

# 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

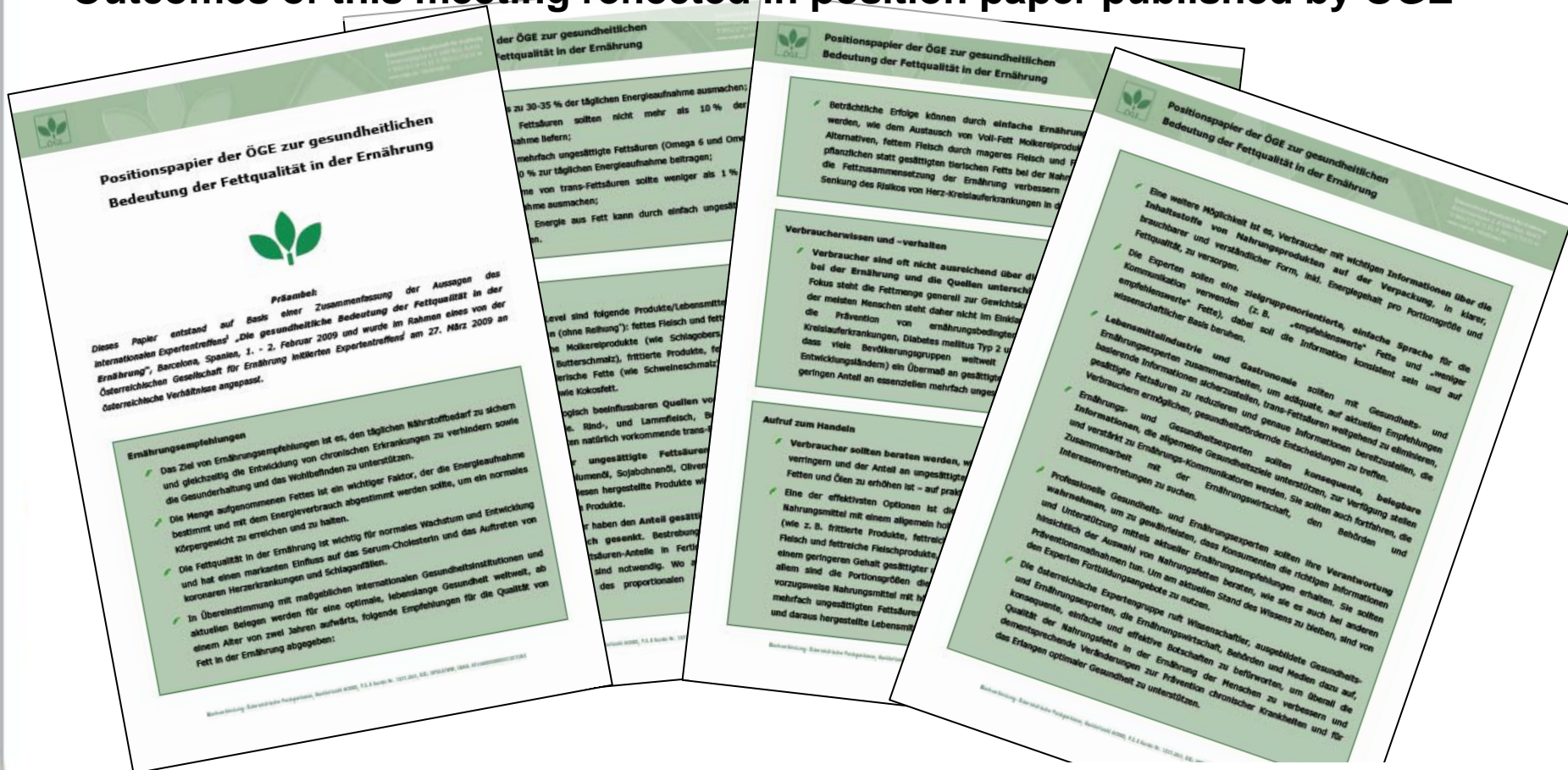
**Where:** Vienna

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



# Expert meeting 27<sup>th</sup> March Organized by Austrian Nutrition Association (ÖGE)

Outcomes of this meeting reflected in position paper published by ÖGE



Position paper can be downloaded from <http://www.oege.at/>



## 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

**Margarinersteller suchen Imagekorrektur**  
Deutsche Wissenschaftler über die Bedeutung von Fetten in der Bevölkerung - Gesättigte tierische pflanzliche Fette wenig bekannt

