

#Sweetcamp 2019

ERGEBNIS-HANDOUT



WIE SÜß WIRD DIE ZUKUNFT?

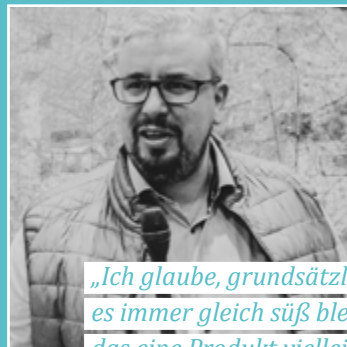
WIE SÜß WIRD DIE ZUKUNFT?

Um diese Frage zu beantworten, versammelten sich Vertreter aus Wissenschaft, Industrie und Verbraucherorganisationen Ende November 2019 in Bonn zur zweiten Auflage des Sweetcamps.



„Ich wünsche mir, dass die Zukunft süß bleibt, denn Süße bedeutet auch immer ein Stück weit Genuss.“

Isabelle Begger,
Vorsitzende Süßstoff-Verband e.V.



„Ich glaube, grundsätzlich wird es immer gleich süß bleiben – das eine Produkt vielleicht etwas süßer, das andere weniger süß. Denn wenn es nicht schmeckt, kauft es keiner.“

Martin Schmidt,
Adelholzer Alpenquellen GmbH



„Es wäre absurd, süßen Genuss zu verbieten. Jeder soll selbst entscheiden, was er zu sich nehmen will. Auf der anderen Seite ist es in unserer heutigen komplexen Zeit aber auch unsere Pflicht, die Verbraucher umfassend zu Ernährungsthemen aufzuklären.“

Dr. Anette Christ,
Institut für Angeborene Immunologie,
Uniklinikum Bonn



„Man sollte nehmen, was einem schmeckt, denn: Die Dosis macht das Gift.“

Corinna Dürr,
Foodkomm



„Jeder muss selbst entscheiden, wie süß er essen oder trinken möchte. Ein gesunder Mix aus zuckerhaltigen und mit Süßstoff gesüßten Speisen und Getränken macht meiner Ansicht nach durchaus Sinn.“

Andreas Neymeyer,
Weingut L. Bastian

Ob Nutri-Score, Süßprägung oder die Marktakzeptanz zuckerreduzierter Lebensmittel: Die Frage „Wie süß wird die Zukunft?“ ist derzeit in aller Munde und wird nicht nur in der Politik heiß diskutiert, sondern war auch beim Sweetcamp in Bonn das zentrale Thema.

Gemeinsam mit Ihnen – Fachleuten aus Verbänden, Industrie, Wissenschaft und Verbraucherorganisationen – haben wir im Rahmen des Sweetcamps Antworten auf die Frage nach der Zukunft der Süße gesucht und dank Ihrer regen Beteiligung auch an vielen Stellen gefunden. Im Basecamp in Bonn diskutierten wir leidenschaftlich über die Kommunikation und Wahrnehmung von Süße und tauschten uns zu Ideen und Lösungsansätzen für eine bessere Verbraucheraufklärung und Ernährungsbildung aus. Wichtigen Themen wie der Süßprägung, natürlicher Süße sowie der Marktakzeptanz zuckerreduzierter Produkte haben wir uns ebenfalls gewidmet und diese offen diskutiert. Auch haben wir uns zu neuen, alternativen Süßungsmitteln ausgetauscht und gemeinsam Allulose-gesüßten Eistee verkostet.

Das Sweetcamp hat uns gezeigt: Beim Thema Süße und Ernährung sollte kein Blickwinkel außer Acht gelassen werden. Deshalb würden wir uns sehr freuen, Sie im Rahmen unseres 50-jährigen Verbandsjubiläums zum **Sweetcamp 2020** begrüßen zu dürfen, das am **26. November in Berlin** stattfinden wird.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen der Zusammenfassung unseres Sweetcamps 2019 und freue mich bereits auf ein spannendes Jubiläumsjahr und die Fortsetzung unseres Austauschs zur Zukunft der Süße.

Isabelle Begger

Vorsitzende Süßstoff-Verband e.V.



