

# Tierische Lebensmittel und der Vierte CH-Ernährungsbericht

Robert SIEBER, Eidgenössische Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Liebefeld (FAM), CH-3003 Bern  
 Auskünfte: Robert Sieber, e-mail: robert.sieber@fam.admin.ch, Fax +41 (0)31 323 82 27,  
 Tel. +41 (0)31 233 84 18

**Der Vierte Schweizerische Ernährungsbericht befasst sich wie der Zweite und Dritte mit der Ernährungssituation und dem Ernährungszustand der schweizerischen Bevölkerung. Verschiedene Aussagen zur Bedeutung der tierischen Lebensmittel, insbesondere die Entwicklung des Verbrauchs sowie deren Beitrag zur Nährstoffversorgung, wie auch zu toxikologischen und mikrobiologischen Aspekten werden hier zusammengefasst.**

Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) hat im Mai 1998 den Vierten Schweizerischen Ernährungsbericht veröffentlicht (Keller *et al.* 1998). Dieser umfasst in acht Kapiteln über 50 Arbeiten und erschien sieben Jahre nach dem Dritten (Stähelin *et al.* 1991) und 14 Jahre nach dem Zweiten (Aebi *et al.* 1984). Es werden hier die Aussagen des neuen Ernährungsberichtes zur Entwicklung des Verbrauchs an tierischen Lebensmitteln sowie deren Beitrag zur Nährstoffversorgung wie auch zu toxikologischen und mikrobiologischen Aspekten zusammengefasst.

## Verbrauch seit dem Zweiten Ernährungsbericht

Die Ernährungsgewohnheiten verändern sich zwar nur unmerklich, aber doch haben sich im Verbrauch an tierischen Le-

bensmitteln in den letzten 15 Jahren<sup>1</sup> einige markante Veränderungen vollzogen (Grüter *et al.* S. 4-16; NN 1997)<sup>2</sup>. Der Fleischverbrauch nahm bis Mitte der 80er Jahre zu, seit 1987 nimmt er kontinuierlich ab (Abb. 1). Mögliche Gründe mögen wohl die Verunsicherung der Konsumentinnen und Konsumenten nach dem Auftreten des Rinderwahnsinns sein wie auch ein stärkeres Umweltbewusstsein und ein eingeschränktes Haushaltsbudget. Eine Fleischsorte, die von dieser Entwicklung nicht betroffen ist, stellt das Geflügelfleisch dar, das seit 1960 mehr oder weniger immer angestiegen ist. Nach Angaben der Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) betrug jedoch der effektive Fleischkonsum im Jahre 1995 nur 50,4 gegenüber 57,6 kg/Person (1987). Dieser tiefere Konsum ist auf die unterschiedliche Berechnungsart der GSF zurückzuführen, insbesondere bei Geflügel, Kaninchen und Wild, bei denen eine Ausbeute von 50 gegenüber 90 % verwendet wird. Wie beim Fleisch scheint auch bei den

Eiern das Jahr 1987 der Höhepunkt im Verbrauch zu sein (Abb. 2). Seit damals nimmt der Eierverbrauch kontinuierlich ab. Darin dürfte sich wahrscheinlich die Verunsicherung vieler Konsumentinnen und Konsumenten in Bezug auf die Cholesterinzufuhr widerspiegeln.

Fisch gehört zu den Lebensmitteln, dessen Verbrauch seit den 60er Jahren angestiegen ist. In den letzten Jahren zeichnet sich aber eine gewisse Stagnation ab (Abb. 2). Der Verbrauch an Konsummilch hat sich in diesen Jahren um etwa 1,6 kg/Person und Jahr vermindert (Abb. 3). Auch die Butter hat Marktanteile verloren (Abb. 4). Dagegen sind in dieser Zeitperiode der Verbrauch an Käse (+0,15 kg/Kopf und Jahr) und Joghurt (+0,22 kg/Kopf und Jahr) weiterhin angestiegen, während der Rahmverbrauch (Kaffee- und Halbrahm auf Vollrahm umgerechnet) in diesen 15 Jahren sogar um 0,6 kg zunahm.

## Versorgung mit Nährstoffen

Aus dem Verbrauch der verschiedenen Lebensmittel wurde mit Hilfe des deutschen Lebensmittelschlüssels die Versorgung an Energie, Energieträgern, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen berechnet (Schlotke und Sieber S. 18-27). Bei den gewichteten Empfehlungen handelt es sich um die Empfehlungen zur

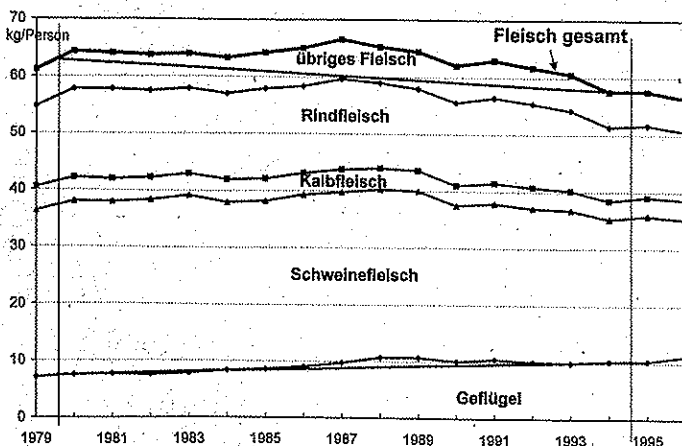


Abb. 1. Verbrauch an Fleisch, 1979 bis 96 (Grüter *et al.* S. 4-16; NN 1997).

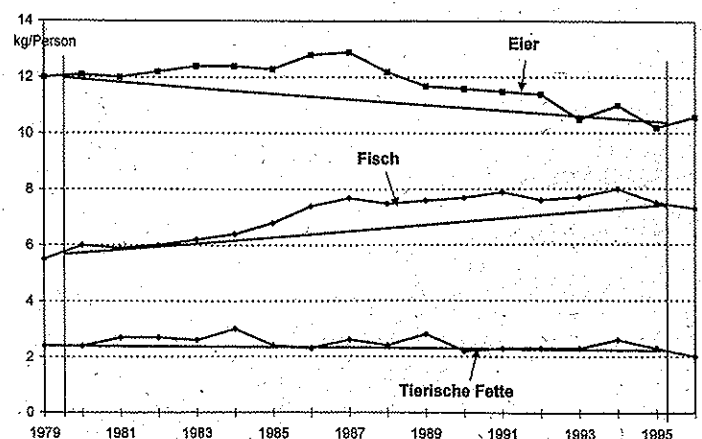


Abb. 2. Verbrauch an Eiern, Fisch und tierischen Fetten, 1979 bis 96 (Grüter *et al.* S. 4-16; NN 1997).

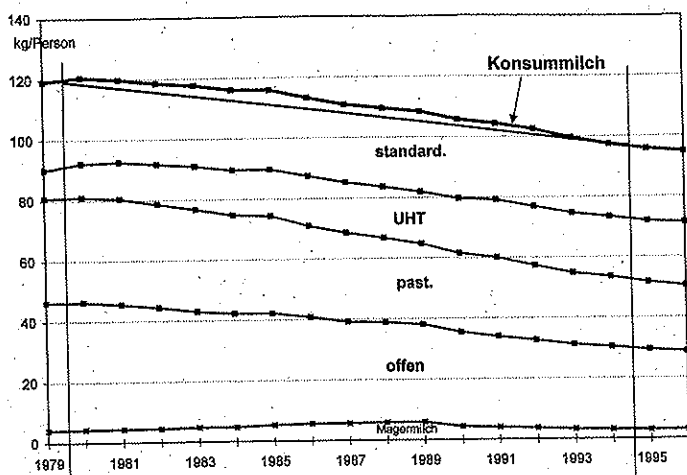


Abb. 3. Verbrauch an Konsummilch, 1979 bis 96 (Grüter et al. S. 4-16; NN 1997).

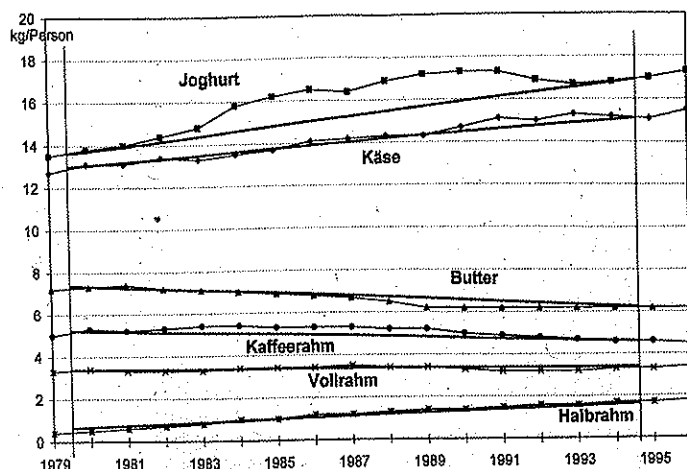


Abb. 4. Verbrauch an Joghurt, Voll-, Halb- und Kaffeerahm, Butter sowie Käse, 1979 bis 96 (Grüter et al. S. 4-16; NN 1997).

Nährstoffzufuhr, bei denen diese für die verschiedenen Altersgruppen mit der entsprechenden Anzahl an Einwohnern der schweizerischen Bevölkerung multipliziert und das Total mit der gesamten Anzahl an Einwohnern dividiert wurde (Sutter und Sieber S. 28-50).

Die tierischen Lebensmittel tragen zum Verbrauch an Energie etwa einen Drittel bei, an Protein knapp zwei Drittel, an Fett drei Viertel, an mehrfach-ungesättigten Fettsäuren etwa einen Zehntel, an einfach-ungesättigten Fettsäuren drei Fünftel und an gesättigten Fettsäuren drei Viertel, während sie zum Kohlenhydratverbrauch nur einen geringfügigen Beitrag leisten (Tab. 1). Cholesterin stammt praktisch nur aus tierischen Lebensmitteln, wobei Fleisch, Eier sowie Milch, Milchprodukte und Butter je einen Drittel beisteuern.

Bei den Vitaminen, den Mineralstoffen und Spurenelementen tragen die tierischen Lebensmittel wesentlich zur Versorgung an Vitamin A, D (Tab. 2), B<sub>2</sub>, B<sub>12</sub>, Niacin (Tab. 3), Natrium, Chlorid, Kalzi-

um, Phosphor (Tab. 4) und Iod (Tab. 5) bei, während beim Vitamin B<sub>1</sub>, bei der Pantothensäure und beim Biotin (Tab. 3), Zink und Fluor (Tab. 5) pflanzliche und tierische Lebensmittel etwa gleich viel beisteuern. Die Bioverfügbarkeit von Eisen unterscheidet sich zwischen den pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln: Die Angabe von 25 % (Tab. 5) vermittelt in Bezug auf die Eisenversorgung ein falsches Bild für die Bedeutung der tierischen Lebensmittel, da Häm-Eisen, aus Fleisch stammend, in höherem Masse absorbiert wird als Nicht-Häm-Eisen. Die Aufteilung auf die einzelnen tierischen Lebensmittel und die Gegenüberstellung mit den gewichteten Empfehlungen finden sich ebenfalls in diesen Tabellen 1 bis 5.

### Bedeutung einzelner Nährstoffe

**Kalzium, Vitamin D und Osteoporose:** Osteoporose ist eine Krankheit, die bei mehr als 10 % der über 80-jährigen Frauen

beziehungsweise mehr als 5 % der Männer auftritt und sie verursacht Spalkkosten von 600 Mio. Franken pro Jahr. An der Entstehung sind hauptsächlich genetische und umweltbedingte Faktoren beteiligt. Aber auch die Ernährung, speziell Kalzium und Vitamin D, kann in der Prophylaxe und der Behandlung der Osteoporose einen wichtigen Beitrag leisten, auch wenn dessen Einfluss nur für 20 % der maximalen Knochenmasse verantwortlich gemacht werden kann. Bis zum 30. Lebensjahr besteht eine positive Beziehung zwischen der Kalzium-Aufnahme und der Menge des im Organismus zurückgehaltenen Kalziums. Für das spätere Alter ist entscheidend, ob in den ersten drei Dekaden das genetische Potential für die maximale Knochenmasse voll ausgeschöpft wurde. Doch wird auch Erwachsenen angeraten, Milchprodukte zu konsumieren. Der Befürchtung, dass damit die Aufnahme an Fett und Cholesterin zu hoch würde, kann mit dem Konsum von fettreduzierter Milch, Joghurt und relativ fettarmen Käsen

