



## **Klimafolgen der Lebensmittelproduktion: Starke Preisverzerrungen - und Handlungs- optionen**

15.12.2020, Universität Augsburg

**A**ugsburg - Die aus der Produktion von Lebensmitteln stammenden Umweltschäden schlagen sich derzeit nicht im Preis nieder. Werden die Folgekosten der emittierten Klimagase ermittelt und auf die aktuellen Lebensmittelpreise aufgerechnet, müssten tierische Erzeugnisse wie Milch, Käse und insbesondere Fleisch weit teurer werden. Auch würde der Preisunterschied zwischen konventionellen und biologisch hergestellten Produkten kleiner werden. Diese Ergebnisse veröffentlichte ein vom Augsburger Ökonomen Dr. Tobias Gaugler geleitetes Forscherteam im renommierten Fachjournal Nature Communications.

Mit einem globalen Emissionsanteil von 24% ist die Landwirtschaft eine der Hauptquellen der vom Menschen verursachten Treibhausgase. Bereits diese Zahl macht deutlich, wie groß der Anpassungsbedarf, aber auch das Potenzial des primären Sektors zur Erreichung des Klimaziels des ‚Paris Agreement‘ ist, die Erderwärmung auf einem Niveau von deutlich unter 2°C zu halten. Auch der ‚European Green Deal‘, der vorsieht, die Netto-Emissionen von Treibhausgasen der Europäischen Union bis 2050 auf null zu reduzieren, lässt sich nur unter Einbeziehung der Landwirtschaft verwirklichen.

Eine neu erschienene Studie Augsburger Wissenschaftler zeichnet nun ein differenziertes Bild landwirtschaftlicher Treibhausgasemissionen. Für unterschiedliche Anbau- bzw. Haltungsformen ermittelt sie, an welchen Stellen der Lebensmittelproduktion welche Emissionen auftreten und ordnet diese unterschiedlichen Lebensmitteln verursachergerecht zu. Neben Kohlenstoffdioxid- beziehen die Autoren auch Lachgas- und Methanemissionen sowie die klimatischen Auswirkungen der Landnutzungsänderung in ihre Berechnungen ein. Aus der Landnutzungsänderung (engl. land use change) resultierende Klimafolgen ergeben sich primär aus der Trockenlegung von Mooren sowie der Abholzung von Regenwaldflächen, die dann zur Produktion von Tierfutter genutzt werden.

Um das Ausmaß dieser Klimaschäden zu verdeutlichen, erfolgt neben der Ermittlung der Emissionsmengen auch deren Monetarisierung, also eine Umrechnung in lebensmittelspezifische Folgekosten. In einem letzten Schritt setzen die Autoren diese Folgekosten in Bezug

zu den aktuell am Markt beobachtbaren Lebensmittelpreisen.

Sie weisen in ihrer Publikation nach, dass insbesondere konventionell hergestellte Lebensmittel tierischen Ursprungs deutlich teurer werden müssten, wenn die aus der Produktion resultierenden Klimafolgen verursachergerecht auf dem Preis aufgeschlagen werden würden. Eigentlich müssten Milchprodukte um 91% teurer sein, als dies heute der Fall ist. Fleischprodukte müssten –Klimakosten inklusive – sogar um 146% teurer werden. Beim Vergleich der Anbauformen zeigt sich, dass die Emissionsmengen der biologischen Landwirtschaft ertragsbereinigt leicht unter der konventionellen Produktionsweise liegen. Aufgrund des höheren Preisniveaus von Biolebensmitteln resultieren hieraus jedoch geringere Preisaufschläge von 40% für Biomilchprodukte und 71% für Bio-Fleisch. Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs sind mit einem relativ geringen „Klimarucksack“ assoziiert, der sich in beiden Anbauformen im einstelligen Cent-Bereich bewegt.

„Uns selbst überrascht hat der große Unterschied zwischen den untersuchten Lebensmittelgruppen und die daraus resultierende Fehlpreisung insbesondere tierischer Lebensmittel“, berichtet Tobias Gaugler über die Ergebnisse. „Würden diese Marktfehler nicht mehr bestehen oder zumindest verringert, hätte dies große Auswirkungen auch auf die Nachfrage nach Lebensmitteln. Ein Lebensmittel, das deutlich teurer wird, wird auch deutlich weniger nachgefragt“, ergänzt Co-Autorin Amelie Michalke.

*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/news760108>*

## **Vegane Ernährung - eine Frage der Werte**

15.12.2020, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

**B**erlin - Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat einerseits Einstellungen und Motive untersucht, andererseits Zusammenhänge zwischen einer veganen Ernährung und der Nährstoffversorgung erforscht. „Das Hauptmotiv für Veganismus ist ein ethisches. Vielen Veganerinnen und Veganern geht es um die Vermeidung von Tierleid; gesundheitliche und ökologische Gründe wie Umweltschutz und Nachhaltigkeit kommen direkt danach“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel.



