

Wirtschaft

Die Hoffnung stirbt zuletzt
Bitcoin und Co. sind auf Talfahrt, doch die Krypto-Gemeinde ist guter Dinge **33**

Steuerzahler zahlen Zeche
Fussball-Weltmeisterschaften sind für die Austragungsländer ein Milliardengrab **36**



Diese Halloween-Brownies sehen zwar irgendwie ungesund aus. Aber wissen tun es die Konsumenten letztlich nicht.

Haben Sie Ihren täglichen Teelöffel Salz schon genommen?

Im Supermarkt sehen unsere Lebensmittel appetitlich aus. Nun zeigen Forscher der Uni St. Gallen, wie viel Salz, Zucker und Fett wirklich in ihnen steckt. **Von Moritz Kaufmann**

Die Liste der Zutaten auf der Rückseite verspricht Transparenz. Doch bei einem Erfrischungsgetränk steht: «Natürliches Mineralwasser, Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Süssungsmittel Natriumcyclamat, Acesulfam K und Natriumsaccharin, Konservierungsstoffe Kaliumsorbat und Natriumbenzoat, Farbstoff Anthocyane.» Haben Sie eine Ahnung, was das bedeutet?

Obwohl wir täglich mehrere Mahlzeiten zu uns nehmen, wissen Konsumentinnen und Konsumenten oft kaum, wie viel von welchen Nährstoffen sie eigentlich herunterschlucken. Selbst die Wissenschaft tut sich schwer damit. Weil es so komplex ist, gibt es nur wenige Untersuchungen zum Schweizer Konsumverhalten. So schreibt das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) auf seiner Website: «Wie viel Zucker in der Schweiz konsumiert wird, ist nicht genau bekannt.»

Nun wagen Verhaltensökonominnen der Uni St. Gallen (HSG) zusammen mit einer Ernährungsspezialistin des Berner Inselspitals einen neuen Anlauf. Der «Schweizer Ernährungsatlas» basiert auf Konsumdaten. Er liegt der «NZZ am Sonntag» in einer Vorabversion vor. 371 Schweizer Haushalte haben während zwei Wochen alle Kassenbons ihrer Lebensmitteleinkäufe, Essensbestellungen und Restaurantbesuche eingesandt. Insgesamt haben die Forscher über 12 Tonnen Esswaren und knapp 20 000 unterschiedliche Produkte auseinandergenommen.

Interessant sind insbesondere die Resultate bei den Stoffen, die unsere Gesundheit schädigen, wenn wir uns zu viel davon gönnen: Zucker, Salz und Fette. So isst zum Beispiel eine erwachsene Person im Schnitt 8 Gramm Salz pro Tag, bei Kindern sind es 2 Gramm.

Hauptlieferanten für Salz sind Brotwaren. Laut Experten sollten Erwachsene maximal zwischen 5 und 6 Gramm Salz zu sich nehmen, was etwa einem Teelöffel entspricht.

Gemäss dem Ernährungsatlas konsumiert jede Schweizerin und jeder Schweizer ausserdem im Schnitt 85 Gramm Fett pro Tag, was 44% aller eingenommenen Kilokalorien entspricht. Das ist mehr als bei früheren Studien.

Ein Blick auf die wichtigsten Quellen der gesättigten Fettsäuren, also der «schlechten» Fette, in unserer Ernährung zeigt klar: Hauptgrund dafür ist die Schweizer Vorliebe für Milchprodukte. Käse, Rahm, Joghurt, aber auch vegane Milchalternativen (siehe Grafik). Gemäss der Ernährungspyramide vom Bund sollten Fette idealerweise zwischen 25 und 30% (maximal 40%) der täglichen Energiezufuhr ausmachen. Das wären rund 65 Gramm Fett.

Migros und Coop lieferten Daten

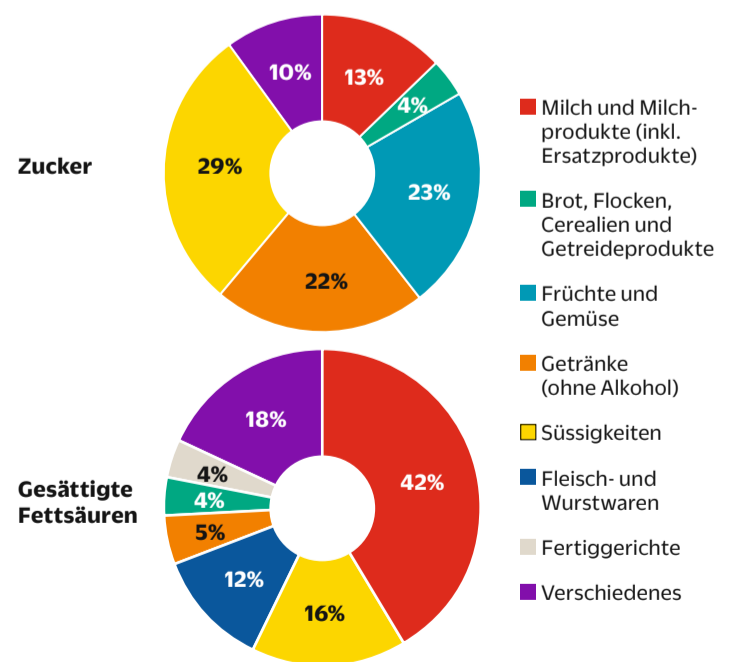
Bemerkenswert sind auch die Erkenntnisse zum Zucker. Er ist schon lange im Fokus von Ernährungsexperten, denn er gilt als einer der Hauptursachen für zunehmendes Übergewicht und andere Krankheiten. Im Schnitt werden gemäss der HSG-Studie pro Tag 83 Gramm Zucker verzehrt.

Der Schweizer Ernährungsatlas kommt zum Schluss, dass etwas mehr als die Hälfte davon ihren Ursprung in nur zwei Produktgruppen hat: Süssigkeiten und Getränken. Ein wenig Zurückhaltung bei Schokolade und Limonaden würde bei vielen Menschen also ziemlich rasch zu einer ausgewogeneren Ernährung führen. Umso mehr, wenn man die Kategorie «zugesetzter Zucker» betrachtet,

Fortsetzung Seite 29

Die Quellen der ungesunden Ernährung

Die wichtigsten Zucker- und Fettlieferanten



Quelle: Schweizer Ernährungsatlas HSG

Hauptgrund für das viele Fett ist die Schweizer Vorliebe für Milchprodukte: Käse, Rahm, Joghurt, aber auch Milchalternativen.

Wir essen zu ...

Fortsetzung von Seite 27

welche die Forscher ebenfalls berechnet haben. Dabei handelt es sich um Zucker, der nicht natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommt, sondern durch industrielle Bearbeitung unserem Essen beigefügt wird. Nicht weniger als 71% des zugesetzten Zuckers stammen gemäss der Untersuchung von Süssigkeiten und Getränken.

Laut dem Ernährungsatlas nimmt eine volljährige Person in der Schweiz im Schnitt 1905 Kilokalorien pro Tag zu sich. Das kommt offiziellen Empfehlungen (für Frauen: 1800, für Männer: 2000) ziemlich nah.

Zwar überschreiten Schweizerinnen und Schweizer bei Salz, Fett und Zucker die Empfehlungen. Dennoch zieht Marc Linzmajer, Professor an der Uni St. Gallen und einer der Studienautoren, ein überraschend positives Fazit: «Bei der Debatte über Ernährung hat man häufig das Gefühl, wir würden vieles falsch machen. Wir können nun aber zeigen, dass die Schweizer Bevölkerung im Schnitt nicht so weit von den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation entfernt ist.»

Zucker wohl unterschätzt

Grosses Interesse an den Daten zeigt die Lebensmittelindustrie. Sie steht unter Druck, gesündere Produkte zu verkaufen (siehe Box unten). Coca-Cola hat die Ernährungsforschung der HSG sogar unterstützt. Laut den Autoren hatte die Firma aber keinerlei Einfluss auf das Studiendesign, und der finanzielle Beitrag habe den Aufwand auch nicht im Ansatz gedeckt.

Denn das Forscherteam musste die Zutaten der einzelnen Produkte von Hand mühsam zusammensuchen. «Wir haben unterschätzt, wie viel das tun gibt. Für die Schweiz gibt es keine öffentlich zugänglichen Informationen zu Rezepturen von Lebensmitteln», sagt Marc Linzmajer. Migros, Coop und Spar haben für ihr Sortiment auf Anfrage zwar Nährwerte und Rezep-

turen geliefert. Bei anderen Detailhändlern mussten die Forscher mit Referenzprodukten arbeiten.

Die Idee zur Studie hatte Linzmajer, weil sich der Verhaltensökonom beruflich bereits mit Zucker befasst hat - aber aus einem anderen Grund. «Wir haben daran geforscht, welchen Einfluss Zucker auf Kaufentscheidungen hat.» Im Zuge dessen habe man festgestellt, dass dazu für die Schweiz keine wirklich befriedigenden Zahlen vorliegen.

Bisher gibt es für die Schweiz nur zwei systematische Versuche, die Ernährung der Bevölkerung umfassend zu erheben. Die eine stammt vom Bauernverband und basiert auf Handelsdaten. Die andere ist eine Befragung des Bundes aus dem Jahr 2015.

«Ich finde die Herangehensweise spannend», sagt David Fäh, Präventionsmediziner und Ernährungsspezialist an der Berner Fachhochschule (BFH). Zwar habe der Ansatz auch seine Tücken. So dürfe man den Einkauf nicht mit dem Verbrauch verwechseln: Nur weil man etwas im Laden kaufe, heisse das nicht, dass man es auch esse. Zudem glaubt Fäh, dass die Studie insbesondere die Menge an konsumierten Süssgetränken unterschätze. So würden diese oft an Apéros oder anderen Anlässen getrunken, bei denen es keine Kassenzettel als Quittung gebe.

Trotzdem: «Studien in der Ernährung haben immer mehr oder weniger grosse Limitationen. Da darf man auch einmal einen kreativen Ansatz wählen», sagt Fäh, der sich intensiv mit den Schweizer Ernährungsgewohnheiten auseinandergesetzt hat.

Auch den Autoren der HSG-Studie ist bewusst, dass ihre Daten nicht perfekt sind. So könnte der dokumentierte hohe Konsum von Milch und Käse dadurch verzerrt sein, dass der Untersuchungszeitraum im Februar und März lag. In der kalten Jahreszeit wird mehr Raclette und Fondue gegessen.

Auch die Menge an konsumiertem Zucker werde wohl unterschätzt, räumt das HSG-Team ein. Sein Ziel ist es nun, den Ernährungsatlas regelmässig durchzuführen und zu verfeinern.

STEFAN WERMUTH / BLOOMBERG



84 Mrd. Fr.

Vermögen zogen Kunden der Credit Suisse in den ersten beiden Oktoberwochen nach einem Hype auf Social Media ab. Die Bank musste ihre Liquiditätspuffer nutzen.

Filiale der Credit Suisse in Bern: Die Bank muss das Vertrauen der Kunden zurückgewinnen. (27. November 2022)

Ein Restrisiko bleibt

Muss der Staat die CS retten? Nach der Kapitalerhöhung steht die Bank solide da. Trotzdem ist sie noch nicht aus der Gefahrenzone

Guido Schätti

Eines hat sich seit der Finanzkrise nicht geändert: Schlecht geführte Grossbanken können noch immer zu potenten Wertvernichtungsmaschinen mutieren. Die Credit Suisse hat in den letzten sieben Quartalen Verluste von 7,5 Mrd. Fr. angehäuft. Bis Ende Jahr kommen nochmals 1,5 Mrd. Fr. dazu.

Erst letzte Woche wurde die Bank wieder von einem Fieber Schub geschüttelt, als der Aktienkurs erstmals unter die Marke von 3 Fr. fiel. Und erneut tauchte die bange Frage auf: Muss der Staat zu Hilfe eilen, um den Kollaps zu verhindern?

Gemäss heutigem Kenntnisstand ist die Antwort klar: Nein, anders als bei der UBS-Rettung 2008 braucht es den Bund diesmal nicht. Am Freitag schloss die CS eine Kapitalerhöhung über 4 Mrd. Fr. ab. Damit steigt ihre Quote an hartem Eigenkapital auf 14%. Die Bank verfügt damit über mehr Eigenmittel als vor zwei Jahren, als die Serie von Verlusten, Rechtsfällen und Managementwechseln ihren Lauf nahm.

