

# 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
<b>Vorwort</b> .....	5
<b>Inhalt</b> .....	7
<b>1. Entwicklung der Ernährungssituation in der Bundesrepublik Deutschland</b> .....	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
<b>2. Chemisch-toxikologische und hygienisch-mikrobiologische Aspekte der Ernährung</b> ..	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

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

	Seite
<b>5. Kritische Wertung als Diät propagierter Ernährungsformen</b> .....	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
<b>Zusammenfassung</b> .....	234
<b>Mitarbeiter-Verzeichnis</b> .....	243
<b>Sachregister</b> .....	249