

## FORSCHUNG & WISSENSCHAFT

### Erste Ergebnisse der Studie „KiCO“ zum Familienalltag in Zeiten der Coronavirus-Pandemie / 25.000 Eltern befragt

27.05.2020, Stiftung Universität Hildesheim

**H**ildesheim - Ein Forschungsteam des Instituts für Sozial- und Organisationspädagogik der Universität Hildesheim und der Goethe-Universität Frankfurt hat in einer bundesweiten Studie Familien befragt. Mehr als 25.000 Eltern haben an der Befragung „KiCO“ zum Familienalltag in Zeiten der Coronavirus-Pandemie teilgenommen, um von ihren Erfahrungen und Perspektiven während der Corona-Krise zu berichten.

Nach der Veröffentlichung der Studie „JuCo“ zu den Erfahrungen junger Menschen zu den Auswirkungen der Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie vor zwei Wochen stellt der Forschungsverbund „Kindheit – Jugend – Familie in der Corona-Zeit“ nun erste Ergebnisse der bundesweiten Studie „KiCo“ zu den Erfahrungen und Perspektiven von Eltern und ihren Kindern während der Corona-Maßnahmen vor.

„Die umfangreiche Beteiligung an der Befragung verstehen wir als einen Indikator dafür, dass es unter Müttern und Vätern einen hohen Mitteilungsbedarf gibt“, so die Wissenschaftlerin Dr. Severine Thomas. Aufgabe von Wissenschaft ist es aus Sicht des Forschungsverbundes „Kindheit – Jugend – Familie in der Corona-Zeit“, Informationen der Befragten möglichst zügig aufzubereiten und die Ergebnisse zu kommunizieren. In diesem Grundverständnis werden erste Einblicke in die Auswertung des Datenmaterials gegeben.

Vor allem haben sich erwerbstätige Mütter beteiligt. Sie berichten von Schuldgefühlen gegenüber ihren Kindern und dem Arbeitgeber, weil sie alles gleichzeitig managen müssen. Die befragten Eltern versuchen ihren Kindern Rückzugsmöglichkeiten zu Hause zu ermöglichen, für sich selbst haben sie diese häufig nicht. „Doch es gibt auch Mütter und Väter, die durch ihre Erfahrungen eine neue Perspektive gewonnen haben und den Alltag vor der Pandemie zwischen Erwerbsarbeit, Schule, Freizeit, Fürsorge nun als

äußerst aufreibend beschreiben“, so Johanna Wilmes aus dem Forschungsteam.

Die ersten Einblicke in die Ergebnisse der Befragung KiCo werden heute open access über den Universitätsverlag Hildesheim veröffentlicht. Abgerufen werden kann das Papier unter: <https://doi.org/10.18442/121>

Weitere Informationen zu beiden Studien sind auf der Seite des Instituts für Sozial- und Organisationspädagogik der Stiftung Universität Hildesheim zu finden unter <https://t1p.de/studien-corona>

*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/news748038>*

### Warum wir gerne verzichten

09.06.2020, FernUniversität Hagen

**H**agen - Immer mehr Menschen entdecken die neue Lust am Verzicht. Ob in der Fastenzeit oder zwischendurch: Fasten liegt im Trend. Und trotzdem ist es bisher kaum erforscht worden. Dr. Patrick Heiser, Religionssoziologe an der FernUniversität in Hagen, hat vor Ostern die bislang größte Fasten-Studie im deutschsprachigen Raum gestartet. Jetzt liegen die Ergebnisse vor. „Gefastet wird unabhängig vom Alter in allen Schichten und Milieus“, bilanziert er. „Dabei wird die traditionelle religiöse Praktik des Fastens individuell ausgestaltet.“ Fast 2000 Personen nahmen teil und wollten ihre Fasten-Erfahrung teilen. Warum wir verzichten und welche Rolle die Religion dabei spielt: die Ergebnisse im Überblick.

72,4 Prozent der Befragten haben Fastenerfahrungen: 58,7 Prozent fasteten bereits mehrfach in ihrem Leben, 13,7 Prozent immerhin einmal. 16,7 Prozent der Teilnehmenden haben zwar noch nie gefastet, aber sie hätten Interesse: 13,7 Prozent können es sich „durchaus vorstellen“ und 4 Prozent wollen es „unbedingt einmal ausprobieren“. 10,9 Prozent der Befragten haben dagegen weder Erfahrung noch Interesse am Fasten.

Eins haben beim Fasten alle gemeinsam: „Die Menschen verzichten, um sich körperlich und seelisch besser zu fühlen“, fasst Patrick Heiser zusammen. „Frauen tun dies übrigens deutlich häufiger als Männer.“ Hauptsächlich verzichtet wird dabei auf Genussmittel wie Süßes und Alkohol, mit einigem



Abstand aber auch auf Rauchen, Drogen und Kaffee. Insgesamt geben 86,1 Prozent der Befragten an, auf mindestens eines dieser Genussmittel verzichtet zu haben bzw. verzichten zu wollen. Dabei fällt es den Menschen offenbar leichter, für eine bestimmte Zeit ohne Alkohol zu leben als ohne Süßigkeiten.

Mit einer nachwachsenden Generation von Fastenden kommen neue, gesellschaftskritische Optionen hinzu, etwa der Verzicht auf Auto fahren, tierische Produkte und Medien. „Hierzu zählt das sogenannte Datenfasten, also der Verzicht auf private Computer- und Internetnutzung sowie auf Fernsehen“, erläutert Heiser. „Das Fasten wird damit zur Konsumkritik und entsprechend mit Bedeutung versehen.“

Neben dem Alter spielen die Religiosität und die Konfessionszugehörigkeit eine wichtige Rolle. Denn mit dem Fasten ist eine jahrhundertealte Tradition verbunden. Es ist Bestandteil aller Weltreligionen, auch wenn es heute für viele Gläubige keine religiöse Pflicht mehr ist. Der Tradition aber bleiben sie verbunden. Zwei Drittel aller Befragten fasten daher nicht irgendwann, sondern in Fastenzeiten, etwa vor Ostern, im Advent oder im Ramadan. „Ein traditioneller Rahmen macht es leichter“, erklärt Heiser. Ein Viertel der Befragten fühlt sich beim Fasten Gott näher, betet häufiger oder besucht öfters den Gottesdienst. Mit Blick auf die Konfession stechen die Musliminnen und Muslime heraus. „Sie verfügen am ehesten über Fastenerfahrung, gefolgt von den Katholiken und den Protestanten“, sagt Heiser.

*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/news749110>*

### **Aktuelle Umfrage zu Ernährung und Bewegung in Zeiten von Corona**

03.06.2020, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

**H**amburg - Die aktuelle Covid19-Pandemie hat Einfluss auf viele Bereiche unseres Alltagslebens, so auch auf die alltägliche Ernährung und Bewegung. Das seit dem 23. März 2020 bestehende Kontaktverbot schränkt die Bürger\*innen erheblich ein – Fragen nach der täglichen Ernährung, der Planung und Zubereitung von Mahlzeiten aber auch der täglichen

Bewegung bekommen plötzlich eine ganz andere Bedeutung.

In den Lebensmittelmärkten wurden zu Beginn der Pandemie sogenannte Hamsterkäufe getätigt, um sich mit ausreichend lagerfähigen Lebensmitteln zu versorgen. Im weiteren Verlauf wurden Restaurants und Kantinen sowie Mensen geschlossen. Die Auswahl von Lebensmitteln, Essensangeboten in Restaurants, Kantinen oder auch Bäckereien sowie die Entscheidung für das Kochen bestimmter Mahlzeiten geht auf bestimmte Motive und Einstellungen zurück, die häufig unbewusst, aber auch bewusst getroffen werden können.

Das aktuelle Forschungsvorhaben hat zum Ziel, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten während der Covid19-bedingten Einschränkungen systematisch zu erfassen, darzustellen und zu analysieren. Eine zugehörige retrospektive Erfassung vom Ernährungs- und Bewegungsverhalten soll es ermöglichen, Änderungen des Verhaltens sichtbar zu machen. Neben den Daten zum Verhalten sollen auch Gründe für verschiedene Verhaltensentscheidungen sowie die Erfahrungen abgefragt werden.

Diese Erkenntnisse können helfen, Empfehlungen für andere Krisensituationen zu erstellen, um die Durchführung einer gesunden Ernährungsweise zu unterstützen. Eine gesunde Ernährung ist ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Lebensweise und trägt damit erheblich zu einer gesunden Gesellschaft bei. Je nach Dauer der Einschränkungen besteht das Risiko, dass sich Verhaltensweisen verändern und sich im ungünstigsten Fall negative gesundheitliche Konsequenzen wie beispielsweise die Zunahme von Übergewicht ergeben. Dies hätte relevante Konsequenzen für die öffentliche Gesundheit.

Das Forschungsvorhaben wird umgesetzt von Prof. Dr. Sibylle Adam (Ernährungswissenschaftlerin), Prof. Dr. Anja Carlsohn (Ernährungswissenschaftlerin) und Prof. Dr. Nina Riedel (Ernährungsmedizinerin) am Department Ökotrophologie der Fakultät Life Sciences.

*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/news748827>*



## **Erforschung der Gesundheitsversorgung in Deutschland und Europa: Leibniz Science Campus Ruhr wird verlängert**

28.05.2020, RWI – Leibniz-Institut für Wirtschaftsforschung

**H**alle - Das Netzwerk der Forschungs Kooperation wird in der zweiten Förderphase durch die BARMER sowie das Joint Research Centre der Europäischen Kommission erweitert.

Die europäischen Länder und insbesondere Deutschland stehen vor großen demographischen Veränderungen. So wird Prognosen zufolge die deutsche Bevölkerung bis 2050 um mehr als zehn Prozent schrumpfen. Gleichzeitig nimmt die Zahl der älteren Personen in der Gesellschaft zu. Das Verhältnis zwischen alternder und erwerbsfähiger Bevölkerung wird zu einer zunehmenden Herausforderung, insbesondere in der Gesundheitsversorgung und der Pflege.

Die Veränderungen der Bevölkerungsstruktur betreffen nicht alle Gegenden im gleichen Maße. Einige Regionen haben besondere Schwierigkeiten aufgrund einer rapide alternden Bevölkerung und des schwindenden Personals im Pflegebereich. Mit dieser Problematik befasst sich der Leibniz Science Campus Ruhr (LSCR).

In zahlreichen Studien haben sich die Forscherinnen und Forscher des LSCR bislang unter anderem mit den Ursachen regionaler Unterschiede in der Inanspruchnahme von Gesundheitsleistungen beschäftigt. Zukünftige Projekte sollen insbesondere die Nachhaltigkeit der Gesundheitsversorgung generell sowie speziell der Pflege untersuchen.

*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/news748138>*

## **LEBENSMITTEL**

### **Getreidepflanzen im Klimastress: Neuer Forschungsverbund untersucht Voraussetzungen für mehr Ernährungssicherheit**

09.06.2020, Uni Bayreuth

**B**ayreuth - Infolge des Klimawandels werden Getreidepflanzen längeren und häufigeren Dürrezeiten ausgesetzt sein. Wie gut sie diesen Stress überstehen, hängt von ihren Wechselwirkungen mit Wasser, Nährstoffen, Bakterien und Pilzen im Boden ab. Der neue, von der Universität Bayreuth koordinierte Forschungsverbund „RhizoTraits“ will der unterschiedlich ausgeprägten Widerstandsfähigkeit von Getreidesorten nun genauer auf den Grund gehen. Die Ergebnisse sollen in bioökonomische Konzepte zur Stärkung der Ernährungssicherheit einfließen. Das Bundesministerium für Bildung und Forschung fördert das Vorhaben für zunächst vier Jahre mit 1,9 Mio. Euro, davon entfallen eine Mio. Euro auf die Universität Bayreuth.

Kooperationspartner im neuen Forschungsverbund sind die Technische Universität München, das Karlsruher Institut für Technologie und die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft. Der Name „RhizoTraits“ leitet sich her von der Rhizosphäre: In diesem Bereich des Erdbodens suchen die Pflanzenwurzeln nach Nährstoffen und Wasserreserven, hier stehen sie mit verschiedensten Mikroorganismen im Austausch. „Diese unterirdischen Vorgänge sind der Schlüssel für die Anpassungs- und Widerstandsfähigkeit von Getreidepflanzen im Klimawandel. Deshalb müssen wir mehr darüber wissen, welche speziellen Eigenschaften der Rhizosphäre den Pflanzen in Dürrezeiten nützen oder ihnen schaden. Auch die Unterschiede zwischen verschiedenen Getreidesorten sind dabei zu berücksichtigen. Nur so wird es gelingen, unsere landwirtschaftlichen Ökosysteme auf Dauer robuster zu machen“, erklärt Junior-Professorin Dr. Johanna Pausch, die Koordinatorin des Forschungsverbunds. Sie leitet die Arbeitsgruppe Agrarökologie an der Universität Bayreuth und ist Mitglied des Bayreuther Zentrums für Ökologie und Umweltforschung (BayCEER).

Je genauer und umfassender die Wechselwirkungen in der Rhizosphäre aufgeklärt sind, desto zuverlässiger lassen sich Folgen des Klimawandels für die



Landwirtschaft vorhersagen. Aber es geht den Forschungspartnern von „RhizoTrait“ nicht allein um Prognosen. Wichtiger sind landwirtschaftliche und ernährungspolitische Maßnahmen, die diesen absehbaren Folgen des Klimawandels zuvorkommen. „Auf der Grundlage der gemeinsamen Forschungsergebnisse wollen wir innovative Konzepte vorschlagen, die darauf abzielen, dass landwirtschaftliche Erträge trotz veränderter klimatischer Bedingungen mit dem Bedarf einer wachsenden Weltbevölkerung Schritt halten können. Diese Handlungsempfehlungen verstehen wir als Beitrag zu einer Bioökonomie, in der Nachhaltigkeit und Ernährungssicherheit eng verknüpft sind“, sagt Pausch.

*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/news749081>*

### **Lebensmitteltechnik: Mehle auf Insektenbasis**

27.05.2020, Karlsruher Institut für Technologie

**K**arlsruhe - Mit dem Bevölkerungswachstum wird sich der weltweite Bedarf an tierischen Proteinen nach Einschätzung der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) bis zum Jahr 2050 verdoppeln. Selbst wenn noch freie landwirtschaftliche Flächen erschlossen würden, ließe sich dieser Bedarf nicht allein durch Fleisch aus der Viehzucht decken. Deshalb untersuchen Forscherinnen und Forscher des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) die Herstellung neuer alternativer Proteinquellen. Ihr Ziel: Mehle aus Insektenpulver entwickeln, die sich beispielsweise für die Brotherstellung eignen.

Insekten sind in vielen Kulturen, etwa in Asien oder Südafrika, fester Bestandteil der Ernährung. In Europa sind sie als Nahrungsmittel bisher eher ein Nischenprodukt. Dabei liegt der Fokus der industriellen Produktion derzeit auf Mehlwürmern (*Tenebrio molitor*), deren Larven viele Proteine aufweisen.

Als unverarbeitetes Lebensmittel – beispielsweise als Snack – lehnen viele Verbraucherinnen und Verbraucher Insekten noch ab. Erste Studien zeigen jedoch, dass bei Produkten, bei denen die Insekten nicht mehr erkennbar sind, die Akzeptanz steigt. Zu Pulver verarbeitet sei eine Einführung in den deutschen Markt über traditionelle Lebensmittel wie Brot denkbar, das

nach wie vor zu den Hauptenergiequellen gehört, erläutert Emin. „Weizenmehl mit Insektenanteilen kann das Grundnahrungsmittel mit Proteinen anreichern und so auch eventuelle Defizite aus anderen Proteinquellen ausgleichen.“

Um eine hohe Verbraucherakzeptanz zu erreichen, sollen sich die neuen Mehle in Geschmack, Backeigenschaft und Textur kaum von herkömmlichen Backmehlen unterscheiden. Da der höhere Protein- und Fettgehalt in Insektenmehlen allerdings zu Veränderungen im Teig führt, untersuchen die Forscherinnen und Forscher am LVT diese auf ihre physikalischen und funktionellen Eigenschaften wie Löslichkeit, Wasserhaltevermögen oder Elastizität. Ziel ist, diese durch das Extrusionsverfahren gezielt so zu verbessern, dass sie die gewünschten Eigenschaften von Backmehlen erhalten.

„Ein weiterer Vorteil des Verfahrens ist die Deaktivierung von Enzymen sowie die Reduktion mikrobieller Kontaminanten. Zusätzlich könnte eine verbesserte Verdaubarkeit erreicht werden“, so Emin. Da bisher wenig über die Auswirkungen der Extrusionsbedingungen auf die Verdaubarkeit und Bioverfügbarkeit der in Insekten enthaltenen Nährstoffe bekannt sei, untersuchen die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler diese nun detailliert in Zusammenarbeit mit dem Max Rubner-Institut. Die Extrusion in Verbindung mit dem Erschließen neuer Rohstoffe könne auch dem traditionellen Bäckerhandwerk, insbesondere kleinen Betrieben, neue Perspektiven eröffnen, auch mit Blick auf Lebensmitteltrends. Die Zusammenarbeit mit ortsansässigen Betrieben mache außerdem eine regionale Herstellung und Weiterverarbeitung möglich.

*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/news748018>*



## Sushi-Blätter häufig mit Schadstoffen belastet

28.05.2020, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

**B**raunschweig - Algenblätter sind ein fester Bestandteil der asiatischen Küche und erfreuen sich auch in Deutschland einer wachsenden Beliebtheit, z. B. bei Sushi-Gerichten. Allerdings nehmen Meeresalgen häufig Schadstoffe aus der Umwelt auf. Bei Untersuchungen wurden besonders hohe Gehalte an Cadmium, Blei, Arsen und Aluminium in getrockneten Algenblättern nachgewiesen, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilte. Auch die gemessenen Jodgehalte waren in der Regel zu hoch und möglicherweise gesundheitsschädlich.

Getrocknete Algenblätter werden gerne in Salaten, Suppen und Gemüsegerichten oder als Bestandteil in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet. Hier kommen großblättrige Meeresalgen wie Seetang zum Einsatz. Bekannte Sorten sind beispielsweise die Braunalgen Wakame und Kombu sowie die Rotalge Nori, deren Blätter zur Umhüllung von Sushi verwendet werden.

Einige Meeresalgen neigen allerdings dazu, Schadstoffe, wie Schwermetalle oder andere Kontaminanten aus der Umwelt, aufzunehmen und anzureichern. Aus diesem Grund haben die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer getrocknete Algenblätter bereits 2013 im Rahmen eines bundesweiten Monitoring-Programms untersucht. Fünf Jahre später wurde dieses Programm wiederholt.

2018 wurden 165 Proben getrocknete Meeresalgen auf diverse chemische Elemente untersucht. Besonders Cadmium, Blei, Arsen und Aluminium traten in hohen Konzentrationen auf.

Bei den 2018 erstmalig in Algen vorgenommenen Analysen zu Uran zeigten sich hohe Konzentrationen. Aber auch hier beträgt laut BfR die Ausschöpfungsrate der tolerierbaren täglichen Aufnahmemenge (TDI, Tolerable Daily Intake) in Höhe von 0,6 µg/kg Körpergewicht nur maximal 0,19 %. Somit ist hinsichtlich der gemessenen Uranbefunde nicht mit einem gesundheitlichen Risiko zu rechnen.

Bei dem 2018 durchgeführten Monitoring wurden in gut drei Viertel aller Algenproben Jodgehalte von über 20 mg/kg gemessen. Bei 8 % dieser Proben lagen jedoch

keinerlei Warnhinweise oder Verbraucherinformationen vor. Da solche Produkte geeignet sind, die Gesundheit zu schädigen, dürfen sie nach den allgemeinen Vorschriften des Lebensmittelrechts nicht in den Verkehr gebracht werden.

Stellen die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden erhöhte Jodgehalte sowie Kennzeichnungsmängel fest, so werden die betroffenen Produkte beanstandet und die notwendigen Maßnahmen wie öffentliche Produktrückrufe bzw. Verbrauchernachrichten veranlasst. Auf dem Internetportal [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) sowie im Europäischen Schnellwarnsystem RASFF wird regelmäßig vor Produkten mit erhöhtem Jodgehalt gewarnt. Um ein gesundheitliches Risiko eines Jod-Überangebots zu vermeiden, empfiehlt es sich, nur solche Meeresalgenprodukte zu kaufen, die eindeutige Angaben zum Jodgehalt und zur maximalen Verzehrmenge enthalten.

Die Spurenelemente Zink, Kupfer, Selen und Mangan wurden zwar ebenfalls in relativ hohen Mengen nachgewiesen. Bei diesen ist jedoch unter Berücksichtigung der maximal tolerierbaren Tageszufuhrwerte nicht von einem gesundheitlichen Risiko auszugehen.

Derzeit existieren für getrocknete Algenblätter mit Ausnahme der Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln keine rechtlich verbindlichen EU-Höchstgehalte. Jedoch werden aktuell auf EU-Expertenebene weitere Regelungen zum Schutze der öffentlichen Gesundheit geprüft. Das BVL setzt sich in den entsprechenden Fachgremien der EU-Kommission dafür ein, dass Höchstgehalte für Schwermetalle und Arsen in Meeresalgen festgelegt und weitere Verbraucherschutzmaßnahmen in Bezug auf Jod eingeführt werden. Werden gesetzliche Höchstgehalte überschritten, darf das betreffende Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden. Die vom BVL veröffentlichten Daten können als wichtige Entscheidungshilfe für die weiteren Beratungen dienen.

*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/news748119>*



## AKTUELLE STUDIEN

### Online-Umfrage: Tätigkeitsfelder der akademisierten Gesundheitsfachberufe

02.06.2020, Wissenschaftsrat

**K**öln - Im Auftrag des Wissenschaftsrats startet ab Dienstag, 02. Juni 2020, eine Online-Umfrage zur Integration und Beschäftigung von akademisch qualifizierten Personen in den Pflege- sowie Therapieberufen und dem Hebammenwesen. Adressaten der Erhebung sind Krankenhäuser und Rehabilitationseinrichtungen in Deutschland. Diese Umfrage ist neben der Befragung von Hochschulen mit gesundheitsbezogenen Studienangeboten zentraler Bestandteil der vom Wissenschaftsrat initiierten „HQGplus-Studie zu Hochschulischen Qualifikationen für das Gesundheitssystem – Update“.

Mit der HQGplus-Studie will der Wissenschaftsrat erstmals für die Fachgebiete Pflege, Therapie und Hebammenwesen einen systematischen Überblick über Studienangebote, Studierenden- und Absolvierendenzahlen, Forschung und wissenschaftliche Karrierewege sowie die Berufsfeldpraxis für Angehörige der akademisierten Gesundheitsfachberufe schaffen. So dient die HQGplus-Studie auch der Analyse des Umsetzungsstands der 2012 vom Wissenschaftsrat verabschiedeten Empfehlungen zu hochschulischen Qualifizierungswegen für die Gesundheitsfachberufe, in denen er sich für eine partielle Akademisierung ausgesprochen hatte. Die nun beginnende Online-Befragung von Praxiseinrichtungen soll Aufschluss geben über die bestehenden und geplanten Einsatzfelder und Zuständigkeiten des hochschulisch qualifizierten Gesundheitsfachpersonals sowie zu den Faktoren, die deren Anwerbung, Beschäftigung und Integration aus Sicht der Berufspraxis begünstigen bzw. erschweren.

Die Online-Umfrage ist für die teilnehmenden Krankenhäuser und Rehabilitationseinrichtungen bis Anfang September 2020 freigeschaltet. Die Hochschulbefragung wurde bereits Anfang Mai auf den Weg gebracht und wird bis Anfang August 2020 abgeschlossen sein.

