



Veganer Trend in Europa: In Deutschland kommt Milch-Ersatz aus Pflanzen am besten an

07.08.2023, Universität Hohenheim

Pflanzliche Alternativen zu Molkerei-Produkten müssen das Original nicht kopieren – sie sollten aber neben gutem Geschmack auch ein angenehmes Mundgefühl und eine variationsreiche Produktpalette besitzen, so ein Ergebnis einer aktuellen Akzeptanz-Studie. Für deren Ergebnisse befragte die Universität Hohenheim in Stuttgart Verbraucher:innen in insgesamt sechs europäischen Ländern. Dabei zeigten sich große kulturelle Unterschiede – aber auch Gemeinsamkeiten, auf die Anbieter achten sollten.

Von allen untersuchten Ländern hat Deutschland den höchsten Umsatz und das größte Marktpotenzial für diese pflanzlichen Alternativen. „Die starke Innovationskraft auf diesem Gebiet zeigt sich in vielen kleinen Startup-Unternehmen“, erläutert Dr. Beate Gebhardt, Leiterin des AK BEST an der Universität Hohenheim. „So kommen von allen untersuchten Ländern in Deutschland die meisten neuen Produkte auf diesem Gebiet auf den Markt.“

Doch auch auf dem gesamten europäischen Markt erfreuen sich sogenannte Milch- und Molkerei-Ersatzprodukte, die aus Pflanzen gewonnen werden, zunehmender Beliebtheit. So stieg ihr Umsatz in Europa zwischen 2020 und 2022 um 49 Prozent. Gemäß einer EU-Verordnung dürfen jedoch nur Produkte, die aus dem Melkprozess von Tieren stammen, Bezeichnungen wie „Milch“ oder „Molkerei“ tragen.

Die pflanzlichen Alternativen zu Sahne, Quark, Käse oder Joghurt werden unter anderem aus Getreide, Ölsaaten oder Hülsenfrüchten hergestellt.

Aufgrund ihrer deutlich besseren CO2-Bilanz im Vergleich zu ihren tierischen Vorbildern wird ihnen das Potenzial zugesprochen, den Wandel zu einem nachhaltigeren Lebensmittelsystem zu fördern.

Innerhalb des europäischen Marktes ist die Akzeptanz der neuen Produkte jedoch unterschiedlich verteilt, weiß Rebecca Hansen vom Fachgebiet Agrarmärkte an der Universität Hohenheim, die diese Frage im Rahmen ihrer Doktorarbeit untersucht hat. Dafür wertete sie 3.086 Antworten aus, die im Rahmen des Projekts „The V-PLACE – Enabling consumer choice in vegan or vegetarian food products“ erhoben wurden und von EIT Food, der Lebensmittel-Innovationsgemeinschaft des Europäischen Instituts für Innovation und Technologie (EIT), finanziert wurde.

Sie suchte nach Unterschieden und Gemeinsamkeiten in der Bereitschaft der Menschen in Dänemark, Deutschland, Frankreich, Italien, Polen und Spanien, vermehrt zu pflanzlichen „Molkereiprodukten“ zu greifen. Die sechs Länder wurden so ausgewählt, dass mindestens ein Land in Nord-, Süd-, Ost- und Westeuropa vertreten war und die unterschiedlichen Marktsituationen in Europa für pflanzliche Lebensmittel widerspiegelt.

„Die Stichprobe kann jedoch nur als begrenzt repräsentativ angesehen werden“, betont Rebecca Hansen. „da nur Personen in die Untersuchung aufgenommen wurden, die entweder schon pflanzliche ‚Milchprodukte‘ konsumiert haben oder mit diesem Gedanken spielten. Menschen, die daran überhaupt nicht interessiert waren, wurden nicht berücksichtigt.“



Einzigartig sind aus Sicht der Wissenschaftlerinnen die Deutschen in ihrer besonders kritischen Haltung zum Tierwohl. Dies zusammen mit Aspekten wie Gesundheit und Umwelt spielt eine große Rolle bei der Entscheidung, wie oft Menschen pflanzliche „Molkereiprodukte“ verzehren. Vor allem diejenigen, die sich für einen vegetarischen oder veganen Lebensstil entschieden haben, haben eine um 34 Prozent höhere Wahrscheinlichkeit, die pflanzlichen Alternativen häufiger zu konsumieren.

