



## Neuer Index bewertet Nährstoffe: Wie gesund ist Mensaessen?

10.01.2022, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

Viele Studierende essen täglich in der Mensa. Wie nährstoffreich ihr Essen ist, haben Forschende der MLU nun mit dem hierfür entwickelten nutriRECIPE-Index untersucht. "Wir sind die ersten, die auch bioaktive Pflanzenstoffe miteinbeziehen", sagt Ernährungswissenschaftler Frank Forner, Erstautor der Studie. Bioaktive Pflanzenstoffe sind zum Beispiel Polyphenole, welche das Risiko für Herz- und Gefäßerkrankungen senken können und vor allem in Beerenobst enthalten sind.

Die Forschenden nahmen 106 Mensa-Menüs des Studentenwerks Chemnitz-Zwickau unter die Lupe. "Es gibt die erfreuliche Entwicklung, zunehmend gesunde Gerichte in Kantinen anzubieten", sagt Prof. Dr. Gabriele Stangl von der MLU. Diese Entwicklung erreiche immer häufiger auch die Mensen der Studierendenwerke: Neben den gewöhnlichen Menüs gibt es die der "mensaVital®"-Linie. "Wir stellten fest, dass die mensaVital-Gerichte im Schnitt eine deutlich höhere Nährstoffdichte haben als die Standard-Rezepte", so Forner. Lebensmittel haben eine hohe Nährstoffdichte, wenn viele Nährstoffe auf wenige Kalorien kommen. Je höher die Nährstoffdichte eines Lebensmittels ist, desto weniger muss man davon also zu sich nehmen, um optimal versorgt zu sein.

Der nutriRECIPE-Index eines Gerichts errechnet sich aus insgesamt 24 Nährstoffen. Jeder Nährstoff wurde danach bewertet, ob er in der von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlenen Menge enthalten ist und ob er erwünscht oder unerwünscht ist. "Wir nehmen im Allgemeinen zu viel Salz, Zucker und gesättigte Fette zu uns. Die bekommen einen negativen Zahlenwert. Erwünschte Nährstoffe, wie Proteine, Ballaststoffe, bioaktive Pflanzenstoffe, Vitamine und Mineralstoffe, bekommen einen positiven Zahlenwert", erklärt Forner. Die Höhe des Zahlenwerts hängt davon ab, ob der entsprechende Nährstoff in der von der DGE empfohlenen Menge enthalten ist. Die Nährstoffe wurden außerdem nach dem aktuellen Versorgungsgrad der Bevölkerung

gewichtet. In Deutschland beispielsweise seien die Menschen überdurchschnittlich gut mit Vitamin C versorgt, aber nur unzureichend mit Vitamin D und Jod, so der Wissenschaftler.

Grießbrei mit Kirschen und Milchreis mit Apfelsauce waren die ungesündesten Gerichte in der Mensa. "Sie enthielten laut Rezept die dreifache Menge der empfohlenen Tagesration an Zucker", so Forner. Am besten schnitt unter anderem das Champignonrührei mit Kartoffeln und Rotkrautsalat ab. Das liege vor allem an den Vitamin B- und D-haltigen Eiern und den Polyphenolen im Rotkrautsalat.

Ihre Ergebnisse verglichen die Forschenden unter anderem mit dem Nutri-Score, den verschiedene Lebensmittelhersteller freiwillig auf ihre Produkte drucken. Der nutriRECIPE-Index erkannte die nährstoffärmsten Rezepte effizienter als der Nutri-Score und unterschied auch besser zwischen den Menüs mit mittlerer und hoher Nährstoffdichte. So erhielt das Gericht "BBQ Chicken" die Höchstnote im Nutri-Score, aber wegen seines relativ geringen Gehalts an Vitaminen und bioaktiven Pflanzenstoffen nur eine mittlere Bewertung beim nutriRECIPE-Index. Die Forschenden hoffen, mit dem nutriRECIPE-Index Anreize für besseres Kantinenessen zu geben. "Oft reicht schon eine kleine Veränderung im Rezept, damit es ernährungsphysiologisch günstiger wird", sagt Stangl. "Zum Beispiel, indem man die Pommes durch eine Portion Pellkartoffeln ersetzt."

