



## 25 Jahre HBSC-Jugendgesundheitsstudie Deutschland: Jüngste Ergebnisse im „Journal of Health Monitoring“ veröffentlicht

16.09.2020, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

**H**alle-Wittenberg - Seit 25 Jahren gibt es die HBSC-Studie zur Kinder- und Jugendgesundheit in Deutschland. HBSC steht für „Health Behavior in School-aged Children“ und ist eine internationale Studie unter der Schirmherrschaft der WHO. „Mittlerweile liegen sieben Wellen dieser weltweit einzigartigen Studie vor, an der sich 50 Länder beteiligen. Die HBSC-Studie stellt damit den zentralen Referenzpunkt in der international vergleichenden Kinder- und Jugendgesundheitsforschung dar und ist eine der weltweit größten Studie dieser Art“, sagt Prof. Dr. Matthias Richter vom Institut für Medizinische Soziologie der Medizinischen Fakultät der Universität Halle, bei dem die Studienleitung für Deutschland liegt.

Die Daten für Deutschland sind an sechs Standorten generiert worden. An der jüngsten der alle vier Jahre stattfindenden Befragungsrunden, dem Survey 2017/18, konnten Daten von 4.347 Mädchen und Jungen im Alter von elf, 13 und 15 Jahren an 146 Schulen in Deutschland ausgewertet werden. Untersuchte Themen sind subjektive Gesundheit und Wohlbefinden, Bewegungs- und Ernährungsverhalten, Körperzufriedenheit und Geschlechterrollenorientierung, Cyber-Mobbing sowie Substanzkonsum.

**Bewegungs- und Ernährungsverhalten:** Die oben angegebenen niedrigen Zahlen im Bewegungsverhalten stellen im zeitlichen Vergleich den niedrigsten Wert der vergangenen zwölf Jahre dar. Im Bereich des Ernährungsverhaltens berichten etwa die Hälfte der Mädchen und 59 Prozent der Jungen von einem täglichen Frühstück. Die Angaben zum täglichen Obst-, Gemüse- und Softdrinkkonsum deuten weitergehend auf einen Bedarf zur Förderung einer ausgewogeneren Ernährung bei Jugendlichen hin. Bei allen Indikatoren des Bewegungs- und Ernährungsverhaltens zeigen sich Unterschiede zwischen Mädchen und Jungen. Zudem sind teilweise deutliche Ungleichheiten im Zusammenhang mit dem familiären Wohlstand zu beobachten.

*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/news754220>*

## Hoffnung auf Medikament gegen Magersucht

16.09.2020, Universität Duisburg-Essen

**D**uisburg-Essen - Anorexia nervosa, besser bekannt als Magersucht, ist eine schwerwiegende Essstörung. Behandelt werden Betroffene vornehmlich psychotherapeutisch, ein Medikament ist bislang nicht zugelassen. Wissenschaftlern der Medizinischen Fakultät der UDE ist es nun erstmals gelungen, den Zustand einer kleinen Patientengruppe über die Gabe eines Leptin-haltigen Medikaments maßgeblich zu verbessern. Das Fachmagazin Translational Psychiatry berichtet in seiner aktuellen Ausgabe.

Bislang wird Anorexia Nervosa primär psychotherapeutisch behandelt, eigens zugelassene Medikamente gibt es nicht. Daher nahm die Arbeitsgruppe um Prof. Dr. Johannes Hebebrand, Ärztlicher Leiter der Klinik für Psychiatrie, Psychosomatik und Psychotherapie des Kindes- und Jugendalters am LVR-Klinikum in Essen, das Hormon Leptin ins Visier. Es reguliert die Anpassung des Körpers an einen Hungerzustand. Fällt der Leptin-Spiegel im Blut ab, werden zahlreiche körperliche Funktionen auf Sparflamme gesetzt; zugleich kommt es im Tiermodell zu einer übermäßigen körperlichen Aktivität. Ein Symptom, das auch viele Magersüchtige zeigen, die häufig exzessiv Sport treiben.

„Schon vor 20 Jahren konnten wir im Tierversuch zeigen, dass eine durch Hunger ausgelöste Hyperaktivität durch Gabe von Leptin gestoppt werden kann“, erklärt Hebebrand. Aber erst 2018 wurde das nun eingesetzte Medikament Metreleptin für die Behandlung einer seltenen Stoffwechselstörung zugelassen, was eine „Off-label-Verschreibung“ für die Studie möglich machte. Daraufhin haben die Wissenschaftler gemeinsam mit Schweizer Kollegen erstmals drei Patientinnen für ein bis zwei Wochen mit Leptin behandelt.

„Der Effekt übertraf unsere kühnsten Erwartungen“, freut sich Hebebrand. Bereits nach zwei bis drei Tagen besserte sich die Depression der Patientinnen deutlich. Sie konnten sich besser konzentrieren, ihr Bewegungsdrang verringerte sich, sie entwickelten wieder Interesse an ihrer Umwelt und nahmen vermehrt sozialen Kontakt auf. Sogar essstörungsspezifische Denkweisen wurden abgeschwächt. „Ich habe das Gefühl, Urlaub von meiner Essstörung zu haben“, sagte eine Patientin.



„Bevor jedoch eine breite Anwendung des Medikaments erwogen wird, müssen die Ergebnisse in kontrollierten Studien abgesichert werden“, betont Hebebrand.

*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/news754216>*

## **Neue Studie aus Bayreuth: Auch gekochte Karotten können allergische Reaktionen auslösen**

21.09.2020, Universität Bayreuth

**B**ayreuth - Der Verzehr roher Karotten löst bei vielen Menschen Allergien aus. Entgegen einer weit verbreiteten Auffassung können aber auch gekochte Karotten diesen Effekt haben. Dies hat ein Forschungsteam der Universität Bayreuth jetzt herausgefunden. Zwar nimmt das Allergen der Karotte, Dau c 1 genannt, im hochoverhitzten Zustand eine für Allergiker ungefährliche Struktur an. Doch sobald die Temperatur sinkt, kehrt es weitgehend in seine natürliche Struktur zurück. In der Zeitschrift „Molecular Nutrition & Food Research“ stellen die Wissenschaftlerinnen ihre Studie vor.

„Die Ergebnisse unserer Untersuchungen sprechen eindeutig dafür, dass Patienten, die sensibel auf das Allergen der Karotte reagieren, generell auf den Verzehr von Karotten verzichten sollten. Das Erhitzen der Karotten zerstört nicht oder nur unvollständig die Proteinstrukturen, die allergische Reaktionen verursachen können“, sagt Prof. Dr. Birgitta Wöhrl vom Lehrstuhl Biochemie IV der Universität Bayreuth.

„Die Gefahr, dass Allergie-Patienten eine allergische Reaktion entwickeln, ist nicht nur beim Verzehr von frisch gekochten Karotten oder von Karotten aus der Konservenbüchse gegeben. Sie besteht auch dann, wenn Nahrungsmitteln Karottenextrakt beigemischt wird“, ergänzt Thessa Jacob M.Sc., Erstautorin der Studie und Doktorandin am Lehrstuhl Biochemie IV.

Die Tests zeigten deutlich, dass die strukturelle Stabilität des Karottenallergens nicht allein von der Höhe der Temperatur abhängt. Wichtig ist ebenso der durch den pH-Wert ausgedrückte Säuregrad. Von besonderem Interesse ist der pH-Wert 3, der sich im Magen typischerweise nach der Nahrungsaufnahme einstellt. Bei diesem Säuregrad und bei normaler

Raumtemperatur können, wie sich herausgestellt hat, zumindest einige Epitope trotz des vorherigen Erhitzens weiter existieren. Epitope sind diejenigen molekularen Teilstrukturen, an denen das Immunsystem von Allergie-Patienten das jeweilige Allergen erkennt, so dass eine allergische Reaktion erfolgt.

*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/news754472>*

## **Schaufenster Bioökonomie: Fleischersatzprodukte: Flexitarier fühlen sich von Werbung nicht angesprochen**

22.09.2020, Universität Hohenheim

**S**tuttgart - Rund 75 Millionen Menschen in Europa ernähren sich vegetarisch oder vegan, Tendenz steigend. Weitaus größer noch ist die Anzahl der Flexitarier, also derjenigen Personen, die sich zunehmend Gedanken über die Nachhaltigkeit ihres Lebensmittelkonsums machen und ihren Fleischkonsum einschränken möchten. Doch für viele Verbraucher, die Produkte tierischen Ursprungs teilweise oder vollständig ersetzen wollen, ist die Suche nach den richtigen Informationen, einschließlich der Vermeidung von Ernährungsdefiziten, eine Herausforderung. Mit der Frage, wie diese Informationslücken am besten geschlossen werden können, beschäftigt sich das vom Forschungszentrum für Bioökonomie der Universität Hohenheim in Stuttgart koordinierte EIT Food-Kommunikationsprojekt „The V-Place“ zur Akzeptanz und Verbreitung pflanzenbasierter Lebensmittelprodukte.

„Dabei sind mit ‚pflanzenbasiert‘ alle Produkte gemeint, die rein pflanzlichen Ursprungs sind, jedoch tierischen Lebensmitteln, wie beispielsweise Fleisch, Milch, Eier oder anderen Produkten, in Textur, Geschmack oder Aussehen ähneln und diese ersetzen sollen“, erklärt Dr. Beate Gebhardt.

Verbraucher dagegen verstehen unter ‚pflanzenbasiert‘ auch eigenständige pflanzenbasierte Lebensmittel sowie Obst und Gemüse. „Pflanzenbasiert“ umgeht oftmals den Begriff „vegan“, der von Verbrauchern häufig negativ assoziiert wird. Sehr wichtig sei es, hebt die Verbraucherspezialistin außerdem hervor, zwischen pflanzenbasierter Ernährung und pflanzenbasierten Lebensmitteln zu differenzieren: „Denn die Motive,



sich für das eine oder das andere zu entscheiden, können sehr unterschiedlich sein.“

„Zudem gibt es unterschiedliche Ausgangspunkte. So fehlen in den meisten untersuchten EU-Ländern – Deutschland, Dänemark, Frankreich, Italien, Spanien und Polen – offizielle Definitionen ‚veganer-vegetarischer Lebensmittel‘, fasst Dr. Gebhardt die Ergebnisse einer Befragung von rund 70 Personen – Verbrauchern und Experten aus Industrie, Wissenschaft und Forschung – zusammen.

„Die unterschiedlichen Voraussetzungen in den einzelnen Ländern führen zu einer Vermischung der Begriffe und einem unterschiedlichen Verständnis“, fährt Dr. Gebhardt mit Blick auf die Interviews fort. „So bezeichnen sich in Deutschland Flexitarier, die ihren Fleischkonsum weitgehend eingeschränkt haben, eher als ‚Vegetarier‘, während sie sich in Italien meist als ‚Omnivoren‘, also Allesesser, einstufen.“ „Selbst innerhalb eines Landes gibt es Unterschiede“, weiß Dr. Gebhardt.

Dabei sind die Flexitarier eine höchst interessante Zielgruppe für pflanzenbasierte Lebensmittel, denn von ihnen wird ein hohes Wachstumspotential erwartet. Sie werden jedoch bisher kommunikativ zu wenig bzw. nicht angemessen angesprochen, so die Erkenntnisse aus den Experteninterviews. Ein Grund mag darin liegen, dass gerade diese Gruppe besonders schwer fassbar ist und die Kommunikation bisher vor allem auf Vegetarier und Veganer ausgerichtet war.

Um sie differenzierter beschreiben zu können, sollen deswegen in der anschließenden quantitativen Erhebung von „The V-Place“ die Flexitarier in den sechs europäischen Ländern genauer in den Blick genommen werden. Doch was sind nun die Gründe der Verbraucher, sich für oder gegen pflanzenbasierte Lebensmittel zu entscheiden? „Die allgemeine Gesundheit, Tier- und Umwelt- bzw. Klimaschutz sind in allen betrachteten Ländern wichtige, jedoch nicht die einzigen Motive für den Konsum pflanzenbasierter Lebensmittel“, fasst Dr. Gebhardt zusammen.

Daneben spielen weitere Motive eine Rolle wie zum Beispiel Nahrungsmittelintoleranzen oder der Wunsch nach Gewichtsabnahme, langsamerer Alterung oder ein besseres Hautbild. „Interessant ist auch der Wunsch nach ‚well-being‘, also nach individuellem Wohlbefinden“, so Dr. Gebhardt. „Die Menschen versuchen immer häufiger einen nachhaltigen

Lebensstil zu pflegen, folgen Empfehlungen von Freunden, Influencern und Markenbotschaften oder wollen einfach Neues in der Ernährung ausprobieren – vielleicht auch um bei dem Trend vegane Ernährung mitreden zu können.“

Ein nicht-zusagender Geschmack, ein fehlendes Warenangebot bzw. eine zu geringe Produktvielfalt und ein zu teurer Preis werden häufig als Ursache genannt, keine pflanzenbasierten Lebensmittel zu kaufen. Manchmal fehlt auch das Wissen, wie bestimmte, teils sehr spezielle Produkte zubereitet werden sollten. Auffällig ist die Sorge, pflanzenbasierte Lebensmittel hätten einen zu hohen Verarbeitungsgrad und zu viele Zusatzstoffe.

In allen Ländern wünschen sich die Verbraucher mehr kulinarische Vielfalt und eine bessere Verfügbarkeit pflanzenbasierter Lebensmittel. Auch die befragten Experten erwarten für die Zukunft viele Verbesserungen und Änderungen. Dazu gehören neben einem stärkeren Fokus auf Bio- und Regionalprodukte auch eine starke Verbesserung der sensorischen, geschmacklichen Qualität sowie eine größere Vielfalt – sowohl an Zutaten als auch an Fertigprodukten. Neben mehr Imitaten sollen auch mehr eigenständige neue pflanzliche Lebensmittel auf den Markt kommen und dabei deutlich stärker Nachhaltigkeit und Gesundheitsaspekte berücksichtigt werden.

Insgesamt verdeutlichen die Ergebnisse der qualitativen Erhebung einen hohen und vielfältigen Bedarf an grundlegenden und praktischen Informationen rund um pflanzenbasierte Lebensmittel. „Wir brauchen mehr; glaubwürdigere und ‚richtige‘ – im Sinne von zielgruppengenaue – Informationen von den richtigen Stellen“, hat Dr. Gebhardt herausgefunden.

Hier setzt ‚The V-Place‘ an: „Wir wollen der Bevölkerung in Europa diese Art der Ernährung näher bringen – und zwar mit soliden Informationen, die für alle verständlich sind“, erläutert der Leiter des Projekts, Klaus Hadwiger vom Forschungszentrum für Bioökonomie der Universität Hohenheim. „Noch immer gibt es bezüglich der pflanzenbasierten Ernährung viele Missverständnisse. Das wollen wir ändern.“

*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/news754495>*



## Die wahren Kosten von Lebensmitteln

18.09.2020, Universität Greifswald

**G**reifswald - Was kosten uns Lebensmittel wirklich? Dieser Frage sind Forschende der Universität Greifswald und der Universität Augsburg in einem Praxisprojekt mit der PENNY Markt GmbH nachgegangen. Für dieses haben die Wissenschaftler\*innen die ökologischen Folgekosten verschiedener Lebensmittel berechnet. Das Projekt soll den großen Unterschied des Verkaufspreises von Lebensmitteln und deren wirklichen Wert darlegen. Vor allem tierische Produkte schneiden nach den Berechnungen schlecht ab.

Für die Berechnung werden die Faktoren der Treibhausgasemissionen, der reaktiven Stickstoffemissionen, des Energieverbrauchs und der Landnutzungsänderungen, verursacht durch biologische und konventionelle Lebensmittelerzeugung, bepreist. Errechnet werden also die wahren Preise von Lebensmitteln, die nicht nur die Produktionskosten, sondern auch ökologische und soziale Folgekosten, welche während der landwirtschaftlichen Produktion anfallen, abdecken.

Diese Kosten werden derzeit indirekt von der Gesamtgesellschaft gezahlt – etwa durch hohe Wasserrechnungen aufgrund erhöhter Nitratgehalte im Grundwasser – nicht aber vom Verursacher des Schadens direkt. Dies hat zur Ursache, dass Marktfehler die Konsument\*innen dazu verleiten, sehr günstige, nicht nachhaltige Lebensmittel zu kaufen. Eine verursachergerechte Internalisierung von Folgekosten hätte also zur Folge, dass sich Marktpreise korrigieren und sich so das Kaufverhalten entsprechend der Nachhaltigkeit anpassen würde.

Die Untersuchungen zeigen teilweise sehr große Preisdifferenzen zwischen den aktuellen Marktpreisen und den wahren Kosten, vor allem bei tierischen Lebensmitteln. Konventionell produziertes gemischtes Hackfleisch müsste demnach circa dreimal so teuer sein, würde es auch für die Auswirkungen für die bei der Produktion entstehenden Treibhausgase, Landnutzungsänderungen, reaktiven Stickstoffe und Energieverbrauch aufkommen. Biologisch produzierte pflanzliche Lebensmittel hingegen sind derzeit schon verhältnismäßig sinnvoll bepreist: die nötigen Preisaufschläge liegen zwischen 4% (Apfel) und 9% (Banane).

Preisaufschläge (jeweils in %):

Apfel: konventionell 8%, bio 4%

Banane: konventionell 19%, bio 9%

Kartoffel: konventionell 12%, bio 6%

Gouda: konventionell 88%, bio 33%

Milch: konventionell 122%, bio 69%

Fleisch (gemischt): konventionell 173%, bio 126%

Die hohen Kosten tierischer Lebensmittel können vor allem durch die ressourcenintensive Aufzucht und Fütterung der Tiere erklärt werden. Für die Produktion von pflanzlichen Lebensmitteln fallen beispielsweise keine Emissionen durch die Verdauung der Tiere an, sowie Energieverbrauch während der Beheizung und Belüftung von Ställen.

Der Unterschied zwischen konventionellen und biologischen Preisaufschlägen ist vor allem durch die natürlicheren Produktionspraktiken im biologischen Landbau zu erklären: synthetische Stickstoffdünger, oder importierte Futtermittel beispielsweise, sind hier verboten oder nur sehr beschränkt zugelassen, was sich positiv auf die Ökobilanz dieser Produkte auswirkt.

Die Wissenschaftler\*innen konnten die Methodik und Ergebnisse des Projekts unter anderem innerhalb eines Expertenworkshops zum Thema „True Cost Accounting“ in der niederländischen Botschaft diskutieren. So erhoffen sie sich aus dem Praxisprojekt mit PENNY und den weiteren Forschungen die gesellschaftliche Diskussion voranzutreiben und auch mit politischen Entscheidungsträger\*innen über mögliche Maßnahmen der Internalisierung ökologischer Folgekosten zu diskutieren.

*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/news754366>*

## Lebensmittelverschwendung stärker ins Bewusstsein rücken

21.09.2020, Johann Heinrich von Thünen-Institut

**B**raunschweig - Zum ersten Mal findet am Dienstag, 29. September 2020, der Internationale Tag gegen Lebensmittelverschwendung statt (International Day of Awareness of Food Loss and Waste). Der durch die Vereinten Nationen (UNO) ausgerufene Tag geht auf eine gemeinsame Anregung



des argentinischen Agrarministeriums und des Thünen-Instituts während eines internationalen Expertentreffens im Zuge der G20-Präsidentschaft von Argentinien zurück. Die UNO hat in ihrem Konzept für nachhaltige Entwicklung, der Agenda 2030, gefordert, bis zum Ende dieses Jahrzehnts die weltweite Nahrungsmittelverschwendung im Einzelhandel, Gastronomie und Haushalt pro Kopf zu halbieren und die Nahrungsmittelverluste, die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehen, zu verringern. Am 29. September soll von nun an jedes Jahr weltweit auf die Verschwendung von Lebensmitteln aufmerksam gemacht werden.

Am Thünen-Institut wird das Thema Lebensmittelverluste und -verschwendung von der landwirtschaftlichen Produktion bis zu den Privathaushalten interdisziplinär bearbeitet. So hat eine Analyse der Situation in Deutschland für das Jahr 2015 ergeben, dass insgesamt fast 12 Millionen Tonnen an Lebensmitteln weggeworfen werden. Mehr als die Hälfte davon landet in den privaten Haushalten im Müll – pro Kopf sind das rund 85 kg. 11 % der Lebensmittelabfälle stammen aus der Landwirtschaft (Nachernteverluste), 17 % aus der Verarbeitung, 13 % aus der Gastronomie und 4 % aus dem Handel.

Welche Gründe gibt es für Lebensmittelverluste an den verschiedenen Stellen der Produktions- und Verbrauchskette? Angaben dazu und Hinweise auf entsprechende Forschungsprojekte und Initiativen finden sich auf der Webseite des Thünen-Instituts in dem Beitrag „Wie Lebensmittelverschwendung entstehen kann“. Im Web-Dossier „Lebensmittelverluste und Abfälle reduzieren“ wird die Thematik in einem übergreifenden Zusammenhang dargestellt. Hier gibt es auch Informationen über negative Auswirkungen von Lebensmittelabfällen auf die Umwelt, z.B. die Freisetzung von Treibhausgasen.

Begleitend zum Internationalen Tag gegen Lebensmittelverschwendung findet vom 22. bis 29. September 2020 die bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ statt. In zahlreichen Veranstaltungen und Initiativen werben Vereine, Unternehmen, Institutionen und Forschungseinrichtungen für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln. Auch das Thünen-Institut ist bei einer Veranstaltung in Braunschweig am 26. September dabei.

*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/news754453>*

## **Die Ausstellung „Schmeck! Experimente für die Sinne“ lädt Interessierte ein**

15.09.2020, Technische Universität Berlin

**B**erlin - In der Ausstellung „Schmeck! Experimente für die Sinne“ sind Interessierte aufgerufen zu ergründen, wie das Schmecken sich verändern und gestalten lässt. In einer Reihe von sechs Experimenten können Interessierte neue Möglichkeiten kennenlernen, ihr Schmecken zu verändern und neu zu gestalten.

Schmecken ist eine Tätigkeit, die oft nebenbei erfolgt – obwohl sie zentral ist für die Wahrnehmung der Welt. Beim Essen nehmen wir einen Teil der Welt in uns auf. Beim Schmecken erspüren, ordnen und bewerten wir unsere Beziehung zur Welt, wir machen Sinn mit den Sinnen, mit Mund, Nase, Rachen und Bauch, und auch mit Augen, Händen und Kopf. Wie geschieht das? Wie kommt es, dass es uns manchmal gut schmeckt und manchmal nicht? Schmecken wird durch viele Komponenten beeinflusst: Kindheitserinnerungen spielen dabei ebenso eine Rolle wie die körperliche Verfassung, der Anlass des Essens oder ob wir mit Besteck essen oder mit den Händen. Für ausgewählte Komponenten des Schmeckens wurde für die Ausstellung je ein Experiment gestaltet, mit dem die Teilnehmenden ausprobieren können, welchen Unterschied es macht, wenn sie einzelne Elemente der Schmeck-Situation verändern. Aus jedem Experiment werden die interessantesten Zutaten und Erfahrungen zusammengesammelt, um daraus zum Abschluss eine ganz eigene Schmeck-Situation zu komponieren – und zu erleben, wie all das zusammenspielt, was vorher einzeln ausgetestet wurde.

Ort: Museum für Naturkunde Berlin, Invalidenstr. 43, 10115 Berlin

Zeit: 30. September 2020 bis 18. Oktober 2020, Dienstag bis Sonntag, von 12.00 bis 17.30 Uhr. Ein Durchlauf mit allen sechs Experimenten dauert circa 45 Minuten.

<https://www.museumfuernaturkunde.berlin/de/online tickets/> Vor Ort können keine Tickets erworben werden. Der Eintritt ist nur mit einem Online-Ticket im gebuchten Zeitfenster möglich.



Die Ausstellung wurde im Rahmen eines bürgerwissenschaftlichen Forschungsprojekts („citizen science“) an der TU Berlin entwickelt. Seit Anfang 2019 forschen im Projekt „Schmeck!“ (www.schmeckprojekt.de) 20 Bürger\*innen zusammen mit Wissenschaftler\*innen und Künstler\*innen zu der Frage, wie wir schmecken und wie sich schmecken verändern kann. Das Schmeck!-Projekt wird geleitet von Prof. Dr. Jan-Peter Voß, Fachgebiet Politik- und Governancesoziologie, und Prof. Dr. Nina Langen, Fachgebiet Bildung für nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft.

*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/news754108>*

### Wie schmeckt die Zukunft?

18.09.2020, Fraunhofer IAO

**B**erlin - Wie und was wir essen entscheidet mit darüber, wie wir unseren Planeten und unsere Zukunft gestalten. Beim Projekt „Food Fictions“ - gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung im Wissenschaftsjahr 2020/21 - dreht sich deshalb alles um die Frage, wie nachhaltige Lebensmittelsysteme und Esskulturen von morgen gestaltet werden können. Im Fokus des Berliner Projektteams am Center for Responsible Research and Innovation (CeRRI) des Fraunhofer-Instituts für Arbeitswirtschaft und Organisation IAO: designbasierte Methoden für partizipative Wissenschaftskommunikation im Bereich Lebensmittelinnovationen. Im Naturkundemuseum Berlin kann die interessierte Öffentlichkeit diese Methode nun erstmals kennenlernen. Besucherinnen und Besucher können das Forschungsfeld vom 15. bis zum 27. September 2020 mit fünf Szenarien erkunden und in Form von „essbaren Prototypen“ sinnlich erfahren.

Die fünf Szenarien sind: „Urban Food Market“, „Responsible Meat“, „Forest Gardening“, „Open Source Alge“ und „Bacterial Food“.

Neue Formen der Beteiligung zu entwickeln ist ein zentrales Ziel des Projekts. Zu diesem Zwecke werden die fünf Szenarien in der Ausstellung und zusätzlich auch über eine Online-Plattform zugänglich gemacht. Dort sollen sie im Hinblick auf Akzeptanz und Wünschbarkeit diskutiert werden. Zudem können Interessierte im Online-Workshop „Cooking the Future“ die spekulativen Zukünfte mittels essbarer Artefakte selbst testen, kosten und ihre Meinung dazu abgeben.

*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/news754349>*

### HERAUSGEBER



#### Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

E-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**

Die Veranstaltung findet digital statt. Programm und Anmeldung folgen in Kürze.

Zur Aufnahme in den Verteiler senden Sie bitte eine E-Mail an: [info@gesunde-ernaehrung.org](mailto:info@gesunde-ernaehrung.org)