„Dies bestätigt unsere Annahme, dass die Entscheidung für den Verzehr von pflanzlichen ‚Molkereiprodukten‘ weitgehend von den Ernährungsgewohnheiten bestimmt wird“, so Dr. Gebhardt. „Zudem beeinflussen soziale Normen und kulturelle Traditionen die Deutschen hierbei weniger stark als die Menschen in den anderen Ländern.“

Das belegt das Beispiel Polen als eine Art Gegenstück zu Deutschland: Dort werden tierische Milchprodukte als gesund und insgesamt vorteilhaft angepriesen. Dies kann aus Sicht der Wissenschaftlerinnen die Abneigung gegen pflanzliche „Molkereiprodukte“ besonders bei Personen erklären, denen Gesundheitsfragen wichtig sind. Dazu kommt jedoch noch ein finanzieller Faktor: Steigt der Preis dieser Lebensmittel, nimmt die Bereitschaft zu ihrem Konsum ab. Darüber hinaus bemängelten die Befragten in Polen oft das Geschmackserlebnis als zu süß oder zu fettig.

„Ernährungsverhalten ist ein komplexes Gefüge“, erläutert Dr. Gebhardt. Es wird nicht nur von den individuellen Überzeugungen der Verbraucher:innen in Verbindung mit soziodemografischen Faktoren und dem kulturellen Umfeld geprägt, sondern auch von politischen Programmen und ökologischen Themen beeinflusst.“

Auch die französischen Verbraucher:innen sind von pflanzlichen Molkerei-Alternativen schwer zu überzeugen. Vor dem Hintergrund, dass dort der Verzehr von Käse aus tierischer Milch eine lange Tradition hat, scheinen sie großen Wert auf den sensorischen Genuss dieser Lebensmittel zu legen.

Ein ähnliches Bild zeigte sich in Italien und Spanien: Bedenken hinsichtlich der sensorischen Eigenschaften und des Geschmacks hinderten die Kaufinteressenten daran, die pflanzlichen Alternativen zu Molkereiprodukten zu konsumieren. Entsprachen die Produkteigenschaften wie Preis, Geschmack, Vielfalt und auch Verfügbarkeit dagegen den Anforderungen der Befragten, stieg die Wahrscheinlichkeit, diese Lebensmittel auch täglich zu konsumieren.

„Wie unsere Ergebnisse zeigen, werden insbesondere Interessenten, die erst mit dem Gedanken spielen, pflanzliche ‚Molkereiprodukte‘ zu konsumieren, von deren wenig überzeugenden Produkteigenschaften abgeschreckt. Sie wünschen sich mehr Sorten und einen besseren Geschmack bzw. ein besseres Mundgefühl“, fasst Rebecca Hansen zusammen.

„Um mehr Verbraucher:innen zu erreichen, müssen die Hersteller daher Produkte mit verbesserten Rezepturen oder mehr Produktvarianten entwickeln. Dies ist besonders wichtig in Italien oder Frankreich, wo die Bedeutung des sensorischen Genusses kulturell verwurzelt ist.“

Dabei erwarten die Verbraucher:innen nach der Erfahrung von Dr. Gebhardt nicht zwangsläufig eine Kopie des tierischen Originals: „Allerdings muss der Geschmack, also die Kulinarik der Lebensmittel, überzeugen.“



Dabei darf das Produkt auch ein neues, eigenständiges Geschmackserlebnis bieten.“

„Darüber hinaus motiviert Neugier die Konsumierenden dazu, neue Lebensmittelprodukte zu probieren“, so die Wissenschaftlerin. Personen, die grundsätzlich offen für pflanzliche Alternativen sind, werden nach ihrer Einschätzung ihren Konsum von pflanzlichen Molkereiprodukten eher beibehalten oder sogar intensivieren.

Gemeinsam ist allen Personen, die pflanzliche „Molkereiprodukte“ konsumieren oder dem offen gegenüberstehen, dass sie Informationen darüber haben möchten. Gerade Verbraucher:innen, die Wert auf qualitativ hochwertige Lebensmittel legen, gehen auch aktiv auf die Suche.

„Antworten auf Fragen wie: Woraus besteht das Produkt? Wie sieht der Produktionsprozess aus? Ist es gesünder? Ist es nachhaltiger? Wie kann ich es zubereiten? sollten leicht aufzufinden sein“, sind sich die beiden Wissenschaftlerinnen einig. Am besten wären aus ihrer Sicht leicht zugängliche Informationen auf der Verpackung oder am Verkaufsort, dem Point of Sale. Auch Empfehlungen in Ernährungsrichtlinien, weniger tierische Molkereiprodukte zu konsumieren oder Evidenz von wissenschaftlicher Seite, mehr pflanzliche „Molkereiprodukte“ zu wählen, könnten ein wichtiges Signal an die Verbraucher:innen sein.

Überrascht hat die Forscherinnen dagegen ein weiteres Ergebnis der Studie: „Entgegen unserer Erwartungen haben das Bildungsniveau und andere soziodemografische Faktoren keinen statistisch gesicherten Einfluss auf die Konsumhäufigkeit von pflanzlichen „Molkereiprodukten“,“ sagt Dr. Gebhardt.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden [unter https://idw-online.de/de/news818819](https://idw-online.de/de/news818819).

Forschungsteam identifiziert menschlichen Geruchsrezeptor für Pferdestallgeruch

01.08.2023, Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie

Para-Kresol ist eine aromatische Verbindung, die stark nach Pferdestall riecht. Sie trägt in einigen Lebensmitteln zu einem Fehlgeruch bei, ist aber auch als charakteristischer Geruchsstoff in Whiskysorten und Tabak sowie im Urin verschiedener Säugetiere nachweisbar. Ein Forschungsteam unter Führung des Leibniz-Instituts für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München hat nun herausgefunden, mit welchem Geruchsrezeptor Menschen para-Kresol wahrnehmen.

Para-Kresol (4-Methylphenol) entsteht beim mikrobiellen Abbau bestimmter Aminosäuren, aber auch bei thermischen Abbauprozessen. Infolgedessen ist es in verschiedenen Nahrungsmitteln enthalten und kann unter anderem zu Fehlnoten im Aroma von weißem Pfeffer, Kakao, Raps- oder Olivenöl beitragen. Darüber hinaus ist para-Kresol seit langem sowohl als Lockstoff für Pferde und Rinder als auch Insekten wie Stechmücken, Tse-tsefliegen und Pferdebremsen bekannt.

Einem Forschungsteam um Dietmar Krautwurst vom Freisinger Leibniz-Institut ist es nun erstmals mithilfe eines zellulären Testsystems gelungen, den menschlichen Geruchsrezeptor für para-Kresol zu identifizieren.



„Hierfür war entscheidend, dass wir dank der exzellenten präparativen und analytischen Arbeiten an unserem Institut die Reinsubstanz zur Verfügung hatten“, berichtet Erstautorin Franziska Haag. „Denn wie wir feststellten, ist handelsübliches para-Kresol durch ein Isomer verunreinigt, das die Untersuchungsergebnisse verfälscht hätte“, erklärt die Wissenschaftlerin weiter.

Die mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie gewonnenen Mengen an reinem para-Kresol reichten aus, um ein umfangreiches bidirektionales Rezeptor-Screening durchzuführen. In diesem prüften die Forschenden, welche der über 600 menschlichen Geruchsrezeptorvarianten auf para-Kresol reagieren. Wie das Screening ergab, sprach der Geruchsrezeptor OR9Q2 als einziger auf physiologisch relevante Konzentrationen von para-Kresol an. Anschließend untersuchte das Team, ob der Rezeptor auch noch auf weitere Geruchsstoffe reagierte. Hierzu überprüfte es 176 Substanzen, die als sogenannte Schlüsselgeruchsstoffe maßgeblich das Aroma von Lebensmitteln prägen. Von diesen Stoffen war nur ein weiterer Geruchsstoff, das strukturähnliche 4-Ethylphenol, in der Lage, den Rezeptor signifikant zu aktivieren.

Das Forschungsteam untersuchte daraufhin die Dosis-Wirkungs-Beziehungen zwischen para-Kresol und tierischen Geruchsrezeptoren, die eng mit dem menschlichen Rezeptor verwandt sind. Wie die Testergebnisse belegen, reagierte der untersuchte Mausrezeptor ähnlich wie der menschliche Rezeptor auf para-Kresol. Der getestete Kuhrezeptor zeigte sogar eine deutlich höhere Empfindlichkeit für die Substanz. Laut Team deckt sich das Ergebnis mit früheren Erkenntnissen, wonach para-Kresol bei Kühen als Pheromon wirkt und bereits in sehr geringen Konzentrationen eine sexuelle Anziehungskraft auf die Tiere ausübt.

„Die hohe Selektivität des Geruchsrezeptors OR9Q2 für para-Kresol scheint somit evolutionär konserviert zu sein, was seine doppelte Bedeutung betont: Einerseits als Sensor für den Geruch von Lebens- und Genussmitteln sowie andererseits als Rezeptor für einen Signalstoff, der in der innerartlichen Kommunikation von Tieren eine Rolle spielt. Zudem schließt der Rezeptor eine Lücke im Erkennungsspektrum des stammesgeschichtlich älteren menschlichen Geruchsrezeptors OR2W1, der eine breite Palette strukturell unterschiedlicher Geruchsstoffe, aber kein para-Kresol detektiert“, sagt Studienleiter Dietmar Krautwurst. Er ergänzt: „Abgesehen von diesen spannenden Erkenntnissen, ließe sich das neue Wissen künftig nutzen, um Bioteknologien zu entwickeln, mit denen sich die sensorische Qualität von Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette schnell und einfach überprüfen lässt.“

Hintergrundinformationen:

Der Mensch besitzt insgesamt etwa 400 verschiedene Geruchsrezeptorgene, die wiederum über 600 verschiedene Rezeptorvarianten in der Nasenschleimhaut kodieren. Letztere sind für die Wahrnehmung und Unterscheidung verschiedener Gerüche verantwortlich. Es besteht jedoch noch Forschungsbedarf, um die genaue Anzahl und Funktion aller Rezeptorvarianten zu ermitteln. Gegenwärtig ist lediglich für etwa 20 Prozent der menschlichen Geruchsrezeptoren bekannt, welche Geruchsstoffe sie erkennen können.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news818613>.



Förderung der psychischen Gesundheit in Zeiten globaler Veränderungen

31.07.2023, Stiftung Deutsche Depressionshilfe

Europa erlebt drastische Veränderungen, die die psychische Gesundheit und das Wohlbefinden negativ beeinträchtigen können.

Als Ursachen zu nennen sind Krieg, Wirtschaftskrise, Klimawandel, Migration, Digitalisierung, Pandemien und demografischer Wandel. Ein neues, europaweites Projekt der European Alliance Against Depression (EAAD) entwickelt und implementiert vor diesem Hintergrund gemeindebasierte Programme zur Förderung der psychischen Gesundheit.