Die Forschenden arbeiten gerade an der Entwicklung einer App, die sowohl die Nährstoffe eines Lebensmittels als auch seine Ökobilanz bewertet. Damit können Verbraucherinnen und Verbraucher den nutriRECIPE-Index künftig bequem auf dem Smartphone nutzen.

*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/news786364>.*



## Digitale Hilfe bei Essstörungen

10.01.2022, Hochschule Landshut

**E**ssstörungen haben im Rahmen der COVID-19-Pandemie zugenommen. Wer bereits an einer Essstörung leidet, berichtet zudem häufig von einer Verstärkung der Symptomatik. Gleichzeitig waren und sind Hilfsangebote in Präsenz vielfach nur eingeschränkt möglich. Online-Beratungen können diese Lücken ein Stück weit schließen, weshalb viele Beratungsstellen ihr digitales Angebot deutlich ausgeweitet haben. Dies geschah jedoch nicht selten mit knappen zeitlichen, finanziellen und personellen Ressourcen, für Vernetzung und Austausch blieb wenig Zeit. Das Projekt DigiBEsst an der Hochschule Landshut will die digitalen Beratungsangebote im Essstörungsbereich nun systematisch untersuchen und Leitlinien für Betroffene und Fachkräfte entwickeln. Das zweijährige Kooperationsprojekt zwischen der Hochschule Landshut, unter Leitung von Prof. Dr. Eva Wunderer, und dem Bundesfachverband Essstörungen BFE e.V. wird vom Bundesministerium für Gesundheit mit einer Gesamtsumme von ca. 250.000 Euro finanziert.

Professionelle Beratungsstellen sind oftmals die ersten Ansprechpartner für Kinder und Jugendliche, die an Essstörungen erkrankt sind, sowie für ihre Angehörigen. „Allerdings ist das Angebot dieser Stellen in Deutschland bis jetzt kaum erforscht“, berichtet Prof. Wunderer. Die Psychologin, Systemische Paar- und Familientherapeutin und Professorin an der Fakultät Soziale Arbeit der Hochschule Landshut forscht seit Jahren zum Thema Essstörungen. Hinzu komme, dass es bis vor wenigen Jahren wenig digitale Beratungsangebote gab. „Jetzt im Zuge der COVID-19-Pandemie wird die Relevanz von E-Mail-, Chat- und Videoberatung besonders deutlich“, so die Professorin, „zumal Essstörungen besonders häufig bei Jugendlichen und jungen Erwachsenen auftreten, für die Online-Aktivitäten eine wesentliche Lebenswelt darstellen.“

Zum Projektteam an der Hochschule Landshut gehören auch Anna Hofer und Cäcilia Hasenöhl. Anna Hofer absolvierte ihren Master in Klinischer

Sozialarbeit an der Hochschule Landshut und betreut das Projekt federführend als wissenschaftliche Mitarbeiterin, Cäcilia Hasenöhl schloss gerade ihren Bachelor in Sozialer Arbeit in Landshut ab. „Mit Unterstützung des BFE und der BZgA (Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung) interviewen wir bundesweit und flächendeckend möglichst viele Beratungsstellen und befragen sie über ihre bisherigen Erfahrungen mit digitalen Angeboten: Was haben sie bereits ausprobiert? Was funktioniert gut? Wo gibt es Probleme?“, beschreibt Anna Hofer das Forschungsdesign. Gleichzeitig sprechen die Wissenschaftlerinnen mit Jugendlichen und Erwachsenen, die an Essstörungen erkrankt sind, und ihren Angehörigen und fragen nach ihren Bedarfen: Welche Angebote nutzen sie am liebsten? Was hilft ihnen weiter? Was wünschen sie sich von den Beratungsstellen?

