Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 75 (1984)

Heft: 2

Artikel: Jahresbericht des Vorsitzenden, über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission (WSK) der Eidgenössischen Ernährungskommission

Autor: Ritzel, G.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-982707

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 75, 197–204 (1984)

Jahresbericht des Vorsitzenden, über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission (WSK) der Eidgenössischen Ernährungskommission

G. Ritzel, Basel

(Der von der Plenarkommission zuhanden des Eidg. Departementes des Innern für das Jahr 1983 erstattete Tätigkeitsbericht erschien im «Bulletin des BAG» Nr. 20, 1984)

Allgemeines

Die Frühjahrs- und Herbstsitzungen der Wissenschaftlichen Subkommission (WSK) der Eidgenössischen Ernährungskommission (EEK) fanden am 1. Juni und am 27. Oktober 1983 statt und beanspruchten jeweils 5–6 Stunden.

An der Juni-Sitzung waren außer den Mitgliedern der WSK ein Gast von auswärts (Zulassung bzw. Festlegung eines ADI-Wertes für diverse Zuckeraustauschstoffe), der neuerdings als Gastexperte für toxikologische Fragen zugezogene Pharmakologe und vier Mitglieder der Plenarkommission sowie vier Fachberater des BAG anwesend.

An der Oktober-Sitzung waren drei auswärtige Gäste (Ernährungsplanung in Krisenzeiten), vier Fachberater des BAG und zwei Mitglieder der Plenarkommission anwesend. Um ihre komplexen Aufgaben lösen zu können, benötigt die WSK solche «Zuzüger»; sie tragen wesentlich dazu bei, das an den Sitzungen vertretene Gesamtwissen zu erhöhen.

Ein früheres Mitglied, Prof. Dr. Hugo Aebi, der sich u. a. als Vorsitzender der WSK und der Plenarkommission der EEK außerordentlich verdient gemacht hat, ist uns durch einen tragischen Bergunfall entrissen worden. Viele Mitglieder der EEK waren durch dieses Ereignis aufs höchste betroffen; sie gaben dem Verstorbenen, der sich während seines Lebens für eine gesunde Ernährung eingesetzt hat, anläßlich der Abdankungsfeier in Bern die letzte Ehre. Für die EEK war insbesondere sein von großem Wissen und persönlichem Mut getragenes Integrationsgeschick, mit dem er sich für das Wohl des Bürgers, des Konsumenten, einsetzte, von allerhöchstem Wert.

Arbeitsgruppen

Daneben sind – teilweise über Jahre, in einem Fall als permanent begleitendes Gremium – Arbeitsgruppen (AG) tätig.

Arbeitsgruppe Fette

Insbesondere die Arbeitsgruppe «Fette» war wiederum gefordert, da gewisse interessierte Kreise vieles, was die Gruppe geleistet hat, wieder in Frage stellen wollen; mit einer unwahren und somit unseriösen Werbung für Schlachtfette wurde versucht, den – mittlerweile mühsam aufgeklärten – Konsumenten wiederum zu verwirren und zu einem gesundheitswidrigen Konsumverhalten zu bewegen. Eine im Mai des Berichtsjahres einberufene Sitzung der AG unter Beizug eines von der erwähnten interessierten Produzentengruppe delegierten Vertreters schien aufs erste eine Art Waffenstillstand als Erfolg buchen zu können. Das sog. Aufklärungs- (sprich: Werbe-)material, das an einer Pressekonferenz in Zürich kommentiert und verteilt wurde, stellte dann jedoch trotz aller Bemühungen den Versuch dar, den bereits zu hohen Fettkonsum durch Werbung für Fleisch und insbesondere zukünftig wieder verstärkt fetthaltiges Fleisch nochmals zu erhöhen. Daß ein Erfolg dieser Bemühungen die bereits erschreckend hohe Sterblichkeitsrate an Herz- Kreislaufleiden nochmals erhöhen würde, ist offenbar. Gehört doch die Hypercholesterinämie neben Rauchen und Bluthochdruck zu den drei wesentlichen Risikofaktoren der coronaren Herzkrankheit.