Besondere Beachtung finden dabei vulnerable Gruppen wie Migranten/Flüchtlinge, alte Menschen, Kinder und Jugendliche, Langzeitarbeitslose und Menschen mit psychischen Störungen. Gründe für diese Fokussierung sind beispielsweise die massiven, negativen Folgen der Maßnahmen gegen Corona insbesondere für Kinder und Jugendliche, die drastische Zunahme der Suizidraten bei Männern mit zunehmendem Alter (Statistisches Bundesamt, 2022) und die hohen psychischen Erkrankungsraten und Behandlungsdefizite bei älteren Langzeitarbeitslosen. Zwei Drittel leiden unter einer psychischen Erkrankung, 94 Prozent davon ohne leitlinienkonforme Behandlung, sodass psychische Erkrankungen das größte Vermittlungshemmnis für eine Reintegration in den Arbeitsmarkt darstellen (Tiefensee, 2020).

Globale Veränderungen wie Klimawandel oder Wirtschaftskrise können reale Ängste, Sorgen, gedrückte Stimmung und Stress (Befindlichkeitsstörungen) auslösen. Hierbei handelt es sich jedoch

um nachvollziehbare und nicht krankhafte Reaktionen auf die Bitternisse des Lebens.

Bei Menschen ohne eine entsprechende Veranlagung führen diese zwar zu Leid und reduzierter Lebensqualität, nicht jedoch zu einer richtigen Depression oder einer anderen psychischen Erkrankung.

Während Depression und andere psychische Erkrankungen wie alle ernsthaften Erkrankungen leitliniengerecht behandelt werden müssen, gibt es zur Verbesserung der Lebensqualität bei nicht krankhaften psychischen Belastungen eine Reihe von unspezifischen Empfehlungen wie beispielsweise Atem- und Achtsamkeitsübungen zur Stressreduktion oder Sport. Professor Ulrich Hegerl, Vorsitzender der Stiftung Deutsche Depressionshilfe und Suizidprävention sowie Präsident der EAAD, erklärt: „Mit Yoga, Sport oder Ernährung alleine lässt sich eine depressive Erkrankung nicht behandeln. Dies wäre eine Verkennung der Schwere dieser Erkrankung. Derartige unspezifische Maßnahmen sind aber sehr hilfreich zur Verbesserung der Lebensqualität z.B. über Stressreduktion. Es ist wichtig zu verstehen, dass psychische Erkrankungen etwas völlig anderes als Befindlichkeitsstörungen in Folge schwieriger Lebensumstände sind. Im Projekt MENTBEST werden deshalb Hilfen für beide Bereiche entwickelt und angeboten.“

Was genau leistet MENTBEST?

MENTBEST wird ein Interventionsprogramm für Gemeinden entwickeln und dieses zunächst in Regionen in fünf Ländern (Albanien, Estland, Griechenland, Irland, Spanien) implementieren.



Dieses neue Programm baut auf dem bewährten gemeindebasierten 4-Ebenen Interventionsprogramm der Stiftung Deutsche Depressionshilfe und der EAAD auf, das bereits in mehr als 120 Regionen und 20 Ländern in und außerhalb von Europa zur Behandlung von Depression und zur Suizidprävention angewendet wird. Im Rahmen dieses 4-Ebenen-Programms wird mit Hausärzten kooperiert (Ebene 1), eine professionelle Aufklärungskampagne für die breite Öffentlichkeit gefahren (Ebene 2) und Multiplikatoren wie Lehrer, Pfarrer, Journalisten, Altenpfleger, Polizisten geschult (Ebene 3). Außerdem werden Betroffene und deren Angehörige über Psychoedukation sowie über digitale Selbsthilfe-Programme unterstützt (Ebene 4). Im Rahmen von MENTBEST wird dieses auf Depression und Suizidprävention fokussierte Programm um Bausteine für die Unterstützung von Menschen mit nicht-krankhaften psychischen Belastungen erweitert. Erfahren Sie mehr über das bewährte 4-Ebenen-Interventionsprogramm.

