



## Corona-Lockdown: Studierende ändern ihr Ernährungs- und Bewegungsverhalten

01.02.2021, Universität Hohenheim

**S**tuttgart - Der erste Corona-bedingte Lockdown hatte sowohl positive als auch negative Auswirkungen auf den Lebensstil von vielen Studierenden. Das zeigt eine Befragung der Universität Hohenheim in Stuttgart. So führte der Lockdown bei einem Teil der Studierenden zu positiven Veränderungen ihres Lebensstils: Sie bereiteten ihre Mahlzeiten öfter frisch zu und probierten dabei häufiger neue Rezepte aus. Darüber hinaus griffen sie vermehrt zu Obst und Gemüse und trieben mehr Sport als vor der Zeit des Lockdowns. Vor allem diejenigen Studierenden hingegen, denen die Situation eher Sorgen bereitete, neigten tendenziell häufiger zu einer Gewichtszunahme.

Das Team von Prof. Nanette Ströbele-Benschop vom Institut für Ernährungsmedizin wertete die Daten von mehr als 800 Studierenden aus, wovon die meisten zwischen 21 und 26 Jahre alt waren. Wie aufgrund des eingeschränkten universitären Betriebs und der ausschließlich online stattfindenden Lehrveranstaltungen zu erwarten war, berichtete rund die Hälfte der Studierenden, dass sie sich im Alltag unter Lockdown-Bedingungen weniger bewegten. „Für uns war es jedoch in diesem Zusammenhang auch spannend, dass es Studierende gab, für die sportliche Aktivitäten anstelle der alltäglichen Bewegung an Bedeutung gewannen“, berichtet Prof. Ströbele-Benschop.

Bezogen auf den Konsum einzelner Lebensmittelgruppen griff die Hälfte der Befragten während des Lockdowns häufiger als normalerweise zu Süßigkeiten und Kuchen, was sich teilweise auch im Körpergewicht niederschlug. Auch der Konsum von herzhaften Snacks und Kaffee nahm bei einem Drittel der Studierenden zu.

Auf der anderen Seite gab ein Drittel aller Befragten an, während des Lockdowns mehr Gemüse und Salat sowie weniger Fleischprodukte und Wurstwaren verzehrt zu haben. Zudem tranken mehr als 40 Prozent weniger Alkohol als üblich.

Bei knapp der Hälfte der Studierenden kam es während des Lockdowns zu einer Gewichtsveränderung – sowohl im positiven als auch im negativen Sinne. So nahmen etwa 30 Prozent an Gewicht zu, während bei rund 20 Prozent eine Gewichtsabnahme zu beobachten war. Interessant dabei ist, dass gerade Studierenden mit

einem höheren BMI von diesen Gewichtsschwankungen betroffen waren. Vor allem in der Gruppe der Studierenden mit einem Gewichtsverlust befanden sich mit 68 Prozent deutlich mehr, die während des Lockdowns ihre sportlichen Aktivitäten gesteigert hatten, als in der Gruppe mit einer Gewichtszunahme während des Lockdowns, in der nur 37 Prozent vermehrt Sport getrieben haben.

„Insgesamt gibt es offensichtlich sehr unterschiedliche Strategien, wie Studierende auf die Lockdown-Maßnahmen reagieren“, fasst Prof. Ströbele-Benschop zusammen. „Die einen scheinen die Umstände zu ihrem Positiven nutzen und Ernährung sowie Bewegung bewusster in den Alltag integrieren zu können. Bei anderen hingegen führen die täglichen Sorgen und der Verlust von Strukturen zu weiteren negativen Auswirkungen.“ Auffallend war, dass keine Unterschiede zwischen den Geschlechtern zu beobachten war. Der Lockdown scheint sich somit ähnlich auf das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der weiblichen und männlichen Studierenden auszuwirken.

*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/news762214>*

## So ernähren sich Deutschlands eSportler\*innen

03.02.2021, Deutsche Sporthochschule Köln

**K**öln - Deutsche Sporthochschule Köln veröffentlicht dritte eSport-Studie. „Der Energydrink gehört zwar tatsächlich für viele dazu“, so Professor Ingo Froböse, Leiter des Instituts für Bewegungstherapie und bewegungsorientierte Prävention und Rehabilitation der Deutschen Sporthochschule Köln, „doch insgesamt ernähren sich die eSportler\*innen sogar besser als die Allgemeinbevölkerung.“

Dies ist das Ergebnis der dritten eSport-Studie der Deutschen Sporthochschule Köln, die am 3. Februar 2021 in Köln vorgestellt wurde. Die beiden vorherigen eSport-Studien haben das Trainings- und Gesundheitsverhalten sowie den Medienkonsum und das mentale Wohlbefinden in den Fokus gestellt, die diesjährige Befragung konzentriert sich auf die Ernährung. Gemeinsam mit der AOK Rheinland/Hamburg hat Univ.-Prof. Dr. Ingo Froböse rund 820 eSportler\*innen aller Leistungsstufen befragt. Eine Besonderheit in diesem Jahr: Aufgrund der Einschränkungen durch die COVID-19-Pandemie wurden die Daten der eSport-



Studie 2021 nicht auf eSport-Events, sondern komplett online erhoben.

Der häufig mit dem eSport assoziierte Konsum von Energydrinks ist mehr als ein Klischee. Rund 40 Prozent der Befragten konsumieren die Getränke regelmäßig, im Schnitt wird etwas mehr als eine Dose pro Woche getrunken. Trotzdem liegt der Zuckerkonsum insgesamt deutlich unter dem der Allgemeinbevölkerung. Egal ob Softdrinks, Schokolade oder andere Süßwaren, eSportler\*innen verzehren weniger als andere Gruppen. Auch die Chipstüte bleibt – anders als vermutet – im Supermarktregal liegen. Umgerechnet durchschnittlich eine Tafel Schokolade pro Woche und eine Müslischale voll Salzgebäck deuten auf ein gesundheitsbewusstes Essverhalten der Spieler\*innen hin. Auch Fast Food und Fertigprodukte kommen im Schnitt nur zweimal in der Woche auf den Tisch. Das Klischee vom schnellen Pizzastück vor der Konsole scheint also passé.

Doch es gibt auch weiterhin Optimierungsbedarf. „Wir sehen bei den eSportler\*innen dasselbe Problem wie in der Allgemeinbevölkerung: Es landet nach wie vor zu viel Fleisch und zu wenig Gemüse auf dem Teller“, bilanziert Froböse. Während die Deutsche Gesellschaft für Ernährung fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag empfiehlt, erreichen gerade einmal 15 Prozent der befragten Männer und 25 Prozent der Frauen diese Empfehlung. Obwohl ein überdurchschnittlich hoher Anteil der eSportler\*innen vegetarisch oder vegan lebt (14,8 %), wird in der restlichen Gruppe im Schnitt nahezu jeden Tag Fleisch gegessen.

Die Umfrageergebnisse zeigen, dass die Hälfte aller Befragten mindestens an fünf Tagen in der Woche selbst kocht. Lediglich fünf Prozent der Befragten überlassen die Zubereitung von Mahlzeiten komplett jemand anderem.

„Im Großen und Ganzen sind die Klischees vom Junk-Food essenden Gamer überholt“, so das Fazit von Ingo Froböse zur eSport-Studie 2021. „Die Reduktion des Konsums von Fleisch und Energydrinks kann ein wichtiger Ansatzpunkt für eine gezielte Gesundheitsförderung sein, die sowohl die Gesundheit, als auch die Leistung der eSportler\*innen auf das nächste Level bringt.“

*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/news762444>*

## Höhere Tierwohlstandards lassen Milchpreise steigen

28.01.2021, Fachhochschule Kiel

**K**iel - In einer Studie untersuchten Forscher\*innen des ife Instituts für Ernährungswirtschaft Kiel und der Fachhochschule Kiel erstmals die Kosten höherer Tierwohlstandards bei der Milchproduktion und die daraus resultierenden Preiserhöhungen für Milch im Einzelhandel. Die Berechnungen ergaben, dass eine Preissteigerung von 10 bis 20 Cent pro Liter nötig wäre, um die Mehrkosten für Produzent\*innen und Molkereien zu decken. Die Autor\*innen sprechen sich für die Einführung eines staatlichen Tierwohllabels aus. Es könnte für mehr Transparenz bei der Milchproduktion sorgen und die Bereitschaft von Verbraucher\*innen steigern, mehr für Milch zu bezahlen, die unter höheren Tierwohlstandards produziert wird.

Immer mehr Konsument\*innen achten beim Kauf tierischer Produkte auf die Einhaltung von Tierwohlstandards. Doch eine generelle Kennzeichnungspflicht gibt es nicht, stattdessen erschweren eine Fülle unterschiedlicher Labels eine Orientierung und Bewertung. In ihrer Studie verglichen die Fachleute des ife Kiel und der FH Kiel zunächst die Anforderungen der unterschiedlichen Labels, erfassten die Präferenzen der Verbraucher\*innen hinsichtlich der Einhaltung von Tierwohlstandards und ermittelten die Mehrkosten für die Betriebe und den Aufwand, der für Molkereien durch ein zusätzliches Angebot von Tierwohlmilch entsteht.

Die betrieblichen Mehrkosten erhoben die Forscher\*innen durch eine Befragung der Betriebsbedingungen von 235 Milchbetrieben aus acht Bundesländern. Auf deren Basis berechneten sie, welche Investitionen notwendig wären, um höhere Tierwohlstandards zu erreichen. Als Referenz nutzen sie das Tierwohllabel „Für mehr Tierschutz“ vom Deutschen Tierschutzbund e.V., das nach ihrer Analyse die höchsten Standards an die Haltung von Milchkühen setzt und in eine Einstiegs- und eine Premiumstufe unterteilt ist. In der Einstiegsstufe betragen die Mehrkosten für die Betriebe im Durchschnitt 2,28 Cent pro Liter, in der Premiumstufe durchschnittlich 2,64 Cent pro Liter, mit hohen Variationen je nach betrieblicher Ausgangssituation. In den Molkereien belaufen sich die Mehrkosten auf 5,7 bis 18,9 Cent pro Liter.

„Eine nach höheren Standards produzierte Milch müsste im Endeffekt mindestens 10 bis 20 Cent mehr kosten“,



sagt Prof. Dr. Holger Thiele (FH Kiel) und fährt fort: „Das wollen aber die wenigsten zahlen, obwohl sie sich höhere Tierwohlstandards wünschen.“ Einen Grund dafür sehen die Forscher\*innen in der geringen Bekanntheit einzelner Tierwohllabels. Viele Verbraucher\*innen wüssten nicht, woran sie Produkte mit höheren Tierwohlstandards erkennen könnten. Der Mehrwert durch die Einhaltung von Tierwohlstandards müsste klar nachvollziehbar und vertrauenswürdig dargestellt werden. Dies könne zum Beispiel durch ein einheitliches und leicht verständliches staatliches Tierwohllabel erreicht werden. Eine gesetzlich verpflichtende Kennzeichnung aller tierischen Produkte würde außerdem sicherstellen, dass das Label schnell einen hohen Bekanntheitsgrad erlangt.

*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/news762098>*

## **Transformation urbaner Nahrungsmittelsysteme mit Hilfe innovativer Living Labs in Städten**

01.02.2021, Steinbeis-Europa-Zentrum

**K**arlsruhe - Unter Mitwirkung des Steinbeis-Europa-Zentrums fand am 27. und 28. Januar 2021 das offizielle (virtuelle) Kick-off-Meeting des Horizont 2020-Projekts FUSILLI statt, das von der Europäischen Kommission gefördert wird. Koordiniert von dem spanischen Forschungsinstitut CARTIF konzentriert sich FUSILLI auf die Unterstützung von Städten, um diesen in Übereinstimmung mit den FOOD2030-Prioritäten den Übergang zu nachhaltigeren Lebensmittelsystemen zu erleichtern.

Das übergeordnete Ziel des Projekts ist es, Hindernisse bei der Entwicklung und Umsetzung einer integrierten, systemischen Ernährungspolitik zu überwinden, die den Übergang zu nachhaltigen Ernährungssystemen in städtischen, stadtnahen und ländlichen Gebieten unterstützt. FUSILLI vereint daher das Wissen 12 internationaler Städte in einem Netzwerk, um diese Herausforderungen gemeinsam anzugehen: San Sebastian (Spanien), Nilufer-Bursa (Türkei), Oslo (Norwegen), Kolding (Dänemark), Turin (Italien), Castelo Branco (Portugal), Differdange (Luxemburg), Rijeka (Kroatien), Kharkiv (Ukraine), Tampere (Finnland), Athen (Griechenland) und Rom (Italien). Diese Städte werden das Thema Lebensmittel als zentralen Aspekt in ihre Agenda aufnehmen und Möglichkeiten identifi-

zieren, um Lebensmittelsysteme in nachhaltige, gesunde und inklusive Systeme umzuwandeln. Durch eine offene Wissensgemeinschaft werden die Städte in die Lage versetzt, innovative Maßnahmen umzusetzen und zugleich die jeweiligen Bürger in den Mittelpunkt des Prozesses zu stellen.

Das Fundament des Projekts sind die „Food 2030 Living Labs“ in den 12 beteiligten Städten: Jede Stadt wird ein Living Lab als offenes Innovations-Ökosystem entwickeln, mit dem Ziel, verschiedene innovative Maßnahmen in allen Phasen der Lebensmittelkette umzusetzen, einschließlich der Bereiche Produktion, Vertrieb, Konsum, Lebensmittelverschwendung sowie Politik. Mit Hilfe der „FUSILLI Knowledge Community“ und unterstützt durch verschiedene Maßnahmen, wie beispielsweise urbane Lebensmittelpäne, werden die Partner bewährte Praktiken identifizieren und so die teilnehmenden Living Labs, beteiligte Initiativen und politische Entscheidungsträger bei der Entwicklung nachhaltiger Lebensmittelsysteme unterstützen.

Das FUSILLI-Projekt bündelt die Expertise von 34 Partnern aus 13 Ländern, darunter Städte, Universitäten, KMU, NGO und Industrie. Für weitere Informationen besuchen Sie den FUSILLI-Twitter-Kanal über @Fusilli\_Project und die offizielle Projekt-Website [www.fusilli-project.eu](http://www.fusilli-project.eu) (in Kürze).

*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/news762299>*

## **Vom Regal bis auf den Teller: Einblicke in den Lebensmittelkonsum als Prozess**

08.02.2021, Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt

**E**ichstätt - „Ein Tag im Leben der Endverbraucher“ – unter diesem Titel illustrierte einmal der Filmemacher Harun Farocki anhand Hunderter Werbespots den gesamten Alltag von Konsumenten – vom Aufstehen bis zum Abend. Speziell im Hinblick auf den Lebensmittelkonsum wollen auch Forschende der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt (KU) einen wissenschaftlich fundierten Gesamteindruck gewinnen – von der Planung des Einkaufs bis zum Verzehr und der Entsorgung. Für ihre Studie starten sie nun eine Umfrage in der Bevölkerung, die zwar auch die Auswirkungen von Corona auf das Einkaufs-



verhalten umfasst, jedoch darüber hinaus grundlegende Zusammenhänge aufdecken will.

„Bislang beschäftigt sich die Forschung mit isolierten Einzelaspekten des Lebensmittelkonsums – etwa welche Konsumgüter während der Pandemie vermehrt nachgefragt werden oder ob Kundinnen und Kunden prinzipiell mehr Geld für Bioprodukte ausgeben würden. Unklar bleibt aber dabei, wie sich der alltägliche Konsum in der Gesamtschau tatsächlich gestaltet“, erklärt Prof. Dr. Alexander Danzer, der als Inhaber des Lehrstuhls für Volkswirtschaftslehre/Mikroökonomik gemeinsam mit seiner wissenschaftlichen Mitarbeiterin Helen Zeidler die Studie durchführt. Wissenschaftliches Neuland ist es deshalb, in einer Erhebung die gesamte Konsumkette von der Planung über Einkauf und Lagerung bis hin zu Zubereitung und Verzehr in den Blick zu nehmen. Dafür werden z.B. Informationen zum Einkauf von Produktgruppen, Einkommensdaten, Informationen zur Haushaltszusammensetzung und Einstellungsmerkmale benötigt, die Danzer und Zeidler mit ihrer Studie zusammentragen wollen.

„Ökonomen gehen davon aus, dass Menschen immer rational handeln. Aber der Alltag zeigt, dass dies nicht so ist. Es gibt Inkonsistenzen und offene Fragen, die wissenschaftlich und gesellschaftlich sehr spannend sind“, so Danzer. So sei bislang zum Beispiel unklar, wie verschiedene Konsumaspekte miteinander zusammenhängen bzw. welche Konsumtypen sich unterscheiden lassen: Sind etwa Personen, die Bio-Produkte kaufen, auch gesundheitsbewusster und planen gleichzeitig ihren Einkauf vorausschauender? Ist das Ernährungsverhalten gesünder geworden, da die Menschen seit Beginn der Pandemie wieder mehr zu Hause kochen? „Wenig bekannt ist auch, welche Rolle die Zusammensetzung der Familie und Einstellungen zu nachhaltiger und gesundheitsbewusster Ernährung spielen“, ergänzt Helen Zeidler.

Danzer und Zeidler erhoffen sich von ihrer Studie, diese und weitere komplexe Zusammenhänge zu entflechten, um einen fundierten Einblick in das tatsächliche Konsumverhalten zu erhalten – auch im Hinblick auf konkrete Implikationen zu Ernährungs- und Einkaufsverhalten sowie Lebensmittelhandel und -industrie.

Die Befragung ist anonym gestaltet und findet sich unter <http://www.ku.de/wfi/mikro/forschungsprojekt-lebensmittelkonsum>

*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/news762687>*

## **Projekt zur Kita-Verpflegung: Weniger Salz, Zucker, und Fett**

28.01.2021, Hochschule Albstadt-Sigmaringen

**A**lbstadt/Sigmaringen - Wie kann die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen ausgewogener und gesünder werden? Im Projekt „Start Low“ werden entsprechende Maßnahmen erarbeitet. Die Hochschule Albstadt-Sigmaringen kooperiert dabei mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und der Pro Care Management GmbH.

Konkret sollen Standardgerichte in Bezug auf ihre Nährwerte optimiert sowie Maßnahmen entwickelt werden, die zur Akzeptanz der gesünderen Speisen beitragen. „Wir überarbeiten bestehende Rezepte und erarbeiten Leitlinien für eine optimierte Rezeptentwicklung für Essensanbieter.“ erklärt Prof. Dr. Astrid Klingshirn, die das Projekt seitens der Hochschule zusammen mit Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth betreut. Außerdem wird Schulungsmaterial erstellt, mit denen die Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung, aber auch Eltern und Multiplikatoren die verschiedenen Aspekte eines gesundheitsbewussten Ernährungsverhaltens umsetzen können.

Bereits heute gebe es seitens der Lebensmittelindustrie zahlreiche Bestrebungen, den Salz-, Zucker- und Fettgehalt in den Produkten zu reduzieren sowie die Fettqualität zu verbessern, sagt Andrea Maier-Nöth. „Doch auch die Essensanbieter haben vieles selbst in der Hand.“ Sie könnten beispielsweise bereits im Einkauf auf die bewusste Auswahl von vorgefertigten Produkten achten oder während der Zubereitung schrittweise Salz und Zucker reduzieren sowie Fett optimal einsetzen.

Um herausfinden, wie salz-, zucker- oder fettreduzierte Speisen bei den Kleinsten ankommen, werden Verbrauchertests und Kinderinterviews durchgeführt, bevor die Forscher in einer umfassenden Analysephase der Frage nachgehen, wie sensorische Stimulationen und sogenannte Nudging-Maßnahmen dazu beitragen können, die Akzeptanz zu erhöhen.

*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/news762013>*

## Bioökonomie 360° – Das Brot der Zukunft

28.01.2021, Universität Hohenheim

**S**tuttgart - Bioökonomie ist eine Team-Leistung: Damit die Wende hin zu einer nachhaltigen und zukunftsfähigen Wirtschaftsweise gelingen kann, greifen Forschungsansätze aus den unterschiedlichsten Disziplinen ineinander. Am Beispiel „Brot“ lässt sich nachverfolgen wie das an der Universität Hohenheim in Stuttgart ganz konkret aussieht: Von der Züchtung neuer Getreidesorten, die dem Klimawandel trotzen, über den ökologischen Fußabdruck von Bäckereien und ernährungsphysiologischen Aspekten bis hin zur Verwertung von Altbackwaren für die Herstellung von Bio-Plastik – ein 360°-Blick zum „Brot der Zukunft“ anlässlich des Wissenschaftsjahres 2020|21 Bioökonomie.

*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/news762046>*

## Klimawandel: Gemeinsam forschen, um Äthiopiens Ernährung zu sichern

28.01.2021, Universität Hohenheim

**S**tuttgart - Dürreperioden, gefolgt von Starkregen, die die ausgetrocknete Erde wegschleppen – und das wenige, das doch noch auf den Feldern wächst, fressen riesige Heuschreckenschwärme in Sekundenschnelle auf: In Ostafrika trifft der Klimawandel die Menschen extrem hart. Um den Hunger in dieser Region dauerhaft bekämpfen zu können, muss die einheimische Bevölkerung in die Lage versetzt werden ihre Ernährung selbst sicherzustellen.

Leistungsfähige Hochschulen und gut ausgebildete Fach- und Führungskräfte sind der Schlüssel dazu. Ein Pionierprojekt auf diesem Gebiet ist das vom DAAD geförderte deutsch-äthiopische Graduiertenkolleg CLIFOOD der Universitäten Hohenheim in Stuttgart und Hawassa in Äthiopien. Sein Hauptanliegen ist die gezielte Ausbildung afrikanischer Doktoranden und Postdoktoranden, um den Bedrohungen des Klimawandels für die Ernährungssicherheit in der ostafrikanischen Region zu begegnen. Mit Beginn des Jahres startete CLIFOOD jetzt in eine Verlängerung von fünf Jahren, die mit 2,25 Mio. Euro aus Mitteln des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) finanziert wird.

Initiiert wurde CLIFOOD am Food Security Center (FSC) der Universität Hohenheim. Im Fokus stehen die Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals, SDGs) der UN im Hinblick auf Hunger- und Armutsbekämpfung, Ernährungssicherung, Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen, Umweltschutz insgesamt sowie Bildung.

Neben der Ausbildung von Nachwuchswissenschaftlerinnen und -wissenschaftlern soll deshalb auch ein maßgeschneidertes eLearning-Konzept erarbeitet und in Hawassa etabliert werden. Profitieren sollen davon nicht nur die Stipendiaten selbst, sondern auch Verwaltungsangestellte und Forschende der Universität.

*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/news762021>*

## 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)

## INFORMATIONSQLLE



### idw – Informationsdienst Wissenschaft

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

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2020