Das BfR hat das Thema mit mehreren Studien aus unterschiedlichen Blickwinkeln erforscht. Zwar stehen ethische Überlegungen eindeutig im Vordergrund, für rund ein Viertel der Veganerinnen und Veganer ist aber auch der wahrgenommene gesundheitliche Nutzen ein Entscheidungskriterium.

Doch gerade an den gesundheitlichen Aspekten einer veganen Ernährung scheiden sich die Geister. Nur wenige Studien gingen bislang zu den gesundheitlichen Risiken und Vorteilen einer veganen Ernährung in die Tiefe. Die Ergebnisse der BfR-Studie mit 36 vegan und 36 Mischkost essenden Personen geben erste Hinweise auf die aktuelle Situation der Nährstoffversorgung von sich vegan ernährenden Erwachsenen. Sie zeigen ein gemischtes Bild. Besonders auffällig waren die Studienergebnisse in Bezug auf das Spurenelement Jod. Die Mehrzahl der Teilnehmenden war unterversorgt. Der Mangel war bei den Veganerinnen und Veganern jedoch deutlich ausgeprägter. Hingegen waren sie trotz sehr geringer Aufnahme von Vitamin B12 über Lebensmittel in der Regel ausreichend mit dem Vitamin versorgt. Die von den Probanden angegebene Einnahme entsprechender Nahrungsergänzungsmittel dürfte der Grund dafür sein.

Der Umgang mit der Corona-Pandemie ist ein weiteres Thema der siebten BfR2GO-Ausgabe. Seit Ausbruch der Pandemie untersucht das BfR mit dem BfR-Corona-Monitor, wie Menschen mit dem Risiko „Corona“ leben. Er zeigt unter anderem, dass Corona Einzug in den Alltag gefunden hat und die gängigen Schutzmaßnahmen für viele zur Routine geworden sind. Der prominente Berliner Psychologe und Risikoforscher Gerd Gigerenzer erklärt im Interview, warum die anfänglichen Corona-Prognosen danebenlagen und wie wir vernünftig mit der Ungewissheit umgehen können.

BfR2GO 2/2020: <https://www.bfr.bund.de/cm/350/bfr-2-go-ausgabe-2-2020.pdf>

*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/news760052>*

## Fleischlose Kost auch schon für Kinder?

08.12.2020, Stiftung Kindergesundheit

**M**ünchen - Fleischlos glücklich – die Zahl der Menschen, die nach diesem Leitsatz leben, ist in den letzten zehn Jahren deutlich gestiegen. Ist eine Ernährung ohne Fleisch aber auch für Kinder gesund genug? Ja, bei einer ausgewogenen, pflanzenbetonten Ernährung ist das nachweislich der Fall, sagt die Stiftung Kindergesundheit. Mit einer Einschränkung: Viele Nährstoffe sind nur in Fleisch, Fisch oder Eiern in nennenswerter Menge enthalten. Ohne Fleisch müssen sie ergänzt werden, damit keine Mängel entstehen und eine normale Entwicklung gewährleistet ist.

Vegetarisch lebende Familien sollten sich deshalb sehr genau über den Nährstoffbedarf heranwachsender Kinder und Jugendlichen informieren und sich gut beraten lassen, betont die Stiftung in einer aktuellen Stellungnahme.

Der höchste Anteil an Vegetariern findet sich in der Gruppe der jungen Erwachsenen im Alter von 18 bis 29 Jahren: In dieser Altersgruppe verzichten in Deutschland neun Prozent der Frauen und fünf Prozent der Männer auf Fleisch, etwa ein Prozent meidet sogar alle tierische Lebensmittel. Im Rahmen der Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland KiGGS wurde ermittelt, dass knapp 2 Prozent der über 3-jährigen Jungen und gut 3 Prozent der gleichaltrigen Mädchen kein Fleisch, Geflügel oder Wurst essen. Unter den 14- bis 17-Jährigen waren dies rund 2 Prozent der Jungen und 6 Prozent der Mädchen. Bei den 12- bis unter 18-Jährigen hatte sich die Häufigkeit einer vegetarischen Ernährungsform im Vergleich zur ersten EsKiMo-Studie etwa ein Jahrzehnt früher mehr als verdreifacht.

Bei Kindern müssen allerdings zwei wichtige Prinzipien für alle Ernährungsformen beachtet werden, betont Professor Dr. Berthold Koletzko, Stoffwechselfachspezialist der LMU München und Vorsitzender der Stiftung Kindergesundheit: „Erstens: Je mehr Lebensmittelgruppen aus der Ernährung ausgeschlossen werden, desto größer ist die Gefahr, dass die gewählte Kostform zu einer Fehlernährung und dadurch zu Mangelerscheinungen beim Kind führt. Und zweitens: Je jünger ein Kind bei der Einführung einer einschränkenden Ernährungsweise ist, desto wahrscheinlicher ist das Auftreten einer Mangelerscheinung,



die dem sich noch entwickelnden Organismus des Kindes Schaden zufügt“.

Eine vegetarische Lebensweise hat noch weitere Vorteile, ergaben die Ergebnisse der VeChi-Youth-Studie, die jetzt im 14. Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) vorgestellt wurden. An dieser Studie haben sich 401 Kinder und Jugendliche im Alter zwischen sechs und 18 Jahren beteiligt. 150 Jungen und Mädchen ernährten sich vegetarisch und 114 vegan. 137 waren „omnivor“, aßen also auch tierische Lebensmittel. Verglichen wurden Größe und Gewicht und das Ernährungsverhalten der Kinder sowie die Nährstoffzufuhr und -versorgung.

In der Nährstoffversorgung der Kinder und Jugendlichen gibt es zwischen veganer, vegetarischer und omnivorer Ernährung nur geringe Unterschiede: Auch Kinder und Jugendliche, die sich vegan oder vegetarisch ernähren, sind heute mit den Hauptnährstoffen sowie den meisten Vitaminen und Mineralstoffen ausreichend versorgt. Allerdings trat bei veganer oder vegetarischer Ernährung etwas häufiger eine knappe Eisenversorgung auf.

Veganer und vegetarische Kinder essen in vieler Hinsicht gesünder: Sie verzehren mehr Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte und Nüsse. Insbesondere Veganer hatten den geringsten Verzehr von Süßwaren, Knabberartikeln und Fertiggerichten. Dafür hatten sie eine besonders hohe Ballaststoffzufuhr und aßen weniger zugesetzten Zucker sowie gesättigte Fettsäuren.

Bei allen drei Ernährungsformen, also auch bei den Fleischessern erwiesen sich Vitamin B2, Vitamin D, Jod und Calcium als kritische Nährstoffe.

Die Versorgung mit Vitamin B12 (Cobalamin) lag dagegen bei allen drei Ernährungsformen, also auch bei den Veganern, überwiegend im Normbereich. Dieser, bei Veganern auf den ersten Blick überraschende Ergebnis ist darauf zurückzuführen, dass 88 Prozent der vegan ernährten Kinder, wie empfohlen, von Nährstoff-Supplemente bzw. nährstoffangereicherter Lebensmittel einnahmen und dadurch ausreichend versorgt waren.

Die Ergebnisse der VeChi-Youth-Studie sind allerdings nur eingeschränkt aussagekräftig, da die Studienteilnehmenden nicht repräsentativ für die deutsche Bevölkerung sind, betont die Stiftung Kindergesundheit. So gab es zum Beispiel unter den teilnehmenden Kindern insgesamt nur wenig übergewichtige (4 %) und

adipöse (0,5 %) Kinder. Nach den Daten der aktuellen Kinder- und Jugendgesundheits-Untersuchung KiGGS (Welle 2) sind dagegen 15,4 Prozent der Kinder und Jugendlichen im Alter von drei bis 17 Jahren übergewichtig und 5,9 Prozent leiden regelrecht unter Fettsucht (Adipositas). Der Unterschied zwischen Studie und Wirklichkeit ist vermutlich durch den hohen sozioökonomischen Status der an der VeChi-Youth-Studie beteiligten Familien bedingt.

Für die Kinder besonders strenger Vegetarier („Veganer“) kann die Situation kritisch werden, berichtet die Stiftung Kindergesundheit. Ein Mangel an Vitamin B12 (Cobalamin), Eisen, Eiweiß und Spurenelementen kann das Gedeihen stark beeinträchtigen. Manche Kinder bleiben im Wachstum hinter dem Durchschnitt zurück und holen den entstandenen Längenunterschied auch später nicht mehr auf.

*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/news759507>*

### Wie wollen wir wirtschaften und produzieren?

16.12.2020, Fraunhofer-Institut für Grenzflächen- und Bioverfahrenstechnik IGB

**S**tuttgart - Die Kläranlage wird zur Gemüsefarm, aus Abfällen zurückgewonnene biobasierte Stoffe verhindern in Lebensmittelverpackungen oxidativen Verderb oder liefern auf Funktionstextilien wasserabweisende Schichten, die weder Mensch noch Umwelt belasten.

Im Projekt EVOBIO haben sich 19 Fraunhofer-Institute zusammengeschlossen, um innerhalb von fünf Monaten Konzepte und Module für eine neue Art des Wirtschaftens zu entwickeln und an ausgewählten Beispielen zu demonstrieren. »Wir wollen die industrielle Wertschöpfungskette, bei der Rohstoffe zu Materialien verarbeitet werden, um aus diesen Produkte herzustellen, neu denken«, sagt Dr. Markus Wolperdinger, Leiter des Fraunhofer IGB »Nebenprodukte oder Reststoffe sollen nicht entstehen oder – nach dem Vorbild der Natur – rückstandsfrei wieder in den Stoff- und Materialkreislauf zurückgeführt werden«.

Dass das funktioniert, hat EVOBIO bereits gezeigt: Eine Kläranlage etwa wurde zu einem zentralen Bestandteil eines regionalen Kreislaufwirtschaftsystems ausgebaut. Die technische Basis hierfür legt die

sogenannte Hochlastfaulung. Eine auf der Kläranlage Ulm installierte Pilotanlage setzt Klärschlamm dabei nicht nur zu Biogas als regenerativer Kohlenstoff- und Energiequelle um, sondern liefert Schlammwasser und Gärreste als weitere Stoffströme. Das nährstoffreiche Schlammwasser nutzen die EVOBIO-Partner z. B. als Wachstumsmedium für einzellige Mikroalgen. Diese produzieren Polysaccharide, die Pflanzen bei der Abwehr von Pilzinfektionen wie Mehltau unterstützen und Pestizide ersetzen.

Mittels thermo-katalytischem Reforming gewinnen Fraunhofer-Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler daraus Biokohle, Synthesegas und ein Bioöl, das in seiner Zusammensetzung Rohöl ähnelt. Neue impedanzbasierte Inline-Sensoren können das gereinigte Abwasser kontinuierlich überwachen. Sie erfassen Bakterien und messen zugleich die Konzentrationen der Nährstoffionen.

Auf Basis der aus Abwasser oder Abfall hergestellten Rohstoffe sowie anderer biogener Rohstoffe entwickelt das Fraunhofer-Team leistungsfähige Materialien. Diese haben teilweise neue und zusätzliche Funktionen und sollen künftig petrochemische Materialien ersetzen.

Für den im EVOBIO-Projekt verfolgten umfassenden Ansatz müssen etablierte Wertschöpfungsketten zu miteinander kommunizierenden Wertschöpfungsnetzwerken weiterentwickelt werden. Sind die Unternehmen dazu bereit? Welche neuen Geschäftsmodelle sind notwendig, um Kläranlagen und Betriebe, in denen biogene Reststoffe anfallen, zu Produzenten sekundärer Rohstoffe und Materialien zu machen?

*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/news760166>*

### **KlimaFood: BMEL-gefördertes Forschungsprojekt startet an der Europa-Universität Flensburg**

11.12.2020 Europa-Universität Flensburg

**F**lensburg - Mit gut 1,6 Millionen Euro fördert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) das Forschungsprojekt an der Europa-Universität Flensburg (EUF). Das Vorhaben hat zum Ziel, Lösungen für die Frage zu erarbeiten, wie vulnerable und bildungsferne Bevölkerungsschichten

mit gezielter Ernährungsbildung zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung aktiviert werden können.

„Zwei Ziele stehen im Mittelpunkt dieses Projekts“, erklärt Ulrike Johannsen, Professorin für Ernährung, Gesundheit und Konsum an der Europa-Universität Flensburg, „die Förderung eines klimafreundlichen und nachhaltigen Ernährungs(bildungs)systems sowie die Stärkung der Gesundheit vulnerabler und bildungsferner Bevölkerungsgruppen.“

Beide Ziele gehören zusammen: Denn die Lebensmittelproduktion zählt zu den bedeutendsten Verursachern von Treibhausgasemissionen und des Verlusts biologischer Vielfalt und verursacht 70 % der Frischwassernutzung. Die Versorgung einer wachsenden Weltbevölkerung mit einer gesunden Ernährung aus nachhaltiger Lebensmittelproduktion stellt daher eine immense Herausforderung dar.

Ulrike Johannsen. „Wir wissen, dass soziodemographische Faktoren das Essverhalten und die Gesundheit beeinflussen. Ein niedriger sozioökonomischer Status geht häufiger mit Erkrankungen wie Herzinfarkt, Schlaganfall, Diabetes, Adipositas und Depressionen einher. Insofern adressieren wir in diesem Projekt in einer Sektor übergreifenden, interdisziplinären Zusammenarbeit die Themen Klimaschutz, Ernährung, Bildung und soziale Lebenswelten.“

Mittels niedrigschwelliger sowie formeller und informeller Lernangebote soll eine Struktur geschaffen werden, die bestehende Hilfesysteme, vorhandene Angebote sowie primär außerschulische Bildungssysteme miteinander verschränkt. Schleswig-Holstein fungiert hier zunächst als Modellraum. Anschließend erfolgt der bundesweite Transfer. Als Projektpartner sind u.a. Landesvereinigungen für Gesundheitsförderung und die TAFEL Deutschland e.V. mit ihren bundesweiten Netzwerken eingebunden.

*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/news759864>*



## Lebensmittelabfälle in Kantinen: Bewusstsein von Küchenpersonal und Gästen schärfen

17.12.2020, Johann Heinrich von Thünen-Institut

**B**raunschweig - In den Küchen deutscher Reha-kliniken und Betriebskantinen landen jährlich über 100.000 € im Müll. Der Grund sind Lebensmittelabfälle. Rund 28 Tonnen fallen dort pro Jahr und Küche im Durchschnitt an. Diese Zahlen haben Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen des Braunschweiger Thünen-Instituts im Projekt ELoFoS (Efficient Lowering of Food Waste in the Out-of-Home Sector) ermittelt. Die Forschenden interviewten dazu Küchenleitungen und werteten Fragebögen aus.

Als wichtigste Hindernisse bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen nannten die Befragten hohe Ansprüche der Gäste sowie einen schwer einzuschätzenden Bedarf aufgrund schwankender Nachfrage. Um Abhilfe zu schaffen, empfehlen die Forschenden, sowohl beim Küchenpersonal als auch bei den Gästen das Bewusstsein für Lebensmittelabfälle zu schärfen. Denn diese Abfälle bedeuten nicht nur einen finanziellen Verlust für die Unternehmen – die Produktion von Lebensmitteln wirkt sich auch auf die Umwelt aus; beispielsweise durch die Freisetzung von Treibhausgasen und die Verwendung von Düngemitteln und Pestiziden.

Im ELoFoS-Projekt arbeiten Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen des Thünen-Instituts für Marktanalyse und der Universität Stuttgart gemeinsam mit Partnern aus der Praxis an effizienten Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle. Erste Maßnahmen, die umgesetzt werden, ist das Messen der Abfälle und das Schärfen des Bewusstseins für die Problematik, beim Küchen- und Servicepersonal beispielsweise durch Schulungen. Eine weitere Maßnahme, die mit den Praxispartnern angegangen wird, ist die sinnvolle Verwertung von unvermeidbaren Abfällen wie Fischköpfen.

Die Projektergebnisse der Befragung von Küchenleitungen haben die Forschenden nun im Thünen Working Paper 161 zusammengefasst.

*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/news760249>*

## Wenn die Nuss nicht schmeckt

08.12.2020, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

**B**raunschweig - In der Adventszeit werden wieder die Nussknacker ausgepackt. Doch beim Verzehr von Nüssen ist Vorsicht geboten. Wenn sie untypisch, gar muffig oder bitter schmecken, sollten sie gleich ausgespuckt und nicht heruntergeschluckt werden, empfehlen Ernährungsfachleute. Denn die Nüsse könnten mit Schimmelpilzen und deren Giften belastet sein. Und das Tückische dabei ist, dass Mykotoxine (Pilzgifte) nicht mit bloßem Auge erkannt und nicht gerochen werden können, warnt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL).

Nüsse werden häufig von den Schimmelpilzarten *Aspergillus flavus* und *Aspergillus ochraceus* befallen. Diese bilden, bevorzugt in warmer und feuchter Umgebung, die Mykotoxine Aflatoxin und Ochratoxin A, welche schon während der Ernte und des Transports, aber auch während der Vorrathaltung gebildet werden. Sie können bei Menschen zu unterschiedlichen Krankheiten führen, die Entstehung von Krebs begünstigen, Nieren und Leber schädigen, das Immunsystem beeinträchtigen oder Durchfall und Erbrechen verursachen. Mykotoxine sind für Verbraucher auch deshalb so gefährlich, weil sie nicht durch hohe Temperaturen beim Kochen, Braten und Backen zerstört werden.

Die Auswertung der im Jahr 2019 von Deutschland in das Schnellwarnsystem eingestellten Meldungen zu Mykotoxinen in Nüssen lieferte folgendes Bild: Es gab insgesamt 48 Meldungen zu Aflatoxinen in Nüssen, entsprechende Meldungen zu Ochratoxin A wurden nicht verzeichnet. Bei 86 % der Meldungen handelte es sich um Grenzzurückweisungen bei der Einfuhr. Das heißt, dass diese Produkte nicht auf den EU-Binnenmarkt gelangt sind. Hauptsächlich betroffen waren Pistazien (44 %) und Erdnüsse (33 %).

Die Hauptherkunftsländer der Nüsse mit Höchstgehaltsüberschreitungen von Aflatoxinen sind die Türkei (46 % der Meldungen) und Ägypten (27 % der Meldungen).

Im Jahr 2019 wurden im repräsentativen Monitoring 104 Proben Pistazien, 77 Proben Walnüsse und 220 Proben Mandeln (ganz und gemahlen) auf Aflatoxine und Ochratoxin A untersucht. Insgesamt wurden nur in Einzelfällen erhöhte Mykotoxin-Gehalte verzeichnet.

*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/news759488>*

## **Seit zehn Jahren: Netzwerk Gesund ins Leben stellt Weichen für gesundes Aufwachsen**

09.12.202, Netzwerk Gesund ins Leben

**B**onn - Das Netzwerk Gesund ins Leben feiert 2020 seinen ersten runden Geburtstag. Angesiedelt im Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ist es eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), von dem es als IN FORM-Projekt gegründet wurde. Vor zehn Jahren startete es mit der Aufgabe, frühestmöglich die Weichen für ein gesundes Aufwachsen von Kindern zu stellen, und holte die wichtigen Berufsgruppen an einen Tisch, die Schwangere und Familien mit Babys aus allen sozialen Schichten begleiten: Hebammen, Frauen- sowie Kinder- und Jugendärztinnen und -ärzte. Bis dahin erreichte eine umfassende strukturierte Gesundheitsförderung Kinder erst später im Leben, etwa in Kita und Schule.

Fast 800.000 Geburten gibt es jährlich in Deutschland. „Eine große Chance, hier gemeinsam zu wirken“, sagt Maria Flothkötter, Leiterin des Netzwerks Gesund ins Leben. „Besonders freue ich mich, dass unsere Themen mittlerweile ganz oben auf der politischen Agenda angekommen sind!“ Der Koalitionsvertrag der Bundesregierung hat 2018 erstmals den Fokus auf die ersten 1.000 Tage im Leben eines Kindes bei der Förderung einer gesunden Ernährung festgeschrieben.

Herzstück der Netzwerkarbeit sind die nationalen Handlungsempfehlungen zu Ernährung, Bewegung und Lebensstil für die Zeit zwischen Kinderwunsch und Kleinkindalter. Alle Berufsgruppen, die hier Berührungspunkte haben, entwickeln als Netzwerk gemeinsam Maßnahmen, um die frühkindliche Ernährung und Gesundheit deutschlandweit zu verbessern: etwa Fortbildungen für Fachkräfte, Medien und weitere Kommunikationsangebote.

Auch auf internationaler Ebene wirkt Gesund ins Leben in Forschungsprojekten und Bündnissen wie der European Public Health Nutrition Alliance (EPHNA) mit und lässt Erkenntnisse in die nationale Arbeit einfließen. So hat es Deutschland im EU-Projekt Early Interventions zur frühkindlichen Prävention vertreten und zwischen 2017 und 2019 mit der Universität Yale

(USA) und der Nationalen Stillkommission das Forschungsprojekt Becoming Breastfeeding Friendly durchgeführt, das die Stillförderung in Deutschland systematisch unter die Lupe genommen hat. Auf Grundlage dieser Ergebnisse – Deutschland ist nur moderat stillfreundlich – hat das BMEL die Entwicklung einer Nationalen Stillstrategie auf den Weg gebracht, um die Bedingungen für das Stillen hierzulande zu verbessern. Teil dessen ist eine Kommunikationsstrategie zur Stillförderung, mit der das BMEL das Netzwerk Gesund ins Leben beauftragt hat. Deshalb steht das Thema Stillen derzeit ganz oben auf der Netzwerk-Agenda.

*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/news759627>*

## **Äpfel statt Pommes: Wie Marketing mit sozialen Normen bei Eltern Wirkung zeigt**

15.12.2020, Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt

**I**ngolstadt - Geht man heutzutage in ein Fast Food-Restaurant, so kann man dort nicht nur den klassischen Hamburger mit Pommes Frites und Softdrink bestellen. Vor allem für Kinder bieten die Restaurants mittlerweile alternative Beilagen und Getränke, wie Obst oder Wasser und Bio-Säfte, deren Anteil am Umsatz jedoch noch nicht den von klassischen Beilagen erreicht hat. „Da viele Eltern noch keine der alternativen Beilagen wählen, wollten wir herausfinden, wie sie sich verstärkt für diese gesünderen Angebote von Fast-Food Restaurants gewinnen lassen“, erklärt Prof. Dr. Jens Hogueve, der an der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt (KU) den Lehrstuhl für Dienstleistungsmanagement innehat.

„Unser Ansatzpunkt für eine mögliche Veränderung beruht auf der Erkenntnis, dass Netzwerke, in denen sich Eltern bewegen, die Diskussionen und Entscheidungen um und für ihre Kinder stark prägen – sei es im Hinblick auf Impfungen oder zur Frage, wie sehr man sich für die Schulgemeinschaft engagiert“, erklärt Hogueve. Der Einfluss solcher Netzwerke auf die Auswahl von Essen sei bislang jedoch noch nicht untersucht worden – zumal Eltern erwiesenermaßen entscheidend die zukünftigen Essgewohnheiten ihrer Kinder beeinflussen. Insbesondere galt es daher zu erforschen, welche Charaktere und Gruppen unter den Eltern potenziell empfänglich für eine solche Veränderung sind.



Diese Studie eröffne konkrete Perspektiven für ein „Social Norms-Marketing“, indem etwa authentische Familien als Werbeträger fungierten oder entsprechendes Infomaterial in den Restaurants zur Verfügung gestellt werde. Zudem könnten die Firmen wiederum durch die elterlichen Netzwerke neue Kundenkreise ansprechen, die Wert auf gesunde Alternativen legen. Gegenstand künftiger Forschung könnten laut Högrevé unter anderem die Vorlieben und Abneigungen der Kinder selbst sein, die in der Studie nicht befragt wurden, sowie die Essgewohnheiten der Eltern im Sinne einer Vorbildfunktion.

Das ausführliche englischsprachige Fachbeitrag „How do social norms influence parents' food choices for their children? The role of social comparison and implicit self-theories“ ist im „Journal of Retailing“ erschienen und findet sich als Open Access-Publikation kostenlos unter <https://www.journals.elsevier.com/journal-of-retailing>

*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/news760047>*

## Wie das Coronavirus den Alltag von Eltern und Kindern verändert

11.12.2020, Deutsches Jugendinstitut e.V.

**M**ünchen - Die Eindämmung des Coronavirus verlangt nicht nur Familien in Deutschland viel ab. Auch Kindertageseinrichtungen und Schulen müssen sich häufig komplett neu organisieren. Wie Eltern, Kinder und Fachkräfte die Krise bisher bewältigen, analysiert die neue Ausgabe des Forschungsmagazins DJI Impulse auf Basis von aktuellen Forschungsergebnissen des Deutschen Jugendinstituts (DJI).

Unter dem Titel „Im Krisenmodus: Wie das Coronavirus den Alltag von Eltern und Kindern verändert“ gehen die Autorinnen und Autoren unter anderem der Frage nach, welche Konsequenzen sich aus den Erfahrungen während des Lockdowns im Frühjahr 2020 und der folgenden schrittweisen Öffnung der Kindertageseinrichtungen und Schulen ziehen lassen. So weisen die ersten Ergebnisse der bundesweiten Corona-KiTa-Studie, bei der das DJI und das Robert Koch-Institut (RKI) die Rolle der Kindertagesbetreuung bei der Ausbreitung von SARS-CoV-2 untersuchen, in dieselbe Richtung wie die internationale Forschung.

Der aktuelle Impulse-Schwerpunkt richtet den Blick zum einen auf die Kindertagesbetreuung während der Pandemie, zum anderen aber auch auf die veränderten Rollenaufteilungen der Eltern, die Freundschaftsbeziehungen von Kindern und den Kinderschutz. Eine aktuelle Studie des Forschungsverbunds DJI/TU Dortmund zeigt beispielsweise, dass sich die Zahl der bearbeiteten Kinderschutzfälle zwar bislang nicht erhöhte. Doch es gibt Hinweise auf unerkannte Gewalt. „Die Bewältigung der Corona-Pandemie bleibt eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die auch Kinder, Jugendliche und Familien sowie die unterstützenden Institutionen und Organisationen vor allergrößte Herausforderungen stellt“, bilanziert Prof. Dr. Thomas Rauschenbach, DJI-Direktor und Leiter des Forschungsverbundes DJI/TU Dortmund.

Originalpublikation: Deutsches Jugendinstitut (Hrsg.): Im Krisenmodus: Wie das Coronavirus den Alltag von Eltern und Kindern verändert. Forschungsmagazin DJI Impulse (Heftnr.124, Ausgabe 2/2020), München

*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/news759800>*

## Deutsche Leberstiftung: So werden aus den bevorstehenden Festtagen keine „Fett-Tage“

14.12.2020, Deutsche Leberstiftung

**H**annover - Bewegte Zeiten liegen hinter uns. Doch körperliche Bewegung ist in den vergangenen Monaten während der Corona-Pandemie bei vielen Menschen auf der Strecke geblieben: Zu wenig Bewegung, zu viele Kalorien. Damit die bevorstehenden Festtage nicht zu zusätzlichen „Fett-Tagen“ werden, rät die Deutsche Leberstiftung, die außergewöhnlichen Umstände als Chance zu sehen und für dieses Weihnachtsfest auch in Bezug auf Essen und Trinken über (gesündere) Alternativen nachzudenken. Und anstatt viel zu sitzen und zu liegen, sollte die Zeit der Feiertage mit mehr Bewegung verbracht werden, das ist gut für die Leber.

Damit die bevorstehenden Feiertage die negative Bilanz von zu wenig Bewegung und zu vielen Kalorien, die durch die Corona-Pandemie bei vielen Erwachsenen und Kindern begünstigt wurde, nicht noch zusätzlich verschlechtern, rät Professor Manns zum Umdenken beim Essen und Trinken: „Bei fettigen Speisen wie



Gänsebraten unbedingt Maß halten, kleine Portionen langsam und bewusst genießen. Als Vorspeisen sind leichte Suppen und frische Salate empfehlenswert. Bunte Teller können mit Mandarinen, Walnüssen und Mandeln auch gesund gefüllt werden. Und zwischen den Mahlzeiten unbedingt bewegen – am besten an der frischen Luft. Das ist gerade jetzt wichtig – auch, um das Immunsystem zu stärken.“

Die WHO betont in ihren aktuellen Bewegungsempfehlungen, dass für die Gesundheit jede Bewegung wichtig ist und nutzt. Sogar das Aufstehen in einer Werbepause ist besser als während eines kompletten Filmabends sitzen zu bleiben. Erwachsene brauchen insgesamt mindestens 21 Minuten Bewegung pro Tag. Darüber hinaus empfiehlt die WHO, an mindestens zwei Tagen pro Woche Kraftsport zu treiben. Für den Muskelaufbau sind neben Gerätetraining oder Übungen wie Liegestütze und Kniebeugen auch Sportarten wie Yoga und Pilates geeignet.

*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/news759955>*

### **Wir sind IN FORM! Die E-Learning-Fortbildung „Kinder gesund betreut“ der Stiftung Kindergesundheit erhält Auszeichnung**

17.12.2020, Stiftung Kindergesundheit

**M**ünchen - Aktivierend, aktuell, bedarfsgerecht und nachhaltig – das ist die E-Learning-Fortbildung „Kinder gesund betreut“ der Stiftung Kindergesundheit. Dies bestätigt auch IN FORM, Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung, indem sie die Fortbildung mit dem IN FORM-Logo auszeichnet.

Im April 2020 veröffentlichte die Stiftung Kindergesundheit ihre erste E-Learning-Fortbildung für pädagogische Fachkräfte und Tagespflegepersonen, um diese bei der Erhaltung und Förderung der kindlichen Gesundheit zu unterstützen. Die Lerninhalte werden mit Fachtexten, Lückentexten, Animationen, interaktiven Grafiken, vielfältigen Aufgaben und Videos zeitgemäß und abwechslungsreich vermittelt. Aufgaben und Checklisten für die Praxis gewährleisten die Umsetzung des erlernten Wissens und erleichtern den Praxis-transfer. Nach erfolgreicher Teilnahme an einem Abschluss-test erfolgt eine Zertifizierung zur\*in „Gesundheitsmanager\*in für die Kindertagespflege“.

Interessierte Fachkräfte können sich auf der Homepage [www.kinder-gesund-betreut.de](http://www.kinder-gesund-betreut.de) informieren und sich kostenfrei für die Fortbildung „Kinder gesund betreut“ registrieren.

*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/news760295>*

### **Neuer Master-Studiengang „Global Food, Nutrition and Health“ in Kulmbach**

14.12.2020, Universität Bayreuth

**B**ayreuth - Zentrale Fragestellung dieses interdisziplinären, in Deutschland einzigartigen Masterstudiengangs ist die Versorgung aller Menschen mit ausreichenden Mengen qualitativ hochwertiger und nachhaltig produzierter Lebensmittel zur Förderung der Gesundheit und damit eine der wichtigsten Herausforderungen des 21. Jahrhunderts. Studienbeginn ist im Sommersemester 2021.

Prof. Dr. mult. Eckhard Nagel, Direktor des Instituts für Medizinmanagement und Gesundheitswissenschaften an der Universität Bayreuth und maßgeblich verantwortlich für die Gestaltung des neuen englischsprachigen Masterstudiengangs „Global Food, Nutrition and Health“. „Wir wollen die Studierenden befähigen, komplexe Zusammenhänge und Fragestellungen zu erkennen und zu bearbeiten. Große Bedeutung hat dabei auch die Überführung in praktische Handlungsempfehlungen etwa für Unternehmen, NGOs oder Regierungen.“

Die Studierenden befassen sich mit Fragen wie: Wie kann den zu erwartenden oder bereits manifesten negativen Auswirkungen des Klimawandels begegnet werden? Wie kann die landwirtschaftliche Produktivität regional und global verändert werden, um eventuelle negative Folgeeffekte adäquat einzugrenzen? Wie können die Ursachen für Hunger und Mangelernährung – Armut und Ungleichheit – bewältigt werden?

Welchen Einfluss haben Ernährungs- und Gesundheitsfragen auf die wirtschaftliche Entwicklung? Welche Rolle spielen demografischer Wandel und Bevölkerungswachstum?

„Dieser Ansatz in seiner Breite und Vielfalt ist so in Deutschland einzigartig“, sagt Nagel. Neben relevanten theoretischen Kenntnissen in den Bereichen Natur-





wissenschaften, Ökonomie, Ethik, Rechtswissenschaften sowie Kultur- und Sozialwissenschaften stehen auch überfachliche Themen im Mittelpunkt – zum Beispiel, die Fähigkeit effiziente Lösungsansätze kultursensibel zu entwickeln oder Maßnahmen in Kooperation mit geeigneten Partner\*innen und gegen potenzielle Widerstände um- und durchzusetzen.

Link: <http://www.globalfood.uni-bayreuth.de/en>

*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/news759938>*

## 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