So war das
Sweetcamp 2019

<https://vimeo.com/396910651>

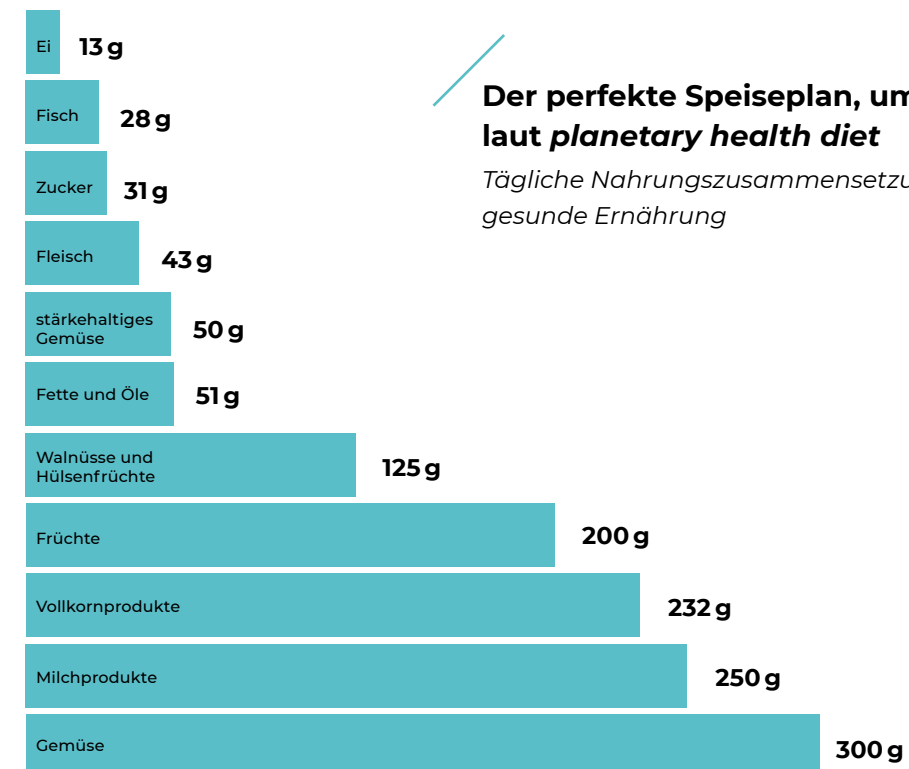
SESSION SÜßER GENUSS UND NACHHALTIGKEIT – SCHLIESST SICH DAS AUS?



Nachhaltigkeit ist mehr als ein Trend: Fast all unsere Lebensbereiche werden mittlerweile davon bestimmt. Auch beim Thema Ernährung versuchen immer mehr Verbraucher, auf nachhaltige Produkte zu setzen. Aber wie sieht es bei süßen Lebensmitteln aus? Schließen sich süßer Genuss und Nachhaltigkeit aus? Zu diesem Thema diskutierten die Teilnehmenden der Session „Süße in einer nachhaltigen Ernährung“.

Viele Empfehlungen in Sachen Ernährung, gerade auch im Bereich der Nachhaltigkeit, seien für den Verbraucher nur schwer zu erreichen, so die Einschätzung einiger Sweetcamp-Teilnehmenden. Immer mehr Deutsche wollen sich gesund und umweltbewusst ernähren. Doch durch immer neue Empfehlungen ist es für viele inzwischen schwierig geworden, den Überblick zu bewahren. Das sorgt beim Endkonsumenten häufig für Frustration und Verwirrung. „**Der Mensch muss wieder lernen, selbst zu entscheiden, was er isst. Er muss verstehen, warum er gewisse Lebensmittel essen soll und andere nicht**“, lautete die Conclusio der Session. Die Wissenschaft müsse aus ihrem Elfenbeinturm herauskommen und für den Verbraucher realistische Empfehlungen ausspre-

chen, resümierte ein Süßeexperte, auch beim Thema Nachhaltigkeit. „**Als Verbraucher sollte ich beim Thema Nachhaltigkeit selbst einordnen können, welche Möglichkeiten ich habe. Das fängt bereits beim Einkauf von Grundnahrungsmitteln und dem Umgang damit an. Stichwort: Lebensmittelverschwendung. Ob der Verzicht auf Zucker oder Süßstoff dazu wirklich einen Teil beiträgt, bezweifle ich**“, so Ernährungswissenschaftlerin Anja Roth.