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

01.08.2008, 13:11

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

Ein Heilungsergebnis ist für die Margarinersteller jederzeit gegeben: Während der aktuelle Ernährungsratgeber Österreichern eine zu fettige Ernährung konstatiert, zeigen Ökologen häufiger die falsche Wissenschaft und Unachtsamkeit der Bevölkerung über die Bedeutung von Fetten. Daher rufen die Margarine Hersteller diese gesundheitlichen Vorteile ins Herkunftsland gebracht.

Zwischenzeitlich haben sich nun täglich 118 Gramm Fett zu sich, was ein Wert ist, der als ein empfohlener Wert ist, aber in der Realität, "Verstand des Menschen" für Ernährungswissenschaftler der Universität Wien. "Car zu hohe Körner liefert die gesundheitlichen positiven Fettsäuren und Transfette. Bei einem ungesunden zumeist herkömmlich ungesättigten Fettsäuren mit einer der Bestandteile des Körpers gebildet, für eine sehr gute gesundheitliche Wirkung kann die Aminosäuren auch helfen sein." Gesättigte Fettsäuren und Transfette lassen im Körper des Cholesterinspiegel steigen und gefährden das Herz. Ganz im Gegenteil können mehrfach ungesättigte Fettsäuren eine Senkung des Cholesterinspiegels und können somit die

**Österreicher essen zu viele "schlechte" Fette**  
Unters-Studio legt 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 schlechter Ernährungsempfehlungen ausgesetzt und sind sich der Bedeutung von Fett für den Körper nicht ausreichend bewusst. Das ist das Ergebnis einer 10-tägigen Konsumentenstudie, die am Montag bei einer Pressekonferenz präsentiert wurde.

30.03.2008, 14:24

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

Die Studie zeigt, dass Österreicher im Durchschnitt zwischen 30 und 35 Prozent Fett zu sich nehmen.

**Aufklärungsbedarf gegeben**  
Laut der Konsumentenstudie ist der überwiegende Mehrheit der Befragten (90 Prozent) zwar bekannt, dass pflanzliche Fette gesünder als tierische sind. Jedoch wissen nur wenige über mehrfach ungesättigte Fettsäuren und ihre cholesterinsenkende Wirkung Bescheid.

Grundlage für die Studie war eine einwöchige im Januar durchgeführte Befragung von 500 Haushaltskäufern/innen Personen ab 16 Jahren. Neben alle Teilnehmer (97 Prozent) waren der Meinung, dass die ihre Gesundheit über ihre Ernährung beeinflussen können. Dass der Körper mehr Fett über durch Essen erhält, wussten 86 Prozent. Allerdings war aber nur 25 Prozent bekannt, dass täglich 30 Prozent ihrer Ernährung aus Fett bestehen soll.

**Verwirrt von "guten" und "schlechten" Fetten**  
Gibt es dann um die verschiedenen Arten und die Unterscheidung von "guten" und "schlechten" Fettsäuren, so

2 Clippings with lively user-discussion at derstandard.at



# Best of Clippings



**Die Bedeutung von Fetten für unsere Gesundheit**

Die österreichische 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 eine gesunde Ernährung wichtig, auch tierische Fette in Maßen zu konsumieren.

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

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

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

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 Zusatz.

### 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



**„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.

**AUFGEBLÄTTERT**

## 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 Margarinen 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