Thermo statt Tanga

Dies macht deutlich, dass sich die Bankenwelt seit der Finanzkrise fundamental verändert hat. «UBS und CS sind im Tanga unterwegs», sagte der Zürcher Bankprofessor Urs Birchler 2012 in einem Interview mit Blick auf die frivole Kapitalausstattung der beiden Grossbanken. Tatsächlich: Ende 2007, am Vorabend der Finanzkrise, verfügte die CS über eine Kapitalquote von 11%, die UBS lag bei 8,8%.

Diese Zahlen beziehen sich auf die risikogewichteten Aktiven. Dabei wird berücksichtigt, dass ein Kredit an eine grundsätzliche Firma weniger riskant ist als Ausleihungen an einen spekulativen Hedge-Fund. Solche Modelle sind

allerdings fehler- und manipulationsanfällig. Damit die Banken ihre Risiken nicht schönrechnen können, dient der Eigenkapitalanteil an der Gesamtverschuldung als ebenso wichtige Kennzahl. Vor der Finanzkrise betrug diese ungewichtete Eigenmittelquote der CS 2,4%, bei der UBS sogar nur 1,9%.

Heute liegen beide Banken im Bereich von 4,5%. Statt Tanga tragen sie Thermowäsche. «Systemrelevante Banken müssen heute quantitativ wie qualitativ über eine viel bessere Kapitalbasis verfügen als vor der Finanzkrise», sagt Reto Schiltknecht, Senior Counsel der Beratungsfirma Geissbühler Weber & Partner und früherer Kadermann bei der Finanzmarktaufsicht Finma.

Hinter der neuen Kleiderordnung steckt ein zähes Ringen zwischen Banken, Politik und Aufsichtsbehörden. «Nie mehr», so lautete die Losung nach der Finanzkrise. Nie mehr sollten die Steuerzahler eine Grossbank retten müssen, die sich verspekuliert hatte. Banken, die «Too big to fail» sind, also zu bedeutend, als dass man sie ohne verheerenden Kollateralschaden in den Konkurs schicken könnte, wurde ein Sonderregime verpasst. Neben den Grossbanken fallen auch die Raiffeisengruppe, die Postfinance und die Zürcher Kantonalbank darunter.

Verschärfte Eigenkapitalanforderungen sind nur ein Teil des neuen Gesetzes. Hat eine Bank trotz höherem Polster ihre Reserven verbrannt, zündet die zweite Stufe des Regimes. Zusätzlich zum Eigenkapital müssen die Banken nochmals Mittel in gleicher Höhe in der Hinterhand haben, die sie in einer Krise lockermachen können. Das Geld dient dazu, die systemrelevanten Teile zu schützen und den Rest zu sanieren oder abzuwickeln.

Als Schiedsrichter fungiert die Finma. Die Banken müssen ihr jedes Jahr einen Notfallplan vorlegen. Erst Anfang Jahr gab die Finma grünes Licht für die Sanierungspläne der Grossbanken.

Von solchen Szenarien ist die CS weit entfernt. Die anstehende Restrukturierung wird zwar nochmals viel Geld verschlingen, gemäss Prognosen der Bank soll die Eigenmittelquote in den kommenden zwei Jahren aber immer mindestens 13,5% betragen.

Panik auf Social Media

Die grössere Gefahr droht an einer anderen Front: beim Abfluss von Kundengeldern. Hier erlebte die CS eben einen massiven Stresstest. «Die Credit Suisse geht wahrscheinlich bankrott», behauptete ein amerikanischer Amateur-Investor mit 300 000 Followern am 1. Oktober auf Twitter. Obwohl offensichtlich falsch, wurde die Nachricht tausendfach weitergeleitet und gelikt - und löste einen Kurssturz an der Börse aus.

Internationale Kunden zogen panisch ihre Gelder ab, in zwei Wochen verlor die Bank 84 Mrd. Fr. oder 10% der verwalteten Vermögen. Die CS musste ihre Liquiditätspuffer anzapfen, erfüllte aber immer die gesetzlichen Limiten. Inzwischen ist das Leck aber gestopft.

