

Wissenschaftskritik:

Über Meerschweinchen und Olivenöl



iStockphoto / Thinkstock

Der Ernährungswissenschaftler Uwe Knop hält die meisten Erkenntnisse der Ernährungsforschung für bedeutungslos und ohne praktischen Nutzen. Die Beobachtungsstudien lieferten nicht mehr als vage Vermutungen und keine Beweise.

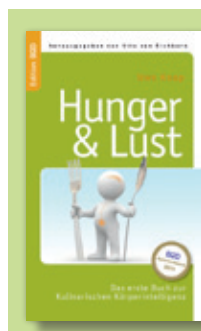
Das Vertrauen der Öffentlichkeit in die Glaubwürdigkeit ernährungswissenschaftlicher Forschungsergebnisse sinkt, Verunsicherung macht sich breit. Uwe Knop behauptet das und glaubt auch zu wissen, warum. Er ist Ernährungswissenschaftler und arbeitet seit 1998 als PR- und Kommunikationsexperte unter anderem in der Ernährungsbranche. Berufsbedingt ist er also tagtäglich „mit unterschiedlichsten Veröffentlichungen und ‚bahnbrechenden‘ Erkenntnissen“ aus dieser Branche konfrontiert. Mit seinem Buch „Hunger & Lust“, das in der neuesten Auflage auf mehr als 400 aktuellen Studienergebnissen aus den Jahren 2007 bis 2012 basiert, möchte Knop deshalb ein möglichst naturnahes Gegengewicht zu einer „pseudowissenschaftlichen Manipulierungsmaschinerie“ schaffen.

„Die Erkenntnisse der Ernährungsforschung sind für den gesunden Menschen(verstand) bedeutungslos und ohne praktischen Nutzen – denn mehr als vage Vermutungen liefern deren Beobachtungsstudien nicht“, schreibt Knop und zi-

tiert den Ernährungsmediziner Hans Konrad Biesalski von der Universität Hohenheim: „Die meisten Studien sind medial völlig überbewertet. Zu jeder Studie findet sich bald eine Gegenstudie.“ Diese, wie Knop es nennt, „Kannibalisierung der Forschungsergebnisse“ sei systembedingt. Als Grund nennt er die Methodik der Forschung und die Basis der wissenschaftlichen Daten, die zur Verfügung stünden. In der Ernährungswissenschaft existierten keine nach den höchsten wissenschaftlichen Standards durchgeführte Studien wie etwa in der Medizin, weil sie einfach nicht durchführbar seien. Knop: „Es gibt also fast keine Ernäh-

rungsforschung, die den Anforderungen der so genannten ‚evidence based medicine‘ entspricht. Auch evidenzbasierte Leitlinien, also empirisch gesicherte Richtlinien zu Ernährungsempfehlungen, müssen Sie mit der Lupe suchen.“ Ernährungsforschung beobachte in der Regel statistische Zusammenhänge, liefere aber niemals Beweise.

Knop kritisiert nicht nur die Methodik der Forschung, die Industrie missbrauche deren Ergebnisse mittels PR und Werbung als Teil ihrer Vermarktungsstrategie. Knop: „Nicht zuletzt stehen große wirtschaftliche Interessen hinter dem Gesundheitspotenzial von Olivenöl, Kaffee, Wein, Sojabohnen, probiotischen Joghurtkulturen und zahlreichen weiteren ‚gesunden Nahrungsmitteln‘.“ Aber auch die Wissenschaftler trügen Schuld. Denn auch sie „sehen sich häufig lieber in den Medien zitiert, anstatt weiter zu forschen, um mit nachfolgenden Studien erste Erkenntnisse zu bestätigen“. Jedenfalls gelangten auf diese Art zahlreiche Informationen an die Öffentlichkeit, die mehr Beeinflussung und Bevormundung zur Folge



Uwe Knop, „Hunger & Lust. Das erste Buch zur kulinarischen Körperintelligenz“, Edition BookonDemand (BoD), 4. Auflage, 2012, 260 Seiten, 19,20 Euro

hätten als nützliche, objektive Wissensvermittlung.

