



## **Personalisierte Ernährung: Internationales Forschungsnetzwerk an der DHBW Heilbronn gegründet**

06.05.2021, Duale Hochschule Baden-Württemberg

**H**eilbronn - Wie sollte sich ein Mensch ernähren, um den Gesundheitsstatus und das Wohlbefinden des Einzelnen nachhaltig zu optimieren? Dieser Frage geht das Forschungsprojekt "Personalisierte Ernährung" der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) Heilbronn nach. Ein neu gegründetes Netzwerk soll Wissenschaftler\*innen aus der Medizin, den Ernährungswissenschaften, der Biologie und der Technik zusammenbringen und gemeinsame interdisziplinäre Forschungsprojekte anstoßen. Im Herbst findet dazu ein Fachkongress auf dem Bildungscampus statt.

Die eigene Gesundheit ist laut einer Erhebung des Statistischen Bundesamts schon heute der wichtigste Beweggrund für die persönliche Ernährungsweise. „Wir sehen gerade ein Umdenken in Hinblick auf Essgewohnheiten und das Konsumverhalten“, erklärt Prof. Dr. Katja Lotz, akademische Leiterin des Forschungsprojektes und Studiengangsleiterin in BWL-Food Management an der DHBW Heilbronn. Knapp 20% der 18-34-Jährigen verfolgen laut einer Studie von Lightspeed/Mintel bereits einen personalisierten Essensplan weiß Lotz: „Die personalisierte Ernährung berücksichtigt die Alleinstellungsmerkmale des Einzelnen, d.h. Alter, Geschlecht, klinische Indikatoren, den genetischen und metabolischen Hintergrund sowie die Interaktion des Körpers mit der individuellen Darmflora. Die metabolische Analyse ist ein Test, der die Messung sehr kleiner Moleküle, sogenannter Metaboliten, umfasst“. Ziel sei es, durch eine persönliche Ernährung die eigene Gesundheit und das Wohlbefinden zu maximieren und Krankheiten zu vermeiden.

Was tatsächlich eine persönliche Ernährung leisten kann, dem will jetzt das Forscherteam nachgehen und sieht großen Nachholbedarf. „Es gibt zwar viele Daten etwa zum Zusammenhang von Ernährung und Krebs, Ernährung und Darmflora, Ernährung und menschliches Genom, es fehlt aber bislang der ganzheitliche Ansatz“, erklärt Dr. Cornelia Klug, wissenschaftliche Leiterin des Forschungsprojektes und Laborleiterin an der DHBW Heilbronn. Wichtigstes Ziel sei es, vorhandene Daten zu sammeln, innerhalb des Forschungs-

netzwerks zur Verfügung zu stellen und Expert\*innen unterschiedlichster Fachgebiete zusammen zu bringen.

Mit zum Forschungsnetzwerk gehören renommierte Wissenschaftler\*innen und Ärzt\*innen wie Prof. Dr. med. Uwe Martens, Direktor der Klinik für Innere Medizin III an der SLK-Klinik in Heilbronn sowie Mitgründer des MOLIT Instituts für personalisierte Medizin und der Grundlagenforscher Prof. Dr. Lars Steinmetz, Professor für Genetik an der Stanford University und Co-Direktor des Stanford Genome Technology Centers. Für beide spielt der Blick auf die Ernährung auf ganz unterschiedliche Weise eine entscheidende Rolle.

Am 5. Oktober 2021 ist ein internationaler Fachkongress zum Thema Personalisierte Ernährung auf dem Bildungscampus geplant. Mit dabei sind u.a die Ernährungswissenschaftlerin Prof. Dr. Hannelore Daniel, Dr. Simone Frey von Nutrition Hub, der ehemalige Präsident des Max-Rubner-Instituts Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer sowie Steinmetz und Martens. Themenschwerpunkte bilden die Genetik, Public Health sowie stoffwechelorientierte Anwendungen im Alltag. Der Kongress dient als Diskussionsplattform für das neu gegründete Netzwerkcluster, richtet sich aber auch an den Handel und Start-Ups, die Produkte und Dienstleistungen rund um das Thema anbieten.

*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/news768343>*

## **Gefährliche Schönheitsideale in sozialen Medien**

05.05.2021, Hochschule Landshut

**L**andshut - Anlässlich des Internationalen Anti-Diät-Tages am 6. Mai spricht Prof. Dr. Eva Wunderer von der Hochschule Landshut über den Wunsch nach perfekter Selbstinszenierung in den sozialen Medien, und wie dieser zu Essstörungen führen kann.

Gemeinsam mit Dr. Maya Götz vom Internationalen Zentralinstitut für das Jugend- und Bildungsfernsehen (IZI München) führte Wunderer die erste Studie zu sozialen Medien und Essstörungen in Deutschland durch. Dazu befragte des Forschungsteam 2019 insgesamt 175 von Essstörungen betroffene Personen.



Derzeit werden noch qualitative Daten aus offenen Fragen ausgewertet.

Das Team fand heraus, dass soziale Netzwerke wie YouTube, WhatsApp, TikTok und Instagram durchaus negative Auswirkungen auf junge Menschen haben können: „Die intensive Beschäftigung mit sozialen Medien kann das Wohlbefinden senken und die Unzufriedenheit mit dem eigenen Körper erhöhen“, erläutert Wunderer. Das gelte insbesondere für soziale Medien, die stark auf Bildern basieren, wie z.B. Instagram. Zudem seien nicht nur junge Frauen betroffen: „Auch junge Männer werden tausendfach mit Bildern vermeintlich perfekter, durchtrainierter Körper konfrontiert und verinnerlichen diese Körperideale“, betont die Forscherin. Das präge die eigene Wahrnehmung und die eigenen Ansprüche.

In der Studie zeigte sich dabei ein Teufelskreis: „Junge Menschen betrachten vermeintlich perfekte Bilder von vermeintlich perfekten Körpern. Sie fühlen sich selbst minderwertig und verändern ihr Ess- und Trainingsverhalten. Damit findet ein Transfer statt vom virtuellen ins reale, analoge Leben. Sie bekommen „Likes“ und positives Feedback. Das befriedigt wesentliche Grundbedürfnisse nach Selbstwerterhöhung, Spaß und Zugehörigkeit. Gleichzeitig wächst die Angst, die Anerkennung zu verlieren, nicht gut genug zu sein. So geht es weiter in der Abwärtsspirale, schlimmstenfalls hinein in ein essgestörtes Verhalten“, erklärt Wunderer.

Die Professorin betont, dass es zwar keinen unmittelbaren Ursache-Wirkungs-Zusammenhang zwischen der Nutzung von sozialen Netzwerken und Essstörungen gebe. Allerdings können soziale Medien das Risiko erhöhen. „Essstörungen sind schwerwiegende, lebensbedrohliche psychosomatische Erkrankungen, die vielfältige Ursachen und Auslöser haben. Es gibt biologische Einflüsse, z.B. genetischer Art, sowie psychologische und soziale. Soziale Medien und soziokulturelle Erwartungen und Schönheitsideale sind da nur ein Faktor unter vielen. Soziale Medien machen noch keine Essstörung, aber sie können das Fass zum Überlaufen bringen.“ Wunderer sieht daher auch die Influencerinnen und Influencer in der Verantwortung: „Aus meiner Sicht ist mittlerweile zu viel bekannt über den Einfluss sozialer Medien, als dass noch jemand, der sich berufsmäßig damit beschäftigt, sagen könnte: Das wusste ich nicht! Leider stehen hier jedoch oft wirtschaftliche oder individuelle Interessen im Vorder-

grund, nicht aber das Wohl der jungen Nutzer und Nutzerinnen.“

Hinzu kommt, dass sich das Problem aufgrund der Coronapandemie im letzten Jahr verstärkt hat: „Alle Studien aktuell zeigen, dass es vielen Jugendlichen psychisch schlechter geht. Sie haben Angst, sind traurig und fühlen sich einsam. Essstörungen scheinen deutlich zuzunehmen. Viele Einrichtungen haben lange Wartelisten“, so Wunderer. Jugendliche können daher die üblichen Entwicklungsschritte nicht durchlaufen, sind räumlich und sozial eingengt und orientieren sich noch stärker an den sozialen Medien. Die Folge: Von Essstörungen Betroffene kreisen noch mehr um Essen, Figur und Gewicht. Viele Menschen erleben dadurch einen starken Kontrollverlust. Wunderer betont: „Natürlich kommen viele Jugendliche damit auch zurecht. Für Personen, die ohnehin psychosoziale Probleme haben, kann die jetzige Situation jedoch fatale Auswirkungen haben, deren Ausmaß uns wohl erst nach und nach bewusst werden wird.“

Um Jugendliche vor diesem Teufelskreis zu schützen, brauche es ein Umdenken in der Gesellschaft: „Solange Aussehen, Körper und Fitness eine so herausragende Rolle bei der Selbstwertung und Selbstdarstellung spielen, werden Jugendliche es schwer haben, sich davon abzugrenzen. Wir müssen also alle hinterfragen, was die wirklich wichtigen Werte sind“, so Wunderer. Darüber hinaus gelte es, die Medienkompetenz zu fördern und die Diversität in den sozialen Medien 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/news768159>*

### **"Im Homeoffice ist der Weg zum Kühlschrank ziemlich kurz"**

14.05.2021, Universität Leipzig

**L**eipzig - Vom 17. bis 19. Mai treffen sich renommierte Ernährungsforschende aus dem In- und Ausland virtuell bei der Cross-Cluster Conference. Sie tauschen sich unter anderem über Wege hin zu einer gesünderen Lebensweise und den Einfluss von Ernährungsgewohnheiten auf eine nachhaltige Landwirtschaft aus. Auch das Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit im Forschungsverbund der Universitäten Jena, Halle, Leipzig



(nutriCARD) ist dabei mit mehreren Forschenden vertreten.

Dr. Tobias D. Höhn, Leiter Medienforschung und Kommunikation bei nutriCARD, berichtet im Interview über Ziele der Konferenz, Ernährungskommunikation und -trends sowie die Einflüsse der Pandemie auf unsere Essgewohnheiten.

Herr Dr. Höhn, was sind die thematischen Schwerpunkte der Cross-Cluster Conference? Wer ist von der Universität Leipzig mit welchen Themen vertreten?

Bei der Cross-Cluster Conference präsentiert Charmaine Voigt eines unserer großen Forschungsthemen zur Ernährungskommunikation. In einer Diskursanalyse haben wir den Weg nachgezeichnet von der Produktion wissenschaftlicher Aussagen über die Medienberichterstattung bis hin zur Diskussion in Online-Medien. Wir wollten wissen: Welche Botschaft kommt beim Verbraucher an, wie nimmt er es auf und kommentiert es? Das ist ein entscheidender Faktor für die strategische Kommunikation von Ernährung. Denn: Trotz immer mehr Informationen über Ernährung in den Medien essen die Deutschen keineswegs gesünder. Es scheint also eine Sollbruchstelle zu geben. Darüber hinaus ist das Institut für Kommunikations- und Medienwissenschaft sowie das Institut für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig – von diesen beiden wird nutriCARD in Leipzig getragen – mit zahlreichen Postern präsent.

Sie haben kürzlich ein Whitepaper zum Thema Ernährungskommunikation veröffentlicht. Darin heißt es unter anderem, dass Ernährung eine der großen Zukunftsaufgaben ist. Welchen Stellenwert hat dabei die Ernährungskommunikation oder – anders gefragt – wissen die Menschen noch immer zu wenig über das lebenswichtige Thema Ernährung?

Gute Ernährung braucht gute Kommunikation, und die muss verständlich, verlässlich und zielgruppenspezifisch sein. nutriCARD hat deshalb Kommunikation und Bildung eine zentrale Rolle eingeräumt. Und nach sechs Jahren können wir sagen: Wir haben einiges erreicht, aber es gibt noch viel zu tun. Denn es gibt in der Bevölkerung ein großes Informationsgefälle zwischen denen, die sich bewusst ernähren und sich gezielt über Optimierungen ihrer Ernährungsweise informieren und jenen, die essen, was auf den Tisch kommt. Zwischen diesen beiden Polen gibt es ganz viel Verunsicherung

und Verwirrung, was kein Wunder ist angesichts der Fülle an Studienergebnissen, die sich mitunter auch widersprechen. Darüber hinaus halten sich viele Mythen rund um Ernährung. Es ist ein bisschen wie beim Fußball vor dem Fernseher: Auf der Couch hat jeder Zuschauer einen Tipp, wie es besser geht.

Wie können sich Ernährungsbewusste im Dschungel der vielfältigen Informationsquellen zu diesem Thema zurechtfinden?

Indem sie kritisch bleiben. Wenn ein bestimmtes Lebensmittel oder ein Ernährungstrend über den grünen Klee gelobt wird, sollte man skeptisch sein. Wenn keine Quellen und Belege angeführt werden, erst recht. Auch die Berichterstattung etablierter Medien lässt mitunter in der Qualität zu wünschen übrig. Im Medien-Doktor Ernährung untersuchen wir fortlaufend ausgewählte Beiträge und haben eine Checkliste für guten Ernährungsjournalismus entwickelt, die auch für User und Verbraucher interessant ist.

Wie hat die Corona-Pandemie unsere Ernährung beeinflusst?

Die schlechte Nachricht vorneweg: Im Homeoffice ist der Weg zum Kühlschrank ziemlich kurz, Bewegungsmangel und Pandemiefrost sorgen für zusätzliche Pfunde und erhöhten Alkoholkonsum. Bei Kindern gibt es zudem Hinweise auf ein höheres Risiko für Übergewicht und Essstörungen. Die gute Nachricht: Corona hat das Potenzial einer Ernährungswende, denn Kochen im familiären Alltag mit frischen Zutaten und gemeinsame Mahlzeiten haben einen höheren Stellenwert. Ein wichtiger Schritt auf dem vielbeschworenen Weg vom Wissen zum Handeln.

*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/news768775>*

### **Alzheimer-Studie des DZNE: Mediterrane Ernährung kann vor Gedächtnisverlust und Demenz schützen**

06.05.2021, Deutsches Zentrum für Neurodegenerative Erkrankungen e.V. (DZNE)

**B**onn - Alzheimer-Demenz wird durch Eiweißablagerungen im Gehirn und den schnellen Verlust von Hirnsubstanz verursacht.



Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des DZNE um Prof. Michael Wagner, Arbeitsgruppenleiter am DZNE und Leitender Psychologe der Gedächtnisambulanz des Universitätsklinikums Bonn, haben nun in einer Studie herausgefunden, dass ein eher mediterranes Ernährungsmuster, mit relativ höherem Verzehr von Gemüse, Hülsenfrüchten, Obst, Getreide, Fisch und einfach ungesättigten Fettsäuren wie Olivenöl, möglicherweise vor Eiweißablagerungen im Gehirn und Gehirnatrophie schützen kann. Bei dieser auch „Mittelmeerkost“ genannten Ernährungsweise werden Milchprodukte, rotes Fleisch und gesättigte Fettsäuren nur in geringem Maße verzehrt.

An der Studie nahmen insgesamt 512 Probandinnen und Probanden mit einem Durchschnittsalter von rund siebzig Jahren teil. 169 von ihnen waren kognitiv gesund, während 343 als Personen mit einem höheren Risiko für die Entwicklung von Alzheimer identifiziert wurden — bedingt durch leichte subjektive Gedächtnisstörungen, leichte kognitive Beeinträchtigungen, die die Vorstufe einer Demenz darstellen oder erstgradige Verwandtschaft mit Patienten mit einer diagnostizierten Alzheimer-Erkrankung.

Die Forschenden um Michael Wagner fanden heraus: Diejenigen, die sich ungesund ernährten, wiesen höhere pathologische Werte an diesen Biomarkern im Nervengewebe auf als diejenigen, die regelmäßig die Mittelmeerkost verzehrten. Bei den Gedächtnistests schnitten die Teilnehmer, die sich nicht an die mediterrane Ernährungsweise hielten, auch schlechter ab als die Teilnehmer, bei denen regelmäßig Fisch und Gemüse auf dem Teller lagen. „Einen signifikant positiven Zusammenhang gab es außerdem zwischen einer hohen Punktzahl auf der Lebensmittel-Skala für das mediterrane Ernährungsmuster und einem hohen Volumen des Hippocampus. Der Hippocampus ist ein Hirnareal, das als Schaltzentrale des Gedächtnisses gilt und bei Alzheimer frühzeitig und stark schrumpft“, erklärt Dr. Tommaso Ballarini, Wissenschaftler in Michael Wagners Forschungsgruppe und Erstautor der Studie.

„Möglicherweise schützt die mediterrane Ernährung also das Gehirn vor Eiweißablagerungen und Gehirnatrophie, die Gedächtnisverlust und Demenz verursachen können. Unsere Studie gibt Hinweise darauf“, sagt Ballarini. „Welcher biologische Mechanismus dahintersteckt, müssen aber zukünftige Studien zeigen.“ Als nächsten Schritt planen Ballarini und Wagner nun

eine erneute Untersuchung derselben Studienteilnehmenden nach vier bis fünf Jahren, um zu erforschen, wie die Ernährungsweise — mediterran oder ungesund — die Alterung des Gehirns über einen längeren Zeitraum hinweg beeinflusst.

Die Ergebnisse sind in der Online-Ausgabe des 05. Mai 2021 von *Neurology*®, dem Medizinjournal der Amerikanischen Akademie für Neurologie erschienen.

*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/news768237>*

### **Schaufenster Bioökonomie: Uni Hohenheim erhält Zulassung für erste deutsche Chia-Sorte**

10.05.2021, Universität Hohenheim

**P**lieningen - Das Bundessortenamt hat eine Züchtung der Universität Hohenheim in Stuttgart als erste Chia-Sorte in Deutschland zugelassen. Damit ist der Weg frei für den gewerbsmäßigen Anbau des Superfoods in hiesigen Breiten. So kann es der breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Der regionale Anbau auf deutschen Äckern soll auch dazu beitragen, die Umweltbelastung durch Pestizide und Kohlendioxid deutlich zu reduzieren und dazu führen, dass in Südamerika die einheimische Bevölkerung eines ihrer Grundnahrungsmittel verstärkt wieder selber nutzt. Gesucht sind nun Saatzüchtfirmen, die „Juana“ in ihr Programm aufnehmen und Landwirten zur Verfügung stellen wollen.

„Um Chia in unserem kälteren Klima anbauen zu können, mussten wir nach Sorten suchen, die an unsere Tageslängengegebenheiten in den wärmeren Sommermonaten angepasst sind. Nur auf diese Weise kann sowohl der Anspruch von Chia an die Tageslänge als auch an die Temperatur erfüllt werden. Es war gut möglich, dass eine Sorte aus Mexiko nicht für uns geeignet war, während eine aus Bolivien genau unseren Anforderungen entsprach. Die Suche nach entsprechend geeignetem genetischen Material war der erste Schritt für einen Anbau in Deutschland“, erzählt Samantha Jo Grimes, Projektbearbeiterin und Doktorandin am Institut für Kulturpflanzenwissenschaften.

Die systematische Suche führte letztlich auch zum Erfolg: „Es ist uns gelungen, aus einer Vielzahl an Samen verschiedener Herkünfte eine Sorte zu selektieren, die auch unter Langtagbedingungen, wie bei uns



im Sommer, zur Blüte kommt. Für den regionalen Anbau der frostempfindlichen Chiapflanze unter deutschen Klimabedingungen heißt das, dass das Risiko entsprechender Ernteverluste durch Frost kaum noch existent ist.“

Parallel zu den letzten Anbauversuchen meldeten Dr. Volker Hahn, Simone Graeff-Hönniger und Samantha Jo Grimes die neue Sorte zur Sortenprüfung beim Bundessortenamt an. Im März 2021 hat das Bundessortenamt die Chia-Sorte „Juana“ freigegeben.

Die Forschenden suchen nun noch Saatzuchtfirmen, die die Sorte in ihr Programm aufnehmen und Landwirten zur Verfügung stellen wollen. Sie werden gebeten, sich bei Dr. Volker Hahn zu melden.

*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/news768438>*

### Warum Menschen Lebensmittel wegwerfen

11.05.2021, Universität Trier

**T**rier - Forschende der Universität Trier haben nun einen Erklärungsansatz für Lebensmittelverschwendung untersucht. Sozialpsychologe und Projektleiter Dr. Benjamin Buttlar: „Wahrscheinlich kennen wir alle den Konflikt: Auf der einen Seite wissen wir, dass das Wegwerfen von Lebensmitteln der Umwelt schadet. Auch entstehen Kosten, wenn man dann das Produkt neu kauft. Auf der anderen Seite verbinden wir negative Assoziationen mit abgelaufenen Lebensmitteln. Sie lagen vielleicht länger herum und sehen nicht mehr so schön aus, sodass man vielleicht sogar vermutet, dass es riskant sein könnte, die Lebensmittel zu essen.“

Dass diese Ambivalenz gegenüber Lebensmitteln eine Rolle beim Wegwerfen spielt, konnten die Forschenden jetzt anhand von Experimenten belegen. Sie hatten Probanden unter anderem haltbare Produkte gezeigt, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits abgelaufen war. Mit einer Maus mussten die Versuchspersonen ihre Einstellung gegenüber dem Nahrungsmittel als positiv oder negativ bewerten. Dabei wurde der Weg des Mauszeigers aufgezeichnet. „Je geradliniger der Verlauf ist, desto weniger herrscht ein innerer Konflikt vor“, erklärt Buttlar.

In einem weiteren Experiment wurden den Versuchspersonen zusätzliche Informationen wie die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums oder die ökologischen Konsequenzen von Lebensmittelverschwendung gegeben. Die Einstellung gegenüber den Lebensmitteln änderte sich dadurch nicht merklich.

Daraus schlussfolgern die Forschenden, dass es intelligente Kampagnen und Informationen braucht, die man leicht anwenden kann. Buttlar nennt hier beispielsweise die Faustformel „2+2+2“ für Lebensmittelreste. Zwei Stunden könnten frisch zubereitete Lebensmittel außerhalb des Kühlschranks stehen, zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden und zwei Monate im Gefrierfach sein, ohne dass man die Haltbarkeit zusätzlich prüfen müsse. Auch in technologischen Lösungen sehen die Trierer Forschenden großes Potenzial: beispielsweise in der Entwicklung von Verpackungen für hochpasteurisierte Milch, die ihre Farbe ändern, wenn die Milch nicht mehr genießbar ist. So könnte von vornherein verhindert werden, dass ein innerer Konflikt entsteht.

Link zur Studie: <https://doi.org/10.3390/su13073971>

*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/news768608>*

### NRWdirekt! für mehr Wertschätzung und Vertrauen

07.05.2021, Fachhochschule Südwestfalen

**S**oest - Ein Dialog auf Augenhöhe ist wichtig – vor allem, wenn es um streitbare Themen geht. Aus diesem Grund will ein Team der Fachhochschule Südwestfalen, Fachbereich Agrarwirtschaft, jetzt einen offenen und transparenten Austausch über Themen wie Umwelt, Landwirtschaft, Nachhaltigkeit oder Ernährung anstoßen. Am 6. Juni treffen sich Landwirt\*innen und Verbraucher\*innen aus ganz NRW zu einem virtuellen Austausch.

Landwirt\*innen haben erkannt, wie wichtig der gegenseitige Austausch ist. Viele Verbraucher\*innen setzen sich immer mehr mit der Herkunft und Produktion von Lebensmitteln auseinander. Oft bestehen allerdings unterschiedliche Meinungen und Ansichten über Themen wie Umwelt, Landwirtschaft, Nachhaltigkeit oder Ernährung. Das direkte Gespräch zwischen Verbraucher\*innen und Landwirt\*innen soll helfen,



Wissen zu schaffen und gegenseitiges Verständnis aufzubauen. Das Angebot richtet sich an Interessierte aus ganz NRW. Die Gespräche werden am Sonntag, den 6. Juni 2021 in NRW stattfinden, Corona-bedingt online über ein digitales Konferenztool.

Nach Anmeldung stellt das Projektteam den Kontakt zwischen den jeweils „passenden“ Gesprächspartner\*innen her. Vor und nach den Gesprächen beantworten die Teilnehmer\*innen einen Fragebogen zu ihren persönlichen Ansichten. Dies soll Aufschluss darüber geben, ob der Dialog zu mehr gegenseitigem Verständnis geführt hat. Vorausgegangene Gesprächsformate haben gezeigt, dass Landwirt\*innen oft sachbezogen argumentieren, Verbraucher\*innen kommunizieren dagegen überwiegend über persönliche Erfahrungen auf emotionaler Ebene. Interessierte können sich unter dem [folgenden Link anmelden](#). Die Kontaktdaten der Gesprächspartner\*innen werden rechtzeitig per Mail zugeschickt. Der genaue Zeitpunkt, Dauer und Inhalt des Gesprächs sowie die Wahl des digitalen Konferenztools kann anschließend individuell vereinbart werden.

Das Projekt ist auf eine Laufzeit von Oktober 2020 bis September 2021 angelegt und wird von der der Stiftung LV Münster gefördert. Projektleiter ist Prof. Dr. Marcus Mergenthaler vom Fachbereich Agrarwirtschaft der Fachhochschule.

*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/news768387>*

### 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/>

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2021

**SAVE THE DATE**

**25. Heidelberger Ernährungsforum | 24. – 25. September 2021**