Der perfekte Speiseplan, um den Planeten zu retten – laut planetary health diet

Tägliche Nahrungszusammensetzung für eine nachhaltige gesunde Ernährung

▲ Planetary health diet, www.thelancet.com/commissions/EAT
Quelle: The Lancet/ZEIT ONLINE

„**Niemand wird sich von 125 Gramm Nüssen und 13 Gramm Ei pro Tag ernähren**“, statuierte ein Süßeexperte im Hinblick auf die sogenannte planetary health diet, die eine aktuelle Studie von 37 Forscherinnen aus 16 Ländern empfiehlt.

„**Ernährung muss auch noch Genuss inkludieren und kann nicht nur aus Vorschriften bestehen**“, stellte ein anderer Sweetcamp-Teilnehmer fest und führte fort: „**Diese Empfehlungen sind absolut an der Realität vorbei, da sie sich nur auf**

unverarbeitete Produkte beziehen.“ Und: Nicht jeder Konsument könne es sich finanziell leisten, nur nachhaltige Lebensmittel zu beziehen.





SESSION

»BRINGT DEN KINDERN AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG BEI!«

Die Zahl an übergewichtigen Kindern steigt rasant, viele leiden schon in jungen Jahren an Diabetes, Gelenkproblemen oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Vertreter aus Politik und Wissenschaft sehen dafür häufig in süßen Lebensmitteln und Getränken den Sündenbock. Sie fordern, den süßen Genuss für Kinder einzuschränken, bis hin zum kompletten Verbot. Ist das pädagogisch und ernährungsphysiologisch sinnvoll? Zu dieser Frage diskutierten die Sweetcamp-Teilnehmenden im Rahmen der Session „Süßprägung“.

„Die Lust auf Süße ist uns angeboren“, erklärt Anja Roth, Ernährungswissenschaftlerin und Verantwortliche für die Öffentlichkeitsarbeit des Süßstoff-Verbands. Wie viele andere Bedürfnisse beruht auch das Verlangen nach süßem Genuss auf elementaren biologischen Grundlagen. Das stellt aus evolutionsbiologischer Sicht einen großen Vorteil dar: Durch den Verzehr von süßen Lebensmitteln wie Obst oder Honig nahmen bereits unsere Vorfahren wichtige Vitamine und Mineralien auf. Süß schmeckende Speisen sind zudem selten giftig und signalisieren uns, dass wir sie problemlos verzehren können. Neben unserer evolutionsbiologischen Vorliebe für Süßes lernen wir schon vom ersten Lebenstag durch die Muttermilch, dass der Genuss von Süße für ein angenehmes Sättigungsgefühl sorgt und uns mit der notwendigen Energie versorgt. Doch sobald feste Nahrung ins Spiel kommt und die Ernährungsgestaltung nicht mehr den ganzen Tag über beobachtet und vorgegeben werden kann, sorgen sich viele Eltern um

den Süßkonsum ihrer Kinder. Statt den maßvollen Umgang damit zu lehren, führen manche sogar ein Verbot süßer Lebensmittel ein. „In einigen Kitas kommt nichts Süßes mehr auf den Tisch – das führt dazu, dass viele Kinder gar nichts essen oder trinken“, berichtet eine Sweetcamp-Teilnehmerin und führt fort: „Manche Kinder essen heimlich Süßes, weil es ihnen zu Hause verboten wird. Das führt zu einem völlig abnormalen Umgang mit süßen Lebensmitteln.“

Dass zu viel Süßes nicht nur dick, sondern langfristig auch krank machen kann, ist allgemeiner Konsens. Die Sweetcamp-Teilnehmenden sind sich aber auch darüber einig, dass es pädagogisch nicht ratsam ist, Kindern süße Lebensmittel komplett zu verbieten. Wichtig sei vor allem, dass Eltern ihren Kindern mit gutem Beispiel vorangehen und einen maßvollen Verzehr von Süßgetränken und Süßigkeiten vorleben. Das bestätigt auch Dr. Anette Christ vom Institut für Angeborene Immunität der Universität Bonn: „Die Er-

nährung des Kindes hängt bereits stark davon ab, wie sich die Mutter ernährt“, erklärt Christ und führt fort: „Isst die Mutter sehr wenig und befindet sich der Embryo die ganze Zeit über in einem Zustand des Fastens, kann sich der Effekt nach der Geburt umkehren, und das Kind verlangt ständig nach Süßem.“ Die Expertin bestätigt: Zucker spielt in der Genetik eine größere Rolle als häufig angenommen. „Es beruht auf der genetischen Veranlagung, wer Süßes oder Salziges bevorzugt – selbst wenn Kinder unter den gleichen Umständen aufwachsen, können die Vorlieben differieren“, so Ernährungsexpertin Dr. Irmtrud Wagner.

