herausragende Abschlussarbeit erstellt hatten. Seit 2003 kann sich jedes Verbandsmitglied bewerben, wenn es durch Fort- und Weiterbildung innovative Schritte im Beruf unternommen hat.

Wir sind traurig, dass Helga BUCHENAU nicht mehr bei uns ist. Sie war immer, auch im hohen Alter, sehr interessiert an den berufspolitischen und bildungspolitischen Aktivitäten des VDD, hat sich außerordentlich für die Fortbildungsmaßnahmen der DGE engagiert und ihr Leben in den Dienst der Aufklärung über Ernährungs- und Diätetikfragen gestellt.

Doris Steinkamp  
1. Vorsitzende VDD e.V.

Marie-Luise Kohnhorst  
Ernährungsmedizinische  
Beraterin/DGE

Dr. Helmut Oberritter  
Geschäftsführer DGE

Prof. Dr. Peter Stehle  
Präsident der DGE

## 46. Wissenschaftlicher Kongress der DGE fand am 12./13. März in Gießen statt

(scs) Mit dem Thema „Ernährung, Umwelt und Gesundheit – lokale und globale Herausforderungen“ setzte der DGE-Kongress in Zusammenarbeit mit dem Institut für Ernährungswissenschaft am 12. und 13. März 2009 an der Justus-Liebig-Universität Gießen einen Schwerpunkt auf das Thema globale Entwicklungen in der Ernährung. Zwei auf die Welternährung ausgerichtete Plenarvorträge und eine Vortragsreihe „internationale Ernährung“ füllten dieses Thema mit Leben und gaben einen Überblick über die aktuelle Lage. Hervorzuheben sind hierbei die beiden Plenarvorträge – Dr. Peter GLASAUER, Nutrition Officer der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) in Rom, berichtete über globale Herausforderungen für Ernährung und Landwirtschaft, Prof. Barry POPKIN von der Universität North Carolina über die wissenschaftlichen Aspekte der Adipositas-therapie und die internationale Entwicklung der Adipositas.

Lokale Akzente wurden durch eine Vortrags- und Posterveranstaltung zum Thema Ernährungsökologie – Gießen verfügt über den ersten Lehrstuhl zur Ernährungsökologie in Deutschland – sowie eine Veranstaltung der Sektion Hessen der DGE gesetzt. Anhand der 126 weiteren vorgestellten Forschungsarbeiten konnten sich die rund 630 Teilnehmer Einblick in interessante, zukunftssträchtige Forschung im breiten Spektrum der Ernährungswissenschaft verschaffen. Einen detaillierten Bericht zum Kongress finden Sie im DGE info (Beilage der Ernährungs Umschau für DGE-Mitglieder) und im nächsten Heft.

China

### Turboreife von Wein

Chinesische Forscher haben eine Methode zur Turbo-Reifung von Weinen entdeckt. Dem Team um Xin An ZENG von der Universität Guangzhou ist es gelungen, einen jungen Cabernet Sauvignon innerhalb weniger Minuten in einen fertigen Qualitätswein zu verwandeln. Der Trick: Der drei Monate alte Wein wurde einem elektrischen Wechselfeld ausgesetzt. Ähnlich wie ein Katalysator beschleunigte die elektrische Behandlung im Wein Prozesse, die zur Entwicklung von Aromen nötig sind. Gleichzeitig ging die Menge an unangenehmen „Fuselölen“ um 23 % zurück. Zwölf erfahrene Sommeliers, die das behandelte Getränk verkosteten, attestierten diesem ein „angenehm fruchtiges Aroma, gemischt mit dem Duft gereiften Weins“. Den unbehandelten beurteilten sie weit schlechter. Mehrere chinesische Weinproduzenten haben bereits Interesse an dem Verfahren angemeldet. ■

Quelle: Geo, Pressemeldung vom 20.02.09