

Zeitschrift: Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur
Band: 102 (2022)
Heft: 1097

Artikel: Who is WHO
Autor: Brendel, Detlef
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1035512>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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

Who is WHO

Staaten passen ihre ernährungspolitischen Entscheidungen den Richtlinien der Weltgesundheitsorganisation an. Doch die wissenschaftlichen Grundlagen sind fragwürdig.

von Detlef Brendel

Beim Begriff «Weltgesundheitsorganisation» denkt jeder primär an die Bekämpfung von Krankheiten, von Seuchen, vor allem aber an die Bekämpfung von Unterernährung und deren gesundheitlichen Folgen. Bis einschliesslich der 1970er-Jahre galt einer der Schwerpunkte der Organisation Problemen in der Dritten Welt. Übergewicht war kein Thema. Das ist verständlich, denn Hunger ist global das grösste Gesundheitsrisiko. Rund zehn Prozent der Menschen auf der Welt – von diesen leben rund 98 Prozent in Entwicklungsländern – haben nicht genug zu essen. Immer noch sterben rund drei Millionen Kleinkinder jährlich an Unterernährung. Jedes Jahr werden bis zu 20 Millionen untergewichtige Kinder geboren, weil ihre Mütter mangelernährt sind. Das sind reichliche Aufgaben für eine weltweit tätige Organisation für die Gesundheit.

Speckfalte statt Hungerödem

Inzwischen hat die WHO das Hungerödem allerdings der Speckfalte nachgeordnet. Diese Ausrichtung der WHO geht auf einen Influencer – um die Bezeichnung Wissenschaftler zu vermeiden – zurück. Professor Philip James, nach naturwissenschaftlicher und medizinischer Ausbildung zunächst Lehrer an der London School of Hygiene and Tropical Medicine, hatte einen guten Grund, sich als Initiator dieser Entwicklung zu positionieren und ein Netzwerk aufzubauen, das die WHO zur Erfüllungsgehilfin seiner Strategie gemacht hat. Seine Karriere als Ernährungsexperte begann mit einer für das englische Department of Health angefertigten Studie über die Literatur zum Übergewicht bei Frauen, die er 1967 publizierte. In diesem Report definierte er neue Parameter für die BMI-Grenzen: ab 25 Übergewicht, ab 30 Adipositas. Eine solche Definition schafft Märkte. Wenn dieser willkürlich geschaffene Wert, der auch manchen durchtrainierten Sportler zu einem Moppelchen macht und deshalb seit Jahren in der Kritik steht, nur minimal verändert wird, können damit per Definition Millionen Menschen zu behandlungsbedürftigen Fällen werden.

Wissenschaftler sind besonders erfolgreich, wenn sie eine attraktive Marktlücke für ihre Arbeit entdecken. Philip James hatte eine dicke Marktlücke erkannt. 1986 gründete er die International Association for the Study of Obesity (IASO). Im gleichen Jahr wurde von der amerikanischen Food and Drug Administration (FDA) mit einem 216seitigen Report und 922 Studien und Literaturangaben Zucker der GRAS-Status («Generally Recognized as Safe») verliehen. Damit wurde Zucker gesundheitliche Unbedenklichkeit attestiert. James konnte dieses Statement der Wissenschaft nicht von seinen geschäftstüchtigen Plänen abbringen. Er brauchte den Zucker für seine Strategie. Weil alle Menschen den Geschmack von Süßem lieben, lässt sich leicht Sucht unterstellen; dass das vermeintliche Suchtmittel optisch Kokain ähnelt, dürfte diese Assoziation noch verstärkt haben. Zucker macht Zucker, also Diabetes. Dies hört sich zunächst überzeugend an, Wandern macht allerdings keine Wanderniere.

1990 gelang es James im WHO-Report 797, erstmals die Empfehlung abzugeben, den Zuckerverzehr auf maximal zehn Prozent der zugeführten Kalorien zu begrenzen. Da viele Experten der Meinung waren, dass die Beschäftigung mit der weltweiten Unterernährung erheblich wichtiger sei als die Konzentration auf das Thema Übergewicht, baute James in den Jahren 1995 und 1996 die International Obesity Task Force (IOTF) auf. Damit war das Koordinatensystem geschaffen worden, um die gesamte Thematik zu dominieren. Die IOTF versuchte, eifrig Daten zu sammeln und sogar in den Entwicklungsländern Übergewicht als aufkeimendes Risiko zu identifizieren.

Ein solches Netzwerk perfektioniert sich selbst. Schüler von James bekamen wichtige Positionen; ein Gefolgsmann wie Tim Lobstein leitet die World Obesity Federation, die Nachfolgeorganisation der IASO und der IOTF. Francesco Branca, ein früherer Schüler von James, wurde Nutrition Director der WHO in Genf. Millionenschwere staatliche Aufträge für Studien wurden an die Institutionen vergeben. Hier wurden dann auch alle zugehörigen

Ideen kreiert: von den Nährwertprofilen über Regulierungsmassnahmen und Strafsteuern bis hin zu der viel diskutierten Lebensmittelampel.