Aus dieser Evaluierung leitet das Forschungsteam schließlich Best Practice ab und entwickelt Qualitätsleitlinien für eine professionelle, digitale Beratung. „Damit wollen wir den Fachkräften Material an die Hand geben, das ihnen bei ihrer täglichen Arbeit weiterhilft“, berichtet Anna Hofer. Cäcilia Hasenöhl ergänzt: „Wenn es Leitlinien für Beratungsstellen zum Thema Online-Beratung gibt, dann befassen sie sich bisher eher mit allgemeinen Themen wie Datenschutz, aber wenig mit spezifischen für die Essstörungshilfe relevanten Themen.“ Das Team hofft, dass sich die Online-Beratung dadurch weiter professionalisiert und Netzwerke geknüpft werden. „Am Ende könnte dies allen Beteiligten helfen: Den Fachkräften, den Betroffenen und ihren Angehörigen“, so Prof. Wunderer.

Das Projekt „DigiBEsst“ – Digitale Beratungsangebote professioneller Beratungsstellen für Essstörungen: Partizipative Bestandsaufnahme, Evaluation und Entwicklung von Qualitätsleitlinien“ läuft noch bis November 2023.

*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/news786356>.*



## Gendermedizin: Essen stärkt Forschung und Lehre zu Geschlechteraspekten in der Medizin

07.01.2022, Universitätsklinikum Essen

Aus medizinischer Sicht gibt es wichtige Unterschiede zwischen Frauen und Männern. Dass sich beispielsweise Herzinfarkte bei Frauen anders äußern, ist inzwischen gut bekannt. Man weiß auch, dass Männer anfälliger für manche Krebserkrankungen sind, während Frauen häufiger von Essstörungen betroffen sind. Aber es gibt viele weitere Erkrankungen und Therapien, deren geschlechterspezifische Effekte bisher kaum untersucht sind. Deshalb will die Medizinische Fakultät der Universität Duisburg-Essen (UDE) nun ein besonderes Augenmerk auf Geschlechteraspekte in der Medizin legen.

Sie fördert in den kommenden fünf Jahren wissenschaftliche Forschungsvorhaben zur Gendermedizin und unterstützt auch die Einbettung der Gendermedizin in die Ausbildung der Essener Medizinstudierenden.

Frau Prof. Dr. Arzu Oezcelik hat seit dem Sommer 2021 eine Genderteild nomination inne. So ist sie Professorin für Viszerale Transplantation unter Berücksichtigung geschlechtsspezifischer Aspekte und stellvertretende Direktorin der Klinik für Allgemein-, Viszeral- und Transplantationschirurgie am Universitätsklinikum Essen. Sie wird in den kommenden fünf Jahren untersuchen, inwieweit der Erfolg einer Leber- oder Nierentransplantation vom Geschlecht abhängt. „Wir wollen untersuchen, welchen Einfluss geschlechterspezifische Unterschiede zwischen Organ/Spender:in und Empfänger:in auf das Ergebnis der Transplantation haben“, erklärt Prof. Oezcelik. „Ein übergeordnetes Ziel ist es, das Bewusstsein dafür zu schaffen, dass diese geschlechtsspezifischen Parameter in unseren klinischen Alltag und Entscheidungsfindung in der Transplantationsmedizin integriert werden.“ Die genderspezifischen Daten sollen zukünftig systematisch miterfasst werden.

Bereits seit 2020 bietet die Medizinische Fakultät der Universität Duisburg-Essen Gendermedizin als Wahlfach an. „Das Wahlfach Gendermedizin –

oder eigentlich besser geschlechterspezifische Medizin – bietet bereits einen Querschnitt durch viele verschiedene Fächer für klinische Mediziner:innen. Aber wir möchten das Fach noch weiter ausbauen und wünschen uns auch eine Verankerung von Geschlechteraspekten in den Pflichtfächern für unsere Studierenden“, erklärt PD Dr. Andrea Kindler-Röhrborn, die die Implementierung der Gendermedizin in die Lehre federführend übernommen hat.

