



Slow Food®
Deutschland e.V.

Zu viel Zucker macht krank und fett

PRESSEINFORMATION – Berlin, 10. April 2018

Endlich kommt Bewegung in die Zuckerdebatte. Mit dem Rückenwind der britischen Strafsteuer muss endlich auch in Deutschland der Kampf gegen die süßen Geschäfte aufgenommen werden. Es geht um die Gesundheit von Millionen.

Mit der Einführung der Strafsteuer auf zuckerhaltige Getränke in Großbritannien kommt eine neue Dynamik in die Zuckerdebatte. Inzwischen haben auch einige deutsche Hersteller sowie Supermarktketten und Discounter angekündigt, die Zuckergehalte in manchen Produkten zu senken. Sie tun dies nicht freiwillig, sondern vor allem aus Angst vor entsprechenden gesetzlichen und steuerlichen Regelungen auch in Deutschland. Die sind überfällig und dringend notwendig. Denn die Hauptursache für die Epidemie der Fettleibigkeit und des Diabetes-2 ist der riesige Zuckerkonsum und die dadurch ausgelöste Entgleisung des Insulin-Stoffwechsels. In dem komplexen Krankheitsgeschehen, in dem auch andere Faktoren wie Stress, Schlafrhythmus, Snack-Verhalten oder genetische Dispositionen beteiligt sind, besetzt Zucker eine Schlüsselrolle. „Zuckerlobby und Ernährungsindustrie haben uns lange genug belogen, die wissenschaftlichen Studien belegen glasklar die verhängnisvolle Wirkung des hohen Zuckerkonsums“, sagt die Slow-Food-Vorsitzende Ursula Hudson.

Der Zuckerverbrauch hat dramatisch zugenommen. Weit mehr als der Hälfte aller Lebensmittel wird heute Zucker zugesetzt – teilweise in absurden Mengen. Ob Pizza, Fleischwurst, Cornflakes, Toastbrot, Ketchup oder Fruchtjoghurt: der süße Kick ist immer dabei. Denn Zucker ist billig, er erhöht die Gewinnmargen und führt zu Suchtverhalten. Er verändert den natürlichen Geschmack unserer Lebensmittel in die süßlich-kindische Richtung. Er verändert aber auch unser Geschmacksempfinden und bindet die Konsumenten an die süßen Produkte. Natürlich sind es vor allem die von der Ernährungsindustrie verarbeiteten, denaturierten Produkte und Getränke, die mit Zucker vollgepumpt sind. Wer natürliche Lebensmittel isst und sie selbst verarbeitet – also selbst kocht – hat kaum ein Zuckerproblem.

100 Gramm Knuspermüsli enthalten heute bis zu 30 Gramm Zucker. Limonaden, Vitaminsäfte und Cola-Getränke bestehen zu rund 10 Prozent aus Zucker. Die Verbraucher unterschätzen den Zuckergehalt. Sie tappen in die Zuckerfalle und bezahlen mit Fettleibigkeit, Diabetes und anderen Krankheiten. Um sich dann auch noch als charakterschwach beschimpfen zu lassen, weil sie nicht abnehmen.

Im auffälligen Gleichschritt zum Zuckerboom ist die Zahl der Fettleibigen weltweit stark gestiegen. Als Zucker noch teuer war, waren die Reichen übergewichtig. Heute sind es vor allem Schichten mit wenig Bildung und Einkommen, die billige Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt konsumieren. Noch immer werden ihnen wissenschaftlich längst überholte Fett-Vermeidungsstrategien und Kalorienzählen im Kampf gegen Adipositas empfohlen. Doch das eigentliche Übel heißt Zucker.

Die Politik müsse endlich handeln, fordert Slow Food, selbst die industriefreundliche Deutsche Gesellschaft für Ernährung habe gesüßte Lebensmittel und Getränke als „nicht empfehlenswert“ eingestuft. Allein der massive Einfluss der Zuckerlobby verhindere vernünftige Gesetze und entsprechende Kennzeichnungen.

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food®

Deutschland e.V.

Die Weltgesundheitsorganisation WHO hat 25 Gramm Zucker täglich als Höchstgrenze ausgerufen – das sind sechs Teelöffel. Der Deutsche verbraucht im Schnitt inzwischen aber 20 Teelöffel. „Die neuen Minister haben per Amtseid geschworen, Schaden von ihrem Volk abzuwenden; die Bundesregierung ist deshalb verpflichtet, gegen die verzuckerte Ernährung und ihre verheerenden Folgen vorzugehen“, fordert Hudson. Die Instrumente dafür seien wirksam und lägen auf der Hand: Klare und auffällige Kennzeichnung der Zuckergehalte, Besteuerung von Zucker und Süßstoffen, Verbot der an Kinder und Jugendliche gerichteten Werbung für stark zuckerhaltige Lebensmittel und eine ungeschminkte Aufklärung der Verbraucher.

Wenn Zucker aber lediglich durch andere, teilweise noch aggressivere Süßstoffe ersetzt werde, sei nichts gewonnen. Dies seien Scheinlösungen, weil auch künstliche Süßstoffe, die teils in der Massentierhaltung zur Gewichtszunahme eingesetzt würden, den Insulinspiegel nach oben katapultierten und somit die Entgleisung des Stoffwechsels antrieben. Auch mit freiwilligen Maßnahmen der Industrie werde man die Epidemie nicht stoppen können. Hudson: „Von der Industrie kommen, wie die Vergangenheit gezeigt hat, stets vollmundige, aber leere Versprechen.“

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de

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

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin