

**7703/AB XXIV. GP**

---

Eingelangt am 29.04.2011

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

BM für Gesundheit

## Anfragebeantwortung



Alois Stöger  
Bundesminister

Frau  
Präsidentin des Nationalrates  
Mag. <sup>a</sup> Barbara Prammer  
Parlament  
1017 Wien

GZ: BMG-11001/0071-II/A/9/2011

Wien, am 29

Sehr geehrte Frau Präsidentin!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische  
**Anfrage Nr. 7777/J der Abgeordneten Gerhard Huber, Kolleginnen und Kollegen**  
nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

**Fragen 1 bis 8:**

Öffentlichkeitsarbeit in Form von Kampagnen ist sinnvoll und notwendig, wenn es darum geht, im Interesse der Gesundheitsvorsorge bei der Bevölkerung das Bewusstsein für die Vorteile einer Verhaltensänderung zu schaffen, wie insbesondere die Änderung von Ernährungsgewohnheiten.

Bekanntlich isst ein großer Teil der Österreicherinnen und Österreicher zu fett, zu süß und zu salzig. Dies führt dazu, dass immer mehr Menschen, vermehrt auch schon Kinder, übergewichtig bzw. bereits fettsüchtig sind und deshalb ein hohes Risiko für chronische Erkrankungen wie Herzkreislauferkrankungen und Diabetes haben. Dies

geht eindeutig aus den Daten des Österreichischen Ernährungsberichtes 2008 hervor. Wissenschaftlich umstritten ist auch der Zusammenhang zwischen zu hoher Aufnahme von Kochsalz und erhöhtem Blutdruck mit seinen Folgen, wie z.B. erhöhtes Risiko von Schlaganfällen. Auch viele Krebserkrankungen könnten durch eine gesundheitsförderlichere Ernährung verhindert werden. Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs und Diabetes gehören zu den am häufigsten auftretenden Erkrankungen in Österreich und stellen auch die häufigsten Todesursachen in unserem Land dar – im Gegenzug dazu haben z.B. gentechnisch veränderte Futtermittel noch zu keinem Todesfall geführt.

Zweck von Kampagnen ist, Awareness zu schaffen, für ein Thema zu sensibilisieren, neugierig zu machen und so im Idealfall dazu beizutragen, dass individuell Verhaltensänderungen überhaupt angegangen werden. Eine nachhaltige Verankerung von gesünderen Ernährungsgewohnheiten ist am aussichtsreichsten, wenn auch Verhältnisse geändert werden (z.B. durch Salzreduktion von Brot und Gebäck). Durch solche Kombinationen lassen sich am ehesten für die einzelne Bürgerin und den einzelnen Bürger zusätzliche Lebensjahre in Gesundheit, ein Zugewinn an individuellem Wohlbefinden und für die Allgemeinheit Kosteneinsparungen sowohl im Gesundheits- als auch im Sozialsystem erzielen.

Das Instrument Informationskampagne eignet sich nicht zur Verfolgung von politischen Zielen, die ohnehin von der Mehrheit der Bevölkerung mitgetragen werden, wie z.B. die Gentechnikfreiheit für Österreich. Diesbezüglich setze ich mich auf EU-Ebene in Übereinstimmung mit einschlägigen 5-Parteienbeschlüssen des Nationalrates konsequent gegen vorschnelle EU-weite Zulassungen von gentechnisch veränderten Pflanzen für die Lebensmittelproduktion ein bzw. bemühe ich mich zusammen mit Landwirtschaftsminister Berlakovich, die österreichischen Anbauverbote für EU-weit zugelassene gentechnisch veränderte Pflanzen aufrecht zu halten und so rasch wie möglich die nationale Selbstbestimmung hinsichtlich des Anbaus von gentechnisch veränderten Pflanzen im EU-Recht zu verankern. Im Zusammenhang mit diesen Aktivitäten auf EU-Ebene wurden und werden von meinem Haus laufend wissenschaftliche Begleitarbeiten durchgeführt bzw. vergeben.

Was Futtermittel betrifft, weise ich darauf hin, dass diese nicht in meinen Zuständigkeitsbereich, sondern jenen des Herrn Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft fallen.

#### **Frage 9:**

Es wurden keine Bediensteten meines Ressorts ausschließlich für diese Initiative abgestellt. In die Umsetzung wurden die für Präventionsmaßnahmen im Gesundheitswesen zuständigen Fachbereiche einbezogen und fachliche Information im Rahmen einer für Bäcker/innen bestimmten Veranstaltung beigesteuert. Diese Tätigkeit entspricht dem von der Geschäftseinteilung des Bundesministeriums für Gesundheit vorgegebenen Arbeitsauftrag und wird daher nicht gesondert abgerechnet. Zusätzliche Personalkosten sind daher nicht entstanden; die Personalkosten sind durch den laufenden Personalaufwand gedeckt.

**Fragen 10 und 11:**

Im Rahmen der österreichischen Salzreduktionsinitiative Brot und Gebäck, die bis 2015 läuft und eine schrittweise Verringerung des Salzgehaltes in Brot und Gebäck zum Ziel hat (schrittweise deshalb, da den Konsumentinnen und Konsumenten die stete Verringerung in kleinen Mengen nicht auffällt und damit die Rezepturverbesserung von den Kundinnen und Kunden auch angenommen wird), wird ein unabhängiges externes Monitoring hinsichtlich des Fortgangs der Salzreduktion durchgeführt, um gegebenenfalls auch weitere Steuerungsmaßnahmen setzen und am Ende der Initiative den Erfolg auch belegen zu können. Im Rahmen des Monitorings werden sowohl Produkte der teilnehmenden als auch solche von nicht teilnehmenden Betrieben (zu Vergleichszwecken) untersucht werden. Weiters haben sich alle teilnehmenden Betriebe verpflichtet, ihre Rezepturen regelmäßig dem Monitoringteam zu übermitteln. Auch anhand der Rezepturänderungen können somit Verbesserungen dokumentiert werden. Dieses Monitoring erfolgt durch die AGES (Bereich Daten, Statistik, Risikobewertung, Zentrum für Ernährung) in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur.

