

Unverträglichkeit, der neue Ernährungstrend - oder sag mir, was Du nicht isst, und ich sag Dir, wer Du bist?

Die Anzahl von Menschen, die an Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, scheint in den letzten Jahren stetig gestiegen zu sein. Haben Unverträglichkeiten und Allergien tatsächlich zugenommen oder verbergen sich hinter diesen Entwicklungen auch andere Gründe, die tiefer liegen? "Frei-von-Lebensmittel" haben eine rasante Marktdynamik entwickelt, insbesondere sind das Angebot und Umsatz von glutenfreien Lebensmitteln enorm gewachsen. Schätzungen gehen davon aus, dass knapp 1 % der Bevölkerung von Zöliakie, ca. 0.5-4 % von einer Weizenallergie und knapp 0.6-6 % von Nicht-Zöliakie-Glutensensitivität betroffen sind. Obwohl nur ca. 1 % der Bevölkerung an Zöliakie leidet und damit auf eine glutenfreie Ernährung angewiesen ist, ernähren sich immer mehr Menschen ohne nachweisbare Glutenintoleranz glutenfrei und verzichten freiwillig auf Getreide und daraus hergestellten Produkten. Dieser Trend ist international zu beobachten, wobei die USA und Grossbritannien bei der Lancierung glutenfreier Produkte Marktführer sind. Beim Vergleich des Marktvolumens und der Wachstumsraten glutenfreier Produkte in ausgewählten Märkten fällt auf, dass die USA diesbezüglich Trendsetter ist. In Europa hat sich die Nachfrage jedoch auch deutlich vergrössert und in den meisten europäischen Ländern sind zweistellige Wachstumsraten bei glutenfreien Produkten zu verzeichnen, wobei Grossbritannien eindeutiger Marktführer in Europa ist. Laut einer Studie aus Grossbritannien verzichten 13 % der Konsumenten auf glutenhaltige Produkte, in den USA liegt die Rate deutlich höher. Befragt man die Menschen nach Gründen für die Wahl von glutenfreien Produkten oder auch nach den Motiven einer solchen Diät, werden als Hauptgründe allgemeines gesundheitliches Wohlbefinden, Einstellung, dass diese Produkte gesünder seien oder Gewichtskontrolle genannt. Viele industriell erzeugte glutenfreie Produkte enthalten jedoch raffinierte glutenfreie Getreide sowie Zucker und sie enthalten im Vergleich zu Vollkornprodukten weniger Nährstoffe wie z. B. Nahrungsfasern. Glutenfreie Produkte bieten damit für Nicht-Betroffene nicht den erwarteten Mehrnutzen für die Gesundheit. Die Anbieter von glutenfreien Produkten kommen jedoch dem Wunsch der Konsumenten nach glutenfreien Produkten durch entsprechende Angebote nach. Es bleibt daher abzuwarten, ob und wie sich der Trend, sich glutenfrei zu ernähren, weiter entwickelt und sich in Zukunft die Nachfrage nach solchen Produkten verändern wird.

Ausgewählte Literatur:

Scherf, K.A.; Köhler, P. (2016) Weizen und Gluten: Technologische und gesundheitliche Aspekte, ErnährungUmschau 63 (08): 166-175

Reese, I. (2016) Evidenz der Nicht-Zöliakie-Gluten-Sensitivität nach wie vor umstritten, ErnährungUmschau 63 (08) M468-M469



Schweiz. Natürlich.



Schweizer Milchproduzenten SMP, Swissmilk
Public Relations
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 57
factsandnews@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch/nutrition

swissmilk

Kontakt:

Christine Brombach

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Einsiedlerstrasse 34, 8820 Wädenswil

+41 58 934 56 86

christine.brombach@zhaw.ch



Schweiz. Natürlich.



Schweizer Milchproduzenten SMP, Swissmilk
Public Relations
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 57
factsandnews@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch/nutrition