Teil des MENTBEST-Projekts ist zudem die Entwicklung und Erprobung einer App, mit deren Hilfe Menschen über lange Zeiträume Biosensor- sowie Selbstmonitoring-Daten erfassen und KI-gestützt analysieren lassen können, um so mehr über ihre Erkrankung zu lernen und besser mit ihr umgehen zu können.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news818589>.

„Versteckter Hunger“ trotz Obst- und Gemüseüberschuss

21.07.2023, Georg-August-Universität Göttingen

In Ostafrika kann bis zu 50 Prozent angebauten Obstes und Gemüses nicht genutzt werden, unter anderem, weil es vor oder nach der Ernte zu schnell verderbt.

Gleichzeitig gibt es in der Bevölkerung einen Mikronährstoffmangel, auch „versteckter Hunger“ genannt, der durch höheren Obst- und Gemüseverzehr gemindert werden könnte.

Lokales Obst, zum Beispiel Guaven in Kenia, verfault in der Saison teilweise unter den Bäumen, während im Land Guavensaft aus importierten Früchten produziert wird. Hier war es ein Ziel des FruVaSe-Projektes, haltbare und nährstoffreiche Produkte herzustellen, die auch außerhalb der Saison einen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten können. So wurde in Kenia ein mit Moringablättern angereicherter Guavennektar und eine Instant-Augenbohnenblättersuppe entwickelt. Zudem haben die Forschenden den Beitrag verschiedener Obst- und Gemüseprodukte aus der Nahrungspalette von Frauen und Kindern in Tansania modelliert und gezeigt, dass mit den neuen Produkten Lücken in der Nährstoffversorgung gefüllt und die Kosten für die Nahrung teilweise sogar gesenkt werden können.

Das Team ermittelte auch die Konsumentennachfrage und die Nutzung von Verarbeitungsresten für die Tierernährung sowie für die Biogas- und Biokohle-Produktion.



Als Beitrag zu einem nachhaltigen Lebenszyklus-konzept konnten die Forschenden nachweisen, dass Reste der Verarbeitung der Jackfrucht in Uganda für die Herstellung von Biokohle genutzt werden können, die wiederum als Dünger im Gemüsebau verwendet werden kann. Die Projektergebnisse sind nun als Handbücher, Faltblätter und Poster in den lokalen Gemeinden erhältlich.

„Neben der Förderung von Verarbeitungstechnologien vor allem im ländlichen Raum sollten Empfehlungen zu nahrhaftem verarbeitetem Obst und Gemüse in nationale Ernährungsrichtlinien und -programme aufgenommen werden“, sagt die Projektkoordinatorin Dr. Gudrun Keding, vom Department für Nutzpflanzenwissenschaften der Universität Göttingen.

In dem Projekt FruVaSe arbeiteten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus Kenia, Tansania und Uganda, der FH Erfurt und der Universität Göttingen zusammen. Es wurde vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news818209>.

Kenntnis der Krebsrisikofaktoren fördert gesunden Lebensstil

19.07.2023, Deutsches Krebsforschungszentrum

Weltweit geht mindestens einer von drei Krebsfällen auf das Konto von bekannten Krebsrisikofaktoren, berichtet die WHO.

Dazu zählen Alkohol, körperliche Aktivität, ungesunde Ernährung, Übergewicht, rotes und verarbeitetes Fleisch, zuckerhaltige Getränke, Tabakexposition und Tabakkonsum und UV-Strahlung.

Nationale und internationale Empfehlungen zur Krebsprävention zielen daher schwerpunktmäßig darauf ab, über diese Risikofaktoren zu informieren und Tipps zur Vermeidung zu geben. Fachleute sprechen von „Verhaltensprävention“.