Tab. 1. Beitrag der tierischen Lebensmittel an die Versorgung an Energie und Energieträgern im Vergleich zu den gewichteten Empfehlungen (Schlotke und Sieber S. 18-27; Sutter und Sieber S. 28-50)

Lebensmittelgruppe	Energie		Protein g	Fett g	Kohlenhydrate g	Rohasche g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren g	einfach ungesättigte Fettsäuren g	gesättigte Fettsäuren g	Cholesterin mg
	kcal	kJ								
gewichtete Empfehlung	8700/ 9200	2080/ 2195	48,8	61,6-73,7						
Total ohne alkoholische Getränke	2962	12395	98,8	125,2	355,6	16,8	21,9	45,2	50,2	390
Fleisch	330	1380	29,8	23,3	0,4	2,9	2,9	10,8	8,6	122
Fische	28	120	3,8	1,5	0,1	0,5	0,7	0,4	0,3	13
Eier	45	190	3,8	3,3	0,2	0,3	0,4	1,3	1,0	115
Milch, Milchprodukte	452	1895	24,9	29,4	20,9	5,0	1,1	8,6	17,2	90
Butter	105	440	0,1	11,8	0,1	0	0,4	3,6	7,3	35
Tierische Fette	57	240	0	6,5	0	0	0,4	3,1	2,7	6
Total tierische Lebensmittel	1017	4260	62,4	75,8	21,7	8,7	5,9	27,8	37,1	381
in % des Totals	35	35	63	61	6	52	12	62	74	98

**Tab. 2. Beitrag der tierischen Lebensmittel an die Versorgung an fettlöslichen Vitaminen im Vergleich zu den gewichteten Empfehlungen** (Schlotke und Sieber S. 18-27; Sutter und Sieber S. 28-50)

Lebensmittelgruppe	Vitamin A µg	Carotin µg	Retinol- äquivalente µg	Vitamin D µg	Vitamin E mg	Vitamin K µg
gewichtete Empfehlung			855	5,1	11,4	65
Total ohne alkoholisches Getränke	1311	5245	2256	3,5	17,1	418
Fleisch	807	11	809	0,1	0,5	17
Fische	7	0	7	1,4	0,8	0
Eier	80	4	81	0,9	0,6	14
Milch, Milchprodukte	299	153	324	0,9	0,7	31
Butter	85	55	94	0,2	0,3	9
Tierische Fette	9	9	11	0	0,1	0
Total tierische Lebensmittel	1287	232	1326	3,5	3	71
in % des Totals	98	4	59	100	18	17

**Tab. 3. Beitrag der tierischen Lebensmittel an die Versorgung an wasserlöslichen Vitaminen im Vergleich zu den gewichteten Empfehlungen** (Schlotke und Sieber S. 18-27; Sutter und Sieber S. 28-50)

Lebensmittelgruppe	Vitamin B <sub>1</sub> mg	Vitamin B <sub>2</sub> mg	Niacin- äquivalente mg	Vitamin B <sub>6</sub> mg	Folsäure- äquivalente µg	Vitamin B <sub>12</sub> µg	Pantothensäure mg	Biotin µg	Vitamin C mg
gewichtete Empfehlung	1,2	1,5	15,8	1,6	284	2,8	5,8	30-100 <sup>a</sup>	73
Total ohne alkoholisches Getränke	1,6	2,1	34,8	2,2	171	9,0	7,0	57,9	148
Fleisch	0,6	0,4	12,3	0,6	11	5,4	1,3	7,0	6
Fische	0	0	1,6	0,1	1	0,4	0,1	0,8	0
Eier	0	0,1	0,9	0	10	0,6	0,5	7,3	0
Milch, Milchprodukte	0,2	0,9	5,9	0,2	28	2,6	1,7	16,1	6
Butter	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total tierische Lebensmittel	0,8	1,4	20,7	0,9	50	9	3,6	31,2	12
in % des Totals	50	67	60	41	29	100	51	54	18