Das Fazit der Session: Die Ursache für steigendes Übergewicht in der Gesellschaft allein in der Süße zu suchen, sei der falsche Ansatz. Vielmehr sollten Faktoren wie Bewegungsarmut und ein Mangel an Ernährungsbildung miteinbezogen werden.

Dr. Markus Belz von der Verdure Sciences Europe GmbH fordert deshalb:

„Es müssen geschulte Ökotrophologen in Schulen angestellt werden.“



Süßstoff-Verband – Standpunkt

Es ist wichtig, schon in der Kindheit einer Über- oder Fehlernährung vorzubeugen. Kinder essen häufig zu viel, zu fett und zu süß. Zusätzlich mangelt es vielen Kindern an sportlicher Bewegung. Eltern sollten daher grundsätzlich das Ernährungs- und Bewegungsverhalten ihrer Kinder im Auge behalten. Süße Lebensmittel zu verbieten, ist allerdings ernährungspädagogisch der falsche

Weg. Bei Kindern, die zu Übergewicht neigen und eine Vorliebe für Süßes haben, kann ein gelegentlicher Verzehr von süßstoffgesüßten anstelle von zuckergesüßten Produkten den Vorteil haben, dass Süßstoffe den „Babyspeck“ nicht wachsen lassen, nicht den Zähnen schaden und trotzdem für den süßen Genuss sorgen.



SESSION ALLULOSE UND CO. – DIE SÜßSTOFFE DER ZUKUNFT?



Diverse politische Gremien und auch die Lebensmittelindustrie bemühen sich derzeit um die Reduktion des Zuckergehalts in Lebensmitteln. Auch Verbraucher sind vermehrt auf der Suche nach zuckerarmen bzw. zuckerfreien Lebensmitteln. Die Industrie kommt diesem Verlangen nach und tüftelt an weiteren kalorienarmen Alternativen zu herkömmlichen Süßungsmitteln. Ein Beispiel dafür ist Allulose – ein Stoff, der wie Zucker schmeckt, jedoch kaum Kalorien hat.

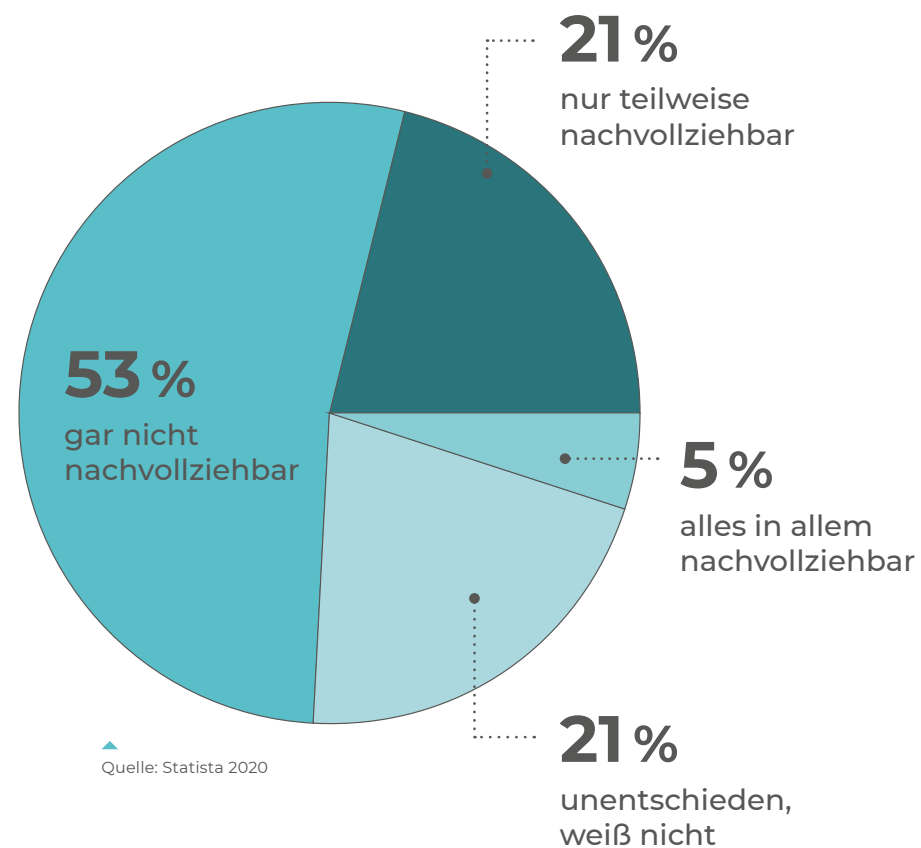
Bei Allulose (Psicose) handelt es sich um ein natürliches Monosaccharid, das gering konzentriert in natürlichen Quellen wie Rosinen und Feigen vorkommt. Lebensmitteltechnologien der Firma Pfeiffer & Langen ist es jedoch gelungen, auch aus herkömmlichen Zuckerrüben Allulose herzustellen. Dafür ahmen sie den Syntheseprozess natürlicher Alluloseproduzenten nach und verändern mithilfe der „kopierten“ Enzyme die Molekülstruktur des Rübenzuckers hin zur Allulose. Dieser Zucker hat den Vorteil, vom Körper nicht als Energielieferant erkannt zu werden, und wird deshalb ungenutzt ausgeschieden. Während klassischer Haushaltszucker einen Brennwert von 4 kcal/g hat, beläuft sich der Kaloriengehalt von Allulose auf nur 0,2 kcal/g.