Gemeinsam mit den Essener Kolleg für Geschlechterforschung (EKfG) bilden Prof. Dr. Anke Hinney, Prodekanin für wissenschaftlichen Nachwuchs und Diversität, Prof. Dr. Oezcelik und PD Dr. Andrea Kindler-Röhrborn ein Team, das andere Wissenschaftler:innen der Medizinischen Fakultät und der Uniklinik dabei unterstützt, Genderaspekte in neuen Forschungsprojekten zu berücksichtigen.

„Die DFG empfiehlt bei allen Neuanträgen, das Projekt hinsichtlich einer Relevanz von Geschlecht und Vielfalt zu prüfen. Damit sollen blinde Flecken in der Forschung vermieden werden um die wissenschaftliche Qualität der Ergebnisse zu erhöhen“, so Prof. Hinney, die bereits seit 2016 die Genderteild nomination zur Molekulargenetik von Adipositas und Essstörungen unter Berücksichtigung von geschlechtsspezifischen Aspekten innehat.

Auf erste Ergebnisse kann das Team bereits zurückblicken: Es wurde bereits ein erster Gendersensibilisierungsworkshop in Zusammenarbeit mit dem EKfG für die Beteiligten der klinischen Forschungsgruppe 337 „Phenotime“ erfolgreich durchgeführt. Es sind weitere Informationsveranstaltungen und Workshops für Wissenschaftler:innen geplant, um das Bewusstsein für Genderunterschiede in allen Forschungsbereichen der Universitätsmedizin Essen zu stärken.

*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/news786345>.*





## Moderne Menschen haben einen wirksameren Schutz gegen oxidativen Stress entwickelt

05.01.2022, Max-Planck-Institut für evolutionäre Anthropologie

Nur ein winziger Bruchteil aller Proteine im menschlichen Körper weist Veränderungen auf, die sie im Vergleich zu den entsprechenden Proteinen bei Neandertalern und Affen einzigartig machen. Forschende des Max-Planck-Instituts für evolutionäre Anthropologie in Leipzig und des Karolinska Institutet in Schweden haben nun ein solches Protein untersucht, das am Schutz gegen oxidativen Stress beteiligt ist. Sie zeigen, dass die Variante des Proteins, die beim modernen Menschen vorkommt, im Vergleich zur Neandertalervariante besser vor Entzündungen und Gefäßerkrankungen schützt.

Was den modernen Menschen so einzigartig macht, ist eine Frage, die die Forschung schon lange beschäftigt. Eine Möglichkeit, sich dieser Frage anzunähern, besteht darin, die Proteine oder Bausteine im Körper zu untersuchen, die Veränderungen aufweisen, die bei fast allen heute lebenden Menschen vorkommen und die auftraten, nachdem wir uns von den Vorfahren, die wir mit den Neandertalern teilten, vor etwa 500.000 Jahren getrennt hatten. Eine dieser Veränderungen betrifft das Protein Glutathion-Reduktase, das Teil der körpereigenen Abwehr gegen oxidativen Stress ist.

Eine neue von Hugo Zeberg und Svante Pääbo geleitete Studie untersucht die Veränderung der Glutathion-Reduktase im Detail. Die Forscher vom Karolinska Institutet und vom Max-Planck-Institut für evolutionäre Anthropologie zeigen, dass die Neandertaler-Version dieses Proteins mehr reaktive Sauerstoffradikale erzeugt, die oxidativen Stress verursachen. Dies ist die dritte Proteinveränderung beim heutigen Menschen, die bisher untersucht wurde.

