

FORSCHUNG & WISSENSCHAFT

Technologien für die Proteinproduktion: Wege zur Ernährung der Weltbevölkerung

18.05.2020, Eberhard Karls Universität Tübingen

Tübingen - Proteine (auch: Eiweiße) bilden einen essenziellen Teil der menschlichen Ernährung. Bisher nehmen wir sie in der Regel mit Fleisch, tierischen Produkten wie Milch und Eiern oder auch aus Pflanzen auf. Die Herstellung, insbesondere die Tierhaltung, verschlingt immense Ressourcen und verursacht schwerwiegende Umweltprobleme. Ein Forschungsteam der Universität Tübingen unter der Leitung des Umweltbiotechnologen Professor Lars Angenent vom Zentrum für Angewandte Geowissenschaften hat nun theoretisch untersucht, wie die wachsende Weltbevölkerung unter Umgehung der Tierhaltung mit Proteinen versorgt werden könnte. Mit dem Ansatz „Power-to-Protein“, bei dem Eiweiße direkt unter Energieeinsatz aus Grundzutaten wie Kohlendioxid und Ammoniak produziert werden, diskutiert das Team theoretische Überlegungen, bestehende Verfahren der industriellen Proteinherzeugung und Berechnungen für dieses Ziel. Es kommt in seinem Übersichtsartikel in der Fachzeitschrift *Joule* zu dem Schluss, dass elektrochemische und biotechnologische Verfahren in Kombination erhebliche Proteinmengen für die menschliche Versorgung liefern könnten – bei vergleichsweise sehr geringem Energieeinsatz.

„Wir befinden uns mit der derzeitigen Nahrungsmittelproduktion in einer vielschichtigen Krise“, sagt Lars Angenent. „Vor allem die Viehhaltung zur Herstellung von tierischem Protein verbraucht viel Landfläche, fossile Rohstoffe, Phosphor und Wasser. Sie führt außerdem zu riesigen Mengen klimaschädlicher Emissionen.“ Die Produktion tierischer Proteine sei teuer und für viele Menschen, vor allem in sehr armen Ländern, unerschwinglich. Angenent setzt daher das Ziel, die Proteinproduktion kostengünstig zu gestalten und sie in eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft einzubinden, die ohne fossile Rohstoffe auskommt.

Bereits in den 1960er-Jahren hätten sich Forscher Gedanken gemacht, wie aus Ausscheidungen des Menschen in Form von Kohlendioxid und Ammoniak Proteine hergestellt werden können, sagt Angenent: „Dort ging es um eine geschlossene Kreislaufwirtschaft

im kleinen Maßstab, um Menschen auf eine lange Raumfahrtmission zu schicken.“ Erste industrielle Erfahrungen mit der Proteinherstellung aus einfachen Stoffen und Energie gebe es aus der Produktion von Fleischersatz. „Wir haben Ideen und Ansätze auf eine zügige praktische Weiterentwicklung geprüft und sehen darin ein großes Potenzial. Einer Studie zufolge benötigt man nur rund 2,5 Prozent aller erzeugten Energie, um die Menschen weltweit mit Proteinen aus Power-to-Protein-Verfahren zu ernähren“, sagt er.

Allerdings erfordere eine solche Strategie ein radikales Umdenken in den Produktionsabläufen. Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft, so der Wissenschaftler, brauche die Menschheit mehr Möglichkeiten zur Erzeugung erneuerbarer Energie und eine Infrastruktur zum Einfangen und Speichern von Kohlendioxid – dem Gas, das heute eher als schädliches Abfallprodukt bekannt ist. Am wichtigsten sei, dass die Landwirte wirtschaftlich gestärkt werden, damit sie sich auf die nachhaltige Produktion von Weizen, Gemüse, Obst, Nüssen und anderen proteinersetzenden Produkten konzentrieren und zugleich die Natur schützen können.

Originalpublikation:

<https://doi.org/10.1016/j.joule.2020.04.008>

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news747565>

WHO-Studie: Jeder fünfte Jugendliche in Deutschland ist zu dick

19.05.2020, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

Halle-Wittenberg - Insgesamt wurden in Deutschland stichprobenartig 4.347 Kinder und Jugendliche an 146 Schulen im Rahmen der Studie bundesweit befragt. Nur sieben Prozent der Mädchen und 13 Prozent der Jungen sind täglich 60 Minuten körperlich aktiv.

Dabei zeigten verschiedene Studien, dass sich sportliche Aktivitäten bereits bei Kindern und Jugendlichen vorbeugend im Hinblick auf Übergewicht, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und psychische Erkrankungen auswirken würden, so der Leiter und Direktor des Instituts für Medizinische Soziologie der Medizinischen Fakultät der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, Prof. Dr. Matthias Richter.



„Im internationalen Vergleich liegt Deutschland in vielen Bereichen der Gesundheit und des Gesundheitsverhaltens von Kindern und Jugendlichen im Mittelfeld“, so Richter. Der Bericht zeige, dass Deutschland im internationalen Vergleich hinsichtlich der psychosozialen Gesundheit deutlich besser abschneide. Dennoch seien die Häufigkeiten mit 21 Prozent der Jungen und 41 Prozent der Mädchen, die über zwei oder mehr psychosomatische Beschwerden wöchentlich berichten, sehr hoch und daher besorgniserregend.

Bewegung: Die Ergebnisse aller 45 Länder zeigen, dass weniger als einer von fünf Jugendlichen die Empfehlungen der WHO für körperliche Betätigung erfüllt. Auch in Deutschland halten sich Jugendliche selten an die WHO-Empfehlung von 60 Minuten täglicher körperlicher Betätigung, international schneidet hier Deutschland eher schlechter ab.

Ernährung: Etwa zwei Drittel der Jugendlichen in allen 45 Ländern verzehren nicht genügend nährstoffreiche Nahrungsmittel, und jeder vierte isst jeden Tag Süßigkeiten. Jeder Sechste konsumiert jeden Tag zuckerhaltige Getränke. Bei Heranwachsenden in Deutschland steht seltener als im internationalen Vergleich täglich Gemüse auf dem Speiseplan.

Übergewicht: Die Zahl der übergewichtigen bzw. adipösen Jugendlichen in der europäischen Region ist seit 2014 gestiegen: mittlerweile ist jeder fünfte Jugendliche betroffen, wobei die Zahlen bei Jungen und jüngeren Jugendlichen höher sind. Zudem nehmen sie sich im internationalen Vergleich auch häufiger als zu dick wahr – fast jedes zweite Mädchen und knapp jeder dritte Junge sind daher mit ihrem Körper häufiger unzufrieden.

„Spannend werden die Ergebnisse des nächsten Befragungszeitraumes im Jahr 2022, die zeigen werden, wie sich längerfristige Schulschließungen und Ausgangssperren auf die sozialen Interaktionen junger Menschen sowie ihr körperliches und psychisches Wohlbefinden ausgewirkt haben“, sagt Prof. Matthias Richter.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news747694>

Von künstlichem Fleisch bis zum Verfeinern der Photosynthese: künftige Innovationen im Nahrungsmittelsystem

19.05.2020, Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung

Potsdam - In einer neuen Studie, die in der Fachzeitschrift *Nature Food* veröffentlicht wurde, hat ein internationales Forscherteam jetzt bewertet und kategorisiert, welche Innovationen das Potenzial haben, das Ernährungssystem nachhaltig zu verändern und was für ihren Erfolg entscheidend ist - von künstlichem Fleisch und Meeresfrüchten über bioangereicherte Nutzpflanzen bis hin zu verbesserten Klimaprognosen.

Die Forscher betrachten Innovationen in zehn Bereichen des Nahrungsmittelsystems wie der Lebensmittelverarbeitung, der Genetik, der digitalen und sogar der zellulären Landwirtschaft. Die Innovationen als solche sind wiederum sehr breit gefächert und reichen von Ersatz für Fleischprodukte oder Meeresfrüchte über bioangereicherte Nutzpflanzen bis hin zu verbesserten Klimaprognosen. „Zu den Dingen, die derzeit in den globalen Forschungslaboren gedeihen, gehören sehr fortschrittliche Elemente wie Insekten als Nahrungs- oder Fleischersatz, aber auch hochwirksame Grundlagenforschung wie die Verfeinerung der Photosynthese“, erläutert Mario Herrero von der Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation in Australien. So wird etwa aktuell untersucht, wie die Sonnenenergie bei der Photosynthese noch effizienter genutzt werden könnte.

„Die Entwicklung einer neuen Technologie allein reicht noch nicht aus, um einen tiefgreifenden Wandel im Ernährungssystem einzuleiten“, sagt Mitautor Benjamin Bodirsky vom Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK). „Innovationen brauchen auch die richtigen politischen Bedingungen und gesellschaftliche Akzeptanz, damit sie zum Erfolg werden können. Pflanzliche Fleisch- und Milchersatzprodukte sind ein gutes Beispiel dafür. Die Rezepte für Seitan, Sojamilch oder Tofu gibt es schon lange. Aber erst in den letzten Jahren, mit dem steigenden Bewusstsein der Verbraucherinnen und Verbraucher für Fragen der Umwelt, der Gesundheit und des Tierschutzes, ist ein Klima für Verhaltensänderungen entstanden - und die Unternehmen sehen die Geschäftschancen: Sie sind dabei, die Technologien zu verfeinern und die Produkte schmackhafter und günstiger zu machen. Und der letzte

Schub könnte dann kommen, wenn die Umweltverschmutzung einen Preis bekommt, der etwa die wahren Kosten eines Burgers aus Rindfleisch gegenüber einem Erbsenburger offenlegt. Fleisch auf pflanzlicher Basis wird unser Ernährungssystem grundlegend verändern, und diese Transformation läuft jetzt gerade an.“

Johan Rockström, Direktor des PIK und Mitautor der Studie, fasst zusammen: „Die Vorgabe des Pariser Klimaabkommens, die globale Erwärmung auf deutlich unter Zwei Grad zu begrenzen und das UN-Nachhaltigkeitsziel Hunger bis 2030 ein Ende zu machen, gibt uns klar die Richtung vor. Diese Forschungsarbeit zeigt uns jetzt nicht nur, wie wir diese Richtung einschlagen können, sondern gibt uns auch die Zuversicht, dass es tatsächlich zu schaffen ist. Wir können die Menschheit innerhalb planetarer Belastungsgrenzen ernähren: Dafür müssen wir den Boden bereiten, indem wir entsprechende Rahmenbedingungen für nachhaltige Innovatoren und Akteure setzen, die Veränderungen in der gesamten Lebensmittelindustrie bewirken können, wie etwa die Bepreisung von Kohlenstoff und Stickstoff, sowie wissenschaftlich fundierte Ziele für nachhaltige Lebensmittel. Auf diese Weise können wir einen nachhaltigen Wandel hin zu einer sicheren und gerechten Ernährungszukunft für alle Menschen auf der Erde in Gang setzen.“

Originalpublikation:

<https://doi.org/10.1038/s43016-020-0074-1>

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news747579>

Mit „Klimasternen“ zu einer nachhaltigen Ernährungsweise

19.05.2020, Leuphana Universität Lüneburg

Lüneburg - Eine Forschergruppe der Leuphana Universität Lüneburg und der Nordakademie hat jetzt nachweisen können, dass bereits ein kleiner „Anstupser“ während des Einkaufs Konsumenten dabei unterstützen kann, eine nachhaltigere Ernährungsentscheidung zu treffen. In einem Entscheidungsexperiment untersuchten sie dafür die Reaktionen von gut 500 Versuchsteilnehmern. In dem Experiment testeten sie, welchen Einfluss verschiedene Verpackungsmerkmale darauf haben, dass sich Kunden für die Fleisch- oder eine Gemüse-Variante eines

Angebots entscheiden. Die Studienergebnisse zeigen, dass die Abbildung der Lebensmittelampel „Nutri-Score“ und die Darstellung von „Klima-Sternen“ die Häufigkeit der Entscheidungen für eine nachhaltigere Ernährungsweise signifikant erhöhen.

Für ihre Untersuchung haben die Forscher ein Entscheidungsexperiment mit Lasagne-Zubereitungen entwickelt, bei dem Testpersonen zwischen Gerichten mit oder ohne Fleisch wählen konnten. Getestet wurde, welchen Einfluss verschiedene Verpackungsmerkmale darauf haben, dass sich die Befragten für die eine oder andere Variante einer Lasagne entscheiden. Das Experiment hat unter anderem gezeigt, dass die Abbildung der Lebensmittelampel „Nutri-Score“ und die Darstellung von „Klima-Sternen“, eine stark vereinfachte Angabe der CO₂-Emissionen einer Mahlzeit, zu häufigeren Entscheidungen für Gemüse-Varianten führt. Dies trifft vor allem bei nachhaltigkeitsmotivierten Personen zu, während starke Fleischesser die Stupser weitgehend ignoriert haben. „Das Experiment gibt Aufschluss darüber, welche Darstellungen auf Verpackungen helfen, die eigenen Präferenzen für gesünderes und nachhaltigeres Essen besser umzusetzen“, erläutert Professor Dr. Stefan Schaltegger von der Leuphana.

„Informations- und Aufklärungskampagnen für einen klimaschonenden und gesunden Lebensmittelkonsum sind wichtig, haben aber bisher das alltägliche Kaufverhalten kaum geändert“, stellt Professor Dr. Holger Petersen von der Nordakademie fest. Durch eine verbesserte Gestaltung von Lebensmittelverpackungen könne es jedoch gelingen, nachhaltigkeits- und gesundheitsorientierten Verbrauchern durch kleine „Anstupser“ – Wissenschaftler sprechen von „Nudges“ – dabei zu helfen, ihre Grundsatzentscheidung für eine nachhaltige Ernährungsweise beim Einkauf auch tatsächlich umzusetzen, fasst Professor Schaltegger das Untersuchungsergebnis zusammen.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news747662>

Vom Acker bis zum Teller: Weniger Gemüse verschwendet

14.05.2020, Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Hannover - Vieles, was noch essbar wäre, bleibt schon bei der Ernte auf den Äckern oder wird vom Handel nicht angenommen und zu Abfall, weil es Anforderungen des Handels wie etwa grünen, aufrechten Blättern am Kohlrabi nicht entspricht oder wie bei Salat ein gewisses Mindestgewicht nicht auf die Waage bringt. "Eine große Chance für das Verringern von Lebensmittelabfällen und Stickstoffeinsatz im Freilandgemüseanbau liegt bei den Qualitätsanforderungen, die an das Produkt gestellt werden", erklärt Dr. Hendrik Führs von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen. Verzichte der Handel auf bestimmte Vorgaben, ließen sich viele Lebensmittel retten - mit Vorteilen für Erzeuger, Verbraucher und den Einzelhändler selbst. In einem Projekt mit der Hochschule Osnabrück, Gemüseanbaubetrieben und EDEKA Minden-Hannover soll jetzt ein Umdenken im Freilandgemüseanbau bis hin zum Verbraucher angestoßen und das Verschwenden von Lebensmitteln sowie der Einsatz von Düngemitteln eingedämmt werden. Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) fördert fachlich und finanziell mit 498.000 Euro.

Die vom Lebensmitteleinzelhandel angewendeten Qualitätskriterien für Freilandgemüse überstiegen die vom Staat festgelegten häufig, so DBU-Referentin für Lebensmittel, Dr. Susanne Wiese-Willmaring. In dem Wettbewerbskampf, den sich der Einzelhandel in dem Segment liefere, seien höhere Qualitätsstandards ein Mittel, um sich von den anderen Anbietern abzusetzen.

Die Grundlage des Projektes ist der Verzicht des Handels auf die eigenen Qualitätskriterien für die Gemüsearten Kohlrabi, Brokkoli, Salat und Blumenkohl. Führs beschreibt: "Durch die Aufnahme von Erntedaten auf dem Feld und im Betrieb wollen wir ermitteln, wie viel Verluste so eingespart werden können." Gleichzeitig wolle man zudem prüfen, auf wie viel Stickstoffdünger verzichtet werden könne, um weiterhin den staatlichen Qualitätsnormen zu genügen und die Akzeptanz der Verbraucher zu erhalten.

Die angedachten Maßnahmen würden im Einzelhandel ein verändertes Aufmachen der Produkte zur Folge haben. Inwieweit die Kunden das annehmen und

akzeptierten und wie ein Umdenken gefördert werden könne, werde ebenfalls ermittelt.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news747392>

Botschafter der Vielfalt: Vergessene Gemüsesorten bereichern ab Juni in Berlin Anbau und Ladenregale

14.05.2020, Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde

Eberswalde - Purple Plum, Rundes Gelbes und Crimson Globe erleben im Forschungsprojekt der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE), der Humboldt-Universität zu Berlin und dem Verein zur Erhaltung und Re-kultivierung von Nutzpflanzen VERN e.V. eine kleine Renaissance. Passend zum Welttag der biologischen Vielfalt am 22. Mai 2020 verkündet das Forschungsteam die Einführung der ersten sechs Gemüsesorten, die bis vor wenigen Jahren noch in Genbanken warteten.

Die Auswahl beruht auf dem züchterischen Potenzial, dem Gefährdungsstatus sowie dem Anbau- und Vermarktungspotential der einzelnen Sorten, die aktuell auf den Gemüsebaubetrieben des SaatGut-Erhalter-Netzwerk-Ost angebaut und weiterführend geprüft werden.

Langfristig ist geplant, die vergessenen Gemüsesorten auch in die Filialen der Bio Company zu bringen, die sich als Partner im Projekt beteiligt. Aufgrund der Corona-Beschränkungen ist dies in diesem Jahr jedoch noch nicht möglich gewesen. „In der Schweiz trägt solch eine Kooperation aus Forschung und Praxis bereits Früchte. Dort hat man es geschafft, durch die Wiedereinführung von vergessenen Gemüsesorten die Vielfalt auf dem Feld, im Ladenregal und in der Küche zu erhöhen“, berichtet Josephine Lauterbach.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news747462>



RUBRIK: UNIVERSITÄTEN

Zusätzliches Standbein in der Krise: "Gastro-Initiative Bayern 2020" des Food-Startup-Inkubators Weihenstephan

13.05.2020, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Freising - Um der durch die Coronavirus-Pandemie belasteten bayerischen Gastronomie unter die Arme zu greifen, hat der Food-Startup-Inkubator Weihenstephan (FSIWS) der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) die "Gastro-Initiative Bayern 2020" ins Leben gerufen. Ziel ist es, Gastronominnen und Gastronomen dabei zu unterstützen, ein zusätzliches Standbein zu etablieren: Die Herstellung und den Vertrieb von haltbaren Spezialitäten für Verbraucherinnen und Verbraucher zuhause. Das notwendige Hintergrundwissen für die erfolgreiche Produktentwicklung und Vermarktung stellt der FSIWS kostenfrei über eine Online-Plattform zur Verfügung. Partner der am 14. Mai startenden Initiative sind die Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern (IHK), der Bayerische Hotel und Gaststättenverband (DEHOGA Bayern), das bayerische Netzwerk 'Cluster Ernährung', die Internationale Hochschule IUBH (IUBH) sowie die Crowdfunding-Plattform Startnext und die Startup-Berater von StartinFOOD.

Das Angebot richtet sich an Gastronominnen und Gastronomen sowie Fachleute aus gastronomischen Betrieben jeder Größenordnung, die ein innovatives Lebensmittelprodukt auf den Markt bringen möchten. Die Initiative vermittelt das nötige Know-how und bietet Unterstützung, um die Ideen in den kommenden Wochen zu starten und umzusetzen.

Denkbar sind beispielsweise spezielle Soßen, Mixgetränke oder Basiszubereitungen sowie Produkte, die einem bestimmten Ernährungsstil entgegenkommen und zum Beispiel vegan oder kohlenhydratarm sind. Ziel ist es, die Produkte langfristig zu etablieren und so den Vertrieb über die aktuelle Sondersituation hinaus als zusätzliche Einnahmequelle für die Gastronomiebetriebe aufzubauen. Kundinnen und Kunden profitieren von neuen, spezialisierten Produkten, die den Speiseplan und das Kochen zuhause bereichern.