Die konkreten Kosten für das Monitoring sind meinem Ressort noch nicht bekannt, ein entsprechendes Anbot der AGES ist in Vorbereitung. Wir rechnen mit Gesamtkosten für die Jahre 2011-2015 von ca. 50.000 Euro.

**Frage 12:**

Es entspricht dem aktuellen evidenzbasierten medizinischen Wissensstand, dass ein Zusammenhang zwischen Kochsalzkonsum und Bluthochdruck bzw. dem kardiovaskulären Risiko besteht. Interventionsstudien haben gezeigt, dass eine Reduktion der Kochsalzzufuhr zur Behandlung und Prävention der arteriellen Hypertonie sinnvoll ist. Dementsprechend wird auch von der WHO (Weltgesundheitsorganisation) eine maximale Kochsalzaufnahme von 5g/Tag empfohlen.

Der durchschnittliche Kochsalzkonsum in Westeuropa liegt aber wesentlich darüber: in der Intersalt-Studie betrug er 9 - 14 g/Tag bei Männern und 7 - 10 g/Tag bei Frauen. Laut dem Österreichischen Ernährungsbericht 2008 beträgt die Kochsalzaufnahme ca. 9 g/Tag bei Männern und ca. 8 g/Tag bei Frauen.

Das konsumierte Salz stammt zu 70 - 80 % aus verarbeiteten Lebensmitteln. Nach Berechnungen des Institutes für Ernährungswissenschaften der Universität Wien stellen Brot und Gebäck mit rund 23 % die Hauptquelle für Salz dar. Danach folgen mit je ca. 12 % Wurst- und Fleischwaren sowie Käse. Des Weiteren tragen auch industrielle Fertigprodukte wie Suppen und Fertigmahlzeiten je nach den individuellen Ernährungsgewohnheiten signifikant zur Salzaufnahme bei. Im Hinblick auf den Umstand, dass der Verzehr von Brot und Gebäck die führende Quelle für die Salzzufuhr ist, war es daher naheliegend, bei dieser Produktgruppe einen Kooperation mit der herstellenden Wirtschaft zu suchen (was nach zweijähriger Diskussionsphase auch gelang) und dies in eine Kampagne zur Salzreduktion einzubeziehen.

Da auch in Österreich Erkrankungen des Herz-Kreislaufsystems die Statistik anführen, können von einer Reduktion des Kochsalzkonsums positive Auswirkungen auf den Gesundheitszustand erwartet werden.

### **Fragen 13. 14 und 15**

Am 28. Februar 2011 (in der Präambel der Anfrage wird offenbar durch ein Versehen der November genannt) wurde die Initiative "Weniger Salz ist g'sünder" gemeinsam mit den österreichischen Bäcker/inne/n präsentiert. Dieser Initiative geht eine mehr als zweijährige Vorbereitungsarbeit voraus.

Die Initiative ist so aufgebaut, dass bei dieser Pressekonferenz die Vertragsunterzeichnung zwischen dem BMG und der WKÖ erfolgte. Verträge und das Monitoring der Einhaltung der Verpflichtungen sind auch das Herzstück der Initiative, die von 2011-2015 läuft. In den Verträgen ist festgehalten, dass sich die Bäcker verpflichten, bis 2015 den Salzgehalt in Brot und Gebäck um 15% zu verringern. Es gibt einen Vertrag des BMG mit der WKÖ, welche wiederum Verträge mit ihren Mitgliedsbetrieben abschließt.

Die WKÖ hat ein Logo entwickelt, dass die mitmachenden Betriebe verwenden können/sollen. Die Verwendung des Logos ist für die Betriebe kostenlos. Auch sonst entstehen für die Mitmachbetriebe keine Kosten. Sie müssen lediglich schrittweise die Salzzugabe verringern und darüber dem Monitoringteam berichten (Rezepturübermittlung).

Das Akquirieren der Mitmacherbetriebe ist Aufgabe der WKÖ. Durch mediale Aktivitäten des BMG soll neben der Bekanntmachung der Initiative auch erreicht werden, dass viele Bäckereien, die noch nicht mitmachen, sich zur Teilnahme entschließen. Die wissenschaftliche Begleitung der Initiative erfolgt durch AGES/Boku (finanziert überwiegend durch BMG, siehe oben). Die Salzreduktionsinitiative ist auch eine Maßnahme im Rahmen des nationalen Aktionsplans Ernährung des BMG.

Die Organisation der Pressekonferenz zur Vorstellung der Initiative erfolgte durch die WKÖ. Diese schlug als Austragungsort eine Bäckerei vor. Insbesondere aus der Sicht einer besseren Breitenwirksamkeit einer Pressekonferenz, abgehalten in einer Bäckerei, war aus der Sicht meines Ministeriums dagegen nichts einzuwenden, zumal die Bäckerei Mann auch eine der ersten Bäckereien ist, die den Vertrag unterzeichnet hat.

An der Initiative beteiligen sich derzeit bereits mehr als 120 Bäckereibetriebe mit insgesamt über 350 Filialen. Eine finanzielle Beteiligung für die Betriebe an der „Kampagne“ gibt es nicht.