



PRESSEINFORMATION

Innovation mit Engagement

**Ein Interview mit Dr. Stefan Jakob (Danone Research)
zum Relaunch von FruchtZwerge mit Vitamin D**

FruchtZwerge mit Vitamin D. Ist das nicht bloß wieder so ein Marketing-gag?!

Ganz im Gegenteil. Aktuelle Studien bestätigen: Wir haben in Deutschland eine Unterversorgung mit Vitamin D. Und das ist langfristig schlecht. Denn Vitamin D hat eine zentrale Funktion für den Mineralhaushalt unserer Knochen. Speziell in der Phase des Knochenaufbaus bei Kindern und Jugendlichen ist es deshalb wichtig, etwas für die Knochengesundheit im Alter zu tun. FruchtZwerge mit Vitamin D soll einen einfachen und leckeren Beitrag leisten, die Versorgungssituation mit Vitamin D in Deutschland speziell bei Kindern zu verbessern.

Bekommt der Körper über eine ausgewogene Ernährung nicht genug Vitamin D?

Vitamin D ist vor allem in fetten Fischen wie Aal, Lachs oder Hering enthalten. In Innereien wie z.B. Rinderleber. In Pilzen, Eiern und in Milch und Milchprodukten wie Butter, Käse und Joghurt. Nun sind Aal, Hering, Leber und Co. nicht unbedingt etwas, das Kinder besonders gerne mögen. Und der Rest reicht für eine gute Vitamin-D Versorgung über die Ernährung einfach nicht aus.

Unter Sonneneinstrahlung produziert der Körper Vitamin D doch ganz von allein. Reicht es nicht aus, wenn die Kinder regelmäßig draußen spielen?

Theoretisch ja. Aber das gilt in unseren Breiten auch nur für den Sommer. Und selbst hier nur mit Einschränkung. Schließlich hat die Sonne nicht nur positive Wirkungen: Um die Haut vor den schädlichen Wirkungen der Sonnenstrahlen zu schützen, verwenden wir Sonnencremes mit hohem Lichtschutzfaktor. Für die Haut ist das eine wichtige Schutzmaßnahme. Hat aber den Nebeneffekt, dass



auch im Sommer über die Haut nicht genügend Vitamin D gebildet werden kann. Im Winter funktioniert es noch weniger, weil die Sonne nur wenig Kraft hat und die Kids natürlich wettergemäß dick angezogen sind.

Ist Vitamin D in hohen Dosierungen nicht schädlich? Was passiert, wenn die Kinder nicht mal nur einen oder zwei FruchtZwerge essen?

Wir haben in einer repräsentativen Studie untersuchen lassen, wie viele FruchtZwerge die Kids in Deutschland so im Durchschnitt essen. Das Ergebnis: Die meisten Kinder essen maximal zwei Becher, also 100g pro Tag. Der Anteil an Vitamin D macht auf diese Menge gerechnet 1,25 µg aus.

Zusätzlich zu der Menge an Vitamin D, die sonst noch über die Nahrung aufgenommen wird, führt das bei Kindern zwischen 4 und 7 Jahren zu einer maximalen Gesamtaufnahme von 3,45 µg Vitamin D pro Tag. Das liegt noch immer unter der von der DGE empfohlenen Tagesmenge von 5 µg. Die Obergrenze für die Vitamin D-Zufuhr liegt für Kinder von 2 bis 10 Jahren bei 25 µg pro Tag. Das entspräche 36 Bechern täglich. Eine durch FruchtZwerge verursachte Überdosierung kann damit sicher ausgeschlossen werden.

Warum gerade FruchtZwerge?

Eine alternative Quelle für Vitamin D wäre z.B. „Lebertran“. Versuchen Sie mal, den einem Kind schmackhaft zu machen.... Aber FruchtZwerge hat nicht nur den Vorteil, dass sie den Kindern schmecken: Vitamin D spielt u.a. eine wichtige Rolle beim Einbau von Calcium in die Knochen. Und Milchprodukte sind eine wichtige Quelle für Calcium. Die neue Rezeptur leistet also gleich einen doppelten Beitrag zur Knochengesundheit.



Den Calciumgehalt in FruchtZwerg haben Sie ja auch erhöht. Welchen Grund hat das? Ist in Milch nicht genügend Calcium drin?

Laut aktueller Studien besteht nicht nur beim Vitamin D Handlungsbedarf. Ein Drittel der Kinder in Deutschland nimmt auch zu wenig Calcium zu sich.¹ Da war es naheliegend mit der Überarbeitung der FruchtZwerg-Rezeptur etwas für die Knochengesundheit zu tun und neben dem Vitamin D auch den Calciumgehalt zu optimieren.

Ist es Zufall, dass ausgerechnet jetzt die passenden Studien zum Thema veröffentlicht werden? Oder haben Sie die Studien selbst in Auftrag gegeben?

Es war gerade umgekehrt: Ohne diese aktuellen und wissenschaftlich neutralen Daten hätten wir uns nie zu dieser Rezepturentwicklung entschlossen. Aus den Ernährungsberichten der DGE ließ sich zwar schon lange ablesen, dass die Ernährung den Vitamin D-Bedarf nur unzureichend abdeckt. Allerdings ging man bisher davon aus, dass der Rest durch die Einwirkung der Sonne vom Körper selbst produziert werden kann. Heutzutage spielen Kinder jedoch längst nicht mehr so viel draußen, wie noch vor wenigen Jahren. Und sie sind vor allem dick mit Sonnenschutzmitteln eingecremt, so dass der Bedarf durch die Sonne nicht mehr ausgeglichen wird. Im Rahmen seines Kinder und Jugendsurveys (2007) hat das Robert Koch Institut² aktuell den Vitamin D-Spiegel im Blut von Kindern und Jugendlichen im Alter von 1 bis 17 Jahren analysiert und die suboptimale Versorgung bestätigt.

