



Neues Lehrkonzept: Studierende werden zu Botschafter*innen für planetare Nachhaltigkeit und Gesundheit

06.03.2024, Universitätsmedizin Göttingen - Georg-August-Universität

Politik und Wissenschaft sind fortwährend mit der Frage konfrontiert, wie Menschen dazu bewegt werden können, sich nachhaltiger und gesünder zu verhalten. Studierende können durch ihre späteren Rollen als Expert*innen, Führungskräfte und politische Gestalter*innen eine Schlüsselfunktion im Wandel zu nachhaltigeren Ernährungssystemen einnehmen. Voraussetzung dafür ist, dass sie im Laufe ihrer akademischen Ausbildung das hierfür notwendige Wissen und vor allem die zugehörigen Handlungskompetenzen erwerben.

Forschende um Priv.-Doz. Dr. Thomas Ellrott, Leiter des Instituts für Ernährungspsychologie an der Universitätsmedizin Göttingen (UMG), und Uwe Neumann, Vorstand des Vereins Culinary Medicine Deutschland, haben ein neuartiges Lehrkonzept mit Praxisteil in der Lehrküche für eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung entwickelt. Das Konzept wurde im Sommersemester 2022 an der Universität Göttingen in dem Kurs „Planetary Health Diet“ erstmals angewendet und überprüft. Die Ergebnisse der Studie zeigen, dass die Fähigkeit der Studierenden deutlich erhöht wird, Wissen und Handlungskompetenzen im Bereich einer umweltschonenden und gesunden Ernährung aufzubauen und diese weiterzuvermitteln. Die Entwicklung und Umsetzung wurden von der Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung mit 83.000 Euro gefördert. Die Studie wurde in der internationalen Fachzeitschrift „Nutrients“ mit Unterstützung des Open Access-Publikationsfonds der Universität Göttingen veröffentlicht.

Studierende können unabhängig ihres Studiengangs über die Zentrale Einrichtung für Sprachen und Schlüsselqualifikationen (ZESS) der Universität Göttingen an dem Kurs „Planetary Health Diet – Seminar und praktische Übungen im Teaching Kitchen für eine nachhaltige und gesundheitsförderliche Ernährung“ teilnehmen.

Die Studierenden erarbeiten eigenständig wichtige Grundlagen aus dem Themenfeld nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung, wodurch sie wesentlich stärker in die Gestaltung der Lehrveranstaltungen einbezogen werden (sogenannte Inverted-Classroom-Methode). Die Basis dafür ist die „Planetary Health Diet (PHD)“, ein von international renommierten Wissenschaftler*innen entwickeltes Ernährungskonzept, das eine gesunde Ernährung der Weltbevölkerung mit prognostizierten zehn Milliarden Menschen im Jahr 2050 unter gleichzeitiger Wahrung der planetaren Gesundheit sicherstellen soll. Die PHD wird ab dem Frühjahr 2024 durch die überarbeiteten lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ergänzt, die erstmals nicht nur Gesundheits-, sondern auch Nachhaltigkeitsaspekte integrieren. Im nachfolgenden praktischen Kursteil erproben die Studierenden in einem speziellen Kochkurs, der im sogenannten Teaching Kitchen – einem Skills Lab mit Lehrküche – stattfindet, wie sie ihre selbst eingebrachten Rezepte variieren können, um diese nachhaltiger und/oder gesünder zu gestalten. Dies gelingt zum Beispiel durch eine Veränderung des Verhältnisses von tierischen zu pflanzlichen Komponenten oder durch den Ersatz von sogenannter raffinierter Stärke, unter anderem aus Weißmehl, durch Produkte aus Vollkorngetreide. Während der abschließenden gemeinsamen Mahlzeit werden die von den Studierenden für die Gerichte berechneten CO₂-Bilanzen und Nährstoffgehalte verglichen. Parallel dazu wird praktisch beurteilt, welchen Einfluss die Rezeptvariationen auf die geschmackliche Bewertung haben, da Geschmack wesentlich über die Akzeptanz in der Bevölkerung entscheidet. „Durch den Kurs erlernen die Studierenden zum einen, sich wissenschaftlich fundierte Informationen zu nachhaltiger und gesundheitsfördernder Ernährung zu erschließen und diese zu bewerten. Die direkte Anwendung in der Lehrküche an selbst eingebrachten Gerichten ermöglicht die Übertragung der erworbenen Kompetenzen in eigene Lebenswelten“, erläutert Erstautorin Nicola Rosenau, Kursleiterin und Doktorandin am Institut für Ernährungspsychologie an der UMG. Das Lehrangebot wurde von Nicola Rosenau, Priv.-Doz. Dr. Thomas Ellrott und Uwe Neumann gemeinsam konzipiert.