Cashcow Adipositas

Am 6. März 2005 war in «The Mail on Sunday» zu lesen, dass der Erfinder der Fettepidemie enge Verbindungen zu den Herstellern von Abnehmpräparaten hätte und von diesen generös finanziert worden sei.¹ Im «British Medical Journal» hiess es am 17. Juni 2006, dass Philip James für seine strategischen Initiativen von der Pharmaindustrie Millionen erhalten hätte.² Bestritten hat er es nicht.

Zur Wissenschaft hat die WHO traditionell ein gestörtes Verhältnis. 2002 wurde der WHO Report 916 publiziert, der eine Restriktion beim Zuckerverzehr forderte. Mehr als 100 Länder lehnten ihn ab, weil die geforderte Zuckereinschränkung keine wissenschaftliche Basis hatte. Aber die IOTF ging weiter ihren gut bezahlten strategischen Weg. Verbrüdet mit einigen NGOs wurde am 16. November 2006 die europäische Charta zur Bekämpfung der Adipositas publiziert. In diesem Papier wird erstmals von einer Adipositasepidemie gesprochen. Die Nomenklatur erweckt den Eindruck, ein paar Pfund oberhalb der BMI-Messlatte wären eine seuchenartige Erkrankung mit verheerenden Folgen. James hatte einen fetten Erfolg für sein Honorar erzielt. Die Bevormundung durch Ernährung konnte konkrete Formen annehmen. Nährwertprofile wurden gefordert, diskriminierende Kennzeichnungen propagiert, Werbebeschränkungen formuliert und eine Zuckersteuer diskutiert.

Am 4. März 2015 veröffentlichte die WHO ihre aktualisierte Richtlinie zum Zuckerverzehr. Dabei wurde die Empfehlung, die Zufuhr freier Zucker auf unter zehn Prozent der Gesamtenergiezufuhr zu beschränken, bestätigt. Als Empfehlung wurde in die neue Fassung integriert, die Zufuhr freier Zucker auf unter fünf Prozent zu reduzieren. Als Grundlage für diese Empfehlung wurden drei dürftige Beobachtungsstudien zitiert, die auf eine reduzierte Karieshäufigkeit infolge der Zuckerverknappung hinweisen, die 1946 in Japan herrschte. James hatte persönlich über 70 Jahre alte Daten zur Zahngesundheit zusammengeschrie-

ben, um daraus eine aktuelle Empfehlung zum Zuckerverzehr abzuleiten – so geht WHO-Wissenschaft.

Ideologie schlägt Fakten

Bei den Richtlinien der WHO ist das Fehlen wissenschaftlicher Erkenntnisse eine gepflegte Praxis. Das GRADE-System («Grading of Recommendations Assessment, Development, and Evaluations») untersucht die wissenschaftliche Qualität von Studien und klassifiziert diese. Umfangreiche Analysen zu den von der WHO herausgegebenen Richtlinien hat das «Journal of Clinical Epidemiology» publiziert. Die Ergebnisse sind vernichtend: WHO-Richtlinien basieren mehrheitlich auf Studien, deren Niveau sie eher für den Papierkorb qualifiziert. 2016 schlussfolgerte das Journal, dass die Integrität der Organisation wegen der nachweislich unwissenschaftlichen Arbeit gefährdet sei. Die mantraartige Wiederholung nicht evidenzbasierter Erkenntnisse, bei denen Kausalitäten durch Korrelationen ersetzt würden, täusche Wissenschaft vor. So entstehen aus substanzlosen Empfehlungen mit der Zeit Gewohnheitserkenntnisse, die von Ideologen gern und ohne kritische Prüfung übernommen werden. Jeder paternalistische Unsinn wird mit der vermeintlichen Expertise der

WHO veredelt.

Wenn Politiker über Strafsteuern diskutieren, zitieren sie die WHO. Wenn ein Agitationsunternehmen wie Foodwatch Marketingverbote fordert, weil Werbung mit Kindern angeblich dick macht, zitiert man die WHO. Wenn ein irreführendes System wie der Nutri-Score definiert wird, orientiert man sich an der WHO. Das Papier der Erkenntnis heisst «WHO Regional Office for Europe Nutrient Profile Model». Demzufolge gehen Schokolade und Säfte wegen des Zuckers auf keinen Fall, Käse wegen des Salzgehaltes mit Einschränkungen, Eier hingegen sind erlaubt. Die WHO dokumentiert eindrucksvoll, dass sie keine Institution der Ernährungswissenschaft ist.

Die EFSA entlarvt die Zuckerlüge

Völlig anders die mit wissenschaftlicher Akribie arbeitende Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Sie hat Ende 2021 in einem Gutachten festgestellt,

«Weil alle Menschen den Geschmack von Süsssem lieben, lässt sich leicht Sucht unterstellen; dass das vermeintliche Suchtmittel optisch Kokain ähnelt, dürfte diese Assoziation noch verstärkt haben.»