Die Studie zeigt auch, dass einige heute lebende Menschen die Neandertalerversion dieses Proteins geerbt haben, als sich unsere Vorfahren vor etwa 60.000 Jahren mit ihnen vermischten. Die Forschenden fanden heraus, dass Menschen, die diese

Neandertalerversion in sich tragen, heute ein höheres Risiko haben, an Gefäßerkrankungen und entzündlichen Darmerkrankungen zu leiden. Beides sind Krankheiten, die mit oxidativem Stress in Verbindung stehen.

„Die Risikoerhöhungen, die wir sehen, sind groß – es besteht ein mehrfach erhöhtes Risiko für entzündliche Darmerkrankungen und Gefäßkrankheiten“, sagt Zeberg. Die Forschenden können nur darüber spekulieren, warum diese spezielle Veränderung zu den wenigen einzigartigen Veränderungen gehört, die sich bei fast allen modernen Menschen finden. „Den oxidativen Stress zu stoppen ist ein bisschen so, als würde man etwas vor dem Rosten bewahren. Vielleicht hat die Tatsache, dass wir länger leben, diese Veränderung bewirkt“, sagt Pääbo.

*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/news786264>.*

## Bäckerhefe *Saccharomyces cerevisiae* ist Mikrobe des Jahres 2022

28.12.2021, Verband Biologie, Biowissenschaften und Biomedizin in Deutschland e.V.

Zuckerpilz des Bieres" bedeutet der lateinische Name *Saccharomyces cerevisiae*. Die Mikrobe des Jahres 2022 ist ein großer Braumeister, obwohl sie so winzig ist, dass zehn ihrer Zellen gestapelt gerade mal die Dicke von Papier erreichen. Sichtbar wurde die Brauhefe erst mit der Erfindung des Lichtmikroskops (1680) in Form vieler kleiner Teilchen, die das Bier trübe machen. Es dauerte fast 200 weitere Jahre, bis Louis Pasteur lebende Hefezellen als Ursache für die alkoholische Gärung erkannte.

Natürlicherweise ernähren sich Hefezellen von Zuckerverbindungen aus Blättern und Früchten. Sie bauen Glukose oder Fruktose zu Kohlendioxid-Bläschen (CO<sub>2</sub>) und dem Alkohol Ethanol ab. Der Alkohol verschafft der Hefe einen Vorteil: Er tötet konkurrierende Mikroorganismen.



Hat die Hefe den Zucker vernascht, kann sie den selbst produzierten Ethanol weiter abbauen.

Die Hefefermentation nutzen die Menschen seit Jahrtausenden: Schon die alten Ägypter stellten eine Art Bier her. In früheren Jahrhunderten war dies ein Getränk selbst für Kinder, weil es viel keimärmer war als das häufig verschmutzte Wasser. Auch Wein und Sake beruhen auf der Gärigkeit von Hefe. Zur Schaumbildung beim Sekt wird in der zweiten Gärung eine Hefevariante (*Saccharomyces bayanus*) eingesetzt, die auf drei verschiedene Hefen zurückgeht, darunter die Bäckerhefe.

Auch im Kuchenteig produzieren die einzelligen Hefepilze Kohlendioxid-Bläschen: Mehl besteht aus verknüpften Zuckern (Kohlenhydraten), die *Saccharomyces cerevisiae* zu CO<sub>2</sub> umsetzt. Durch kräftiges Kneten verteilen sich die Hefezellen im Teig; leichte Wärme regt ihren Stoffwechsel und ihre Vermehrung an. Die entstehenden Bläschen lassen den Hefeteig locker werden – er geht auf. Bäckereien, Brauereien, Wein- und Sektkellereien verwenden eine Vielzahl unterschiedlicher Hefestämme und -arten. Im für Brot verwendeten Sauerteig unterstützen Milchsäurebakterien die Hefe. Die genaue Zusammensetzung und ihre Einsatzbedingungen sind häufig gut gehütete Betriebsgeheimnisse.

