



Berichterstattung „Wurst und Fleisch erregen Krebs“

Anlass der Berichterstattung ist eine Risikobewertung der Internationalen Agentur für Krebsforschung (IARC). Die IARC ist eine Behörde, die zur Weltgesundheitsorganisation (WHO) zählt. Die IARC hat „verarbeitetes Fleisch“ (gepökelte, geräucherte oder anders haltbar gemachte oder geschmacklich veränderte Fleischprodukte) in die Kategorie 1 (krebserregend) und „rotes Fleisch“ (von Säugetieren stammendes Muskelfleisch) in die Kategorie 2A (wahrscheinlich krebserregend) eingestuft.

Was können Sie besorgten Kunden sagen?

Wir empfehlen, an konkreten Beispielen anderer Produkte diese Einstufung durch die IARC in eine Perspektive zu rücken.

Beispiele für Kategorie 1 (krebserregend):

- UV-Licht. Also die Sonne. Hier ist klar, dass es nicht gesund ist, sich den ganzen Tag ungeschützt der prallen Sonne auszusetzen. Aber auch gar nicht in die Sonne zu gehen, ist kein gesundes Verhalten.
- Alkoholische Getränke.
- Chinesischer gesalzener Fisch.

Beispiele für Kategorie 2A (wahrscheinlich krebserregend):

- Heißer Mate-Tee.
- „Emissionen, die beim Braten entstehen.“
- Inhaltsstoffe, die natürlicherweise in Äpfeln, Grapefruits oder in frittierten Lebensmitteln enthalten sind.

Was macht eigentlich diese IARC?

Der IARC geht es darum herauszufinden, welche Stoffe **prinzipiell** Krebs auslösen können. Dazu wertet sie Studien aus, ein Gremium bewertet deren Ergebnisse und nimmt die Einstufung in die unterschiedlichen Gruppen vor.

Was macht die IARC nicht?

Eine Bewertung des Risikos, von Mate-Tee, gesalzenerem Fisch oder Sonnenlicht an Krebs zu erkranken, nimmt die IARC nicht vor. Sie sagt nur in fünf Stufen, wie derzeit die wissenschaftliche Einschätzung ist, ob es überhaupt passieren kann.

Wie hoch ist denn nun das Risiko als Wurst- und Fleischkonsument?

Für Risikoeinschätzungen ist in Deutschland das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zuständig. Nach unserer Kenntnis teilen das BfR und auch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) die Einschätzung der IARC zum **Thema Rotfleisch nicht**.

Auf Spiegel Online wurde gestern (26.10.) eine Beispielrechnung des Robert-Koch-Instituts für das Darmkrebsrisiko veröffentlicht. Eine 45-jährige Frau in Deutschland hat demnach durchschnittlich ein **Risiko von 0,3 Prozent**, in den folgenden zehn Jahren an Darmkrebs zu erkranken. Wenn Sie nun **jeden Tag 100 g mehr Wurst isst als der Durchschnitt (!)**, steigt ihr Risiko auf **0,4 Prozent**. Bei einem 65-jährigen Mann steigt das Risiko bei gleicher Rechnung von 2,4 Prozent auf 3,3 Prozent, in den kommenden zehn Jahren Darmkrebs zu entwickeln.

Wie ist die Risikoeinstufung der IARC wissenschaftlich zu bewerten?

Die IARC nimmt keine eigenen Untersuchungen vor. Sie wertet vorhandene Studien aus, ein Gremium bewertet deren Ergebnisse und nimmt die Einstufung in die unterschiedlichen Gruppen vor.

Bei den mit Abstand häufigsten Ernährungsstudien handelt es sich um sogenannte Beobachtungsstudien. Hier werden, vereinfacht gesagt, bestimmte Daten einer möglichst großen Menge von Testpersonen statistisch erfasst und ausgewertet. Aus diesen Daten werden dann statistische Zusammenhänge herausgearbeitet.



Um herauszufinden, ob wirklich ein Zusammenhang zwischen Ernährung und beschriebenen Effekten besteht, bedürfte es weiterer Forschung, die die IARC wie geschrieben nicht selbst betreibt. Eine Möglichkeit, Klarheit über Ursache und Wirkung von Ernährung und Gesundheit zu erhalten, könnten randomisierte, klinische Studien, sogenannte RCT, sein. Von diesen gibt es deutlich weniger als von den oben beschriebenen Beobachtungsstudien. Eine Erklärung, wie und warum der Verzehr von bestimmten Stoffen sich auf die Gesundheit des Menschen auswirkt, bieten jedoch auch klinische Studien nicht abschließend.

Daher warnen inzwischen eine Reihe von Fachpublikationen davor, die Ergebnisse von Ernährungsstudien zu überschätzen und raten zu größerer Vorsicht bei Ernährungsempfehlungen, da diese primär auf Beobachtungsstudien basieren, die nicht durch klinische Studien bestätigt wurden.

Lässt sich das in einem Satz zusammenfassen?

Geben Sie Ihren Kunden einen Kernsatz mit, wenn diese fragen, wie sie sich in der Ernährung verhalten sollen:
„Ihr Fleischer-Fachgeschäft empfiehlt Ihnen bewussten und maßvollen Genuss. Es muss nicht immer Fleisch und Wurst sein, und wenn, dann achten Sie auf Qualität!“

Ansprechpartner: Christian Deppe, ☎ 0211 / 513450-14, deppe@fleischer-nrw.de