Noch ist das neuartige Süßungsmittel nicht auf dem Markt zugelassen – beim Sweetcamp wurde es jedoch bereits getestet: Anna Klein und Maren Keimes von der Krüger GmbH & Co. KG führten eine Verkostung von mit Allulose gesüßtem Eistee im Vergleich zur gezuckerten Variante durch. Das Fazit: Die mit Allulose gesüßte Variante mit 30 Prozent weniger Kalorien kam bei den Teilnehmenden am besten an.

Derzeit steht noch nicht fest, wie es mit der Markteinführung der Allulose weitergeht – das wird sich im Laufe des Jahres 2020 entscheiden.

SESSION STREITTHEMA NUTRI-SCORE: »VERTREIBST DU KEIN WASSER, HAST DU VERLOREN.«

Nachvollziehbarkeit des Nutri-Scores in der Gesellschaft



Vertreter/innen aus Politik und Wissenschaft fordern bereits seit vielen Jahren ein verbraucherfreundliches Kennzeichnungssystem für Lebensmittel – nicht nur in Deutschland: Frankreich hat bereits 2017 den sogenannten Nutri-Score eingeführt. Bundesernährungsministerin Julia Klöckner will noch in diesem Jahr nachziehen und den Nutri-Score

auch in Deutschland einführen. Dieser bezieht neben dem Gehalt von Zucker, Fett und Salz auch empfehlenswerte Bestandteile wie Ballaststoffe oder Proteine in eine Gesamtbewertung ein. Daraus ergibt sich auf einer fünfstufigen Skala ein Wert: von einem grünen „A“ für eine positive Einstufung des Lebensmittels bis „E“ für eine be-

sonders ungünstige. Klöckner hat inzwischen eine Verordnung initiiert, die den Rechtsrahmen für die freiwillige Verwendung des Ampellogos für Fertigprodukte schaffen soll. Doch wie sinnvoll ist diese Kennzeichnung?

Zu dieser Frage diskutierten auch die Experten beim Sweetcamp:



SESSION

NATÜRLICHE SÜßE = BESSERE SÜßE?

„Süßes Wunderkraut“, „gesunde Zuckeralternative“, „natürlicher Süßstoff“ – die Attribute, die Steviolglycosiden, allgemein bekannt als Stevia, anhängen, sind fast durchweg positiv. Durch seine natürlich anmutende Herkunft genießt Stevia deshalb eine Sonderstellung unter den Süßstoffen, obwohl es deutlich teurer und nur vermeintlich „natürlicher“ ist als andere.



