



Menschen mit Diabetes während der Corona-Pandemie unterversorgt? Studie zeigt auffällige Tendenzen

02.11.2022, Deutsches Diabetes-Zentrum

Ziel der Studie war es, die Hospitalisierungsrate und Mortalität von Menschen mit und ohne Diabetes in Deutschland im COVID-19-Pandemiejahr 2020 im Vergleich zu den Jahren 2017 bis 2019 zu analysieren. Basierend auf anonymisierten Daten von 3,2 Millionen Versicherten der AOK-Rheinland/Hamburg konnte das Team um Frau Professor Andrea Icks, Direktorin des Instituts für Versorgungsforschung und Gesundheitsökonomie an der medizinischen Fakultät der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf sowie am Deutschen Diabetes-Zentrum, erste valide Daten generieren, die zeigen, dass sich im ersten Jahr der Pandemie im Vergleich zu den Vorjahren signifikante Unterschiede in den Gesundheitsergebnissen von Menschen mit Diabetes finden.

„Es wurde zwar häufig in Deutschland und auch international berichtet, dass Menschen mit Diabetes offenbar seltener Gesundheitsleistungen während der COVID-19-Pandemie in Anspruch genommen haben bzw., dass die medizinische Versorgung von Diabetes teilweise eingeschränkt war“, berichtet Prof. Icks. „Es gab und gibt aber nur wenig empirische Daten dazu, die dieses Statement tatsächlich belastbar unterstützen. Daher wollten wir diese Annahmen in einer großen bevölkerungsbezogenen Studie untersuchen. Dazu verwendeten wir Krankenkassendaten von über drei Millionen Versicherten.“

Auf Basis etablierter Algorithmen schätzte die Forschungsgruppe alters- und geschlechtsstandardisierte Sterblichkeitsraten, Raten für allgemeine Krankenhausaufenthalte sowie für Krankenhausaufenthalte aufgrund von koronarer Herzkrankheit, akutem Herzinfarkt, Schlaganfall, diabetischem Fußsyndrom und Beinamputationen bzw. Amputationen unterhalb des Fußknöchels bei Menschen mit und ohne Diabetes. Die Raten für das Jahr 2020 wurden mithilfe der Poisson-Regression vorhergesagt und anschließend jeweils mit den beobachteten Raten aus den Versichertendaten verglichen.

Im Ergebnis wichen einige der Vorhersagen deutlich von der Beobachtung ab:

- Die beobachteten allgemeinen Krankenhausaufenthalte in 2020 bei Menschen mit Diabetes waren signifikant niedriger als vorhergesagt.
- Auffällig war dabei ein deutlicher Rückgang von Krankenhausaufenthalten wegen koronarer Herzkrankheit sowie akutem Herzinfarkt.
- Auffallend war ebenfalls eine deutliche Reduktion von Krankenhausaufenthalten wegen diabetischem Fußsyndrom.
- Im Gegensatz dazu waren die Krankenhausaufenthalte aufgrund einer Beinamputation signifikant höher als vorhergesagt.

„Dass es weniger Behandlungen wegen einer Fußwunde gab, aber vermehrte Beinamputationen, kann ein Indiz auf eine zu späte Inanspruchnahme medizinischer Versorgung sein“, mahnt Prof. Icks. Gründe dafür können vielfältig sein: Die Angst vor einer COVID-19-Infektion und die damit verbundene Vermeidung von Arztbesuchen oder Krankenhauseinweisungen, unzureichendes Diabetes-Selbstmanagement aufgrund von Demotivation oder auch soziale Distanzierung in Verbindung mit fehlender oder begrenzter medizinischer Unterstützung. Limitiert werden die gewonnenen Erkenntnisse allerdings dadurch, dass die Daten auf einer regionalen gesetzlichen Krankenkasse basieren. „Bundesweite vertiefende Studien in diesem Bereich sind unbedingt erforderlich“, fordert Andrea Icks.

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/news803945>.



Digitale Ausstellung „Future Food Insekten – Nachhaltigkeit schmeckt“ von H-BRS und Museum Koenig startet am 1. November

01.11.2022, Leibniz-Institut zur Analyse des Biodiversitätswandels

Über Insekten als Nahrungsmittel nachzudenken ist sehr wichtig, wenn wir uns in Zukunft nachhaltig und gesund ernähren wollen. Gleichzeitig ist die Kooperation zwischen der Hochschule und dem Museum Koenig Bonn genau der richtige Weg, um eine breite Öffentlichkeit zu erreichen“, sagt Professorin Michaela Wirtz, Vizepräsidentin Transfer, Innovation und Nachhaltigkeit an der H-BRS.

Für rund zwei Milliarden Menschen sind Insekten bereits heute fester Bestandteil der Ernährung. Vor allem in Australien, Asien, Afrika sowie in Mittel- und Südamerika gelten Gerichte wie gegrillte Heuschrecken oder frittierte Mehlwürmer als Delikatesse. Das hat nicht nur geschmackliche Gründe: „Die Produktion proteinreicher Nahrungsmittel lässt sich bei der Verwendung von Insekten wesentlich ressourcenschonender umsetzen als beispielsweise bei der von Rindern. Wir würden bei einer gleichen Menge an produziertem Protein durch Insekten wesentlich nachhaltiger wirtschaften und letztendlich auch leben“, sagt Professor Bernhard Misof, Generaldirektor des LIB.

Die Ausstellung unternimmt den Versuch, bestehende Vorurteile abzubauen und auch kritische Fragen zu beantworten. „Gemeinsam mit Jugendlichen haben wir im Vorfeld der Ausstellung versucht herauszufinden, welche Berührungspunkte es gibt und welche Fragen die Jugendlichen besonders interessieren. Es war uns sehr wichtig, diese Inhalte, wie etwa den Herstellungsprozess der Insekten, auch zu zeigen“, sagt Dr. Thomas Gerken, Ausstellungsleiter des LIB, Museum Koenig Bonn.

Die Initiative zur digitalen Ausstellung kam von Isabelle Hirsch, die als wissenschaftliche Mitarbeiterin an der H-BRS beschäftigt war. Ihre Forschung zielte darauf, durch eine bessere Nutzung essbarer Insekten die Ernährungssituation von Familien in Madagaskar und Myanmar zu verbessern. Schnell

entstand die Idee, die Erfahrung des Museum Koenig Bonn bei der Planung und Konzeptionierung einer Ausstellung zu nutzen und die wissenschaftlichen Erkenntnisse zielgruppengerecht zu präsentieren.

In Zukunft wird das Thema auch in Europa an Bedeutung gewinnen, ist sich Hirsch sicher: „Wenn wir Insekten in unseren Speiseplan aufnehmen, können wir uns weiterhin proteinreich ernähren. Gleichzeitig schonen wir das Klima und erhalten die biologische Vielfalt. Die Diskussion darüber darf jedoch nicht nur in der Wissenschaft geführt werden“, sagt die Forscherin.

Neben Informationen setzt die Ausstellung daher darauf, das Thema erlebbar zu machen. Eine Rezeptsammlung animiert zum Nachkochen. In der Ausstellung können die entsprechenden Zutaten interaktiv in den virtuellen Räumen gesammelt werden. Wie die Speisen zubereitet werden, zeigt Dr. Argang Ghadiri, wissenschaftlicher Mitarbeiter an der H-BRS, der die Ernährungsexpertin und Autorin Dr. Sonja Floto-Stammen zu einer Sondersendung seiner Kochshow „Wissen schmeckt“ empfängt. Gemeinsam bereiten die beiden Wissenschaftler eine Insekten-Bolognese mit Mehlwürmern und Grillen zu.

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/news803401>.

JLU koordiniert Forschungsnetzwerk zur Bekämpfung von Mangelernährung in Afrika

31.10.2022, Justus-Liebig-Universität Gießen

Auf dem afrikanischen Kontinent ist Mangelernährung nach wie vor sehr weit verbreitet. Problematisch ist nicht nur eine dramatische Nahrungsmittelknappheit, sondern auch verdeckter Mikronährstoffmangel aufgrund einer einseitigen Ernährungsweise – gerade bei benachteiligten gesellschaftlichen Gruppen.



Prof. Dr. Michael Frei vom Institut für Pflanzenbau und Ertragsphysiologie koordiniert ab Anfang des kommenden Jahres das von der Europäischen Union geförderte Verbundprojekt HealthyDiets4Africa, das sich zum Ziel gesetzt hat, die Mangelernährung zu bekämpfen. Dafür sollen im Laufe des Forschungsprojekts die Ernährungssysteme in acht afrikanischen Ländern verändert und erweitert werden.

Unter der Federführung der Justus-Liebig-Universität (JLU) vereint das Projekt Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus der Ernährungs- und Agrarwissenschaft sowie politische und wirtschaftliche Interessengruppen und Organisationen aus Europa und Afrika. Das interdisziplinär zusammen gesetzte Konsortium nimmt ganze Ernährungssysteme von der Produktion über die Verarbeitung bis zur Vermarktung und dem Konsum in West-, Mittel- und Ostafrika ins Visier. Die Projektverantwortlichen wollen Defizite in der Ernährung besonders benachteiligter Gruppen aufzeigen und die Ernährungssysteme gezielt verbessern.

Die EU fördert HealthyDiets4Africa im Rahmen des Horizon Europe Programmes für eine Laufzeit von sechs Jahren mit insgesamt 11 Millionen Euro für acht europäische und zwölf afrikanische Partner. Davon entfallen rund 1,15 Millionen Euro auf die JLU. Neben Prof. Dr. Michael Frei, der das Projekt koordiniert und schwerpunktmäßig an der Diversifizierung von pflanzenbaulichen Produktionssystemen forscht, ist auch Prof. Dr. Ramona Teuber vom Institut für Agrarpolitik und Marktforschung beteiligt. Ihr Forschungsschwerpunkt liegt in der Bewertung der Konsumentenakzeptanz von neuartigen Lebensmitteln im Rahmen einer diversifizierten Diät. Hauptpartner auf afrikanischer Seite ist das Forschungszentrum AfricaRice in der Elfenbeinküste.

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/news803834>.

Unstatistik des Monats: Vegane „Massen“- Bewegung auf der Wiesn

27.10.2022, RWI – Leibniz-Institut für Wirtschaftsforschung

Die Unstatistik des Monats Oktober ist der „Erfolg“ der veganen Weißwurst auf dem diesjährigen Münchner Oktoberfest. Dieser soll vorab keinesfalls sicher gewesen sein, schreibt das Online-Portal „Vegpol“. Umso überraschender kam die Meldung, das Münchner Oktoberfest habe mit diesem Verpflegungsangebot einen „veganen Trend“ aufgezeigt, wie Vegpol weiter ausführt. Der Erfinder der veganen Weißwurst spricht gar von einer „Massenbewegung“. Und twittert über seine Firma „Greenforce“ hinterher: „Auf dem Oktoberfest waren 400 von 1.000 Currywurst Bestellungen und 200 von 1.000 Weißwurst Bestellungen vegan.“ Tatsächlich standen die veganen Weiß- und Currywürste nur in zwei von 38 Zelten auf der Karte. Die Weißwurst, wie es sich gehört, auch nur bis 13 Uhr mittags. Nur eins der zwei Zelte, das Hofbräu Festzelt, lieferte grob geschätzte Verkaufsanteile – keine absoluten Zahlen. Das dürfte seinen Grund haben. Denn die Curry- und Weißwürste sind vermutlich nicht die "Verkaufsschlager" des Hofbräu Festzelts. Laut Internetseite werden 70.735 halbe Hendl, 4.267 Schweinshaxen und 6.294 Paar Schweinswürste verkauft, Curry- und Weißwürste werden nicht erwähnt. Also müssen die Verkaufszahlen von Curry- und Weißwürsten wohl deutlich darunter liegen. Würden davon genauso viele Portionen verkauft wie von den Schweinswürsten, also jeweils 6.295, kämen die veganen Alternativen auf insgesamt maximal 3.777 oder 4 Prozent aller verkauften Essensportionen in diesem Zelt. Und das ist die Obergrenze. In allen anderen Zelten bis auf eines ist der Anteil null. Gleichwohl waren die Medien voll von Sensationsberichten über die besagten 40 beziehungsweise 20 Prozent. Die Herkunft der Zahlen aus dem Hofbräu Festzelt wird zwar erwähnt, aber keiner der Berichte in der „Passauer Neuen Presse“, der „Münchner Abendzeitung“ oder der „Mittelbayerische“ erwähnt, dass diese nur eine sehr verzerrte Stichprobe darstellt.

In der amtlichen Oktoberfest-Statistik der Stadt München tauchen Weiß- und Currywürste bislang



überhaupt nicht auf. (Manche vermuten, das läge daran, dass Currywürste auf dem Oktoberfest auch nichts verloren haben, aber das tut nichts zur Statistik.) Klar ist, dass bei insgesamt rund 220.000 verkauften Schweinswürsten und 435.000 halben Brathähnchen die veganen Weiß- und Currywürste kaum ins Gewicht fallen. Dass ihr Anteil im Hofbräu Festzelt, verglichen mit dem jeweiligen Original, vergleichsweise hoch war, dürfte darin begründet sein, dass Veganer eben nur dort vegane Würste kaufen konnten.

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/news803672>.

Die neue Studiküche – aber gesund

27.10.2022, SRH Hochschule für Gesundheit

Für Studierende kann es zwischen Vorlesung, Seminararbeit, Nebenjob und Prüfungsstress manchmal eine kleine Herausforderung sein, einfach, gesund und gleichzeitig günstig zu kochen. Dabei ist es wichtig, den Körper mit ausreichend Nährstoffen und der notwendigen Energie zu versorgen, um auch die geistige Leistungsfähigkeit zu erhalten. Daher habe ich gemeinsam mit meinen Studierenden abwechslungsreiche Rezepte für verschiedene Situationen entwickelt, die nun in einem Kochbuch erscheinen“, berichtet Prof. Dr. Dorothea Portius, Studiengangsleiterin im Bachelor-Studiengang Ernährungstherapie und -beratung an der SRH Hochschule für Gesundheit am Campus Gera.

Das Kochbuch „Mehr als Pizza! Die neue Studiküche – aber gesund!“ bietet neben einer kurzen Einführung mit wissenswerten Informationen rund um eine gesunde Ernährung und die wichtigsten Bausteine unserer Lebensmittel über 50 Rezepte. Vom Prüfungstag über Party- und Katertag bis hin zum Sporttag oder Pleite-Tag am Ende des Monats ist für jede Situation etwas dabei. Daneben findet man in den jeweiligen Kategorien auch nützliche Tipps

und Tricks zu den Themen Bewegung und Stressmanagement. Im Bachelor-Studiengang Ernährungstherapie und -beratung an der SRH Hochschule für Gesundheit lernen die Studierenden alles über die Zusammensetzung und Wirkungsweise unserer Ernährung. Dieses Wissen übertragen sie mit ihrem Kochbuch von Studierenden für Studierenden in die Praxis. Um einen Einblick in die Rezepte zu geben und direkt zum Mit- oder Nachkochen anzuregen, veranstaltet die Gesundheitshochschule der SRH gemeinsam mit Prof. Dr. Dorothea Portius und den beteiligten Studierenden am 21. November 2022 um 17 Uhr ein Live-Cooking-Event in der Studierendenküche der Hochschule.

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/news803634>.

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, 2022