In die Pilotauswertung wurden die ersten drei Kurse des neuen Lehrkonzepts im Sommersemester 2022 einbezogen, an denen insgesamt 26 Studierende teilgenommen haben. Vor Beginn des ersten und nach Ende des letzten Kurstages füllten die Teilnehmenden einen digitalen Fragebogen aus, der unter anderem danach fragte, wie sie ihre Fähigkeit einschätzten, einer*inem Freund*in beziehungsweise einer*inem Kolleg*in verschiedene Themen aus dem Bereich nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung zu erklären. 25 Fragebögen konnten ausgewertet werden. Das Ergebnis: Nach dem Kurs schätzten die Teilnehmenden ihre Fähigkeit in diesem Bereich um 21 bis 98 Prozent besser ein als vor der Kursteilnahme.

Im nächsten Schritt planen die Autor*innen, die Ergebnisse dieser Pilotstudie mit einer größeren Stichprobe zu bestätigen. Zudem wollen sie untersuchen, ob der Kurs auch das Ernährungsverhalten der Teilnehmenden und weitere Verhaltensebenen beeinflusst. Für die Zukunft hoffen Rosenau, Neumann und Ellrott, dass das von ihnen entwickelte Lehrkonzept auch an anderen nationalen und internationalen Universitäten angeboten und gemeinsam weiterentwickelt wird. „Studierende sind wichtige Vermittler*innen und Rollenvorbilder für gesellschaftliche Wandlungsprozesse, vor allem in ihren späteren Berufen. Durch innovative Lehrkonzepte im Studium können die zentralen Zukunftsthemen Nachhaltigkeit und Gesundheit in der Breite der Gesellschaft verankert werden“, sagt Priv.-Doz. Dr. Thomas Ellrott.

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/news829849>.

Forschungsprojekt der Hochschule Osnabrück entwickelt Handlungsempfehlungen gegen Lebensmittelverschwendung

05.03.2024, Hochschule Osnabrück

Die Hochschule Osnabrück hat mit dem Forschungsprojekt „Lebensmittel fairteilen statt verschwenden“ (LeMiFair) ein aktuelles gesellschaftspolitisches Thema in den Fokus genommen.

Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler haben die Vielschichtigkeit der Lebensmittelverschwendung mit dem Schwerpunkt auf die Arbeit der Tafeln untersucht. Ziel des Projektes war, erstmals eine empirische Datengrundlage zu deren Situation zu schaffen und dar-aus Handlungsempfehlungen abzuleiten. Bei der Abschlusstagung beim Auftraggeber des Vorhabens, dem Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, wurden die Ergebnisse der zweijährigen Forschung den Praxispartnerinnen und -partnern aus dem Handel, der Produktion, den Tafeln in Niedersachsen und verschiedenen Lebensmittelverbänden vorgestellt.

Niedersachsens Ernährungsministerin Miriam Staudte: „Die Tafeln in Deutschland und in Niedersachsen leisten einen essentiellen Beitrag für einkommensschwache und armutsbetroffene Privathaushalte. Zudem sind sie wichtige Lebensmittelretter. Personell stehen die Tafeln mit ihren ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vor zunehmend großen Herausforderungen. Ich freue mich, dass nun erstmals Daten vorliegen, mit Hilfe derer die Arbeit vor Ort konkret erleichtert werden kann.“ Neben den regulären Aufgaben kommen auf die Tafeln immer größere Herausforderungen in der Organisation und Logistik zu. Auch hier unterstützt das Ministerium die Tafeln mit einem Projekt, das dem Aufbau zweier Logistikzentren dient, sagte die Ministerin. „Wir stellen den Tafeln für dieses laufende Vorhaben zwei Millionen Euro zur Verfügung.“



„In der praktischen Arbeit der engagierten Bürgerinnen und Bürger der Tafeln gehören rechtliche Unsicherheiten zum Alltag und das ist ein nicht zu unterschätzendes Problem“, erklärt Prof. Dr. Melanie Speck, Professorin für Sozioökonomie in Haushalt und Betrieb an der Hochschule Osnabrück.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum zeige ein konkretes Dilemma der Tafeln: Wohlwissend, dass die Lebensmittel noch genießbar sind, verteilen manche Tafeln diese nur mit einer entsprechenden Erklärung. Andere wiederum sammeln sie auf einem Sondertisch und wiederum andere Tafeln geben sie ganz normal weiter.