*Saccharomyces cerevisiae* war der erste eukaryotische Organismus mit vollständig sequenziertem Genom. Heute gibt es Stammsammlungen, in denen jedes einzelne der ca. 6.300 Hefegene veränderbar ist. Am Modellorganismus Bäckerhefe lässt sich vergleichsweise einfach der grundlegende Aufbau und die Funktion eukaryotischer Zellen untersuchen, denn Hefezellen sind ähnlich aufgebaut wie menschliche Zellen.

Hefezellen dienen auch als zelluläre Fabrik. Davon profitieren beispielsweise Diabetiker seit Jahrzehnten: In das Hefegenom wurde das menschliche Insulin-Gen „eingepflanzt“, sodass dieser winzige Organismus einen Großteil des menschlichen Hormons für die Diabetestherapie produziert. Forscherteams versetzten die Hefe zudem mit Hilfe

von Genen aus Pilzen und Bakterien in die Lage, natürliche Zucker aus Holz (Xylose) in Ethanol umzuwandeln. Damit können pflanzliche Abfallstoffe heute als Rohstoff und Energiequelle dienen. Veränderte Hefezellen können auch Bernsteinsäure herstellen, einen Baustein zur industriellen Herstellung von Polyester. Der Malaria-Wirkstoff Artemisinin (2015 mit dem Nobelpreis ausgezeichnet) wird durch eine ausgefeilte „Umleitung“ des Hefestoffwechsel produziert. Dieser Prozess diente auch als Ausgangsbasis für die Herstellung des chemisch verwandten Ersatz-Flugzeugkraftstoffs Farnesen.

Eine wichtige Rolle für die Biotechnologie spielt eine Eigenschaft, die Hefen wie alle Eukaryoten auszeichnet: Sie besitzen membranumschlossene Organellen, die eine räumliche Trennung verschiedener biochemischer Prozesse erlauben. Damit lassen sich beispielsweise giftige Zwischenstufen innerhalb der Zelle abtrennen. So ist es Forschenden kürzlich gelungen, Enzyme für die Vorstufe von Nylon in bläschenartige Vesikel zu „verpacken“. Das zeigt beispielhaft, wie die Arbeitsteilung in der Zelle durch neue Reaktionsräume optimiert werden kann. *Saccharomyces cerevisiae* wird bei der gesellschaftlichen Transformation zu nachhaltigeren Wirtschaftsformen eine wichtige Rolle 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/news786149>.*

### Informationen führen nicht zu weniger Fleischkonsum

23.12.2021, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

**F**leischkonsum ist ungesund und schädigt Klima und Umwelt: Wenn man Menschen über diese Zusammenhänge informiert, kann das zwar bei manchen von ihnen die Einstellung zu Schnitzel oder Steak verändern. Eine messbare Auswirkung auf das Verhalten hat das aber nicht.



Das zeigt zumindest eine Feldstudie von Forscherinnen der Universität Bonn, an der knapp 200 Studierende teilnahmen. Die Ergebnisse sind nun in der Fachzeitschrift "Food Quality and Preference" erschienen.

Durchgeführt wurde die Studie von Nina Weingarten, Manuela Meraner, Leonie Bach und Monika Hartmann vom Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik (ILR) der Universität Bonn. Sie hatten an der Mensa Flugblätter verteilt und Studierende darin eingeladen, an einer Online-Umfrage teilzunehmen.

In der Umfrage erfuhr ein Teil der Teilnehmerinnen und Teilnehmer auch, welche Umweltprobleme mit der Fleischerzeugung einhergehen. Eine zweite Gruppe erhielt stattdessen Informationen dazu, inwieweit Fleischkonsum die Gesundheit gefährdet. Die Probandinnen und Probanden einer Kontrollgruppe wurden dagegen gar nicht zum Thema Fleisch informiert.