Doch welcher Zusammenhang besteht überhaupt zwischen der Kenntnis dieser Risikofaktoren und dem persönlichen Engagement, sich vor Krebs zu schützen? „Es ist wichtig zu verstehen, ob Menschen nichts unternehmen, um ihr persönliches Krebsrisiko zu senken, weil sie nicht über die Risikofaktoren Bescheid wissen, oder ob sie trotz Kenntnis der Risikofaktoren nicht handeln“, sagt Pricivel Carrera vom Nationalen Krebspräventionszentrum in Heidelberg. „Diesen Zusammenhang wollten wir mit unserer aktuellen Untersuchung beleuchten.“

Auf der Grundlage einer internationalen Umfrage der UICC zum Thema Krebs* gingen Carrera und ihre DKFZ-Kollegin Silvia Calderazzo dieser Frage nach. Dabei konzentrierten sie sich auf zehn Industrieländer mit hohem Einkommen (Australien, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Israel, Japan, Kanada, Schweden, Spanien und USA). In diesen Ländern gibt im Durchschnitt eine von drei Personen an, keine Empfehlungen zur Krebsprävention zu befolgen.

Das Fazit der Forscherinnen: Je mehr Menschen in einem Land über Krebsrisikofaktoren Bescheid wissen, desto höher ist der Anteil an Menschen, die sich bemühen, ihr persönliches Krebsrisiko zu senken.



Dieser Effekt lässt sich in Zahlen ausdrücken: Mit jedem Prozentpunkt mehr an Menschen, die gut über Krebsrisikofaktoren informiert sind, steigt die Zahl an Personen, die Maßnahmen zur Verringerung ihres Risikos ergreifen, um durchschnittlich 0,169 Prozentpunkte.

Diese Beziehung variiert erheblich zwischen den einzelnen Ländern. Carrera und Cardozzo stellten fest, dass in Frankreich der Prozentsatz an Personen, die Maßnahmen zur Prävention ergreifen, sogar niedriger ist als der Prozentsatz derer, die sich der Krebsrisikofaktoren bewusst sind. Den höchsten Anteil an Menschen, die Wissenslücken in Bezug auf die Krebsrisikofaktoren zeigten, fanden die Präventionsforscher in Japan. Dementsprechend hoch ist dort auch der Anteil an Menschen, die angeben, keine Anstrengungen zur Reduktion ihres Krebsrisikos zu unternehmen.

Deutsche wussten über fast alle Krebsrisikofaktoren weniger gut Bescheid als der Durchschnitt der untersuchten Länder.

„In Deutschland gelten an die 40 Prozent aller Krebsfälle als vermeidbar – durch einen gesunden Lebensstil und die Nutzung von Impfungen. Doch die besten Empfehlungen zur Krebsprävention nutzen nichts, wenn Menschen nicht danach handeln“, sagt Pricivel Carrera. „Wir wollen mit unserer Forschung herausfinden, welche Voraussetzungen gegeben sein müssen, damit mehr Menschen die Empfehlungen zur Krebsprävention auch tatsächlich umsetzen.“

Die bekannten Krebsrisikofaktoren sind größtenteils auch an der Entstehung weiterer schwerer chronischer Erkrankungen beteiligt.

Wenn es gelingt, in der Bevölkerung das Bewusstsein für diese Risikofaktoren zu schärfen, könnte der Effekt der Verhaltensprävention weit über die Reduktion der Krebsneuerkrankungen hinausgehen, betonen die Autorinnen.

* Public Opinion Survey on Cancer 2020 der Union for International Cancer Control (UICC)
World Cancer Day 2020 International Public Opinion Survey on Cancer 2020 | UICC

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news818084>.

HERAUSGEBER



Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Web: www.gesunde-ernaehrung.org

INFORMATIONSQUELLE



idw – Informationsdienst Wissenschaft

Web: <https://idw-online.de/de/>

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2023