Knop will in seinem Buch keine neuen Wahrheiten verkünden, auch weil er weiß, dass es „keine universellen Wahrheiten“ gibt: „Ob und welche Forschungen die Leser als glaubwürdig oder Scharlatanerie bewerten, das soll ihrem gesunden Menschenverstand überlassen bleiben.“ Der von Knop zitierte Andreas Pfeiffer, Medizinprofessor an der Berliner Charité, bringt es auf den Punkt und führt labormäßige Ernährungsforschung ad absurdum: „Je mehr wir forschen, umso deutlicher wird, dass jeder Mensch unterschiedlich auch auf Nahrung reagiert.“ Knop resümiert: „Gesundheitsrelevant ist allein die genetische Veranlagung, eingebettet in den gesamten sozialen und individuellen Lebensstil – und davon ist die komplette Ernährung wiederum auch nur ein Teilbereich.“ Als Beleg seiner Behauptung bemüht er eine Studie der New Yorker Yeshiva University aus dem Jahr 2011, zu der es bislang keine bekannte Gegenmeinung gibt.

Richtig interessant wird es laut Knop, wenn jahrelang als gesund postulierte Lebensmittel den Erwartungen nicht standhielten oder im schlimmsten Fall von der Forschung sogar als schädlich entlarvt würden. Hier führt der Autor das Beispiel Olivenöl an: Seit Mitte der 1990er Jahre habe die Industrie Olivenöl als elementaren Bestandteil der gesunden mediterranen Ernährung hochgejubelt – und damit auch den Absatz ihrer Produkte. Bei Knop heißt es kurz und knapp: „Anfang 2008 jedoch brachten Wissenschaftler der Universität Münster den Olivenölnimbus ins Wanken: Sie publizierten eine Studie, die zeigt, **dass Olivenöl gefäßschädigend ist**.“ (Hervorhebung im Buch) Knop rät deshalb seinen Lesern – und das sind ja nicht nur Endverbraucher, sondern auch Fachleute aus der Lebensmittelbranche – eher auf ihren eigenen Körper und ihre (Geschmacks-)Erfahrungen zu vertrauen als auf die über die Medien verbreiteten Forschungsergebnisse, denn, so Knop: „Jeder Mensch is(s)t anders.“ ♦



Maria Toudoudski / the agency collection / Getty Images

Nachgehakt

Das Beispiel Olivenöl verdeutlicht nicht nur die von Knop so bezeichnete „Kannibalisierung“ der wissenschaftlichen Meinungen. In der Pressemitteilung, die die Untersuchungen von Susanne Klumpp, Professorin am Institut für Pharmazeutische und Medizinische Chemie der Universität Münster, und des Marburger Emeritus-Professors Josef Krieglstein den Medien präsentierte, hieß es: „Zwar lässt sich ein Zusammenhang zwischen mediterraner Kost und geringerer Herzinfarkttrate statistisch eindeutig nachweisen“, so Krieglstein, „doch zu mediterraner Kost gehören viele verschiedene Komponenten.“ Dass es ausgerechnet das Olivenöl ist, das so gesundheitsfördernd wirkt, sei niemals nachgewiesen worden. Im Gegenteil: Klumpp und Krieglstein konnten zeigen, dass einige einfach ungesättigte Fettsäuren wie die Ölsäure aus Olivenöl die Aktivität der

Proteinphosphatase Typ 2C (PP2C) massiv steigern und damit das Risiko von Arteriosklerose und ernsthaften Herz-Kreislauf-Erkrankungen eher erhöhen.“

Die Informationsgemeinschaft Olivenöl erklärte daraufhin umgehend, Krieglstein habe bei seinen Untersuchungen gar kein Olivenöl eingesetzt, laut seinen eigenen Aussagen sei er „von einem Wissenschaftsjournalisten durch ständiges Fragen in Richtung Olivenöl gedrängt worden“. Man vermute, jemand habe „deutliches Interesse an einer Diskriminierung von Olivenöl“. Auch der Medizinprofessor Werner Richter von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft zweifelte an der Wertigkeit der an Meerschweinchen durchgeführten Studie. Er unterstellte den Forschern, die Laborbedingungen hätten nicht den Bedingungen in vivo entsprochen.