

# HEALTH SIGNIFICANCE OF FAT QUALITY OF THE DIET

BARCELONA, FEBRUARY 1-2 2009, INTERNATIONAL EXPERT MEETING

## Austria

**When:** March 27<sup>th</sup> and 30<sup>th</sup>, 2009

**Where:** Vienna

**What:** Expert meeting (27<sup>th</sup> of March) followed  
by press conference with experts (30<sup>th</sup> of March)





# Press conference with experts



**Subject: „The importance of fats for our health.  
Scientific status quo and recommendations for Austria.“**

March 30th 2009, Hotel „Das Triest“, Vienna

Presentation: Peter Tichatschek, ORF

## Agenda, speaker & content



10:00 – 10:05

### Welcome and introduction of speakers and guests

10:10 – 10:35

Univ.-Prof. Dr. Ibrahim Elmadfa, director and professor of the Institute of Nutritional Sciences, University of Vienna, President of ANS/ÖGE (Austrian Nutrition Society), designated President of IUNS (International Union of Nutritional Sciences): **The importance of fats for our health.** Report of the Austrian ANS expert-meeting, international scientific status quo, relevant results from the Austrian Nutrition Report 2008, recommendations for Austria.



10:35 – 10:45

Mag. Bernadette Stumpner, Lead Country Nutritionist Unilever: **Margarine from a nutritional point of view.** Insights into production, formulas and ingredients of margarine brands, elimination of TFAs.

10:45 – 10:55

**Short movie** about the Austrian's state of knowledge about the relevance of fats. Short presentation of the Austrian forsa-Study.



10:55 – 11:05

Anika Hähnel, Unilever: **Implementation of the recommendations concerning the example of the Unilever GOM campaign.** Presentation of the educational campaign for consumers and simple examples of implementation into daily diet.

11:05– 11:20

questions & open discussion



# Impressions of the press conference



23 journalists as participants

Good media mix: daily newspapers, TV, radio, online-communities, special interest magazines for cooking, medicine, trade journals



e.g.: 2 news agencies (APA & presstext.at)

Lively, moderated discussion, follow-up one-to-one interviews, good feedback from participating journalists

e.g.: ORF „Heute in Österreich“, Die Presse, Gusto, bz – Wiener Bezirkszeitung, Regal, Produkt, Hausarzt, Apotheker-Zeitung, Ärzteverlagshaus, Radio Max & Radio Arabella





# Best of Clippings

**Margarinehersteller suchen Imagekorrektur**  
Deutsche Wissenschaftler über die Bedeutung von Fetten in der Bevölkerung - Gesunde pflanzliche Fette wenig bekannt

Wien - Die Meinung auf gesunde Fette ist besser als der selbige Wunsch auf Fette in der Nahrung. Zu diesem Schluss kommt Ernährungswissenschaftler anhand der Präferenzen einer neuen Margarine-Imagekampagne des Naturproduktproduzenten [Lindtner](#).

01.08.2008, 13:11

BEATRIZ ZUR THULEN  
UNIVERSITÄT Wien, Angewandte Biologie im Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien

Ein Heftungsbedarf ist für die Margarinehersteller jederzeit gegeben. Während der aktuelle Ernährungswissenschaftler Österreich eine zu fettige Ernährung konstatiert, zeigen Umfragen der Bevölkerung über die Bedeutung von Fetten, dass Frauen der Studie im Mittel drei gesundheitlichen Vorteile im Hinterkopf gebracht.

