



Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg
Medizinische Fakultät Mannheim
Dissertations-Kurzfassung

**Kontextuelle Determinanten juveniler Adipositas am Beispiel von
Kindergerichten – Eine bundesweite Primärdatenerhebung**

Autor: Lisa Marie Rüsing
Institut / Klinik: Mannheimer Institut für Public Health, Sozial- und
Präventivmedizin
Doktorvater: Prof. Dr. S. Schneider

Die Prävalenzen von juvenilem Übergewicht und Adipositas nehmen weltweit zu. Unter dem Begriff „adipogene Umwelten“ (obesogenic environments) werden vor allem sogenannte Ernährungs-umwelten international und zunehmend auch national in der Public Health und in den Gesundheitswissenschaften beachtet. Die Gastronomie ist ein Teil der Ernährungsumwelt. Vor diesem Hintergrund beschreibt und bewertet die vorliegende Studie das Angebot an Kindergerichten in der deutschen, inhabergeführten Gastronomie.

Mit Hilfe einer systematischen Quotenstichprobe wurde eine Stichprobe von 500 landesweiten Voll-Service-Restaurants gezogen. Insgesamt wurden 1.877 Kindergerichte von 500 Speisekarten mit Hilfe eines selbst erarbeiteten Evaluationsbogens analysiert. Der Evaluationsbogen erfasste neben Angaben zum Restaurant und der Speisekarte Elemente des im amerikanischen Raum etablierten Children's Menu Assessment (CMA) sowie Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Im Durchschnitt enthielt jede Kinderspeisekarte $3,76 \pm 1,31$ Gerichte. Rund 80% der Kindergerichte beschränkten sich auf acht typische Gerichte und über 50% enthielten Pommes Frites oder eine andere Form frittiertes Kartoffeln. Die Speisekarten waren selten kindgerecht dargestellt. In 81% wurden die Gerichte analog zum CMA als ungesund eingestuft. Das arithmetische Mittel des CMA-Scores betrug $0,73 \pm 0,85$. Ein automatischer Getränkeeinschluss, das kostenlose Nachfüllen oder die Verwendung von Marketingstrategien auf der Speisekarte waren ungewöhnlich. Feststehende Menükombinationen waren selten. Es bestand eine positive Korrelation zwischen dem Preis der Gerichte (durchschnittlich $5,51 \text{ €} \pm 1,41 \text{ €}$) und der Qualität der Gerichte. Die Mehrzahl der Gerichte wies jedoch eine hohe Energiedichte bei gleichzeitig geringer Nährstoffdichte auf. Gesunde Gerichte wurden nie gekennzeichnet oder hervorgehoben. Ebenso fehlten Nährwertinformationen. Rund 23% aller Gerichte erfüllten keines der von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung festgelegten Qualitätskriterien, 38% erfüllten lediglich ein Kriterium. Im Durchschnitt wurden $1,33 \pm 1,03$ Kriterien erfüllt.

Zusammenfassend ist das Angebot an Kindergerichten in der deutschen inhabergeführten Gastronomie häufig ungesund und monoton. Es zeigten sich die weltweit schlechtesten CMA-Scorewerte. Somit besteht ein dringender Verbesserungsbedarf sowohl in Bezug auf die Gestaltung der Kinderspeisekarten als auch in Bezug auf die Optimierung der angebotenen Speisen. Die vorliegende Studie kann als Ausgangspunkt für weitergehende Forschung und Interventionen dienen, um das Speiseangebot für Kinder und Jugendliche zu verbessern und ggf. in Zukunft auch zu einer Reduktion des juvenilen Übergewichtes bzw. Adipositas beizutragen.

Insgesamt sind aus diesem Dissertationsprojekt zwei Publikationen inklusive einer Erstautorenschaft in internationalen Fachzeitschriften hervorgegangen (kumulierte Impact-Factor-Summe: 3.835). Die Ergebnisse dieser Dissertation fanden in den Medien bundesweit große Beachtung. Sie wurden im Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Berlin mit der Bundesministerin Frau Klöckner und hochrangigen Vertretern der Wirtschaft besprochen. Das Ministerium hat in Reaktion auf diese Studie eine bundesweite Initiative ins Leben gerufen.