Detlef Brendel

dass die wissenschaftliche Literatur keine Erkenntnisse für einen Zuckergrenzwert liefere. Die EFSA dokumentiert, dass es keine akademische Grundlage dafür gibt, eine Aufnahmemenge für Zucker festzulegen und einen Schwellenwert zu bestimmen. Aber warum soll man sich von Wissenschaft in seinen ideologischen Vorstellungen stören lassen?

Zucker und Salz, die Wissenschaft erhalt's. Auch die Salzempfehlung der WHO – maximal fünf Gramm Kochsalz pro Tag – ist nach Einschätzung kompetenter Wissenschaftler überholt. Acht Jahre haben kanadische Forscher fast 100 000 Probanden in 18 Ländern untersucht, um die Auswirkungen des Salzkonsums auf Schlaganfall- und Infarktisiko zu beurteilen. Sie geben Entwarnung und schlagen eine Menge von bis zu zwölf Gramm täglich als gesundheitlich unbedenklich vor. Bei einer zu geringen Salzaufnahme steigt nämlich das Infarktisiko. Aber ein Fachmagazin wie «The Lancet» wird in Genf sicher nicht gelesen.

Für alle, die Bündnerfleisch und süsse Nachspeisen lieben, kommt die Welt wieder in Ordnung. Der kulinarische Genuss hat Perspektive, wenn über die Ernährungskompetenz der WHO das Tischtuch des Schweigens gelegt wird. ◀

¹ Christopher Leake, «Labour Obesity Guru's Links to Drug Giants», in: The Mail on Sunday, 6. März 2005.

² «Obesity Task Force Linked to WHO Takes «Millions» from Drug Firms», BMJ, Volume 332, 17. Juni 2006, S. 1412.



Detlef Brendel

ist Publizist und Wissenschaftsjournalist. Er ist Autor der Bücher «Wirtschaft im Würgegriff: Wie das Kartellamt Unternehmen blockiert», «Die Zuckerlüge» und «Schluss mit Essverboten».



Lebensmittelvorschriften

Erfahrungen von Produzenten

Wer isst schon 300 Gramm Bündnerfleisch pro Tag?

Die Weltgesundheitsorganisation WHO schreibt in einer Studie, dass der Konsum von rotem und verarbeitetem Fleisch «wahrscheinlich» Darmkrebs befördere. Christoph Egger, CEO der Bündner Fleischwarenproduzentin Albert Spiess AG, fühlt sich davon nicht angegriffen: «Ich sehe unsere Produkte als Genussmittel – niemand isst täglich 300 Gramm Bündnerfleisch.»

Wer sein Trockenfleisch als Bündnerfleisch verkaufen möchte, untersteht strengen Produktvorgaben – der Produktname ist nämlich eine geschützte, geografische Angabe. Das Bundesamt für Landwirtschaft fasst die Bestimmungen in einem dreiseitigen Pflichtenheft zusammen: So muss beispielsweise der Trocknungsprozess auf einer Höhe von mehr als 800 Metern über Meer erfolgen.



Christoph Egger

Geschäftsführer
Albert Spiess AG,
Schiers.

Die Firma Albert Spiess trocknet ihr Bündnerfleisch auf über 1500 Metern in Davos Frauenkirch, verpackt werden die Produkte in Schiers. Seit 1906, dem Gründungsjahr des Unternehmens, hat sich die Rezeptur nur geringfügig verändert. Strenge Vorgaben würden zwar administrativen Mehraufwand bedeuten, der Zertifizierungsprozess verleihe seinem Produkt jedoch einen Qualitäts-

nachweis, meint Egger. Geschätzt werde das auch im Ausland, wo die Albert Spiess AG rund einen Viertel ihrer Umsätze erwirtschaftet: In Frankreich etwa sei «Viande des Grisons» eine beliebte Ergänzung zu warmen Käsespeisen.

Egger glaubt nicht, dass sich die Politik bald noch stärker in den Produktionsprozess einmischen könnte, etwa durch eine erzwungene Reduktion des Salzgehalts im gepökelten Fleisch. Er bezweifelt, dass dies überhaupt im Interesse der Bevölkerung läge: Sein Unternehmen hat bereits ein salzreduziertes Bündnerfleisch entwickelt – mit bescheidenem Verkaufserfolg. Grössere Sorgen macht sich Egger hinsichtlich der Massentierhaltungsinitiative: Sollte diese angenommen werden, würde sich gemäss Egger das Rohfleisch klar verteuern.

In der Schweiz ist der Fleischkonsum in den vergangenen 30 Jahren kontinuierlich gesunken. Egger sieht in dem Trend jedoch keine Existenzbedrohung: «Selbst wenn die Konsumenten ihren Fleischkonsum reduzieren, verzichten sie nicht auf Qualitätsprodukte», sagt er. Nach einem langen Skitag gönne man sich doch gerne ein Glas Wein und ein Bündnerplättli. (jb)