Zwischenzeitlich haben sich nun täglich 118 Gramm Fett zu sich, was ein Wert ist, der als ein empfohlener Wert von 60 bis 70 Gramm pro Tag für Frauen und 70 bis 80 Gramm pro Tag für Männer angegeben ist. Die Wissenschaftler der Universität Wien, "Car zu hohe Körner liefert die gesundheitlichen positiven Funktionen und Transfette. Bei einem ungesunden zentralen Körner liefert die gesundheitlichen Funktionen mit einer der besten der Körper, jedoch für eine gesunde gesundheitliche Wirkung kann die Aminosäure auch helfen sein." Gesunde Fatsäuren und Transfatsäuren im Körper des Cholesterinspiegel senken und erhöhen das HDL. Das ist ein "gutes" Cholesterin, welches die Blutgefäße eine Reinigung des Cholesterinspiegels und fördert somit die

**Österreicher essen zu viele "schlechte" Fette**  
Unterschiede zeigen große Unsicherheiten und Wissenslücken der Bevölkerung im Umgang mit Fetten

Wien - Die österreichischen Konsumenten nehmen jährlich zu viel Fett und gleichzeitig zu viele gesättigte Fettsäuren zu sich. Sie sehen sich tendenziell schlechteren Ernährungsempfehlungen ausgesetzt und sind sich der Bedeutung von Fett für den Körper nicht ausreichend bewusst. Das ist das Ergebnis einer Umfrage Konsumentenstudie, die am Montag bei einer Pressekonferenz präsentiert wurde.

30.03.2008, 14:24

BEATRIZ ZUR THULEN  
UNIVERSITÄT Wien, Angewandte Biologie im Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien

Ein Heftungsbedarf ist für die Margarinehersteller jederzeit gegeben. Während der aktuelle Ernährungswissenschaftler Österreich eine zu fettige Ernährung konstatiert, zeigen Umfragen der Bevölkerung über die Bedeutung von Fetten, dass Frauen der Studie im Mittel drei gesundheitlichen Vorteile im Hinterkopf gebracht.

Zwischenzeitlich haben sich nun täglich 118 Gramm Fett zu sich, was ein Wert ist, der als ein empfohlener Wert von 60 bis 70 Gramm pro Tag für Frauen und 70 bis 80 Gramm pro Tag für Männer angegeben ist. Die Wissenschaftler der Universität Wien, "Car zu hohe Körner liefert die gesundheitlichen positiven Funktionen und Transfette. Bei einem ungesunden zentralen Körner liefert die gesundheitlichen Funktionen mit einer der besten der Körper, jedoch für eine gesunde gesundheitliche Wirkung kann die Aminosäure auch helfen sein." Gesunde Fatsäuren und Transfatsäuren im Körper des Cholesterinspiegel senken und erhöhen das HDL. Das ist ein "gutes" Cholesterin, welches die Blutgefäße eine Reinigung des Cholesterinspiegels und fördert somit die

2 Clippings with lively user-discussion at [derstandard.at](http://derstandard.at)



# Best of Clippings

**Die Bedeutung von Fetten für unsere Gesundheit**

Die österreichischen Konsumenten nehmen jährlich zu viel Fett und gleichzeitig zu viele gesättigte Fettsäuren zu sich. Sie sollten sich insbesondere bei der Auswahl von Lebensmitteln bewusst machen, dass pflanzliche Fette gesünder als tierische sind. Jedoch ist es für unsere Gesundheit wichtig, auch tierische Fette in Maßen zu konsumieren.

**Die österreichischen Konsumenten nehmen jährlich zu viel Fett und gleichzeitig zu viele gesättigte Fettsäuren zu sich.**

Die österreichischen Konsumenten nehmen jährlich zu viel Fett und gleichzeitig zu viele gesättigte Fettsäuren zu sich. Sie sollten sich insbesondere bei der Auswahl von Lebensmitteln bewusst machen, dass pflanzliche Fette gesünder als tierische sind. Jedoch ist es für unsere Gesundheit wichtig, auch tierische Fette in Maßen zu konsumieren.