<sup>a</sup> Schätzwert für Kinder über 10 Jahre, Jugendliche und Erwachsene

**Tab. 4. Beitrag der tierischen Lebensmittel an die Versorgung an Mineralstoffen im Vergleich zu den gewichteten Empfehlungen** (Schlotke und Sieber S. 18-27; Sutter und Sieber S. 28-50)

Lebensmittelgruppe	Kalium mg	Natrium <sup>a</sup> mg	Chlor <sup>a</sup> mg	Kalzium mg	Phosphor mg	Magnesium mg
gewichtete Empfehlung	1900 <sup>b</sup>	530 <sup>b</sup>	795 <sup>b</sup>	870	1305	300
Total ohne alkoholisches Getränke	3740	1450	2508	1098	1680	376
Fleisch	425	597	855	16	252	34
Fische	69	113	174	10	44	7
Eier	43	42	52	16	63	3
Milch, Milchprodukte	698	496	817	818	633	64
Butter	2	1	1	2	3	1
Tierische Fette	0	0	1	0	0	0
Total tierische Lebensmittel	1237	1249	1900	862	995	109
in % des Totals	33	86	76	79	59	29

<sup>a</sup> nur aus Lebensmitteln

<sup>b</sup> geschätzter täglicher Mindestbedarf

begegnet werden (Burckhardt S. 250-260). Bereits die Berechnung des Verbrauchs (Tab. 4) hat mit 75 % die überragende Bedeutung der Milch und Milchprodukte als Kalziumquelle aufgezeigt (Schlotke und Sieber S. 18-27). Dass eine kalziumreiche Ernährung mit Milch und Milchprodukten zu einem Zuwachs in der Knochendichte von Jugendlichen führt, haben kürzlich publizierte Untersuchungen von Hermes (1997) aufgezeigt. Eine Vitamin-D-

Anreicherung der Milch mit 400 I.E. pro Liter wird diskutiert, aber nicht als sehr wirkungsvoll angesehen, da die mittlere Zufuhr nur um 120 I.E. erhöht wird und zudem nach der Schweizerischen Gesundheitsbefragung nur die Hälfte der Schweizerinnen und Schweizer Milch trinken (Burckhardt S. 250-260)

**Iod:** Vor der Iodierung des Kochsalzes<sup>3</sup> war die Schweiz ein ausgeprägtes Iodmangelgebiet. Unter den Lebensmitteln

können Milch und Milchprodukte einen wesentlichen Beitrag zur Iodversorgung leisten (Tab. 5), doch ist eine Zufuhr aus jodiertem Kochsalz unabdingbar, damit eine genügende Iodversorgung erreicht werden kann (Bürgi S. 64-73). Dazu gehört auch die Forderung, dass Lebensmittel, beispielsweise auch Käse (Sieber 1998), mit jodiertem Kochsalz verarbeitet werden.

**Selen:** Selen ist ein essentielles Spurenelement, das erst in den letzten 20 Jahren ein vermehrtes wissenschaftliches Interesse gefunden hat. Neuere Daten zur Selenkonzentration in Lebensmitteln wie auch im Serum zeigen, dass die schweizerische Bevölkerung derzeit genügend mit

Selen versorgt ist und dass sich der Selenstatus in den letzten 15 Jahren nicht verändert hat, obwohl der Import von selenreichem nordamerikanischem Weizen zurückgegangen ist. Die gemessene Konzentration in ng Selen/g Trockenmasse betrug: Schweinefleisch 382 (n=7), Rindfleisch 266 (n=11), Kalbfleisch 229 (n=17), Kalbsleber 1112 (n=17), Kalbsnieren 4365 (n=17), Geflügel 229 (n=7), Eier 942 (n=10) und Milch 98 (60-133; n=13) (Zimmerli *et al.* S.74-86).

