



Evaluation des IN FORM Projekts „Optimierung der Verpflegung in Kita und Schule“

01.06.2021, Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd

Schwäbisch Gmünd - Essen und Trinken in Kita und Schule fördern Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit von Heranwachsenden und sind deshalb auch zentrales Thema von Ernährungsbildung. Zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsbildung begleitete das Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg 10 Caterer, 10 Kitas und 3 Grundschulen im IN FORM Projekt „Optimierung der Verpflegung in Kita und Schule“. Jetzt wurde das Projekt vom Kompetenzzentrum Gesundheitsförderung der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd wissenschaftlich auf Herz und Nieren geprüft – und für gut befunden.

„Es hat sich bestätigt: Gutes Essen und Trinken in Kita und Schule ist eine Gemeinschaftsaufgabe! Kommunikation, feste Ansprechpersonen und Vernetzung aller an der Verpflegung Beteiligten sind wichtige Erfolgsfaktoren. Der Beratungsbedarf im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsbildung ist groß.“, fasst Prof. Dr. oec. troph. Petra Lührmann vom Kompetenzzentrum Gesundheitsförderung an der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd die Ergebnisse zusammen.

Das IN FORM Projekt wurde im Sinne der Qualitätssicherung vom Kompetenzzentrum Gesundheitsförderung der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd unter Leitung von Prof. Dr. Petra Lührmann, Dr. Susanne Nowitzki-Grimm, Prof. Dr. Marlen Niederberger und M.Sc. Katja Schleicher umfassend evaluiert. Mit Hilfe eines neu entwickelten, dreistufigen online-Delphi-Verfahrens ist es den Expertinnen gelungen, die Erfahrungen der beteiligten Akteur*innen zu nutzen und daraus abgestimmte Handlungsempfehlungen für die weitere Optimierung der Verpflegung in Kitas und Schulen abzuleiten. Die Expert*innen sind sich einig: „Allen Kindern in Kita und Schule muss eine gesundheitsfördernde Verpflegung verpflichtend angeboten werden. Für die Umsetzung benötigen sowohl Caterer als auch Kitas und Schulen Unterstützung.“

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/news769850>

NutriAct ist Beispiel erfolgreichen Zusammenwirkens von Wirtschaft und Wissenschaft über Ländergrenzen hinweg

31.05.2021, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke

Potsdam - Das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung mit insgesamt 12 Millionen Euro geförderte Verbundprojekt NutriAct erarbeitet seit 2015 interdisziplinär die wissenschaftliche Basis für altersgerechte Ernährungsinterventionen und Ernährungsempfehlungen für die Fünfzig- bis Siebzigjährigen und erforscht Strategien für deren erfolgreiche Umsetzung. Hierfür entwickeln die Forschenden u. a. neue Produkte für eine altersgerechte und gesunde Ernährung, die das Risiko für altersbezogene Zivilisationskrankheiten wie Diabetes oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken kann. Bisher haben die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler ihre Erkenntnisse in zahlreichen Publikationen veröffentlicht sowie auf wissenschaftlichen Kongressen und öffentlichen Veranstaltungen dem interessierten Publikum präsentiert.

„Das Herzstück von NutriAct ist unsere Ernährungsstudie, bei der sich 500 Probandinnen und Probanden über einen Zeitraum von drei Jahren an ein spezielles NutriAct-Ernährungsmuster halten und engmaschig in unseren Studienzentren an der Berliner Charité und dem DiFE betreut, beraten und untersucht werden“, so Prof. Tilman Grune, Wissenschaftlicher Vorstand am Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DiFE) und Sprecher des Forschungsverbundes. So verzehren die Teilnehmenden im Vergleich zu den aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung mehr pflanzliche Proteine und mehr ungesättigte Fettsäuren.