„An diesem Beispiel zeigt sich, dass wir eigentlich juristisch einen rechtssicheren Raum mit Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum haben, der aber in der Praxis trotzdem zu sehr unterschiedlichen Lösungen bei der Weitergabe von Lebensmitteln führt“, erklärt Speck.

Damit erläutert Speck eine der Handlungsempfehlungen, die sie und ihre Kolleginnen und Kollegen des Forschungsprojekts „Lebensmittel fairteilen statt verschwenden“ (LeMiFair) an der Hochschule Osnabrück erarbeitet haben.

Innerhalb des Forschungsprojekts wurden Interviews mit Expertinnen und Experten und Fokusgruppen geführt, außerdem gab es Runde Tische, um ein möglichst vielschichtiges Bild zu erhalten. Neben der Schaffung von Rechtssicherheit zeigten sich durch die qualitativen Ergebnisse weitere Potenziale, um die Arbeit der Tafeln zu erleichtern und generell die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Ein Ansatz ist eine bessere Vernetzung und Kommunikation der Tafeln mit Kommunen und Land sowie den weitergebenden Institutionen. Denn auch hier zeigen sich starke Unterschiede: In manchen Kommunen gibt es eine strukturierte und konstruktive Zusammenarbeit, in anderen Kommunen ist dies nicht der Fall.

„Eine feste Ansprechperson innerhalb der Kommune hätte eine gute Übersicht über die Aufgaben, Bedarfe und Grenzen der Tafeln und könnte damit die richtigen Empfehlungen aussprechen.

Beispielsweise kann es aktuell vorkommen, dass Personen an die Tafeln verwiesen werden, obwohl dort die Kapazitäten bereits erschöpft sind“, sagt Prof. Dr. Sabine Bornkessel, Professorin für Lebensmittelverarbeitung und Verpflegung an der Hochschule Osnabrück. Darüber hinaus könnte eine Schnittstellenposition auf Landesebene eingesetzt werden, um als Anlaufstelle für regionale Tafeln und weitere Einrichtungen zu fungieren.

Die Forscherinnen sehen großen Bedarf weitere Analysen rund um die Lebensmittelweitergabe auch mit bundesweitem Bezug umzusetzen. Es sind viele Akteure im Feld, z.B. Foodsharing und Too Good To Go. Diese Akteure haben sehr unterschiedliche Handlungspunkte, z.B. weniger karitative und mehr ökologische Motive oder einen erwerbswirtschaftlichen Fokus.

Wissenschaftliche Begleitung vom Ernteprojekt „Gelbes Band“: Ernährungskompetenzen von Kindern und Familien stärken Der zweite Projektbaustein des Forschungsprojekts ist die wissenschaftliche Begleitung des Ernteprojekt „Gelbes Band“. Das Projekt wurde bereits 2019 vom Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) initiiert. Bürgerinnen und Bürger können kostenlos Obst von gekennzeichneten Bäumen auf Streuobstwiesen oder städtischen Grünflächen ernten und zuhause verarbeiten. Durch die erstmalige wissenschaftliche Begleitung ist es nun möglich, mehr über die Motivation und Hintergründe der Pflückerinnen und Pflücker zu erfahren. An 23 ausgewählten Standorten von insgesamt 245 Pflückstandorten hatten sie die Möglichkeit, an einer Befragung teilzunehmen. Mit einer Waage konnten sie zudem messen, wie viel Obst sie geerntet haben und schriftlich ausführen, wie sie es weiterverwenden möchten. Rund 100 Personen nutzten diese Möglichkeit, allein von den Befragten wurden knapp 800 Kilogramm Obst im Jahr 2023 gerettet. Inwieweit das geerntete Obst frisch gegessen, eingekocht oder zum Kuchenbacken verwendet wurde, war je nach Altersgruppe der Personen sehr unterschiedlich.

Interviews mit Obstbaumeigentümer*innen wurden ebenfalls geführt.



„Obwohl bereits auf lokaler Ebene viele Obsternte-Aktivitäten im Rahmen von Ernährungsbildung stattfinden, gilt es, auch darüber hinaus die Ernährungs-kompetenz von Kindern und ihren Familien in der schulischen und außerschulischen Ernährungsbildung durch Kooperationen in lokalen Netzwerken zu stärken“, erläutert Prof. Dr. Dorothee Straka, Professorin für Ernährungskommunikation an der Hochschule Osnabrück.

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/news829695>.

