

# Chance Praxis

Das Fachmagazin für junge Zahnmediziner

## Vom Verzehr wird abgeraten - Wie uns die Industrie mit Gesundheitsnahrung krank macht

Monia Geitz · Donnerstag den 1. März 2012



Wussten Sie, dass die Herzschutz-Margarine dem Herzen, und der ACE-Saft dem Embryo schaden können? Wussten Sie, dass dem Essen zugesetztes Kalzium vielleicht einen Knochenbruch verhindert – aber ebenso vielleicht einen Herzinfarkt bewirkt? Wussten Sie, dass es in Deutschland pro Jahr mehr Vitamintote als Verkehrstote gibt? Wir wollen uns gut ernähren und gesunde Lebensmittel zu uns nehmen. Und greifen im guten Glauben zu den falschen Produkten.

Der Ernährungsexperte Hans-Ulrich Grimm hat neueste Untersuchungen ausgewertet, die sich mit industriell veränderten, aufgepumpten Produkten beschäftigen, dem sogenannten Functional Food. Grimm deckt auf, was im Functional Food wirklich wirkt – und was den Konsumenten droht. Was der Handel will – nämlich haltbare, stapelbare Lebensmittel mit konstantem Geschmack –, das kann nicht die Landwirtschaft, sondern muss die Industrie liefern. Und das hat Nebenwirkungen.

Schon rechnen Versicherungen mit steigenden Krankheitskosten sowie Produkthaftungsfällen und stufen die angeblichen Gesund-Produkte aus dem Supermarkt als Risiko ein. Grimm zeigt, wie die Geschäftsstrategien der Industrie unsere Gesundheit aufs Spiel setzen. So sorgt laut Grimm die fettarme Margarine *Becel pro activ* für zerstörte Herzklappen, Schlaganfall, Herzinfarkt. Der zentrale Wirkstoff in *Actimel* wird in der Hühner-, Puten-, Schweinezucht eingesetzt – zum schnellen Wachstum der Tiere. Über den probiotischen Joghurt *Activia* schreibt der Autor: „Immer wieder erkranken vor allem immunschwache, häufig ältere Patienten in Krankenhäusern an einer Entzündung der Herzzinnenhaut, ausgelöst durch einen probiotischen Joghurt, der „Ihr Darmwohlbefinden verbessern“ soll.

Der Ernährungsexperte leuchtet die Wirklichkeit hinter der Werbefassade aus und untersucht die Methoden der Irreführung. Und Grimm recherchiert, wie Wissenschaftler aus staatlichen Instituten und den Labors der Konzerne sich

verbrüdern – zum Schaden von ernährungsbewussten Verbrauchern.

Sein Ergebnis ist eindeutig: biologisch, also ökologisch erzeugte Nahrung, ist anderer gesund-heitlichen überlegen. Diese Erkenntnis gilt allerdings nur bis zum Tor des Nahrungsmittel-herstellers. Industriell veränderte Nahrung auf Basis biologisch erzeugter Rohstoffe besitzt keine Vorzüge mehr. Grimm legt die unheilige Allianz aus Lebensmittel- und Pharmaindustrie, privater und öffentlicher Forschung und Politik dar und untersucht die Folgen und Begleiterscheinungen dieser Entwicklung.

*Hans Ulrich Grimm: Vom Verzehr wird abgeraten: Wie uns die Industrie mit Gesundheitsnahrung krank macht. Verlag Droemer, 1. März 2012, Taschenbuch, 320 Seiten, 18 Euro, ISBN-10: 3426275562, ISBN-13: 978-3426275566*

**LeseTipp:** Lesen Sie auch unsere Buchvorstellung von Grimms Buch [Leinöl macht glücklich](#). Das blaue Ernährungswunder!

**Sie möchten Hans-Ulrich Grimm live erleben?**

**Hier finden Sie Veranstaltungen, bei denen Grimm sein Buch vorstellt und darüber spricht:**[www.droemer-knaur.de](http://www.droemer-knaur.de)

Dieser Beitrag wurde publiziert am Donnerstag den 1. März 2012 um 12:08  
in der Kategorie: [Aktuelles](#), [Kulinarisches](#), [Lifestyle](#).

Kommentare können über den [Kommentar \(RSS\)](#) Feed verfolgt werden.

Du kannst ein Kommentar abgeben oder erstelle einen [Trackback](#) dieses Beitrages auf deine Webseite.