
Pressemitteilung 01/2014 vom 28.03.2014:

Der DIÄTVERBAND nimmt nachfolgend Stellung zu den Untersuchungsergebnissen von ÖKOTEST zu „Milchbreien“ in Heft 04/2014

Bonn – In seiner neuesten Ausgabe beschäftigt sich ÖKOTEST unter dem Titel "Sugar Baby love" mit Milchbreien. Vor allem wegen der Verwendung von Zucker und von Zutaten, die zu den Kohlenhydraten zählen, selbst aber keine Zucker sind, wertet die Zeitschrift die untersuchten Produkte so ab, dass maximal die Note „ausreichend“ vergeben wird.

Die Untersuchungen veranlassen den DIÄTVERBAND zu folgenden Hinweisen:

Zucker

- Zucker ist ein Nährstoff. Dies gilt für Haushaltszucker (Saccharose) in Babybeikost in gleicher Weise wie für Milchzucker in Muttermilch oder Stärke im Brot. Zucker ist kein Schadstoff. Erst durch Fehlgebrauch, wie dies etwa bei Dauernuckeln gesüßter Getränke der Fall sein kann, kann Zucker schädliche Wirkungen entfalten.
- Die Verwendung von Zucker in Babykost ist nach Diätverordnung nicht nur rechtlich zulässig, sie ist für viele getreidebasierte Erzeugnisse in den geringen eingesetzten Mengen kennzeichnend. Zucker ist z.B. ein traditioneller und standardmäßiger Bestandteil vieler Grundrezepturen, darunter auch die von ÖKOTEST empfohlenen Milch-Getreide-Breis zur Selbstzubereitung nach den Empfehlungen des Forschungsinstitutes für die Kleinkindernährung (FKE).
- Mit Verwunderung nimmt der DIÄTVERBAND zudem die selektive Auswahl der untersuchten Produkte zur Kenntnis. Alle Hersteller bieten Produktvarianten an, die ohne Zusatz von Zucker und/oder Aromen hergestellt werden, um den Verbrauchern eine große Produkt- und Geschmacksvielfalt zu bieten, die jedoch nicht in den Vergleichstest eingebunden wurden. Die Produktauswahl in Verbindung mit dem Abwertungsschema zum Thema ‚Zucker‘ schien nach unserem Eindruck durch das ÖKOTEST-Anliegen getragen zu sein, möglichst deutliche Abwertungen veröffentlichen zu können.
- ÖKOTEST wertet in fragwürdiger Weise Produkte ab, die mehr Zucker enthalten als ein nach den Empfehlungen des FKE zubereiteter Milch-Getreide-Brei, der rund 12 g Zucker aus der Milch und zugesetztem Obst enthält. Dabei bestimmt bereits allein die Auswahl des Obstes den Zuckergehalt des fertigen Milchbreies.
 - Würde ein nach den FKE-Empfehlungen selbst zubereiteter Milchbrei mit Banane zubereitet, würde auch dieser bereits mehr als 12 g Zucker enthalten und müsste nach den subjektiven Maßstäben von ÖKOTEST abgewertet werden.
 - Ein Gehalt von 2 g Saccharose je 100g Produkt, entsprechend 1 g (!) Saccharose in einer Breiportion, führt nach ÖKOTEST-Maßstäben zu einer Abwertung um 2 Noten.
 - Selbst Zutaten, die kein Zucker sind (z.B. wie langkettige Fructo-Oligosaccharide (FOS) und Maltodextrine), werden wie Zucker und damit wie ‚Schadstoffe‘ bewertet. Eine zusätzliche Abwertung um 2 Noten nimmt ÖKOTEST vor, wenn Produkte mit solchen Zutaten in rechtlich zulässiger Weise als ‚ungesüßt‘ bezeichnet werden.

- Und schließlich führt selbst die bloße Nennung von Rezepturtipps, die von Natur aus ‚süßes‘ Obst wie Banane einschließen, zu einer Abwertung.