Im Anschluss gaben alle Versuchspersonen ihre Einstellung zu Fleischprodukten zu Protokoll. Außerdem sollten sie angeben, ob sie sich in Zukunft vegetarischer ernähren wollten. Antworten auf Fragen wie diese sind aber nur begrenzt aussagekräftig. Oft machen Befragte ihr Kreuzchen nämlich dort, wo sie es für sozial erwünscht halten. „Wir haben daher auch ihr tatsächliches Verhalten gemessen“, sagt Nina Weingarten, die am ILR promoviert.

Dazu kooperierten die Wissenschaftlerinnen mit dem Studierendenwerk in Bonn. Die Teilnehmenden hatten nämlich in der Umfrage auch die Nummer ihrer Mensa-Karte angeben müssen. Damit können Studierende in sämtlichen Bonner Mensen bezahlen. Die Käufe werden für einige Wochen gespeichert. „Wir konnten also nachvollziehen, welche Gerichte unsere Probandinnen und Probanden in den zwei Wochen vor der Umfrage gekauft hatten und was sie danach verzehrten“, erklärt Weingarten.

Das Ergebnis fiel ernüchternd aus: Weder die Infos zu den Umwelt- noch zu den Gesundheitsrisiken hatte einen messbaren Einfluss auf den Fleischkonsum. Zwar aßen sämtliche Versuchspersonen nach der Umfrage etwas weniger Fleisch als davor. Das betraf aber auch diejenigen, die keinerlei fleischbezogene Informationen erhalten hatten. Wahrscheinlich waren also die Fleischgerichte, die nach der Umfrage angeboten wurden, einfach weniger beliebt. Im Vergleich der drei Gruppen gab es keinerlei Unterschiede.

Äußerst gering war auch der Einfluss der Informationen auf die Einstellung zu Fleisch und die Intention, künftig weniger zu konsumieren. „Wir konnten lediglich bei denjenigen Studierenden einen kleinen Effekt feststellen, die zuvor angegeben hatten, wenig über die schädliche Wirkung des Fleischkonsums zu wissen“, sagt Weingarten. „Sie beurteilten Fleisch etwas negativer, nachdem sie die Umweltinformationen erhalten hatten.“ Verhaltens-Effekte gab es aber auch bei ihnen nicht.

Allein durch nüchterne Informationen lassen sich Konsumgewohnheiten also augenscheinlich nur schwer ändern - zumindest, wenn sie einmalig gegeben werden. „Es könnte zudem sein, dass Bilder, Videos oder auch einfach emotionalere Texte eine größere Wirkung entfalten“, sagt die Wissenschaftlerin. An diesen Punkten sieht sie noch Forschungsbedarf. „Das sind Zusammenhänge, die wir in Zukunft detaillierter untersuchen wollen.“

Die Daten zeigen zudem, dass Intentionen nicht unbedingt etwas über das Verhalten aussagen. Noch gebe es nur sehr wenige Studien, die den Einfluss von Informationen auf tatsächliche Konsumententscheidungen unter die Lupe nehmen, bedauert Weingarten. „Das müssen wir unbedingt ändern, wenn wir wissen möchten, wie effektiv Info-Kampagnen tatsächlich sind.“

*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/news786129>.*



## **VERANSTALTUNGSHINWEISE:**

---

- **1. Junges Forum Dr. Rainer Wild-Stiftung**

21. Januar 2022 | Online

Anmeldung per Mail an

[veranstaltungen@gesunde-ernaehrung.org](mailto:veranstaltungen@gesunde-ernaehrung.org)

- Save the Date:

- **26. Heidelberger Ernährungsforum**

25. & 26. März 2022 | Online

Infos und Programm folgen

## **HERAUSGEBER**

---



Dr. Rainer Wild  
STIFTUNG

Stiftung für gesunde Ernährung

### **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  
Nachrichten, Termine, Experten

### **idw – Informationsdienst Wissenschaft**

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

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2021