Gemeinsames Essen bei Menschen und Bonobos

01.03.2024, Universität Konstanz

Essen spielt in unserer Welt eine große Rolle. Wir feiern, indem wir gemeinsam Speisen zu uns nehmen. Wir genießen besonders gute Lebensmittel. Und wir kochen für andere Menschen, um ihnen etwas Gutes zu tun. Auch in der Tierwelt nimmt gemeinsames Essen einen zentralen Stellenwert ein. Die Forscherinnen Barbara Fruth und Britta Renner des Exzellenzclusters Kollektives Verhalten der Universität Konstanz erkunden in ihrer Forschung, wie Menschen und Bonobos (Menschenaffen) essen und was die Nahrungsaufnahme mit dem Sozialverhalten zu tun hat. Über ihre Forschungserkenntnisse berichten sie im Podcast „Exzellente erklärt“ – ein gemeinsames Podcastprojekt der 57 Exzellenzcluster, die im Rahmen der Exzellenzstrategie des Bundes und der Länder gefördert werden.

„Wenn wir uns in unserer Gesellschaft mit Ernährung befassen, schauen wir eigentlich immer darauf: Was passiert mit dem Essen ‚nach dem Mund‘. Macht es uns krank, tut es uns gut? Wie wirkt sich das auf unsere Biologie und Physiologie aus?“, sagt Britta Renner, Sprecherin des Exzellenzclusters Kollektives Verhalten.

Die Professorin für Gesundheitspsychologie an der Universität Konstanz schaut sich mit ihrer Arbeitsgruppe hingegen an, was „vor dem Mund“ passiert: also die sozialen Prozesse am Tisch. „Wenn wir gemeinsames Essen in die Mitte stellen und von einem gemeinsamen Teller essen, sehen wir positive Auswirkungen auf die soziale Identität: Wir fühlen uns danach tatsächlich einander enger“, fasst Britta Renner die bisherigen Forschungsergebnisse zusammen.

Während bei Menschen mit Freude Essen geteilt wird, ist dies bei den Bonobos selten der Fall, wie Barbara Fruth, Gruppenleiterin am Max-Planck-Institut für Verhaltensbiologie, beobachtet hat. Sie sagt: „Es ist in der Regel so, dass das Geben von Nahrung nach bestimmten Zeremonien abläuft. Es wird ein bestimmtes Bettelverhalten erwartet. Dann kann gegeben oder genommen werden. Ganz selten kommt es auch bei Bonobos vor, dass sie Essen freiwillig geben.“ Die Verhaltensbiologin leitet das LuiKotale Bonobo Project und arbeitet seit über 30 Jahren mit Bonobos im Freiland. Das Einladen zum Essen hat sie bislang nicht beobachtet. Doch es gibt ein anderes spannendes Phänomen bei den Menschenaffen, wie Fruth mitteilt: „Kinder dürfen sich immer nehmen, egal ob sie verwandt sind oder nicht. Das ist toll zu beobachten.“

Aber wie erforscht man Menschen und Bonobos beim Essen? Barbara Fruth reist seit über 30 Jahren in das zentrale Kongobecken, also die Region, in der Bonobos heimisch sind. Dort haben sie zwei Kommunen von insgesamt 100 Individuen über mehrere Jahre an die Präsenz der Forscher*innen gewöhnt. Nun ist es möglich, die Tiergruppen unter Berücksichtigung vieler ethischer Aspekte zu beobachten – überwiegend arbeiten die Forschenden ganz klassisch mit Fernglas und Fragebogen.

Anders sieht es hingegen aus, wenn das Ernährungsverhalten des Menschen erforscht wird. Britta Renner lädt Studienteilnehmende in ihr Labor ein: Dank Motion-Capture-Kameras und Mikrofonen kann ihr Team studieren, wie sich die Personen während des Essens verhalten. „Man würde denken, dass die Personen befangen sind. Das vergeht aber ganz schnell.“



Insbesondere auch, weil wir die Personen in der Regel ja nicht einzeln untersuchen, sondern in der Gruppe“, sagt Renner.

Doch nicht nur die Relevanz von kollektivem Essen wird am Exzellenzcluster Kollektives Verhalten erforscht. Schwarmverhalten und -intelligenz allgemein steht im Fokus der Wissenschaftler*innen: „Ich glaube, es gibt niemanden, der nicht sofort fasziniert ist, wenn er einen Fisch- oder Vogelschwarm sieht, wie der sich elegant bewegt“, sagt Clustersprecherin Britta Renner. „Meiner Meinung nach ist kollektives Verhalten ein Phänomen, das ganz zentral ist für die drängenden Fragen unserer Zeit – angefangen beim Klimawandel über das Mobilitätsverhalten bis zum kollektiven Appetit.“

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/news829612>.