Inzwischen wurden weitere Studien an Vollmilchpulver aus der Romandie der Jahre 1954 und später durchgeführt und mit der heute zur Verfügung stehenden Analytik auf Selen untersucht. Für die Zeit von 1954 bis 1975 ergibt sich für die mittlere Selenkonzentration eine signifikante Abnahme von 0,99 (0,18 ng/g Trockenmasse und Jahr) (0,001 < p < 0,01). Die mittlere Selenkonzentration in der Kuhmilch ist ab etwa den 80er Jahren angestiegen, was auch für Kalbsleber und Eier

<sup>3</sup> 1922 im Kanton Appenzell-Ausserrhodon und zuletzt 1952 in den Kantonen Aargau und Baselland eingeführt

**Tab. 5. Beitrag der tierischen Lebensmittel an die Versorgung an Spurenelementen** (Schlotke und Sieber S. 18-27; Sutter und Sieber S. 28-50)

Lebensmittelgruppe	Eisen mg	Zink mg	Mangan mg	Kupfer mg	Fluor µg	Iod <sup>a</sup> µg
gewichtete Empfehlung	11,4	12,9	2,0-5,0 <sup>b</sup>	1,5-3,0 <sup>b</sup>	1500-4000 <sup>b</sup>	190
Total ohne alkoholisches Getränke	14,6	14,4	4,2	2,4	586	83
Fleisch	2,3	3,7	0,1	0,3	80	5
Fische	0,3	0,3	0	0	29	10
Eier	0,6	0,4	0	0	32	3
Milch, Milchprodukte	0,4	3,1	0	0,1	118	38
Butter	0	0	0	0	19	1
Tierische Fette	0	0	0	0	0	0
Total tierische Lebensmittel	3,6	7,5	0,1	0,4	278	57
in % des Totals	25	52	2	17	47	69

<sup>a</sup> nur Iod aus Lebensmitteln, aber nicht aus jodiertem Kochsalz.

<sup>b</sup> Schätzwert für Jugendliche und Erwachsene

festgestellt wurde. So erhöhte sich diese zwischen 1982/84 und 1995/97 für Milch von 35 (n=5) auf 73 (n=63), für Kalbsleber von 200 (n=7) auf 1112 (n=17) und für Eier von 577 (n=16) auf 942 (n=10) ng/g Trockenmasse. Insgesamt zeigte sich, dass in den letzten 15 Jahren die Selenversorgung stabil blieb, obwohl die Selenkonzentration in Brot und Mehlen gesunken ist, was jedoch durch den erwähnten Anstieg bei den tierischen Lebensmitteln kompensiert wurde. Dies kann der vermehrten Verwendung von aus Nordamerika stammendem selenreichem Kraftfutter und/oder häufigeren und konzentrierteren Selenzusätzen zu Futtermitteln zugeschrieben werden (Zimmerli *et al.* 1998).

## Toxikologische und mikrobiologische Aspekte

**Rückstände von Pestiziden und anderen organischen Fremdstoffen:** In Bezug auf die Rückstandssituation in tierischen Lebensmitteln wird festgehalten, dass deren Belastung an Organochlorkontaminanten wie DDT-Gruppe, Dieldrin, Hexachlorbenzol, Hexachlorcyclohexan-Gruppe, Heptachlorepoxyd, Pentachlorphenol und polychlorierte Biphenyle in den letzten 20 Jahren stetig abgenommen hat. Auch die Belastung mit polychlorierten Dioxinen und Furanen, die praktisch ausschliesslich aus tierischen Lebensmitteln stammt, scheint deutlich zurückgegangen zu sein (Wüthrich S. 120-130). Nur ein kleiner Prozentsatz von Fleisch und Fleischerezeugnissen weisen messbare Rückstände an Tierarzneimitteln auf (Koch S. 133-138). Parasitäre Risiken stellen in der Schweiz kein zentrales Ernährungsproblem dar (Gottstein S. 180-193).

**Hygienische Risiken:** Durch Lebensmittel übertragbare, mikrobiell bedingte

Krankheiten haben keineswegs an Bedeutung verloren. In den Jahren 1986 bis 1995 wurden von den kantonalen Laboratorien 65'004 Milchproben, 30'369 Proben von Milchprodukten, 31'080 Proben von Eiern und 23'200 Proben von Fleisch/Fisch mikrobiologisch untersucht. Die Beanstandungsquote von nur 1,4% bei der Milch ist relativ tief und es wird die Frage aufgeworfen, ob das Untersuchungsvolumen nicht zugunsten exponierterer Lebensmittelkategorien reduziert werden sollte. Dagegen werden Milchprodukte mit 19,3% relativ viel beanstandet, was auf deren teilweise leichte Verderblichkeit zurückgeführt wird. Bei den Eiern sind es 0,7% und bei Fleisch/Fisch gar 27,4%. Die hohe Untersuchungsquote bei Eiern ist auf die durch *S. enteritidis* verursachte Epidemie zurückzuführen, welche die analytische Tätigkeit der kantonalen Laboratorien in den letzten Jahren teilweise stark beeinflusst hat (Baumgartner und Schwab S. 164-178).