Der Fall zeigt aber, dass Banken im Social-Media-Zeitalter mit neuartigen Bedrohungen konfrontiert sind: Unbekannte Akteure können aus dem Nichts ein Unternehmen angreifen, um dar-

«Liquidität ist aus Restrisikosicht das offensichtlichste Problem.»

David Wyss, Ex-Finma-Kader

aus Kapital zu schlagen. «Soziale Netzwerke sind ein weitgehend rechtsfreier Raum, in dem Leute mit unklarer Motivlage gewisse Strategien verfolgen», sagt Schiltknecht. «Das ist eine neue Realität, mit der Firmen umgehen müssen.» Für die Bankenregulierung ist dies eine zusätzliche Herausforderung.

David Wyss, auch er ein früherer Finma-Mann, der bis Mitte 2020 den Geschäftsbereich Recovery & Resolution bei der Aufsicht leitete, schreibt von einem Restrisiko, dass der Staat trotz allen Sicherheiten eingreifen müsse. «Liquidität ist aus einer Restrisikosicht mit Sicherheit das offensichtlichste Problem», so Wyss in einem Paper zum Stand der Regulierung.

Die Politik hat die Schwachstelle erkannt, der Bundesrat plant eine staatliche Liquiditätssicherung, die in letzter Instanz greifen soll. «Die neuen Vorschriften sind ein wichtiger Schritt», sagt Schiltknecht. In hoch entwickelten Finanzplätzen seien die geplanten Massnahmen bereits State of the Art.

Die jüngste Attacke auf die CS dürfte die Chancen für die Vorlage steigern. Es wäre nicht ohne Ironie: Am Ende des Prozesses, der dafür sorgen sollte, dass der Staat bei Bankenkrisen nicht mehr zum Einsatz kommt, stünde die Einsicht, dass es ganz ohne den Staat eben doch nicht geht.

Die Zeichen stehen gut, dass die CS nicht zum ersten Testfall dafür wird. Bis jetzt hat sie von den verschärften Vorschriften profitiert. Dank dickeren Polstern konnte sie die Verluste und die Geldabflüsse abfedern. Vor zehn Jahren hätten diese zu einer viel dramatischeren Schiefelage geführt. Noch ist die Bank aber nicht aus der Gefahrenzone: Das Vertrauen der Kunden muss sie erst noch zurückgewinnen.

Zuckerreduktion

Bund ist sich mit Getränkefirmen einig

Es ist ein Durchbruch im Kampf für eine gesündere Ernährung: Die Hersteller von Erfrischungsgetränken, Milchwischgetränken und Quarks verpflichten sich, ihren Produkten weniger Zucker beizumischen. «Alle relevanten Unternehmen sind bereit, eine 10-prozentige Zuckerreduktion bis Ende 2024 zu erreichen», schreibt eine Sprecherin des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) auf Anfrage der «NZZ am Sonntag».

Die sogenannte «Erklärung von Mailand» - sie entstand während der Weltausstellung 2015 in Mailand - ist eine Initiative des Bundes. Während andere Länder Zuckersteuern eingeführt haben, setzt die

Schweiz auf Verhandlungen mit der Industrie. Anfangs ging es nur um Müesli und Jogurts. Nun kommen - insbesondere mit Limonaden - weitere wichtige Zuckerlieferanten hinzu. Die Reduktion von 10% ist ein Kompromiss. Ursprünglich wollte der Bund die Menge um 20% senken.

Es wird jetzt aber nicht durchs Band in allen Süssgetränken der Zuckeranteil sinken. Relevant ist das Portfolio eines Unternehmens. Als Referenzjahr gilt 2019. Das bedeutet zum Beispiel: Coca-Cola kann die Rezeptur für sein wichtigstes Getränk Coca-Cola Classic belassen, wie es ist, wenn es bei anderen Produkten wie Fanta oder Sprite den Zucker reduziert. (mkf.)



Nullenergiehaus am Zürichsee:
Unabhängigkeit durch
Eigenproduktion.

Vista Verde
Stäfa

www.dellacasa.group/vistaverde | 041 785 61 31