Und das Forschungsinstitut für Kinderernährung?

In diesem Fall haben wir die Daten der DONALD-Studie vom Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) noch einmal speziell im Hinblick auf die Vitamin D-

¹ Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund: Abschlussbericht zur Sonderauswertung der DONALD Studie, Februar 2008

² Thierfelder, W. et.al: Biochemische Messparameter im Kinder- und Jugendsurvey. Bundesgesundheitsbl – Gesundheitsforsch – Gesundheitsschutz 5/6 2997, S.767



Versorgung durch Lebensmittel auswerten lassen. Ziel war es, die aktuelle Versorgungslage bei Kindern genauer unter die Lupe zu nehmen. Dabei war es sehr nützlich, dass parallel über die Studie des Robert-Koch-Instituts bekannt wurde, wie viel Vitamin D die Kinder tatsächlich im Körper haben.

Lebensmittelkonzernen geht es doch immer nur um den Profit. Wollen Sie dem Verbraucher etwa weismachen, dass Ihnen die Gesundheit der Menschen ein echtes Anliegen ist?!

Unsere Philosophie ist es, Menschen dabei zu unterstützen, zu wachsen, besser zu leben und sich optimal zu entfalten, indem sie jeden Tag schmackhafte, abwechslungsreiche und gesunde Lebensmittel zu sich nehmen. Das gilt für jeden Lebensabschnitt. Vom Säugling bis zum Senior. Übrigens eine Philosophie, die schon auf unseren Gründervater Isaac Carasso zurückgeht. Er verkaufte 1919 in Barcelona seinen ersten Joghurt in der Apotheke, um damit den Kindern zu helfen, die wegen ungünstiger hygienischer und klimatischer Bedingungen verstärkt an Durchfall litten.

Diese Philosophie zu leben, bedeutet auch, die wissenschaftliche Datenlage sehr genau zu beobachten und die Rezepturen unserer Produkte stets unter Berücksichtigung neuester Forschungsergebnisse und Ernährungsempfehlungen zu überarbeiten und zu aktualisieren. Ein Ergebnis dieses Engagements ist die neue FruchtZwerge-Generation.

Warum kommt die neue Rezeptur ausgerechnet zu diesem Zeitpunkt?

In Ländern, wo der Zusatz von Vitamin D grundsätzlich erlaubt ist, haben wir damit schon langjährige gute Erfahrungen. Von Frankreich bis nach Japan, Argentinien und in die USA sind das insgesamt 15 Länder. Uns fehlten aber bislang die notwendigen Verzehrdaten. D.h. wir mussten abwarten, bis unabhängige Institute entsprechende Erhebungen vorlegen konnten.



Tarnen Sie damit nicht einfach ein Produkt als „gesund“, das in Wirklichkeit eine Süßigkeit ist? Es ist doch bekannt, dass FruchtZwerge viel zu viel Fett und Zucker enthält...

FruchtZwerge ist ein Milchfrischprodukt und keine Süßigkeit. Ein Milchfrischprodukt für Kinder auf Frischkäse- bzw. Quarkbasis, dessen Fettgehalt unter 3% liegt. Seit den 80er Jahren haben wir den Fettgehalt kontinuierlich reduziert und liegen heute mit 2,9% bei einem Wert, der niedriger ist als der von Vollmilch. Was den Zucker betrifft, haben zwei Becher FruchtZwerge Standard einen Gesamtkohlenhydratgehalt von 13 g, FruchtZwerge Weniger Süß sogar nur 11 g. Damit liegen beide etwas niedriger als ein durchschnittlicher Fruchtojoghurt.

Wie sieht ihr Engagement für gesunde Ernährung im Allgemeinen und bei Kindern im Besonderen in Deutschland denn sonst so aus?

Mit zahlreichen Projekten und Aktivitäten engagiert sich Danone weltweit für gesunde Ernährung und einen gesunden Lebensstil. In Deutschland unterstützen wir u.a. das Kuratorium Schulverpflegung e.V.. Durch Fortbildungen für Lehrer, Schulleiter, Erzieher und Elternbeiräte soll die Ernährungssituation der Jugendlichen in Kinderkrippen, Kindertagesstätten und Schulen verbessert werden. Weil wir wissen, dass gesundes Essen besonders für Kinder immer weniger selbstverständlich ist. Zusammen mit Ernährungsexperten entwickeln wir außerdem Aufklärungsmaterialien für Eltern und Kinder. Und, wenn es um unser Engagement für Bewegung geht, darf natürlich auch der Danone Nations Cup, unsere jährliche Fußballweltmeisterschaft für Kinder nicht unerwähnt bleiben, bei dem jedes Jahr über 3 Millionen Kinder weltweit mitmachen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

*Danone Presseservice, c/o Fleishman-Hillard Germany GmbH,
Frankfurt am Main, Fax: 069/ 43 03 73*

Eva Contzen Tel.: 069/ 40 57 02 – 261 Email: Eva.Contzen@fleishmaneuropa.com

*Danone Deutschland GmbH
Dr. Susanne Knittel Tel.: 089 / 62733 – 355 Email: presse@danone.de*