Andreas Neymeyer vom Weingut L. Bastian hat kürzlich einen zucker- und alkoholfreien Sekt auf den Markt gebracht, dem er mit Aspartam und Acesulfam K zu einer ausgewogenen Süße verhilft – davon konnten sich auch die Teilnehmenden des Sweetcamps überzeugen. Nun stellt sich Neymeyer allerdings die Frage, ob er seinen Kundenstamm für das Produkt erweitern könnte, wenn er statt der herkömmlichen Süßstoffe

Steviolglycoside einsetzen würde. „In der Tat werden Steviolglycoside aus der Pflanze extrahiert“, erklärt Diplom-Oecotrophologin Anja Roth, „das heißt aber nicht, dass sie als natürlich angepriesen werden dürfen.“ Denn der Herstellungsprozess von Stevia geht über eine einfache Extraktion hinaus. Und: Ernährungsphysiologisch haben Steviolglycoside keinerlei Vorteile gegenüber den altbewährten, in der EU zugelassenen Süßstoffen, darüber hinaus ist eine Deklaration als „natürlich“ rein rechtlich nicht zulässig. Andere Experten, darunter Produktentwickler, rieten Neymeyer ab, von der momentanen Süßstoffwahl für sein Produkt abzuweichen und damit geschmackliche Einbußen zu riskieren. Denn letztlich entscheidet der Verbraucher am Geschmack eines Produktes, ob er es kauft.



Andreas Neymeyer, Weingut L. Bastian



Wie steht es also um die Zukunft der Süße? Setzt sich der Trend zu vermeintlich natürlichen Süßungsmitteln wie Stevia oder Agavendicksaft durch?

„Wir sind auf der Suche nach der E-Nummern-freien, eierlegenden Wollmilchsau – aber die gibt es nicht“, resümiert Isabelle Begger die Session zum Thema „Natürliche Süße“ und führt fort: „Die Ernährungsformen ändern sich, für viele Menschen muss es nicht mehr schmecken wie bei Oma.“ Zahlreiche Beispiele würden jedoch zeigen, dass die Reduzierung von Süße in bestehenden Produkten von den Konsumenten nicht positiv aufgenommen werde, so Heidrun Mund, Ehrenmitglied des Süßstoffverbands. „Produkte, die neu auf den Markt kommen, können hin-

gegen sehr wohl weniger Süße enthalten und Verbraucherzielgruppen überzeugen, die es einfach etwas weniger süß mögen“, erklärt die Süßeexpertin.

Dieser Meinung stimmen vor allem auch Vertreter/innen aus der Industrie bei. „Der Handel wird nicht ohne Weiteres unendlich viele verschiedene Produkte präsentieren“, so ein Süßeexperte. Das Resümee der Session „Natürliche Süße“: Den Süßstoff der Zukunft zu finden, der „natürlich“, kalorienfrei und schmackhaft ist, ist äußerst aufwendig. „Der ganze Süßstoffbereich hat

sich dadurch, Stevia als natürlich zu kommunizieren, ein Eigentor geschossen“, findet Süßeexpertin Annegret Winzer. Schließlich seien neben Stevia in der EU zehn weitere Süßstoffe zugelassen und bedenkenlos konsumierbar. Statt weiter nach neuen vermeintlich natürlichen Süßstoffen zu suchen, sollte an der Reputation der bereits vorhandenen gearbeitet werden, so das Fazit einiger Experten.



Süßstoff-Verband – Standpunkt

Dafür, dass es diese Bandbreite an unterschiedlichen Süßstoffen gibt und sie weiter ausgedehnt werden sollte, gibt es gute Gründe: Nicht jeder Süßstoff eignet sich in technologischer Hinsicht gleichermaßen für alle Einsatzbereiche, und nicht jeder Süßstoff schmeckt wie der andere – schon gar nicht in unterschiedlichen „Milieus“ wie etwa Fruchtzubereitungen oder Milch-

produkten. Deshalb setzt die Lebensmittelindustrie Süßstoffe gut ausgewählt ein, um ihre jeweiligen Vorzüge gezielt zu nutzen. Das gestattet den Verbrauchern, unter einer wachsenden Vielzahl von Produkten jene auszuwählen, die ihnen individuell am besten schmecken.

SESSION MARKTAKZEPTANZ ZUCKERREDUZIERTER LEBENSMITTEL:

„Warum verbindet der Konsument Süßstoffe und Zucker mit etwas Schlechtem?“



Grafik forsa-Umfrage: Viele Verbraucher gehen noch immer davon aus, dass Süßstoffe nicht beim Abnehmen unterstützen können – dabei ist das Gegenteil der Fall.

Die Zahl an übergewichtigen Menschen steigt stetig an, der Ruf nach einer Reglementierung von süßen Lebensmitteln wird immer lauter. Dem Lebensmittelhändler REWE folgte vergangenes Jahr auf die Kampagne „Du bist Zucker“, die für zuckerreduzierte Lebensmittel warb, der Discounter Lidl mit einem speziellen Zuckerlöffel, der Menschen helfen sollte, ihren Zu-

ckerkonsum zu reduzieren. Die Kampagnen vermitteln: Weniger Süße bedeutet mehr Gesundheit und mehr Lebensqualität. In ihrem Grundsatz sind diese Kampagnen auf dem richtigen Weg – in ihrer Umsetzung jedoch fragwürdig, so das fast einstimmige Resümee der Sweetcamp-Teilnehmenden zur Session „Marktakzeptanz zuckerreduzierter Lebensmittel“.

„Warum verbindet der Konsument Süßstoffe mit etwas Dramatischem und Zucker mit etwas Schlechtem?“ Diese Frage stellte Süßeexperte Hartmut Bollinger zu Beginn der Session „Marktakzeptanz zuckerreduzierter Lebensmittel“ in den Raum. „Das Thema Zucker ist viel zu präsent“, findet auch Elke Popp vom Diabetikerbund Bayern. Ihr Credo: „Die Dosis macht das Gift“.

„Insgesamt sind wir uns wohl alle einig, dass süß nicht schlecht ist“, statuierte Diplom-Oecotrophologin Sabine Rosenkranz und führte fort: „Es ist aber allgemein schwierig, die Menschen zum Umdenken zu bringen und nicht immer einen Sündenbock wie Zucker oder Süßstoff für alle Probleme in der Ernährungsbildung zu suchen.“ Die Süßeexpertin ist der Meinung, dass vor allem auch die Presse Schuld an der irreführenden Darstellung von Zucker und Süßstoffen in der Öffentlichkeit habe. Denn: „Das Schlimme und Schlechte verkauft sich immer besser als das Gute.“ Doch auch in der Ernährungswissenschaft und -beratung sieht Rosenkranz Verbesserungsbedarf: „Wir neigen dazu, viele Verbote auszusprechen und uns darauf zu konzentrieren, was schlecht ist, anstatt hervorzuheben, was empfehlenswert und gut ist und die Ernährungsbildung voranzutreiben.“

Konsens unter den Teilnehmenden des Sweetcamps bestand darin, dass es nicht allein helfe, zuckerhaltige Lebensmittel vom Markt zu nehmen. Vielmehr sollten zusätzlich mehr zuckerreduzierte Alternativen angeboten werden. „Es wird immer noch unterschätzt, wie viele Abnehmer es dafür gibt“, berichtete Süßeexpertin Gabriele Freitag-Ziegler. Isabelle Begger weiß hingegen aus ihrer Erfahrung als Repräsentantin der BENEÖ-Palatin GmbH, dass viele Hersteller bereits schleichend an einer Süße- bzw. Zuckerreduzierung arbeiten, diesen Prozess aber nicht öffentlich bewerben. „Erst wenn ein Produkt mindestens 30 Prozent weniger Zucker enthält, darf man damit werben“, erklärte Stephanie Jordan von der Jacobs Douwe Egberts DE GmbH.



Stephanie Jordan Jacobs Douwe Egberts DE GmbH

Dass der Mensch ein Gewohnheitstier ist, zeigt sich auch in seinem Umgang mit gesüßten Lebensmitteln: „Die Auswahl an Zuckeralternativen besteht bereits, aber die Leute greifen trotzdem immer noch lieber zu Produkten, die sie kennen“, weiß Elke Popp. Ihr Appell zum Abschluss der Session: „Wir müssen bereits im Kindesalter auf das tägliche Zuckerpensum achten und in Kindergärten und Schulen die Ernährungsbildung vorantreiben.“



Süßstoff-Verband – Standpunkt

Sinnvoll eingesetzt, können Süßstoffe dabei helfen, Gewicht zu reduzieren und Kalorieneinsparungen auch langfristig zu erleichtern. Übergewicht entsteht, wenn die Energieaufnahme dauerhaft den Energiebedarf übersteigt. Um Gewicht zu reduzieren, ist es daher notwendig, entweder den Energiebedarf zu steigern oder die Energieaufnahme zu reduzieren. Optimal ist die Kombination aus beidem:

mehr bewegen und weniger essen. Doch wer weniger isst, muss besonders gut auf die Qualität seiner Nahrung achten. Möglichst wenig Kalorien, aber dafür viele Vitamine und Mineralstoffe sollten Essen und Trinken liefern. Auf „leere Kalorien“ und Kalorienbomben sollte möglichst verzichtet werden. Nicht verzichtet werden muss auf den süßen Genuss. Zucker kann zum Beispiel in vielen Fällen problemlos durch

Süßstoffe ersetzt werden. Süßstoffe haben den großen Vorteil, dass sie keine Kalorien liefern. Eine Vielzahl wissenschaftlicher Studien hat außerdem gezeigt, dass Süßstoffe weder die Insulinausschüttung noch den Blutzuckerspiegel beeinflussen. Das heißt: Auf Hunger und Appetit haben sie keinen Einfluss, sie machen nicht hungrig!

TWITTER-FEEDBACK

#Sweetcamp



Der perfekte Speiseplan, um den Planeten zu retten

Tägliche Nahrungszusammensetzung für eine nachhaltige und gesunde Ernährung



Quelle: The Lancet/Zeit Online





“
Es war ein sehr spannender Tag
mit kontroversen Diskussionen.
Eine der Hauptschlussfolge-
rungen ist: Wir brauchen von
klein auf viel mehr Ernährungs-
bildung, um die Verbraucher zu
sensibilisieren. Das Sweetcamp
war die optimale Plattform, um
dazu zu diskutieren.”

Isabelle Begger,
Vorsitzende Süßstoff-Verband e.V.

HAT DAS SWEETCAMP ZU NEUEN ERKENNTNISSEN GEFÜHRT?

Ja! Darin waren sich alle Sweet-
camp-Teilnehmenden einig.
Als besonders interessant wurden
die Informationen über die Ent-
wicklungen im Süßstoffmarkt be-
wertet – inklusive der Verkostung
des neuen Süßungsmittels Allulose.
Das Sweetcamp brachte auch da-

hingehend Erkenntnis, dass es noch
großen Bedarf an Aufklärungsarbeit
im Bereich der Süße gibt. Und: Ein
Barcamp ermöglicht es, kontroverse
Sichtweisen verschiedener Vertre-
ter/innen aus unterschiedlichsten
Bereichen kennenzulernen und zu
verstehen.

„Das Sweetcamp hat mir sehr
gut gefallen, vor allem weil man
verschiedene Perspektiven
kennenlernt und sich
unterschiedliche Meinungen
einholen kann.“

Katja Riedel,
BRAIN AG

„Mir hat das Sweetcamp
aufgrund der angeregten
Diskussionen sehr gut gefallen.
Ich habe viel Neues mitgenommen
und komme sehr gerne wieder.“

Elke Popp,
Diabetikerbund Bayern e.V.

„Mir gefällt besonders gut, dass ganz
unterschiedliche Professionen und
auch Meinungen zusammenkommen
und wir miteinander und nicht
übereinander sprechen.“

Anja Roth,
Öffentlichkeitsarbeit Süßstoff-Verband e.V.

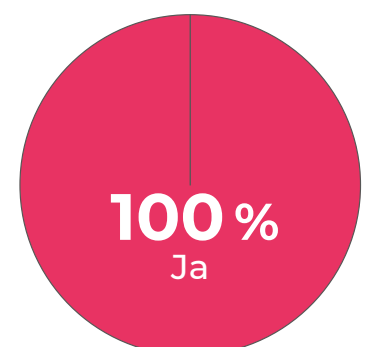
Waren Sie zufrieden mit dem
Ablauf des Sweetcamps 2019?



Konnten Sie Ihre Interessen
beim Sweetcamp einbringen?



Konnten Sie neue Erkenntnisse
oder Denkanstöße vom
Sweetcamp mitnehmen?





Eine Informationsbroschüre des Süßstoff-Verbandes e.V.

Herausgeber

Süßstoff-Verband e.V.

Kontakt in Deutschland

Dipl. oec. troph. Anja Roth
Telefon: +49 (0)2203 20 89 45
www.suessstoff-verband.info
info@suessstoff-verband.de

Kontakt in Österreich

Mag. Uta Mueller-Carstanjen
Telefon: +43 (0)664 515 30 40
www.suessstoff-verband.info
info@suessstoff-verband.at

Kontakt in der Schweiz

Mag. Uta Mueller-Carstanjen
Telefon: +41 (0)31 311 03 08
www.suessstoff-verband.info
info@suessstoff-verband.ch

Text und Redaktion

Dipl. oec. troph. Anja Roth
rheinland relations GmbH

Konzept, Gestaltung und Bildmaterial

rheinland relations GmbH
www.rr-pr.com

Verbraucherkampagne

www.so-suess-wie-du.de