Ungefähr zur Zeit dieser volksgesundheitlich unerwünschten Aktivitäten starb Prof. Hugo Aebi, Chairman dieser Arbeitsgruppe, wodurch die diesbezügliche Tätigkeit für einige Monate lahmgelegt wurde. (Mittlerweile konnte in Professor Georges Hartmann, Mitglied der WSK, ein kompetenter Nachfolger als Chairman der AG «Fette» gefunden wurde.)

Arbeiten am Zweiten Schweizerischen Ernährungsbericht

Diese Arbeitsgruppe ist seit Herbst 1980 am Werk. Zu Ende des Berichtsjahres stand fest, daß im Februar oder März 1984 ein stattliches Werk der Öffentlichkeit sowie den zuständigen Instanzen übergeben werden könne. Auf rund 460 Seiten findet sich in sechs Hauptkapiteln

- Lebensmittelverbrauch in der Schweiz
- Lebensmittel und Ernährung
- Lebensalter und spezielle Bevölkerungsgruppen
- Epidemiologische Probleme
- Die Außer-Haus-Verpflegung und
- Synopsis

das heutige Wissen zusammengetragen und interpretiert. (Anmerkung des Berichterstatters: Der Bericht – Verlag Hans Huber, Bern – wurde am 6. März 1984 anläßlich einer Pressekonferenz vorgestellt. Ladenpreis Fr. 46.–. Die Mitglieder der EEK, der Bundesrat, die eidgenössischen Parlamentarier [auf Wunsch] und die kantonalen Sanitätsdirektoren erhielten Gratisexemplare.)

Der Hinweis auf dieses an Informationen reiche Buch möge die Ausführungen zu Traktandum 12 der Juni-Sitzung (Information und Aufklärung der Bevöl-

kerung durch die EEK) ersetzen, zumal eine popularisierte Kurzfassung des Berichts in den drei Landessprachen noch 1984 erscheinen wird.

Arbeitsgruppe Diabetes-Ernährung

Die Zielsetzungen dieser AG sind mit denjenigen der Gruppe «diätetische Lebensmittel» (siehe auch nächster Abschnitt) eng verwandt. Die hauptsächlichen Aktivitäten galten der genauen Umschreibung von Lebensmitteln, die für Diabetiker geeignet sind. Wesentliche Gesichtspunkte der Deklaration haben Einfachheit und Verständlichkeit zu sein. Nährwert- und Energieangaben sind wichtig (z. B. beim u. U. zucker- und energiereichen Speiseeis fehlen solche noch völlig).

«Heilanpreisungen», wie «geeignet für Diabetiker», sollten indessen künftig wegfallen. Hingegen soll die Angabe üblicher Portionengrößen je Lebensmittel gefordert werden. Im Gegensatz zum Ausland wird als Zucker nicht ausschließlich Saccharose bezeichnet, sondern alle Lebensmittel, die den Blutzucker erhöhen können, somit auch gewisse Austauschstoffe (andere Oligosaccharide sowie Zuckeralkohole) und Stärke.

Daueraufgabe der Arbeitsgruppe dürfte die weitere Aufklärung Zuckerkranker sein. Dies insbesondere, da durch Artikel in bekannten Fachzeitschriften einige Verwirrung gestiftet wurde. Chairman der Arbeitsgruppe und Vorsitzender der WSK bemühten sich, in einem breit gestreuten, in mehreren Fachblättern erschienenen Artikel einen Beitrag zu leisten, der Ärzte und Beraterinnen und Patienten aufklärt, indem er den Diabetiker vor einer allzu leichtfertigen Aufgabe bisheriger, von Erfolg gekrönter, d. h. zu guter Einstellung führender Ernährungsgewohnheiten warnt.

Langfristig möchte die AG auf eine vereinheitlichte Deklaration und Aufklärung im europäischen Rahmen hinwirken.