Die Presse Online,  
Österreich Online (oe24),  
medianet

**UNGESÄTTIGT**

Auf ungesättigte Fettsäuren setzt Unilever neue Margarine-Kampagne

## Unilever Studie über Fette Fett ist essenziell

Wien. Im Vorfeld einer neuen Marketinglinie für Margarine (Aussage: „Die lebenswichtigen Fettsäuren stecken nicht im Salat, sondern in der Margarine“) hat Unilever bei Foris eine Studie beauftragt, die den Wissensstand der Österreicher über Fett darstellt. Demzufolge hat die Butter nach wie vor das gesündere Image als Margarine (aufgrund ihrer Natürlichkeit), und für 63% der Befragten (n=300) ist die Margarine immer noch ein preiswerter Zusatzwert.

### Positiver Imagetransfer

„Die Verbraucher sehen pflanzliche Öle durchaus positiv und gesund – allerdings passiert der Übertrag auf die Margarine bis dato nicht“, erläutert Anika Hähnel vom Unilever Marketing den zu verändernden Status quo. Genau da hakt nämlich die Kampagne ein: Sie startet eine Aufklärung zum Thema essenzieller Fettsäuren. Denn, so Hähnel: „Konsumenten benötigen laut unserer Studie einfache und greifbare Informationen zu guten Fetten und Lebensmitteln, die essenzielle Fettsäuren liefern.“



# Best of Clippings



**Österreicher essen zu viele "schlechte" Fette**

Die österreichischen Konsumenten nehmen jährlich zu viel Fett und gleichzeitig zu viele gesättigte Fettsäuren zu sich.

Sie sehen sich widersprüchlichen Ernährungsempfehlungen ausgesetzt und sind sich der Bedeutung von Fett für den Körper nicht ausreichend bewusst. Das ist das Ergebnis einer Unilever-Konsumentenstudie, die am Montag bei einer Pressekonferenz präsentiert wurde.

**„Denn sie wissen nicht, was sie essen“**

WIEN — Die österreichischen Konsumenten nehmen jährlich zu viel Fett und gleichzeitig zu viele gesättigte Fettsäuren zu sich. Sie sehen sich widersprüchlichen Ernährungsempfehlungen ausgesetzt und sind sich der Bedeutung laut einer Unilever-Konsumentenstudie von Fett für den Körper nicht ausreichend bewusst. Nur 25 Prozent wissen, dass täglich 30 Prozent ihrer Ernährung aus Fett bestehen soll. Geht es dann um die verschiedenen Arten und die Unterscheidung von „guten“ und „schlechten“ Fettsäuren, so fühlen sich 58 Prozent verwirrt.

**Essentielle Fettsäuren aus Pflanzenölen bevorzugen!**

**„Gute“ Fette sind lebenswichtig**

Österreichische Ernährungsexperten orten Fehlinformationen zum Thema Fett. Dieses darf keinesfalls ganz gestrichen werden, sollte aber pflanzlichen Ursprungs sein (Sonnenblumen-, Raps-, Sojabohnenöl statt Schmalz und Butter). Vollfettmilchprodukte durch magere ersetzen.

**AUFGEBLÄTERT**

**Das Fett sei mit dir**

Die österreichischen Konsumenten nehmen jährlich zu viel Fett und gleichzeitig zu viele gesättigte Fettsäuren zu sich. So weit, so wenig überraschend. Die entsprechende Konsumentenstudie hat Unilever in Auftrag gegeben, um die hauseigenen Margarine zu promoten (Margarine ist unsexy, es geht nichts über Butter, aber das darf man ja nicht mehr sagen...). Jedenfalls sind die Österreicher ob der vielen Empfehlungen betreffend unterschiedlicher Fettsäuren verwirrt. Deshalb ein bisschen Nachhilfe: Fett aus Chips ist nicht so super, auch Fleischkäse ist nicht tierlich. Avocados, Lachs, pflanzliche Öle und, ja eh, Margarine: Mähzeit! (ca)

Vienna & VOL Online,  
Neues Volksblatt,  
Kronen Zeitung, Tiroler  
Tageszeitung