



Slow Food®

Deutschland e.V.

„Fleisch ist nicht gleich Fleisch!“

Einschätzung der Meta-Studie der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zu Gesundheitsrisiken von Fleischkonsum zwingt zu kritischer Betrachtung

PRESEINFORMATION – Berlin, 29. Oktober 2015

Unser weltweit wachsender Appetit auf Fleisch verursacht nicht nur Umweltschäden durch Massentierhaltung und Monokulturen von Futterpflanzen – er ist auch nicht gesund. So auch das Urteil einer kürzlich veröffentlichten Untersuchung der Weltgesundheitsorganisation: Das Risiko an Gesundheitsschäden wachse mit der Menge und Regelmäßigkeit des Verzehrs an Wurstwaren und rotem Fleisch, schreibt die WHO.

Diese Aussage schlägt derzeit einige Wellen, insbesondere im undifferenzierten Echo mancher Medienberichte, aber eine kritische Beurteilung des WHO-Gutachtens ist wichtig. „Ob Fleisch oder Wurst – jedes Produkt weist in vielerlei Hinsicht erhebliche Unterschiede auf,“ so Dr. Hanns-Ernst Kniepkamp, Leiter der Qualitätskommission von Slow Food Deutschland e. V. „Fleisch ist nicht gleich Fleisch, sondern in hohem Maße abhängig von Zucht, Haltung und Fütterung der Tiere. Dazu kommt die Zubereitungsart. Hat Fleisch, das gesotten wurde, dasselbe Risiko wie gegrilltes Fleisch? Gibt es Unterschiede im Gefährdungspotenzial zwischen Rind, Schwein und Lamm? Ist ‚Schwarzgeräuchertes‘ mit besonders hohem Risiko behaftet?“

Bei den unterschiedlichen Wurstarten ist das nicht anders. Vor allem bei der Herstellung von Würsten kommt der Frage nach Zusatzstoffen eine besondere Bedeutung zu. Für beide gilt: die Herkunft der Tiere und die Art der Zubereitung (Fleisch) oder Weiterverarbeitung (Wurst) sind mitentscheidend für mögliche Wirkungen auf die Gesundheit.

Die Einstufung der WHO wurde anhand der Auswertung von 800 Einzelstudien gemacht, deren Fragestellungen jeweils einem ähnlichen Muster folgten. Daraus ergibt sich zwar ein großer Datenpool, eine differenzierte Aussage aus wissenschaftlicher Sicht lässt dies aber nicht zu.

„So lange diese differenzierten Fragen nach Herkunft, Verarbeitung und Zubereitung nicht beantwortet werden können, entzieht sich die Studie einer fachlichen Bewertung,“ betont Dr. Kniepkamp weiter.

Slow Food plädiert bei allen Lebensmitteln für die Wahl guter, sauberer und fairer Lebensmittel, bei denen die Herkunft, Herstellung und Zusatzstoffe nachvollziehbar sind. Gerade beim Fleischverzehr kommt es eben auf die Dosis an: Fleischverzehr in Maßen ist nicht nur ökologisch nachhaltiger sondern auch besser für die Gesundheit.

„Weniger ist mehr, das gilt gerade bei Fleisch und Fleischprodukten,“ so Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e. V. „Der Verzehr von Fleischkonsum steht in engstem Zusammenhang mit ökologischer Nachhaltigkeit und menschlicher Gesundheit – das sagt Slow Food schon seit langem. Unsere Ernährung muss abwechslungsreich sein mit wenig, aber gutem Fleisch und Wurstwaren aus artgerechter Haltung.“

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Mitte 2015 in Deutschland über 13.500 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 150 Ländern. www.slowfood.de

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:
Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@slowfood.de
Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de
Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen