



Wie Anorexie das Körpergefühl verändert

12.01.2021, Ruhr-Universität Bochum

Bochum - Menschen mit Magersucht, wissenschaftlich Anorexia nervosa, haben ein gestörtes Verhältnis zu den Ausmaßen ihres Körpers. Eine Studie des Teams der Klinik für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie am LWL-Universitätsklinikum der Ruhr-Universität Bochum (RUB) hat gezeigt, dass neben dem bewussten Körperbild auch das sogenannte Körperschema gestört ist: das unbewusste Körpergefühl. Normalerweise passt es sich den aktuellen Gegebenheiten an. Bei Patientinnen und Patienten mit Anorexie könnte es auf dem Stand vor dem Beginn der Erkrankung stehen bleiben.

Die Forscherinnen und Forscher um Prof. Dr. Martin Diers empfehlen eine Kombination aus kognitiver Verhaltenstherapie und dem Einsatz virtueller Realität, um das gestörte Körperschema zu korrigieren. Sie berichten im International Journal of Eating Disorder vom 20. Dezember 2020.

Die gestörte Wahrnehmung des eigenen Körpers ist eines der kennzeichnenden Symptome von Anorexie. Schon länger ist bekannt, dass Patientinnen und Patienten die Ausmaße ihres Körpers überschätzen. Daneben gibt es das Körperschema, das unbewusste Körpergefühl, das uns zum Beispiel sagt, wo wir uns im Raum befinden. Es ist normalerweise flexibel und passt sich an aktuelle Ausmaße an. Deswegen stößt man normalerweise auch dann nirgendwo an, wenn man einen Hut oder einen Rucksack trägt.

Um diesem unbewussten Teil der Körperwahrnehmung auf die Spur zu kommen, entwickelte das Team der Klinik einen Versuch, an dem 23 Personen mit Anorexie und 23 gesunde Vergleichspersonen teilnahmen. Um die Ergebnisse nicht zu verfälschen, erfanden die Forscherinnen und Forscher zur Begründung für die Probanden eine Geschichte, die mit dem eigentlichen Zweck des Versuchs nichts zu tun hatte. Das Experiment bestand darin, die Versuchspersonen durch Türrahmen unterschiedlicher Breite gehen zu lassen. „Die Öffnung war dabei an die Schulterbreite der Probandinnen und Probanden angepasst und variierte zwischen dem 0,9-fachen und dem 1,45-fachen dieser Breite“, so Diers. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler beobachteten nun, ab welcher Türbreite sich die Teilnehmenden seitlich wendeten, bevor sie die Tür passierten.

Es zeigte sich, dass Patientinnen und Patienten ihre Schultern schon bei deutlich breiteren Türen zur Seite wendeten als gesunde Kontrollpersonen. „Das zeigt uns, dass sie auch unbewusst ihre Ausmaße größer einschätzen als sie wirklich sind“, folgert Erstautorin Nina Beckmann. Die Tendenz zum frühen Wenden ging auch einher mit einer negativen Einschätzung des eigenen Körpers, die die Forscherinnen und Forscher in verschiedenen Fragebögen erhoben. Um die gestörte unbewusste Körperwahrnehmung positiv zu beeinflussen und das eventuell veraltete Körperschema wieder den aktuellen körperlichen Ausmaßen anzupassen, empfiehlt das Forschungsteam neben der kognitiven Verhaltenstherapie auch den Einsatz virtueller Realität. Damit ist es möglich, virtuell für eine gewisse Zeit in den Körper einer oder eines anderen zu schlüpfen und damit die Repräsentation des Körpers zu beeinflussen.

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/news761011>

Blutgruppe bestimmt Zusammensetzung des Darmmikrobioms mit

18.01.2021, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

Kiel - CAU-Forschungsteam weist in großer Genomstudie Zusammenhänge bestimmter Genvarianten mit der Zusammensetzung der Bakterienbesiedlung im menschlichen Körper nach.

Speziell chronisch-entzündliche Darmerkrankungen (CED) sind wahrscheinlich eng mit der Zusammensetzung und Balance des Darmmikrobioms verknüpft. Doch wie das Mikrobiom und die Krankheitsentstehung ursächlich zusammenhängen und was die Zusammensetzung des Mikrobioms im Individuum bestimmt, ist noch weitgehend ungeklärt.

Forschende der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel (CAU) haben nun mögliche Einflüsse der Genetik, also der individuellen menschlichen Erbinformationen, auf die Ausprägung des Mikrobioms untersucht. Ihre Ergebnisse veröffentlichten die Forschenden im Rahmen des CAU-Sonderforschungsbereichs (SFB) 1182 „Entstehen und Funktionieren von Metaorganismen“ heute in der renommierten Fachzeitschrift Nature Genetics.

Die neue Publikation des Kieler Forschungsteams baut auf Erkenntnissen aus einer kleineren Studie auf, die

erste Hinweise auf den Einfluss der genetischen Variationen auf das Darmmikrobiom fand. Nun gelang es den Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern, Darmmikrobiom-Proben aus fünf umfangreichen Kohorten von drei deutschen Standorten - vor allem aus Kiel, Augsburg und Greifswald - zu analysieren und damit die bundesweit größte sogenannte genomweite Assoziationsstudie (GWAS) durchzuführen. Dabei stieß das Forschungsteam auf 38 auffällige sogenannte genetische Loci, also die physischen Positionen einzelner Gene innerhalb der gesamten Erbinformationen, die auf einen Zusammenhang von individueller Genetik und der Zusammensetzung des Mikrobioms hinweisen.

„Die interessanteste Beobachtung haben wir im Zusammenhang der genetischen Faktoren gemacht, die für die Ausprägung der Blutgruppe beim Menschen verantwortlich sind“, hebt Erstautor Dr. Malte Rühlemann, Wissenschaftler am Kieler IKMB und SFB 1182-Mitglied hervor. „Diese für das ABO-Blutgruppensystem verantwortlichen Gene entscheiden über die Zugehörigkeit zu einer der darin zusammengefassten Blutgruppen. Bei einigen Menschen, den sogenannten ‚Sekretoren‘, werden diese Blutgruppenantigene nicht nur auf der Oberfläche von roten Blutkörperchen gebildet, sondern auch in den Darm abgegeben. Dies sind vor allem Zuckerreste, die von einigen Bakterien der Bacteroides-Gruppe vermutlich als Energiequelle genutzt werden können, so dass diese vermehrt vorkommen. Insbesondere bei Menschen mit den Blutgruppen A, AB oder B scheint der Mechanismus also direkt das Vorkommen dieser Bakterien im menschlichen Darm zu begünstigen“, so Rühlemann weiter.

Das Beispiel verdeutlicht, welche Effekte die individuelle genetische Variation auf den menschlichen Stoffwechsel hat und so die Zusammensetzung des Mikrobioms mitbestimmen kann. Auf welchen Mechanismen dieses Zusammenspiel von Mensch und Mikroorganismen im Detail beruht, wollen die Forschenden künftig besser verstehen. Im größeren Maßstab liefern die neuen Ergebnisse des Kieler Forschungsteams weitere Erklärungsansätze für das Zustandekommen des menschlichen Mikrobioms insgesamt: Neben Umwelt- und Ernährungseinflüssen ist offenbar auch die Genetik des menschlichen Körpers ein zentraler Faktor, der die bakterielle Besiedlung des Körpers beeinflusst. Damit wäre das Mikrobiom mehr als eine zufällige Zusammenstellung von in der Umwelt verfügbaren Mikroorganismen.

SFB 1182 „Entstehen und Funktionieren von Metaorganismen“, CAU:

<http://www.metaorganism-research.com>

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/news761406>

Zystennieren: Studie untersucht Ernährung als Schlüsselfaktor bei Nierenerkrankung

12.01.2021, Universität zu Köln

Köln - Ein Kölner Forschungsteam startet eine Studie zur ketogenen Ernährung bei Patienten, die von der vererbaren polyzystischen Nierenerkrankung (ADPKD, Zystennieren) betroffen sind. Eine ketogene Diät zeichnet sich durch eine kohlenhydrat- und zuckerarme, aber fettreiche Ernährung aus. Nun soll erstmals – koordiniert durch das Studien-zentrum der Klinik II für Innere Medizin – in drei Gruppen à 21 Patienten die Umsetzbarkeit, Sicherheit und Wirkung der ketogenen Diät bei Zystennieren im Menschen untersucht werden.

Bei einer ketogenen Diät entfällt der Hauptanteil der zugeführten Kalorien aus Fetten, wobei hier im Rahmen der Studie explizit auf gesunde fettreiche Nahrungsmittel geachtet wird. Kohlenhydrate (Zucker) werden nur sehr wenig konsumiert. Der Körper passt sich der Diät an und wechselt seinen Stoffwechsel von der Kohlenhydrat-/Zuckerverbrennung (Glykolyse) zur Ketose, der Verbrennung von Fetten. Im Tiermodell wurde zuvor gezeigt, dass der Stoffwechsellustand der Ketose wichtig ist, um das Fortschreiten der Zystennieren-Erkrankung zu hemmen, denn die Zysten zellen können sich nicht an den geänderten Stoffwechsel anpassen. In der aktuellen Studie ändert eine Gruppe ihre Ernährung nicht (Kontrollgruppe), die zweite erhält einen ketogenen Ernährungsplan und die dritte Gruppe ernährt sich wie gewohnt, macht jedoch einmal im Monat über drei Tage Wasserfasten (nur Wasseraufnahme).

Bei der polyzystischen Nierenerkrankung sind die Funktionseinheiten der Nieren betroffen, die Nephrone. Diese entwickeln Zysten – mit Wasser gefüllte Säcke – welche die Nierenfunktion erheblich einschränken können. Mehr als 50 Prozent der Betroffenen werden im Alter von 50 bis 60 Jahren ihre Nierenfunktion endgültig verloren haben, sodass eine Dialysebehandlung oder



eine Nierentransplantation zum Ersatz der Nierenfunktion notwendig werden. Die Studie ist für einen Zeitraum von knapp eineinhalb Jahren angesetzt. Die ersten Ergebnisse werden im Herbst 2022 erwartet. Weitere Informationen:

<https://clinicaltrials.gov/ct2/show/NCT04680780?cond=ADPKD&draw=2&rank=1>

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/news761049>

Typ-2-Diabetes: Neue Hinweise bestärken die Bedeutung von Übergewicht für Spätfolgen

20.01.2021, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke

Potsdam - Verschiedene Studien weisen darauf hin, dass Menschen mit Typ-2-Diabetes ihr Risiko für Herzinfarkt und Schlaganfall durch weniger Kilos auf der Waage kaum beeinflussen können. „Die meisten Studien beginnen allerdings bei bereits erkrankten Personen, bei denen das Gewicht auch Folge der medikamentösen Therapie sein kann. Wir haben den Body-Mass-Index (BMI) vor der Diabetesdiagnose und somit unbeeinflusst durch die Therapie untersucht“, erklärt die Erstautorin Elli Polemiti, Promovierende der Abteilung Molekulare Epidemiologie von Professor Schulze am Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIFE).

Das Team um Professor Matthias Schulze untersuchte, ob der BMI vor einer Typ-2-Diabetes-Diagnose und eine BMI-Änderung nach der Diagnose im Zusammenhang mit dem Auftreten mikro- und makrovaskulärer Komplikationen steht. Dafür beobachtete das Forschungsteam über zehn Jahre hinweg rund 1.000 Teilnehmende der EPIC-Potsdam-Studie mit neu diagnostiziertem Typ-2-Diabetes, die frei von anderen chronischen Krankheiten waren.

Keinen eindeutigen Zusammenhang konnten die Forschenden zwischen dem BMI und dem Auftreten makrovaskulärer Komplikationen feststellen. Anders sah es mit den mikrovaskulären Komplikationen aus: Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass Übergewicht die Funktion der kleinsten Blutgefäße, also der Arteriolen und Kapillaren, stören kann. Jeder um fünf Punkte höhere BMI zum Zeitpunkt der Diabetes-Diagnose war

mit einem 21 Prozent höheren Risiko für mikrovaskuläre Komplikationen verbunden.

Das Forschungsteam untersuchte auch die Auswirkungen von Gewichtsveränderungen nach der Diabetes-Diagnose. Ärzte empfehlen übergewichtigen und adipösen Menschen mit Typ-2-Diabetes routinemäßig, mindestens fünf Prozent des Körpergewichts zu verlieren, um die Stoffwechsellage zu verbessern. "Unsere Daten bestärken die Empfehlungen zum Gewichtsmanagement: Je stärker die Gewichtsabnahme nach der Diagnose war, desto geringer war auch das Risiko für mikrovaskuläre Komplikationen. Nahmen die Probanden jedoch stattdessen zu, so stieg auch das Risiko", fasst Professor Matthias Schulze die Ergebnisse zusammen.

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/news761487>

Weniger Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln

14.01.2021, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

Braunschweig - Bei den meisten Lebensmitteln in Deutschland ist die seit Jahren geringe Belastung mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln weiter gesunken. Dies geht aus der heute vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlichten „Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2019“ hervor. Einen deutlichen Rückgang an Proben mit nachgewiesenen Pflanzenschutzmittelrückständen gab es im untersuchten Zeitraum bei Getreide und verarbeiteten Lebensmitteln.

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln sind zulässig, sofern sie die geltenden Rückstandshöchstgehalte nicht überschreiten und demnach gesundheitlich unbedenklich sind. Auch eine Überschreitung des festgesetzten Höchstgehalts ist nicht gleichbedeutend mit einer Gesundheitsgefahr für die Verbraucher. Die Festsetzung eines Rückstandshöchstgehaltes erfolgt ausgehend von der Menge an Rückständen, die bei ordnungsgemäßer Anwendung des Pflanzenschutzmittels zu erwarten ist. Eine Gesundheitsgefahr für Verbraucher darf dabei nicht gegeben sein.

Bei Getreide sank der Anteil untersuchter Proben mit



nachgewiesen Rückständen von 45,9 % im Jahr 2018 auf 31,1 % in 2019. Auch die Zahl von Überschreitungen der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte sank um fast ein Drittel (von 4,7 % auf 3,2 %). Eine ähnliche Entwicklung zeigen die Untersuchungsergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung bei verarbeiteten Lebensmitteln und in abgeschwächter Form auch bei Obst und Gemüse. Häufig verzehrte Lebensmittel wie Karotten, Tomaten, Äpfel und Kartoffeln wiesen kaum oder gar keine Überschreitungen der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte auf. Gleiches galt für saisonale Erzeugnisse wie Pfirsiche, Aprikosen und Spargel. Bei den Lebensmitteln mit mindestens 100 untersuchten Proben wurden im Jahr 2019 die meisten Überschreitungen bei Granatäpfeln (15,5 %), schwarzem und grünem Tee (9,8 %) und - wie im Vorjahr - Bohnen mit Hülsen (6,8 %) gefunden.

Bei Lebensmitteln mit Ursprung in der EU ist die Belastung weiter rückläufig. In 1,0 % der untersuchten Lebensmittel aus Deutschland wurden im Jahr 2019 Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte festgestellt (2018: 1,3 %).

Auch im Bio-Anbau dürfen Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Allerdings steht dort nur ein kleineres Spektrum an Wirkstoffen zur Verfügung. Bei Biolebensmitteln wurden auch im Jahr 2019 nur vereinzelt Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen. Der Anteil an Proben mit Rückständen über den Rückstandshöchstgehalten lag bei 1,0 % (2018: 0,8 %; 2017: 1,0 %). Bei den vergleichbaren Kategorien konventioneller Ware lag dieser Wert bei 2,6 %.

Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2019:

http://www.bvl.bund.de/psmr_2019

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/news761184>

Damit der Wein wie im Urlaub schmeckt ...!

14.01.2021, Hochschule Geisenheim University

Geisenheim - Forschende der Hochschule Geisenheim simulieren durch Einsatz der virtuellen Realität im Verbundprojekt WITALITY - Wine in Virtual Reality - Verkostungssituationen

Führen Weinprofis Verkostungen unter standardisierten Laborbedingungen im Sensorikraum durch, kommen sie zu einem bestimmten, objektiven Prüfergebnis. Doch kann die Konsumentin oder der Konsument dieses Prüfergebnis immer so nachvollziehen? Oder ist man vielmehr in seinem Urteil immer mehr von der Situation beeinflusst, in der der Wein verkostet wird?

Ziel des Projektes ist es, mithilfe des Projektpartners, dem Institut für Visual Computing der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg (der die VR Software entwickelt) herauszufinden, wie sich die Wahrnehmung von Wein in unterschiedlichen Kontexten verändert und welche Verkostungssituationen, wie beispielsweise im Weingut, im Restaurant, der Bar oder im Urlaub, eine optimale Bewertung eines Weines ermöglicht. Die sensorischen Analysen werden an der Hochschule Geisenheim mit dem geschulten Prüferpanel des Instituts für Oenologie durchgeführt.

Zunächst soll die Reaktion von Prüfpersonen auf sensorische Reize wie Geschmack, Geruch und der trigeminalen Wahrnehmung in unterschiedlichen Prüfbedingungen untersucht werden. Im zweiten Schritt wird die Bewertung von Weinen beziehungsweise einzelnen sensorischen Attributen wie Süße, Säure und Alkohol ebenfalls unter unterschiedlichen Prüfbedingungen untersucht.

Als Praxispartner sind die DLG Test Service GmbH und Pieroth Wein AG mit im Projekt, mit deren Hilfe die Datenbasis der Prüfungen vergrößert werden kann und mit deren Unterstützung auch die wirtschaftliche Nutzbarkeit der Forschungsergebnisse dargestellt werden soll.

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/news761229>

Was im Essen steckt: Blick in die BfR-MEAL-Studienküche

20.01.2021, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Berlin - Was steckt in unserem Essen? Und welche Auswirkungen hat die Art der Zubereitung auf die Gehalte in Lebensmitteln? Die BfR-MEAL-Studie hilft, diese und andere Fragen zu beantworten



„Dabei lassen wir uns in die Töpfe schauen und machen die BfR-MEAL-Studie für alle erlebbar“, sagt Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. „Die Ergebnisse dienen als Grundlage, mögliche gesundheitliche Risiken durch den Verzehr von Lebensmitteln in Deutschland noch besser zu erkennen.“

Virtueller Rundgang: <https://www.bfr.bund.de/meal-studie/DE/vr.html>

Die BfR-MEAL-Studie (Mahlzeiten für die Expositionsschätzung und Analytik von Lebensmitteln) ist die erste Total-Diet-Studie (TDS) für Deutschland und die bislang umfangreichste TDS weltweit. Eine TDS ist eine international anerkannte Methode, um zu ermitteln, welche Konzentrationen an Stoffen durchschnittlich in verzehrfertigen Lebensmitteln vorhanden sind. Die Studie berücksichtigt mehr als 90 Prozent der in Deutschland am meisten verzehrten Lebensmittel und analysiert die Lebensmittel jeweils so, wie sie als fertige Mahlzeiten typischerweise in Deutschland verzehrt werden. Ziel ist es, mögliche gesundheitliche Risiken durch Lebensmittel für die deutsche Bevölkerung besser zu erkennen. Insgesamt untersucht die BfR-MEAL-Studie etwa 60.000 Einzellbensmittel auf knapp 300 erwünschte und unerwünschte Stoffe. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) fördert die auf sieben Jahre angelegte Studie mit rund 13 Millionen Euro.

Weitere Informationen zur BfR-MEAL-Studie: <http://www.bfr-meal-studie.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/news761517>

Prof. Dr. Achim Spiller spricht bei trafo:agrar-Online-Veranstaltung über ein Klimalabel für Lebensmittel

15.01.2021, Universität Vechta

Vechta - „kurz & knackig“ heißt die neue Veranstaltungsreihe der Koordinierungsstelle des Verbunds Transformationsforschung agrar (trafo:agrar) Niedersachsen bei der Universität Vechta. Den ersten Beitrag lieferte der Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) Prof. Dr. Achim Spiller von der Universität Göttingen zum Thema „Noch ein Label? Klimalabel!

Gestaltungsempfehlungen für ein Klimalabel auf Lebensmitteln“.

Die EU-Klimaschutzziele sehen eine Klimaneutralität bis 2050 vor. Eine realistische Einschätzung der Klimawirkung einzelner Lebensmittel sei für Konsumenten*innen aber oft kaum möglich. Befragungen zeigten zum Beispiel, dass Verbraucher*innen häufig davon ausgehen, dass die Plastikverpackung und der Transport für hohe CO₂-Emissionen sorgen würden. Doch ist in Wintermonaten die Tomate aus der Region klimafreundlicher als importierte Ware, wenn Gewächshäuser hier viel Energiebedarf aufweisen? Diese würden dazu führen, dass vergleichbare Treibhausgaswerte von Tomaten aus den Gewächshäusern sogar höher liegen würden, als von Milch oder Hähnchen; die wiederum hätten niedrigere Werte als Käse oder Butter. Und genau diese Vergleiche könnten laut Spiller Abhilfe bei der Einschätzung der Klimafreundlichkeit schaffen.

Ein Klimalabel sei ein relativ preisgünstiges Instrument der Klimapolitik, meint Spiller. Zumal neben einer vorangeschrittenen Klimadiskussion in der breiten Öffentlichkeit auch große Unternehmen solche Entwicklungen selbst vorantreiben würden – hier gelte es, sich dem Thema nicht zu verschließen, sondern es aktiv mitzugestalten. Der Vorschlag: ein „verpflichtendes, staatliches, zunächst im Wesentlichen auf Durchschnittswerten basierendes, mehrstufiges, interpretatives Klimalabel“ – ein Label, das die CO₂-Äquivalente einerseits durch eine Farbskala wiedergibt, andererseits aber auch exakte Werte für Verbraucher*innen, die sich in der Thematik auskennen, angibt. Dies bewirke auch bei den Unternehmen eine Motivation zur Verbesserung.

In der anschließenden Diskussion gaben Teilnehmende unter anderem zu bedenken, dass es auch Zielkonflikte geben könnte, so zum Beispiel zwischen Tierwohl- und Klimaschutzlabel. Dem Vorschlag das Klimalabel zurückzustellen und zunächst auf das Thema Tierwohl einzugehen, um unter anderem Landwirt*innen nicht zu überfordern, widersprach Spiller: „Die Zeit haben wir nicht.“

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/news761272>

Lebensmittelversorgung in Krisenzeiten

22.01.2021, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

Kiel - Öffentliche Online-Tagung der Agrar- und Ernährungswissenschaftlichen Fakultät am 28. Januar.

Das diesjährige Thema der Hochschultagung „Lebensmittel und Gesundheit: Der Agrar- und Ernährungssektor in Krisenzeiten“ passt in die aktuelle Situation. Neben den Auswirkungen der Pandemie muss die Landwirtschaft sich dem Klimawandel anpassen und durch Innovationen in der Produktion Emissionen verringern. Auch die gesellschaftlichen Erwartungen an Lebensmittel haben sich verändert. Allein satt machen reicht nicht mehr. Neben gesundheitlichen Aspekten der Nahrungsmittel spielen auch CO2 Emissionen, Tierwohl und der Einfluss auf das Klima eine immer wichtigere Rolle, bei der Wahl der Lebensmittel. „Wir wollen beleuchten, wie sicher unsere Nahrungsketten sind und ob die Reserven reichen. Nach drei Jahren Trockenstress hat man schon gemerkt, dass das System ganz schön sensibel ist“, so Mühlhling.

Das Programm und weitere Informationen zur Tagung unter:

<http://www.hochschultagung.ae.uni-kiel.de/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/news761691>

Ernährung im Fokus der Forschung

18.01.2021, Else Kröner-Fresenius-Stiftung

München – Mit der Einrichtung einer Senior-professur an der Ludwig-Maximilians-Universität München (LMU) setzt die Else Kröner-Fresenius-Stiftung (EKFS) ihr Engagement im Bereich Ernährungsmedizin fort. Inhaber der neu geschaffenen Professur ist ab sofort Prof. Dr. Berthold Koletzko, der langjährige Leiter der Abteilung für Stoffwechsel und Ernährung für Kinder und Jugendmedizin am Klinikum der Universität München. Die Professur ist mit einer Million Euro für fünf Jahre dotiert.

Mit Prof. Dr. Berthold Koletzko unterstützt die EKFS einen der renommiertesten und erfolgreichsten deutschsprachigen Forscher auf dem Gebiet der Ernährungsmedizin. Seit fast drei Jahrzehnten hat er als Extra-

ordinarius für Kinder- und Jugendmedizin die Abteilung Stoffwechsel- und Ernährungsmedizin am Dr. von Haunerschen Kinderspital der LMU München geleitet. Er ist in vielen Fachkommissionen und Fachgesellschaften engagiert wie beispielsweise in der Begutachtungsgruppe Klinische Forschung der Deutschen Forschungsgemeinschaft. Darüber hinaus ist er Präsident der Federation of International Societies for Paediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition und Präsident der International Society for Research in Human Milk and Lactation, Vorsitzender der Ernährungskommission der Deutschen Gesellschaft für Kinder- und Jugendmedizin und Vorsitzender der Stiftung Kindergesundheit.

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/news761321>

HERAUSGEBER



Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Web: www.gesunde-ernaehrung.org

INFORMATIONSQLLE



idw – Informationsdienst Wissenschaft

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

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2020