Lebensmittel für Diabetiker / diätetische Lebensmittel

Im Zusammenhang mit der Revision der Lebensmittelverordnung (LMV) stand Kapitel 17 «Diätetische Lebensmittel» zur Diskussion. Die WSK diskutierte prinzipielle Fragen zum Thema: Handelt es sich tatsächlich um spezielle Lebensmittel oder einfach um «Lebensmittel für speziellen Gebrauch», also Nahrung, die im Rahmen besonderer Kostformen zugeführt wird? Die WSK sprach sich für Beibehaltung des Begriffs «diätetische Lebensmittel» aus. Unter einem Diätetikum ist somit ein Lebensmittel zu verstehen, das sich z. B. bezüglich Brennwert, Anteil an Nahrungsfasern und dergleichen von anderen Lebensmitteln vergleichbarer Art in seiner Zusammensetzung deutlich unterscheidet. Auch Lebensmittel für spezifische Zielgruppen – so Säuglingsnahrung, Ergänzungsnahrungen, Sondennahrung – werden zu den diätetischen Lebensmitteln gezählt. Nach wie vor ist für deren Inverkehrbringen die Bewilligung des BAG einzuholen; die An-

preisung erfährt eine spezielle Regelung, desgleichen die Nährwertdeklaration und die Etikettierung. Für Einzelheiten sei auf den neuen Wortlaut der Artikel 180 bis 185 LMV verwiesen.

Im Verlaufe dieser Besprechungen wurden auch die Beurteilung von und die Anforderungen an Schlankheitsmahlzeiten erörtert, wobei Schwachstellen, was identisch und was unterscheidbar sei, zu Tage gefördert wurden. So seien Produkte zwecks *Beibehaltung* der Schlankheit als Lebensmittel zu sehen, ihre Zulassung, Anpreisung usw. sei Sache des BAG. Produkte hingegen, die Übergewichtige ohne gesundheitlichen Schaden (d. h. mit genügender Wirkstoffdichte) *abmagern* lassen, gehörten in die Sparte der Heilmittel, seien somit Sache der Interkantonalen Kontrollstelle (IKS).

Zur Frage, ab wann Übergewicht als Krankheit zu definieren, dagegen wirkende Lebens- bzw. Heilmittel der IKS zuzuordnen seien, wurde kein Konsens gefunden. Man gab sich mit dem etwas flauen Kompromiß zufrieden, der Ort der Anmeldung bzw. die Art der Werbung bestimme, ob es sich um ein BAG-Diätetikum oder ein IKS-Präparat handle. Für letztere darf bekanntlich nicht durch Televisions-Spots geworben werden, und ihr Verkauf in Lebensmittelgeschäften ist unzulässig.

Sinngemäß ist hier auch die Diskussion im Rahmen der WSK über *«Magenfüller»* und *«Kalorienstopper»* einzuordnen. Unter ersteren sind Verdickungsmittel zu verstehen, die Wasser binden, hochvisköse Gele bilden und somit ohne entsprechende Kalorienaufnahme sättigen. Da hiermit sekundär ein Mangel an essentiellen Nahrungskomponenten erzeugt werden könnte, verbietet sich die Einordnung solcher Substanzen als diätetisches Lebensmittel. Zulassungsfragen sind Sache der IKS.

Als *Kalorienstopper* werden Amylasehemmer natürlichen Ursprungs (Kidney-Bohne) bezeichnet. Bei ihrer Einnahme wird Stärke nur partiell verdaut. Dies bedeutet eine Stoffwechselstörung, m. a. W. sind derlei Präparate (evtl.) Pharmaka und sicher keine Lebensmittel.

Hingegen liegen die (seit Jahren erteilte) Zulassung von *Xylit* und die Neuzulassung von *Malbit (* = Maltitol) – auf Empfehlung der EEK – im Kompetenzbereich des BAG.

Für Xylit konnte aufgrund neuer Daten die Unschädlichkeit für die in der Humanernährung zugelassene Menge bestätigt werden: Keine Insulinfreisetzung, kein Anstieg der Calciumausscheidung, minime Erhöhung der Oxalatausscheidung im Harn, keine nachgewisene Bildung von Nebennierenmarksgeschwülsten.

Für Malbit erfolgte aufgrund eines toxikologischen Gutachtens und auf Antrag der WSK der EEK eine (beschränkte) Neuzulassung. Dieser Zuckeraustauschstoff besteht aus Maltit, Sorbit und höheren hydrierten Polysacchariden. Telemetrische pH-Messungen ergaben eine zahnschonende Wirkung. Die Verwendungszulassung erfolgte in diesem Rahmen. Da Maltitol im Magen-Darmtrakt *langsam* in kleinere Bruchstücke zerlegt wird, ist seine Resorption unvollständig, seine «energetische Mindernutzung» dürfte einen zweiten Vorteil darstellen.

Schließlich wurde empfohlen – im dritten Anlauf – Palatinit (= Isomalt) als nicht cariogenen und – wahrscheinlich – hypokalorischen Zuckerersatz zuzulas-

sen. Chemisch handelt es sich um das 1:1-Gemisch zweier Stereo-Isomere von Zuckeralkoholen (Isomaltitol und Mannitol). Indikation auch hier: Zahnschonende Erzeugnisse und – eventuell – brennwertreduzierte Lebensmittel.

Enzyme zur Herstellung bzw. Konservierung von Lebensmitteln

Bei Gärungsprozessen in diversen Lebensmitteln spielen Enzyme natürlicherweise eine Rolle. In unserer Positivliste (zulässige Zusatzstoffe) finden sich seit 1982 10 Enzympräparate (Erzeugung von Käse, anderen Milchprodukten, Bier, Marzipan u. a.). Neuerdings können solche Präparate rein dargestellt, der Anwendungsbereich kann somit erweitert werden.

β-Galactosidase

β-Galactosidase spaltet Milchzucker, würde Milch somit süßer schmecken lassen. Die WSK konnte die Zulassung aus diversen Gründen nicht befürworten (Reinheitsprinzip). Indessen darf das Enzym in Sauermilch und Quark verwendet werden.

Lysozyme

Lysozyme könnten durch ihre bakteriostatische Wirkung den hygienischen Zustand gewisser Produkte maskieren; keine Zulassung.

Lipasen

Lipasen. Limitierte Zulassung zwecks Geschmacksbildung bei der Herstellung von Spezialkäsen; verboten als «Reifungsbeschleuniger».

Mikrokristall-Zellulose – Zulassung

Nach Kenntnisnahme von gewissen Bedenken in der Bundesrepublik Deutschland betreffend die korngrößenabhängige Resorption (hier: Persorption) dieser Substanz bleibt es bei uns (wie bisher) bei einer sehr restriktiv gehandhabten Zulassung (Füllstoff in Kaugummi).

Alkoholfreie Weine (Alkohol nicht > 0,7%)

Die Anwesenden degustierten entalkoholisierten Wein. Der von der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil entwickelte alkoholfreie Wein entspricht einem großen Bedürfnis (nicht zu süßer

Durstlöscher für Abstinenten, Autofahrer und Geschäftsleute zum Mittagessen). Das Getränk enthält keine traubenfremden Stoffe; es handelt sich um entalkoholisierten Wein, also um *vergorenen* Traubensaft, wobei die Bouquetstoffe des Weins weitgehend erhalten werden konnten und bis 15% Traubensaft aus Geschmacksgründen zugegeben werden.

Bei der Degustation stieß das attraktive Getränk auf große Sympathie.

Fettgehalt teilentrahmter Milch

Nach LMV hat der Fettgehalt von Vollmilch mindestens 3,5%, von teilentrahmter Milch 2,8% zu betragen. Es handelt sich somit um eine (nur) 20prozentige Reduktion des Milchfettgehalts (auf Energie bezogen: 14prozentige Reduktion).

«Verschärfte» Entrahmung auf 2,0% Fett wird zur Diskussion gestellt. Der dadurch entstehende (als wahrscheinlich errechnete) Minderabsatz und somit Minderertrag dürfte volkswirtschaftliche Probleme aufwerfen. Die WSK, von den geschilderten Zahlen beeindruckt, diskutierte die Pros und Contras dieser Maßnahme nicht im Detail. Sie spricht auch keine Empfehlung aus. Ein Mitglied kündigte an, dieser Verhandlungsgegenstand werde nochmals zur Diskussion gestellt. Jedenfalls könnte die WSK äußerstenfalls eine «gesundheitliche Empfehlung» geben, denn für wirtschaftliche Konsequenzen ist dieses Gremium nicht zuständig.

Magnesiummangel in der Schweiz

Immer wird die Hypothese verfochten, latenter Magnesiummangel begünstige die Inzidenz von Herz- und Kreislaufleiden, beeinflusse den Östrogenstoffwechsel und sei seinerseits abhängig vom Calcium-, Phosphor- und Vitamin-D-Haushalt.

In der letzten Ausgabe der «RDA», also in den Empfehlungen des Food and Nutrition Board der USA, werden für Kinder zwischen 50 und 200 mg, für Frauen 300 mg (Schwangere und Laktierende 450 mg), für Männer 350–400 mg als tägliche Einnahme gefordert. Mangel findet sich bei Diarrhoe, Nierenleiden, Alkoholkrankheit. Eine grobe Schätzung der Magnesiumeinnahme für den Schweizer (Mann und Frau) lautet auf 320 mg; das Angebot sollte eben genügen, gesicherte Mangelzeichen sind denn auch nicht erwiesen. Da Mg zu je rund 15% der Gesamteinnahme (bei ausgewogener, also vernünftiger Ernährung) durch Gemüse, Milch, Getreide, Kaffee/Kakao, Obst, Fleisch und Wasser geliefert wird, sind ausgesprochene Mängel wenig wahrscheinlich. Zur Sicherheit untersucht die Abteilung LMK z. Z. Tagesportionen auf ihren Mg-Gehalt. Bis zum Vorliegen dieser Ergebnisse scheinen besondere Empfehlungen in unserem Land nicht erforderlich zu sein, jedenfalls stehen Eisendefizit und Natriumüberschuß im Vordergrund.

Ernährungsplanung in Krisenzeiten

Ernährungsphysiologische Beratung von seiten der WSK fand bereits in der Ernährungsplanung 80 Eingang. Wie zur Zeit des Zweiten Weltkrieges (Plan Wahlen) sind wiederum Grundkarten und – für besondere Bedürfnisse energetischer und metabolischer Art – Zusatzkarten vorgesehen. Als solche figurieren vorwiegend für erhöhten Energiebedarf die Brotkarte, vorwiegend für höheren Eiweißbedarf die Milchkarte.

Bei Vollrationierung muß mit unterschiedlichen Restriktionen gerechnet werden: Höchstens 2400 Kalorien pro Kopf und Tag, dann 2100 für Standardverbraucher bzw. 1800 oder 1500 Kalorien täglich. Die bisherige Einteilung von ($n = 23$) Verbrauchergruppen ist neu zu überprüfen, desgleichen Fragen höherer Energieansprüche bei vermehrter körperlicher Beanspruchung (gibt es noch «Schwerstarbeiter»?). Weiteren Gesprächsstoff liefern die – hier energetische – Unterscheidung zwischen Mann und Frau, die Frage der Abzüge bei Betagten, die eventuelle Sonderbehandlung Adipöser (die u. U. monatelang, abgesehen von essentiellen Nahrungskomponenten, z. B. wasserlöslichen Vitaminen, vom eigenen Speicher leben könnten).

Für einige Sitzungen in einer speziellen Arbeitsgruppe werden Pädiater und Internisten der WSK bestimmt. Sie sollen helfen, ein Kartensystem mit optimiertem Zuteilungsschlüssel für Notzeiten auszuarbeiten und bei wirklichem Mangel Prioritäten zu setzen.

Möglichkeiten der Natrium-Reduktion in Brot

Die heutige Zusammensetzung des Brotes versetzt die Ernährungsphysiologen und den Arzt in eine heikle Lage: Einerseits ist ein erhöhter Brotkonsum, besonders der dunklen Sorten (mehr Vitamine, Calcium, Nahrungsfasern) im Interesse der Volksgesundheit anzustreben, andererseits enthält Brot relativ viel Kochsalz, dessen Natriumanteil – eventuell im Rahmen einer vorbestehenden Disposition – als Risikofaktor für Bluthochdruck anzusehen ist. Eine Lösung ist zu finden, die salzärmeres Brot ohne «organoleptischen» Verlust anzubieten gestattet. Im Durchschnitt enthalten unsere Brote 1,3 bis 2,0% NaCl (hauptsächlich als zugesetztes Salz), was bei einem Molekulargewicht des NaCl von 58 und einem Atomgewicht des Na von 23 rund 500 bis 800 mg Na pro 100 g Brot entspricht. Selbstverständlich ist Natrium ein lebensnotwendiges Mengenelement; eine tägliche Zufuhr von 460 mg wird als Minimum erachtet. Supponiert man einen mittleren Natriumgehalt des Brotes von 650 mg/100 g und einen Brotkonsum von 300 g pro Tag (z. B. bei männlichen Adoleszenten), so werden 2 g Natrium (= 5 g NaCl), das Vierfache des erforderlichen Minimums, bereits durch Brot eingenommen. Andere salzreiche Nahrungsmittel – Charcuterie, Käse – sind dabei noch nicht berücksichtigt, geschweige salzreiche Fertigmahlzeiten und das Nachsalzen bei Tisch.

Studien zeigten, daß Backwaren und Brot bis 43% unserer Salzaufnahme von ca. 8 bis 12 g/Tag ausmachen. Die Reduktion des Na-Gehaltes in diesen Nahrungsmitteln ist also eine gesundheitliche Herausforderung.

Die WSK konnte zwei verschieden bereitete, je um 20% natriumverarmte Brotsorten degustieren:

a) Weißbrot, dessen NaCl-Gehalt auf 80% reduziert, indessen um 20% durch Kaliumchlorid substituiert wurde;
b) Halbweißbrot, gleichfalls um 20% salzreduziert, jedoch andere Triebführung und nach Zugabe eines natürlichen Geschmacksträgers (Einzelheiten unbekannt).

Insgesamt ergibt die Geschmacksprüfung, daß beide Brote unbemerkt eingeführt werden könnten, insbesondere wenn eine «Politik der kleinen Schritte» (z. B. pro Quartal 5% Na weniger in Brot) befolgt würde. Selbstverständlich sollten so veränderte Grundnahrungsmittel nicht «diätetisch», nicht deklarationspflichtig erklärt werden. Amerikanische Studien beschreiben den Weg, Natrium durch Kalium in dem dem Schüttwasser zugefügten Chlorid zu ersetzen. Bis 50% Ersatz von Na wurden organoleptisch in ausgeklügelten Prüfungsmethoden nicht bemerkt. Welcher Weg in der Schweiz beschritten werden soll, Kaliumersatz oder andere Brotproduktion inkl. andere Geschmacksträger, ist noch ungewiß. Die Fachschule Richemont bearbeitet dieses volksgesundheitliche Problem intensiv. Jedenfalls darf ein punkto Na-Gehalt gesünderes Brot nicht fade schmecken, zumal bei Hypertonikern eine niedrigere Geschmacksschwelle für Salz zu bestehen scheint. Was die Kalium-/Natrium-Ersatzvariante betrifft, so sei vermerkt, daß dem Kalium nicht nur organoleptische Funktionen zuzuschreiben sind, sondern daß Hinweise dafür bestehen, Kaliumeinnahme vermöge eine natriumbedingte Blutdrucksteigerung – auch bei bloßer *Zu*gabe – zu verhindern.

Damit befindet sich die WSK mit einem höchstinteressanten Problem konfrontiert und sagt sich (wie so oft bei anderen Problemen auch):

«Wo wir durchmüssen, ist nicht so wichtig;
wichtig ist, wohin wir gehen.»

Prof. Dr. med. G. Ritzel
Präsident der Wissenschaftlichen
Subkommission
Abt. Sozial- und Präventivmedizin
der Universität Basel
St. Albanvorstadt 19
CH-4052 Basel