Damit die Studienteilnehmenden das neue Ernährungsmuster auch langfristig beibehalten, haben sich Forschende der Technischen Universität Berlin, dem Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau in Großbeeren, dem Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie in Potsdam sowie dem Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung in Nuthetal folgender Frage gewidmet: Wie kann man Technologien für neue Produkte entwickeln bzw. für bekannte und beliebte Lebensmittel so modifizieren, dass sie einerseits das relevante NutriAct-Nährstoffprofil aufweisen und andererseits schmackhaft sind? So ent-



wickelten die Forscherteams neben Gemüsebroten, Erbsenflakes und Brühwürfeln ohne Palmöl auch innovative Joghurtalternativen, die sich z. B. durch gesundheitlich vorteilhafteres Rapsöl als Ersatz zum Milchfett und eine Anreicherung mit Ballaststoffen und Erbsenprotein auszeichnen. „Es war ein langwieriger und herausfordernder Prozess, Technologien für Produkte zu entwickeln, die dauerhaft vom Verbraucher, vor allem auch wegen ihrer sensorischen Eigenschaften, akzeptiert werden können. Das konnten wir aber dank der Unterstützung unserer Wirtschaftspartner gut umsetzen“, berichtet Prof. Cornelia Rauh, Leiterin des NutriAct-Teilprojekts „Neue Produkte“.

So kooperierten die Forschenden u. a. auf den Gebieten der Ballaststoffanreicherung, Pflanzenproteine und sensorischen Optimierung mit dem Brandenburger Unternehmen Herbafood Ingredients GmbH, dem Berliner Start-up Vly Foods - VF Nutrition GmbH sowie dem Berliner Unternehmen ADM WILD Europe GmbH & Co. KG. Mit der Milchwirtschaftlichen Lehr und Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V. konnte die Anwendbarkeit der Joghurtherstellung in einem größeren Maßstab überprüft werden.

Trotz pandemiebedingter Einschränkungen in den vergangenen 1,5 Jahren haben bisher 280 Probandinnen und Probanden die NutriAct-Ernährungsstudie erfolgreich abgeschlossen. Die NutriAct-Forschenden werteten bereits Daten der ersten 12 Monate aus und stellten fest, dass sich das NutriAct-Ernährungsmuster vorteilhaft auf den Leberfettgehalt sowie den Fett- und Zuckerstoffwechsel auswirkt.

Die Vorstellung des NutriAct-Forschungsverbundes fand am 31. Mai 2021 innerhalb der virtuellen Pressekonferenz „10 Jahre Gemeinsame Innovationsstrategie der Länder Berlin und Brandenburg“ statt.

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/news769714>

Darm an Hirn: Nervenzellen erkennen, was wir essen

02.06.2021, Max-Planck-Institut für Stoffwechselforschung

Köln - Magen-Darm-Trakt und Gehirn stehen im ständigen Austausch, um während der Nahrungsaufnahme unter anderem das Sättigungs-

gefühl und den Blutzuckerspiegel anzupassen. Ein wichtiger Vermittler zwischen diesen beiden Organen ist der Vagusnerv. Forschende des Kölner Max-Planck-Instituts für Stoffwechselforschung, des Exzellenzclusters für Alternsforschung CECAD der Universität zu Köln und der Uniklinik Köln haben sich die Aufgabenteilung der Nervenzellen in der Schaltzentrale des Vagusnervs genauer angeschaut und dabei Überraschendes entdeckt: Die Nervenzellen stammen zwar aus derselben Schaltzentrale, steuern aber unterschiedliche Regionen im Körper an und erfüllen dann auch gegensätzliche Funktionen bei der Steuerung unseres Sättigungsgefühls und des Blutzuckerspiegels. Diese Entdeckung könnte eine wichtige Rolle bei zukünftigen Therapien gegen Übergewicht und Diabetes spielen.

Wenn wir Nahrung aufnehmen, müssen die Informationen über die aufgenommene Nahrung vom Magen-Darm-Trakt an das Gehirn geleitet werden und so unser Hunger- und Sättigungsgefühl regulieren. Auf Grundlage dieser Informationen wird im Gehirn beispielsweise entschieden, ob wir weiter essen. Zusätzlich werden auch Informationen über den Blutzuckerspiegel vermittelt. Diese Kommunikation verläuft wesentlich über den Vagusnerv, welcher sich vom Gehirn bis in den Magen-Darm-Trakt zieht. In der Schaltzentrale des Vagusnervs, dem sogenannten Nodose Ganglion, sitzen die verschiedenen Nervenzellen, von denen einige den Magen und andere den Darm ansteuern. Manche dieser Nervenzellen reagieren auf mechanische Reize der Organe, wie die Ausdehnung des Magens, während andere chemische Signale, also Substanzen aus unserer Nahrung, wahrnehmen. Doch welche Funktionen übernehmen diese unterschiedlichen Nervenzellen während unserer Nahrungsaufnahme und welches Verhalten steuern sie in unserem Gehirn?