## Mikrowellen, Gentechnik

Verschiedene Aussagen in diesem Ernährungsbericht über Milch und Milchprodukte sind allgemeiner Art oder beruhen nicht auf schweizerischen Forschungsergebnissen oder beziehen sich nicht auf unsere Verhältnisse. Zur Mikrowellenerhitzung der Lebensmittel, unter anderem auch Milch, wird festgehalten, dass die Stabilität der wasserlöslichen Vitamine immer abhängig ist vom Temperatur-Zeit-Profil der Erhitzung (Teuber S. 90-96). Die Anwendung der Gentechnik für Lebensmittel kann auch bei der Herstellung von Milchprodukten stattfinden. So wurden bereits drei mit gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellte Milchgerinnungsenzyme (Chymosin) vom BAG zugelassen, werden

aber aus handelspolitischen Gründen nicht verwendet. Auch das gentechnisch hergestellte Rinderwachstumshormon, das die Milchproduktion steigert, wird in der EU und der Schweiz nicht eingesetzt (Teuber S. 106-115).

## LITERATUR

- Aebi H., Blumenthal A., Bohren-Hoerni M., Brubacher G., Frey U., Müller H.-R., Ritzel G. und Stransky M., 1984. Zweiter Schweizerischer Ernährungsbericht. Verlag H. Huber, Bern Stuttgart Wien
- Hermes M., 1997. Untersuchungen zur Beeinflussung der Knochendichte bei Jugendlichen über die Calciumaufnahme mit Milch und Milchprodukter *Milchwissenschaft Giessen* 19, 1-143.
- Keller U., Lüthy J., Amadó R., Battaglia-Richi E Battaglia R., Casabianca A., Eichholzer M., Rickerbach M. und Sieber R., 1998. Vierter Schweizerischer Ernährungsbericht. Bundesamt für Gesundheit, Bern.
- NN, 1997. Statistische Erhebungen und Schätzungen über Landwirtschaft und Ernährung. 74. Jahreshaft und frühere. Sekretariat des Schweizerische Bauernverbandes, Brugg.
- Sieber R., 1991. Veränderungen des Lebensmittelverbrauches im Verlaufe der letzten 40 Jahre. Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht, 20-30
- Sieber R., 1998. Verwendung von jodiertem Kochsalz bei der Käseherstellung. *Ernährung* 2, 196-201.
- Stähelin H.B., Lüthy J., Casabianca A., Monni N., Müller H.-R., Schutz Y. und Sieber R., 199. Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht. Bundesamt für Gesundheitswesen, Bern.
- Zimmerli B., Haldimann M. und Sieber R., 199. Selenstatus der schweizerischen Bevölkerung. Diskussion der Veränderungen. *Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg.* 89, 257-293.

## RÉSUMÉ

### Denrées alimentaires d'origine animale et quatrième rapport sur la nutrition en Suisse

Le quatrième rapport sur la nutrition en Suisse est consacré comme le deuxième et troisième à la situation alimentaire et à l'état nutritionnel de la population suisse. La présente revue résume l'information que ce rapport donne sur la composition de denrées alimentaires d'origine animale et leur signification dans notre alimentation ainsi que sur des aspects toxicologiques et microbiologiques.

## SUMMARY

### Foods from animal origin and the fourth report on nutrition in Switzerland

The Fourth Swiss Report on Nutrition examines as the Second and the Third of these Reports the nutritional situation and state of the Swiss population. The present review resumes the information available on the consumption of foods from animal origin and their significance on nutrition as well as on some toxicological and microbiological aspects.

**KEY WORDS:** foods from animal origin, nutrition report, Switzerland