Die innovativsten Produkte aus der Initiative werden am 29. September dieses Jahres auf der ersten bayerischen Food-Startup-Konferenz, dem „Food-Startup Campus“

auf dem Gelände der HSWT in Freising, von einer Fachjury beurteilt und prämiert.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news747316>

Deutschlandweit einmaliger Masterstudiengang „Food Quality and Safety“ in Kulmbach

20.05.2020, Universität Bayreuth

Kulmbach - Die Einschreibung für den deutschlandweit einmaligen Masterstudiengang „Food Quality and Safety“ hat begonnen. Er startet im November 2020 und markiert damit den Studienbeginn an der Fakultät für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit der Universität Bayreuth in Kulmbach. Der englischsprachige Master behandelt interdisziplinär wichtige Themen rund um die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln.

Das Forschungsgebiet der Lebensmittelqualität und -sicherheit verändert sich rasch. Die Weltbevölkerung wächst, und die Globalisierung verändert Lebensstile und Ernährungsgewohnheiten, gleichzeitig wird die Nachhaltigkeit bei der Produktion und Verteilung von Lebensmitteln immer wichtiger. Innovationen in der biochemischen Analytik, moderne Sensortechnologie, intelligente Datenverarbeitung oder neue Züchtungsmethoden eröffnen ungeahnte Möglichkeiten. Globale Produktions- und Weiterverarbeitungsketten, aber auch internationale Handelsströme machen Qualitätssicherung und rechtliche Rahmensetzung bei Lebensmitteln zu einem hochkomplexen Unterfangen. Die Lebensmittelindustrie braucht daher Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die diese Themenfelder kennen und entsprechend ausgebildet sind. Der in Deutschland einzigartige Masterstudiengang „Lebensmittelqualität und -sicherheit“ an der Universität Bayreuth befasst sich mit genau diesen Herausforderungen.

Der nächste eigens für Kulmbach konzipierte Studiengang ist bereits in Planung: "Global Food, Nutrition and Health" (M. Sc.). Hier geht es um den globalen Zusammenhang zwischen der Produktion und der Bereitstellung ausreichender Mengen sicherer Nahrungsmittel weltweit („Food“), den sozialen und kulturellen Aspekten der Ernährung („Nutrition“) sowie ihren Auswirkungen auf die Gesundheit („Health“). Dieser

ebenfalls englischsprachige Master kann voraussichtlich ab Sommersemester 2021 in Kulmbach studiert werden.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news747742>

Online-Studie zu elterlichen Belastungen während der COVID-19-Pandemie sucht Teilnehmerinnen und Teilnehmer

19.05.2020, Johannes Gutenberg-Universität Mainz

Mainz - Während der COVID-19-Pandemie bestehen zahlreiche Herausforderungen insbesondere für Eltern und Familien. Einige wissenschaftliche Studien haben sich bislang mit den Belastungen und der psychischen Gesundheit infolge der Pandemie unter der Allgemeinbevölkerung beschäftigt. Allerdings hat kaum eine Studie die Eltern und Familien in den Fokus gerückt.

Dabei wird insbesondere der Frage nachgegangen, wie Belastungen und die psychische Gesundheit von Eltern mit der aktuellen Lebenssituation sowie mit der psychischen Gesundheit der Kinder zusammenhängen. Die Studie richtet sich an Eltern ab 18 Jahren, die mit mindestens einem Kind im Alter bis zu 17 Jahren zusammenleben.

Die Bearbeitungsdauer für die Studie beträgt circa 20 Minuten. Eine Teilnahme ist bis zum 16. Juni 2020 möglich. Als Aufwandsentschädigung werden Einkaufsgutscheine verlost.

Zur Studie über folgenden Link:

<https://www.soscisurvey.de/COVID19-Eltern/>

Infos zur Studie

[https://klipsy.uni-](https://klipsy.uni-mainz.de/2020/05/19/coronavirus_eltern/)

[mainz.de/2020/05/19/coronavirus_eltern/](https://klipsy.uni-mainz.de/2020/05/19/coronavirus_eltern/)

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news747718>

HERAUSGEBER



Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Web: www.gesunde-ernaehrung.org

INFORMATIONSQUELLE



idw – Informationsdienst Wissenschaft

Web: <https://idw-online.de/de/>

Weitere Kontaktdaten über die Webseite verfügbar.