„Um die Aufgabenteilung der Nervenzellen im Nodose Ganglion zu untersuchen, haben wir die verschiedenen Typen von Nervenzellen durch ein genetisches Verfahren in Mäusen sichtbar gemacht. Das ermöglicht uns, genau zu sehen, welcher Typ Nervenzelle welches Organ ansteuert und gibt uns einen Eindruck davon, welche Signale wahrgenommen werden“, sagt Studienleiter Dr. Henning Fenselau. „Außerdem können wir damit die unterschiedlichen Typen von Nervenzellen gezielt ein- und ausschalten, um ihre genaue Funktion während der Nahrungsaufnahme herauszufinden.“

Bei ihren Untersuchungen fokussierten sich die Forschenden vor allem auf zwei wichtige Typen von Nervenzellen in dem gerade einmal ein Millimeter



großen Nodose Ganglion. „Einer dieser Zelltypen erkennt die Ausdehnung des Magens. Werden diese Nervenzellen aktiviert, essen die Mäuse deutlich weniger“, erklärt Fenselau. „Diese Nervenzellen leiten Appetit-hemmende Signale an das Gehirn weiter und verringern darüber hinaus unseren Blutzuckerspiegel.“ Die zweite Gruppe von Nervenzellen steuert vor allem den Darm an. „Diese Gruppe von Nervenzellen nimmt chemische Signale aus unserer Nahrung wahr, hat aber keinen Einfluss auf unsere Nahrungsaufnahme. Stattdessen erhöht die Aktivierung dieser Zellen unseren Blutzuckerspiegel“, so Fenselau. Die beiden Nervenzelltypen in der Schaltzentrale des Vagusnervs erfüllen somit gegensätzliche Aufgaben während der Nahrungsaufnahme.

„Die Reaktion unseres Gehirns auf die aufgenommene Nahrung ist vermutlich ein Zusammenspiel dieser beiden Nervenzelltypen“, erklärt Fenselau. „Die Aufnahme von Nahrung mit viel Volumen dehnt unseren Magen, aktiviert die dort liegenden Nervenzelltypen. Diese stoppen ab einem gewissen Punkt die weitere Nahrungsaufnahme und passen gleichzeitig den Blutzuckerspiegel entsprechend an. Nahrung mit hoher Nährstoffdichte führt eher zu einer Aktivierung der Nervenzellen im Darm. Diese erhöhen den Blutzuckerspiegel weiter aktiv, indem körpereigene Glukose ausgeschüttet wird, stoppen aber nicht die weitere Nahrungsaufnahme.“ Die Entdeckung der unterschiedlichen Funktionen dieser beiden Nervenzelltypen könnte eine entscheidende Rolle bei neuen Therapien gegen Übergewicht und Diabetes spielen.

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/news769941>

Forschungsgruppe „ErdHase“ geht für sichere Lebensmittel an den Start

02.06.2021, Hochschule Geisenheim University

Geisenheim - Für mehr Lebensqualität und Sicherheit von Allergiepatientinnen und -patienten: Kooperationsprojekt der Hochschule Geisenheim mit namhaften Partnern unter der Leitung von R-Biopharm verbindet klinisches, analytisches und produktions-technisches Know-how

Bei Nahrungsmittelallergien gibt es für Patientinnen und Patienten derzeit nur eine sichere Methode: Lebensmittel mit diesen Zutaten vermeiden. Das lässt jedoch

den individuellen Schwellenwert jeder Patientin bzw. jedes Patienten außer Acht und auch die Tatsache, dass Verarbeitungsprozesse die Allergenität der Zutaten verändern können. Um Werkzeuge zu entwickeln, mit denen das Potenzial von Allergieauslösung bereits im Lebensmittel erfasst wird, verbindet eine interdisziplinäre Forschungsgruppe jetzt klinisches, analytisches und produktionstechnisches Know-how. Der Projektname „ErdHase“ verweist auf die Klassiker unter den Allergieauslösern: Erdnüsse und Haselnüsse.

Bei der Verarbeitung von Erdnüssen und Haselnüssen in der Lebensmittelproduktion kann je nach Verfahren die Allergenität gesteigert oder verringert werden. Auch gängige Methoden zur Lebensmittelallergenanalyse ziehen diese Umstände zurzeit nicht in Betracht.

„Erdnüsse und Haselnüsse gehören zu den prominentesten Auslösern von Nahrungsmittelallergien – die lebensbedrohend sein können. Unsere Vision ist, ein System von enormer Bedeutung für Patienten und Hersteller von Lebensmitteln zu erarbeiten, das die Lebensmittelindustrie in die Lage versetzt, allergiegeplagten Verbrauchern mehr Lebensqualität zurückzubringen“, sagte Dr. Susanne Siebeneicher, Projektleiterin bei der federführenden R-Biopharm AG, nach der Unterzeichnung des Kooperationsvertrags.

Das auf drei Jahre angelegte Forschungsprojekt wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung mit rund zwei Millionen Euro gefördert. Sein Ziel: Analytische Instrumente für das Management von Lebensmittelallergenen entlang der Wertschöpfungskette der Lebensmittelproduktion zu entwickeln. Dafür sollen klinische und serologische Profile von Allergikerinnen und Allergikern erstellt werden, um bessere Vorhersagen zur Verträglichkeit von verarbeiteten Lebensmitteln treffen zu können. Mithilfe rekombinanter Antikörper, geklont aus den B-Zellen von Allergikerinnen und Allergikern, soll ein Werkzeugkasten für die Lebensmittelanalyse entstehen, der direkt mit der Allergenerkennung bei Patientinnen und Patienten verknüpft ist.

Für das Forschungsprojekt haben sich sieben Partner aus Klinik, Analyse, Hochschule und Industrie zusammengeschlossen.

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/news770008>



Welttag der Lebensmittelsicherheit rückt die globale Bedeutung hochwertiger Lebensmittel in den Fokus

04.06.2021, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Berlin - Am 7. Juni 2021 findet zum dritten Mal der „Welttag der Lebensmittelsicherheit“ (World Food Safety Day) der Vereinten Nationen statt. Das Motto des Aktionstages, dass sichere Lebensmittel Mensch, Planet und Wirtschaft unmittelbar und langfristig nutzen, geht alle etwas an. „Hochwertige Lebens- und Futtermittel täglich sicher bereitzustellen, ist eine große Herausforderung für alle Warenketten-Beteiligten“, sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Anlässlich des World Food Safety Day macht er auf betrügerische Praktiken mit Lebensmitteln aufmerksam. „Absichtlich verfälschte Produkte stellen ein globales Problem dar und bergen oft gesundheitliche Risiken“, sagt Hensel. Das BfR forscht deshalb aktuell im Rahmen des EU-Forschungsprojekts MEDIFIT an innovativen Labor-Technologien, die Echtheitskontrollen und Rückverfolgungen grenzübergreifend verbessern sollen.

Kommt der Thymianhonig tatsächlich aus Spanien, wie es das Etikett anpreist? Wurde der Ziegenkäse aus Ziegenmilch hergestellt? Kurz: Steckt drin, was draufsteht? Häufig werden Produkte gestreckt, abgewandelt oder durch Zusätze absichtlich verändert - und falsche Angaben auf das Etikett gedruckt. Vor allem beliebte und teure Produkte bieten Kriminellen eine hohe Gewinnmarge. Die langen, globalen Warenketten erschweren es jedoch, die Betrüger zu überführen.

Um die Echtheit von Lebensmitteln sicherzustellen und die Rückverfolgbarkeit verbessern zu können, bedarf es deshalb komplexer Technologien im Bereich der chemischen Analytik und ebenso ausgeklügelter Software-Lösungen. An ihnen forscht das BfR im Rahmen von MEDIFIT zusammen mit elf Partnern aus Behörden, Forschungseinrichtungen und Unternehmen aus Deutschland, Griechenland, Malta, Spanien, Tunesien und der Türkei. Der Startschuss des EU-Forschungsprojekts fiel im Juni 2020, weitere zwei Jahre läuft die Kooperation. Derzeit werden Analyseverfahren optimiert, erste Daten zusammengetragen und Grundlagen der IT-Anwendungen geschaffen.

Für das BfR steht die Weiterentwicklung sogenannter Fingerprinting-Verfahren im Fokus. Mit ihrer Hilfe kann die Zusammensetzung von Lebensmitteln genau

bestimmt und ein individueller chemischer „Fingerabdruck“ ermittelt werden. Dabei kommen insbesondere spektroskopische Analyseverfahren zum Einsatz, die zunehmend auch bei Routinekontrollen von Lebensmitteln genutzt werden.

MEDIFIT steht für „An Interlinked Digital Platform for Food Integrity and Traceability of relevant Mediterranean Supply Chains“. Der Schwerpunkt des Projekts liegt zunächst exemplarisch auf Waren aus den Produktgruppen Käse (in Salzlake) und Honig (zum Beispiel Thymianhonig).

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/news770129>

Forschung zum Thema Ernährung – „Frag die ESSERwisper“ gestartet

07.06.2021, Technische Universität München

München - Die diversen Forschungseinrichtungen am Wissenschaftsstandort Weihenstephan sind Forschungs- und Innovationsmotor im Bereich der Agrar-, Ernährungs- und Gesundheitswissenschaften.

„Unser Ziel ist es, die vielen Facetten unserer Forschung vorzustellen und Jung und Alt für unsere Innovationen und Arbeit zu begeistern. Uns ist es aber auch wichtig, den Austausch mit der Bevölkerung zu suchen, um mehr über deren Bedürfnisse und Meinungen zu erfahren und Anregungen für neue Ideen und Forschungsthemen zu erhalten.“ sagt Hans Hauner, Professor für Ernährungsmedizin an der Technischen Universität München (TUM) und Sprecher des Kompetenzclusters der Ernährungsforschung enable (<https://www.enable-cluster.de/>).

Um mit der Bevölkerung in einen direkten Dialog einzutreten, haben die Ernährungsexpertinnen und -experten die Aktion „Frag die ESSERwisper“ gestartet.

Alle Interessierten werden dazu aufgefordert, ihre Fragen zum Thema „Essen und Ernährung“ per E-Mail (enable-cluster@tum.de) an die Ernährungsexpertinnen und -experten zu richten.

Ab dem 11. Juni 2021 stellt das Portal unter www.enable-cluster.de/innovationstag-2021 Wissenswertes aus den Bereichen Zukunft der



Ernährung, Lebensmittelverschwendung, Sensorik, gesunde und regionale Ernährung sowie viele weitere spannende Inhalte zur Verfügung. Die Beiträge auf dem Wissensportal werden ab dem Launch kontinuierlich erweitert.

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/news770190>

Reise in die Ernährungszukunft – die Viertelstunde Brainfood mit der Lunch Break Series
02.06.2021, Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ)

Erfurt - Warum gehören Quallen, Seegurken oder Algen auf den Speiseplan der Zukunft? Wie sieht die essbare Stadt der Zukunft aus? Und wie können wir unsere Ernährung „smart“ machen? Diese und weitere Fragen stehen im Fokus der sich anschließenden Lunch Break Series „Future Foods“. In zehn Episoden zeigen Wissenschaftler*innen aus dem Forschungsverbund food4future montags bis freitags zwischen dem 10. und 23. Juni 2021 jeweils ab 13 Uhr aus den unterschiedlichsten Blickwinkeln ihre Visionen für die Zukunft der Ernährung – von A wie Anthropologie über M wie Meeresbiologie bis Z wie Zukunftsliteratur.

Veranstaltungsplattform:
www.youtube.com/FUTURIUM
Mehr Informationen finden Sie [unter folgendem Link](#)

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/news769951>

Tierwohl in der Nutztierhaltung: Online-Umfrage gestartet

10.06.2021, Johann Heinrich von Thünen-Institut

Braunschweig - Die Frage, wie wir mit unseren Nutztieren umgehen, ist in der Öffentlichkeit sehr präsent und wird kontrovers diskutiert. Wie sollten die Haltungsbedingungen im Stall sein, können die Tiere ihr natürliches Verhalten ausleben, wie geht es Ihnen bei Transport und Schlachtung? Das Thema hat viele Facetten – doch welche Tierwohlaspekte sind der Bevölkerung besonders wichtig? Dazu soll eine Online-Umfrage Aufschluss geben, an der sich alle beteiligen

können. Initiiert hat die Umfrage ein 25-köpfiges Team aus Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern aus acht deutschen Forschungseinrichtungen.

Die Umfrage wird im Rahmen des Projekts „Nationales Tierwohl-Monitoring (NaTiMon)“ durchgeführt, ein vom Bundeslandwirtschaftsministerium gefördertes Verbundprojekt, das vom Thünen-Institut in Braunschweig koordiniert wird. In dem Projekt werden die Grundlagen für ein regelmäßiges, indikatorengestütztes Tierwohl-Monitoring erarbeitet. Dieses soll eine fundierte und regelmäßige Berichterstattung über den Status quo und die Entwicklung des Tierwohls in der Nutztierhaltung ermöglichen, auf die sowohl die Politik und die Nutztierhalterinnen und -halter als auch die interessierte Öffentlichkeit zugreifen kann.

Dafür möchten die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler ein Stimmungsbild der Bevölkerung und der Praxis aus Landwirtschaft und Aquakultur einholen. In der ca. 10-minütigen Umfrage können die teilnehmenden Personen angeben, welche Bedeutung sie verschiedenen Tierwohl-Aspekten wie Tiergesundheit oder emotionales Befinden der Tiere beimessen. Gefragt wird auch, in welchen Intervallen eine Berichterstattung zum Tierwohl stattfinden sollte, welche Auswirkungen ein Monitoring hätte und in welcher Form sich die Teilnehmenden am liebsten über die Ergebnisse informieren würden.

Die Online-Umfrage ist bis Ende Juli 2021 unter [folgendem Zugangs-Link freigeschaltet](#)

Weitere Informationen gibt die Projekt-Webseite: <https://www.nationales-tierwohl-monitoring.de/>

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/news770530>

Nachhaltig die Welt ernähren: Robert Bosch Juniorprofessor 2021 für Dr. Verena Seufert

08.06.2021, Robert Bosch Stiftung

Stuttgart - Die Geographin Verena Seufert erhält die Robert Bosch Juniorprofessor „Nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen“ 2021. Seit Monatsbeginn untersucht sie an der Universität Hohenheim, wie die weltweite Nahrungsmittelproduktion durch nachhaltige Landwirtschaft gleichzeitig umwelt- und sozialverträglicher werden kann.



Die Juniorprofessorin wird Regionen in Indien und Mexiko in den Fokus nehmen, in denen es auch bei klimatischen Schwankungen gelingt, gute landwirtschaftliche Erträge zu erzielen – ohne die Biodiversität zu beeinträchtigen oder natürliche Ressourcen aufzubrauchen. Ziel ist es, die Erkenntnisse aus lokal erfolgreichen Systemen auf andere Regionen oder Kontexte übertragbar zu machen und dadurch zu einer Transformation der globalen landwirtschaftlichen Nahrungsmittelproduktion hin zu mehr Nachhaltigkeit beizutragen.

Verena Seufert studierte Biologie an der Julius-Maximilians-Universität Würzburg und schrieb ihre Diplomarbeit am Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK) über die Rolle von Stickstoff für die Produktivität von Pflanzen. An der McGill University in Kanada promovierte sie in Geographie über den Beitrag biologischer Landwirtschaft zur globalen Ernährungssicherung.

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/news770284>

Neuer Land(wirt)schafts-Podcast aus Frankfurt (Oder) vom rbb in Kooperation mit dem Forschungsnetzwerk „querFELDein“

09.06.2021, Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e.V.

Müncheberg - Im neuen Podcast „Fruchtfolgen – die Zukunft auf dem Acker“ schauen der Rundfunk Berlin-Brandenburg (rbb) und das wissenschaftliche querFELDein-Netzwerk auf die Zukunft der Land(wirt)schaft. rbb-Moderator Andreas Jacob geht gemeinsam mit Forscherinnen und Forschern aus der Region Berlin-Brandenburg auf Spurensuche: Wie sieht die Landschaft im Jahr 2050 in unserer Region eigentlich aus? Welche Auswirkungen hat das auf die Landwirtschaft und auf das, was wir auf unseren Tellern finden? Gelingt eine Transformation hin zu mehr Nachhaltigkeit?

Die sechs Episoden der ersten Staffel zum Thema „Agrarsysteme 2050“ werden vom 9. Juni an wöchentlich mittwochs auf rbbkultur.de/podcasts sowie auf der Seite des Forschungsnetzwerks unter <https://www.querfeld-ein.blog/hoeren/> veröffentlicht.

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/news770405>

HERAUSGEBER



Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Web: 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