Das Deutsche Institut für angewandte Pflegeforschung e. V. (DIP) führt die Befragungen im Auftrag des Wissenschaftsrats durch. Die Studie wird von der

Robert Bosch Stiftung, der Heinz Nixdorf Stiftung und der Else Kröner-Fresenius-Stiftung gefördert.

Die Ergebnisse der Studie werden eine wichtige Basis für die im Herbst 2020 beginnenden Beratungen einer Arbeitsgruppe des Wissenschaftsrats darstellen und in die weiterführenden Empfehlungen zu hochschulischen Qualifikationen im Gesundheitssystem mit einfließen. Zeitgleich mit den Empfehlungen des Wissenschaftsrats sollen die Ergebnisse der HQGplus-Studie in einem eigenständigen Bericht im Januar 2022 veröffentlicht 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/news748390>*

### Wollen Sie App-nehmen? – Übergewichtige Frauen und Männer können in diesem Sommer noch an Abnehm-Studie teilnehmen

28.05.2020, LWL-Universitätsklinikum Bochum der Ruhr-Universität Bochum

**B**ochem - Gewicht reduzieren mit Hilfe der I-GENDO-App: In einem Monat endet die Rekrutierungsphase eines Forschungsvorhabens des LWL-Universitätsklinikums der Ruhr-Universität Bochum und der Otto-Friedrich-Universität Bamberg, das sich an übergewichtige Frauen und Männer richtet. Noch bis Anfang Juli können sich Interessierte anmelden, die unter Adipositas leiden und abnehmen möchten, es bisher langfristig nicht mit herkömmlichen Abnehm-Programmen allein geschafft haben. Die Mobile App bietet eine digitale psychologische Unterstützung im Abnehmprozess und kann gerade in Zeiten von Corona eine große Chance und sinnvolle Ergänzung zu herkömmlichen Gewichtsreduktionsprogrammen sein, so die Forscher.

I-GENDO steht für „Interaktiv Gewicht erfolgreich reduzieren – nachhaltig durch optimale psychologische Unterstützung“. Experten sind sich einig, dass es für eine langanhaltende Gewichtsabnahme notwendig ist, die Gedanken und Gefühle zu verstehen, die zum Übergewicht beitragen. Denn Stress oder Traurigkeit verleiten dazu, mehr zu essen, mehr Kalorien aufzunehmen und schließlich an Gewicht zuzunehmen. Negative Gedanken und Überzeugungen können ebenfalls das Gewicht ungünstig beeinflussen, indem sie zum Beispiel erfolgreiche Gewichtsreduktions-



maßnahmen verhindern. Die jeweiligen Gedanken und Gefühle fallen aber von Mensch zu Mensch unterschiedlich aus. „Mit der I-GENDO-App ist eine gezielte Unterstützung des Teilnehmenden möglich“, erklärt Magdalena Pape. „Durch eine regelmäßige Selbstbeobachtung und durch Vertiefungsübungen können erlernte Inhalte reflektiert und verinnerlicht werden.“

Im Rahmen einer Kooperationsstudie der Klinik für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie im LWL-Universitätsklinikum Bochum und der Otto-Friedrich-Universität Bamberg soll nun die Wirksamkeit der App überprüft werden. Die Studie richtet sich an Frauen und Männer mit Übergewicht und starkem Übergewicht (Body-Mass-Index 25-39,9). Auf der Homepage <https://www.bmi-rechner.net/> lässt sich der BMI errechnen, sollte er nicht bekannt sein. Die Teilnehmenden sollten vor allem im Ruhrgebiet oder im Raum Bamberg wohnen.

Auf der Webseite der Studie: <https://www.uni-bamberg.de/i-gendo/> erhalten Interessierte alle weiteren notwendigen Informationen zum Projekt sowie zum Studienablauf.

*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/news748174>*

## HERAUSGEBER



### Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

Mail: [info@gesunde-ernaehrung.org](mailto:info@gesunde-ernaehrung.org)

Web: [www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org)

## INFORMATIONSQUELLE



### idw – Informationsdienst Wissenschaft

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

Weitere Kontaktdaten über die Webseite verfügbar.

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2020

Save the Date

24. Heidelberger Ernährungsforum | 13. - 14. November 2020

