

PRESSEMITTEILUNG

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Vorstand:
Gustav Deiters, Dr. Stefan Geiser,
Michael Gutting, Karl-Rainer Rubin

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck, Alexander Jess

AG Charlottenburg VR 35572 B
Steuernummer: 27/620/59290

Commerzbank, BIC: COBADEFFXXX
IBAN: DE68 1004 0000 0302 4411 00

Berlin, 20. Dezember 2018

Beitrag der Hersteller von Frühstückscerealien im VGMS zur Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung

Ernährungswissenschaftler sind sich einig über die Bedeutung des Frühstücks für eine gesunde und ausgewogene Ernährung und einen guten Start in den Tag. Auch wenn Frühstückscerealien nur einen sehr geringen Anteil an der täglichen Gesamtzuckeraufnahme ausmachen, leisten die Hersteller von Frühstückscerealien auf der Basis der Grundsatzvereinbarung mit dem Bundesernährungsministerium ihren Beitrag zur Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung. Die Unternehmen überarbeiten schon seit vielen Jahren die Rezepturen ihrer Produkte und reduzieren so schrittweise deren Zuckergehalte. Sie werden diesen Weg weitergehen, die Verbesserung der Nährstoffzusammensetzung vorantreiben und neben dem Zuckeranteil auch besonderes Augenmerk auf die Vollkorn- und Ballaststoffgehalte ihrer Produkte legen. Bis Ende 2025 werden sie auf der Basis des Jahres 2012 die Gesamtzuckergehalte der in ihrer Aufmachung an Kinder gerichteten Produkte, gewichtet nach ihrem Absatz, als Teil der freiwilligen Selbstverpflichtung um durchschnittlich mindestens 20 Prozent reduziert haben.

Unser Beitrag zur Zuckerreduktion

Die Hersteller von Frühstückscerealien im VGMS erkennen an, Teil der Lösung zur Erreichung einer besseren Nährstoffversorgung der deutschen Bevölkerung zu sein. Die Unternehmen haben in den vergangenen Jahren bereits wesentliche Zuckerreduktionsschritte erreicht. Dies gilt insbesondere für Produkte, die sich in ihrer Aufmachung an Kinder richten.

Nicht zuletzt angestoßen durch die ernährungspolitische Debatte auf europäischer Ebene haben die Hersteller von Frühstückscerealien bereits 2012 die Maßnahmen zur Verbesserung der Rezepturen verstärkt und den Zuckergehalt in den Produkten weiter reduziert.

Bis Ende 2025 werden sie auf der Basis des Jahres 2012 die Gesamtzuckergehalte der in ihrer Aufmachung an Kinder gerichteten Produkte, gewichtet nach ihrem Absatz, um durchschnittlich mindestens 20 Prozent reduziert haben.

Dabei sind BMEL und Wirtschaft bereits in der Grundsatzvereinbarung übereingekommen, dass es jedem einzelnen Unternehmen überlassen bleibt, zu

entscheiden, inwieweit Rezepturanpassungen oder Produktinnovationen möglich und zielführend sind. Dabei spielen Verbraucherakzeptanz und Verbrauchererwartung eine zentrale Rolle: Keine erfolgreiche Rezepturänderung ohne Verbraucherakzeptanz!

Neben der Verbraucherakzeptanz spielt auch die Verbrauchererwartung eine wichtige Rolle. Cerealien für unterschiedliche Zielgruppen müssen daher unterschiedlichen Bedürfnissen gerecht werden. Eine Angleichung der Zusammensetzung von in ihrer Aufmachung an Kinder gerichteten Cerealien an die Zusammensetzung von Produkten für Erwachsene ist somit nicht ohne weiteres möglich. Bei manchen Cerealien steht der Geschmack im Vordergrund, während bei anderen vorwiegend funktionale Eigenschaften wie der Kalorien- oder Ballaststoffgehalt relevant für die Zielgruppe sind.

Zuckerreduktion ist nicht gleich Energiereduktion

Bei Frühstückscerealien ist zu beachten, dass eine Reduktion des Zuckergehalts in den meisten Fällen nicht zu einer nennenswerten Reduktion der Gesamtkalorien des Produktes führt. Cerealien sind feste Lebensmittel, daher kann Zucker nicht durch Wasser ausgetauscht werden. Meist ersetzen andere, stärkehaltige Zutaten den Zucker. Zucker und Stärke sind gleichermaßen Kohlenhydrate und unterscheiden sich nicht im Kaloriengehalt. Auch der Einsatz von Vollkorngetreide bei gleichzeitiger Zuckerreduktion führt daher nicht zu einer nennenswerten Energiereduktion. Allerdings trägt Vollkorngetreide aufgrund seiner positiven Nährstoffzusammensetzung zu einer weiteren Verbesserung der ernährungsphysiologischen Qualität der Cerealien bei.