QAV: Spurenstoffe aus sog. ‚Pflanzenstärkungs‘-, und ‚Pflanzenschutzmitteln‘ bzw. ‚Reinigungs- und Desinfektionsmitteln‘

- Die im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Hersteller haben mit dem ersten Bekanntwerden dieser Spurenbefunde intensive Minimierungsmaßnahmen über alle Stufen der Lebensmittelerzeugung und –verarbeitung hinweg eingeleitet, mit dem Ziel, den Eintrag von DDAC und BAC zu vermindern.
- Dieses Ziel ist bis zum Ende 2013 mit großem Erfolg erreicht worden, obwohl die große Herausforderung darin besteht, dass eine allgegenwärtige Hintergrundbelastung besteht und Desinfektion- und Reinigungsmittel mit diesem Spurenbestandteilen in fast allen Bereichen der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung verbreitet sind bzw. waren.
- Die im Rahmen der Untersuchungen von Ökotest untersuchten Proben stammen überwiegend aus der ersten Jahreshälfte 2013. Zu diesem Zeitpunkt waren die Minimierungsmaßnahmen noch nicht abgeschlossen. Insoweit sind die Befunde weder überraschend, noch in irgendeiner Form beunruhigend oder gar bedenklich.
- Die im DIÄTVERBAND zusammengeschlossenen Hersteller sind der grundsätzlichen Überzeugung, dass DDAC- und BAC-Rückstände in Lebensmitteln weitestgehend vermieden werden sollten und deshalb möglichst weder DDAC noch BAC zur Anwendung kommt. Sie arbeiten mit allen Vorlieferanten in der gesamten Lebensmittelkette zusammen, um das Vorkommen dieser Spurenstoffe auszuschließen.
- Dass ÖKOTEST allerdings kommentarlos die Selbstzubereitung eines Milchbreies mit Vollmilch empfiehlt, obgleich der QAV-Höchstwert für herkömmliche Milch um ein 50-faches höher liegt als für Babykost, nimmt der DIÄTVERBAND irritiert zur Kenntnis.

ÖKOTESTs sorgloser Umgang mit der (Negativ-) Bewertung von Convenience-Produkten einerseits bei gleichzeitiger Darstellung risikobehafteter neuer Ernährungskonzepte mit selbst zubereiteten Mahlzeiten für Säuglinge nach dem ‚Baby led weaning‘-Konzept andererseits im gleichen Heft (Artikel „Von der Hand in den Mund“)

- Mit ebenfalls großer Sorge und Irritation nimmt der DIÄTVERBAND zur Kenntnis, dass ÖKOTEST Heft nach subjektiven Maßstäben und außerordentlich kritisch industriell gefertigte Milchbreie bewertet und im gleichen Heft unter dem Titel ‚Von der Hand in den Mund‘ SEHR SORGLOS neue ‚Konzepte‘ der Säuglingsernährung propagiert. So wird vorgestellt, dass Säuglingen ab dem 5. Lebensmonat ‚handgerechte gedünstete Karotten, Kartoffeln und Brokolistückchen, aber auch gegarte Apfel- und Birnenschnitze‘ gegeben werden können. Auf die Gefahr des Verschluckens wird zwar hingewiesen, gleichzeitig wird aber verharmlost, dass Verschlucken bei Säuglingen oft schlimmer aussehe, als es ist und ‚die Kinder das Würgen nicht zu stören scheint‘. Gleichzeitig wird aber darauf verwiesen, dass die Kenntnis des lebensrettenden ‚Rückenklopfgriffs‘ (samt beigefügter Anleitung zum einfachen Erlernen) sinnvoll sei.
- Der DIÄTVERBAND rät dringend dazu, vor Anwendung dieses Konzeptes zunächst Rücksprache mit dem Kinderarzt zu nehmen und sich über die Risiken aufklären zu lassen. Es sollte zudem bedacht werden, dass diese ‚Ernährungsform‘ kein Bestandteil der Empfehlungen des Netzwerkes ‚Gesund ins Leben‘ ist. Dies aus gutem Grund.

Abschließend möchten wir darauf hinweisen, dass die Babynahrungshersteller besonders hohe Maßstäbe an die Herstellung qualitativ hochwertiger und gesundheitlich unbedenklicher Produkte legen.

Alle Produkte beruhen selbstverständlich auf aktuellen wissenschaftlichen Grundsätzen und Empfehlungen. Alle Produkte entsprechen den sehr strengen Anforderungen der Diätverordnung, die zu den weltweit strengsten gesetzlichen Regelungen für Lebensmittel zählt, und sind gesundheitlich völlig unbedenklich. Sie werden fortlaufend und umfassend auf bis zu 800 Substanzen untersucht und kontrolliert.

((6.721 Zeichen inkl. Leerzeichen))

Quelle: Bundesverband der Hersteller von Lebensmitteln für eine besondere Ernährung (DIÄTVERBAND) e.V.
<http://www.diaetverband.de>

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Bundesverband der Hersteller von Lebensmitteln
für eine besondere Ernährung e. V.
Godesberger Allee 142 -148
53175 Bonn
Tel. 0228-30851-0
www.diaetverband.de