Ein Cerealienfrühstück leistet einen positiven Beitrag zur Nährstoffversorgung und Ernährungsqualität

Es gibt gute wissenschaftliche Belege dafür, dass regelmäßiges Frühstück für Kinder mit Blick auf das allgemeine Ernährungsverhalten sowie auf die kognitive Leistungsfähigkeit von großer Bedeutung ist. Dabei sind gut schmeckende Produkte besonders wichtig, damit Kinder am Morgen gerne frühstücken.

Cerealien werden meist nicht allein verzehrt, sondern mit anderen Lebensmitteln, wie Milch oder Joghurt, Obst oder Fruchtsaft, zu einer Mahlzeit kombiniert. Für die ernährungsphysiologische Betrachtung ist immer die Nährstoffzusammensetzung der kompletten Mahlzeit entscheidend.

Im Hinblick auf die Gesamtenergieaufnahme ist die Betrachtung der Rolle einzelner Produktkategorien und deren Bedeutung in der täglichen Ernährung wichtig. Bei Frühstückscerealien handelt es sich um einen Bestandteil einer Hauptmahlzeit – dem Frühstück – und damit um eine Komponente, die nicht nur zur Nährstoffaufnahme, sondern auch zur Sättigung beitragen soll.

Frühstückscerealien sind mit Blick auf die Gesamtzuckeraufnahme in Deutschland keine relevante Produktgruppe

Im Hinblick auf die Gesamtzuckeraufnahme sind Frühstückscerealien keine relevante Produktgruppe. Der auf Basis des Pro-Kopf-Verbrauchs berechnete Anteil der Frühstückscerealien an der Gesamtzuckeraufnahme beträgt

in Deutschland rund ein Prozent. Dabei sind Verzehrsdaten von Frühstückscerealien für verschiedene Altersgruppen für Deutschland nicht verfügbar. Die Reduktion des Zuckergehaltes in Frühstückscerealien um 20 Prozent würde rein rechnerisch zu einer durchschnittlichen Reduktion der Gesamtzuckeraufnahme um rund 100 Gramm pro Kopf und Jahr führen.

Ernährungskompetenz der Verbraucher stärken

Die Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung führt aus, dass Rezepturänderungen allein keine gesündere Ernährung garantieren. Letztlich entscheiden die Verbraucherinnen und Verbraucher beim Einkauf selbst darüber, welche Lebensmittel sie kaufen. Die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten kann dabei nur ein Schritt auf dem Weg zu einer gesünderen Lebensweise sein. Aus diesem Grund sind Aufklärung und Stärkung der Ernährungskompetenz des Verbrauchers sowie ein hohes Maß an Transparenz über Lebensmittel und Reformulierung als wichtige Aspekte in der Strategie verankert.

Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS

Im VGMS sind 575 Unternehmen organisiert, von mittelständischen, familiengeführten Unternehmen bis hin zu großen internationalen Konzernen. In den Betrieben werden rund 14 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Hafer, Hartweizen, Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Die Unternehmen sind wichtige Partner der Landwirtschaft sowie von Lebensmittelhandwerk, Industrie und Handel.

Die Produktpalette reicht von Mehl über Haferflocken, Frühstückscerealien, Nudeln und Reis bis zu nativen und modifizierten Stärken sowie Stärkeverzuckerungsprodukten. In Deutschland und darüber hinaus versorgen die Unternehmen Tag für Tag Millionen Menschen mit hochwertigen, sicheren und zugleich preiswerten Lebensmitteln. Daneben stellen sie Produkte für die chemisch-technische und pharmazeutische Industrie sowie Einzelfuttermittel für die Tierernährung her.

Mit ihren rund 12.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erwirtschaften die im VGMS zusammengeschlossenen Branchen einen Umsatz von etwa sechs Milliarden Euro, mit ihren Produkten sind sie weltweit erfolgreich. Der VGMS vertritt ihre wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen gegenüber deutschen und europäischen Institutionen.

Ansprechpartner

Dr. Peter Haarbeck
Geschäftsführer

T 030 2123369 33
E peter.haarbeck@vgms.de