Neue Studie zeigt systematische Veränderungen des Körpers durch Fasten

01.03.2024, Berlin Institute of Health in der Charité (BIH)

Die Fähigkeit, tagelang ohne Nahrung zu überleben, ist ein Grundpfeiler der menschlichen Evolution und erst mit dem Aufkommen von Landwirtschaft hat sich Fasten über fast alle Weltreligionen als Übung in Verzicht zur geistigen und körperlichen Reinigung etabliert. Fasten kommt aber auch eine bedeutende gesundheitliche Rolle zu, so wurde es schon in der Antike erfolgreich zur Behandlung von Epilepsie und Rheuma verwendet und erfreut sich derzeit großer Beliebtheit.

Während längeren Fastenperioden stellt unser Körper stufenweise den Energiestoffwechsel von Zucker und anderen Nährstoffen aus der Nahrung auf körpereigene Reserven, vor allem Fett um.

Abgesehen von dieser Umstellung der Energiequellen ist jedoch wenig darüber bekannt, wie unser Körper es schafft, mitunter mehrere Tage, ohne jegliche Nahrung auszukommen. Auch gibt es bisher wenig Erkenntnisse dazu, welche positiven oder negativen Auswirkungen das Fasten auf die Gesundheit haben kann. Neue Techniken ermöglichen es den Forschenden nun, Tausende von Proteinen als den Bausteinen des Lebens während tagelangen Fastens in Blutproben zu messen.

„Zum ersten Mal können wir sehen, was auf molekularer Ebene im Körper passiert, wenn wir fasten“, erklärt Claudia Langenberg, Professorin für Computational Medicine am Berlin Institute of Health an der Charité, und Direktorin des Precision Health University Research Institute (PHURI) an der Queen Mary University of London, UK, und Leiterin der Studie. „Viele Menschen glauben, dass beliebige Fastendiäten wie das intermittierende Fasten unabhängig von der Gewichtsabnahme auch andere gesundheitliche Vorteile haben. Unsere Ergebnisse zeigen nicht nur eindeutig den Gewichtsverlust, sondern auch andere weitreichenden Veränderungen im Körper. Letztere sind allerdings erst nach drei oder mehr Tagen ganz ohne Kalorien- oder Nahrungsaufnahme sichtbar, deutlich später als bisher vermutet.“

Die Forschenden beobachteten zwölf gesunde Freiwillige, die an einem siebentägigen reinen Wasserfasten teilnahmen. Die Freiwilligen wurden täglich engmaschig überwacht, um die Veränderungen in den Konzentrationen von rund 3000 Proteinen in ihrem Blut vor, während und nach dem Fasten zu erfassen. Die Ergebnisse konnten die Forschenden dann direkt in Bezug zu großen genetischen Studien setzen, um mögliche Konsequenzen für die Gesundheit durch Veränderung bestimmter Proteine vorherzusagen.

Die Teilnehmer*innen verloren dabei im Durchschnitt 5,7 kg an Gewicht. Ein Verlust der sich vor allem über eine Abnahme an Muskel-, Organ-, oder Bindegewebsmasse erklärt und nach drei Tagen mit normalem Essen wieder rückläufig war. Die rund 1,5 kg Fett, die die Teilnehmer*innen darüber hinaus verloren, setzte allerdings nicht wieder an.



Eine neue Erkenntnis der Studie ist, dass der Körper nach etwa drei Tagen Fasten deutliche Veränderungen in der Proteinzusammensetzung des Blutes durchmacht – so veränderte sich jedes dritte der gemessenen Proteine während des Fastens. Ein Hinweis darauf, dass der gesamte Körper mit Anpassungen in allen wichtigen Organen auf die strikte Kalorienbeschränkung reagiert. Dies umfasst Anpassungen, die über den Gewichtsverlust hinausgehen, wie etwa Veränderungen bei Proteinen, die die Stützstruktur der Neuronen im Gehirn bilden.

Maik Pietzner, Co-Leiter der Arbeitsgruppe Computational Medicine am Berlin Institute of Health in der Charité und Professor für Health Data Modelling am PHURI, sagt: „Unsere Ergebnisse tragen zum molekularen Verständnis von Behandlungsmethoden bei, die schon im alten Griechenland erfolgreich eingesetzt worden. Auch wenn Fasten für die Behandlung einiger Krankheiten von Vorteil sein kann, kommt es für Patientinnen und Patienten mit Vorerkrankungen häufig nicht in Frage. Wir hoffen, dass diese Erkenntnisse Aufschluss darüber geben können, wann Fasten von Vorteil ist, und damit zur Entwicklung von Behandlungen beitragen können, die für möglichst viele Patientinnen und Patienten geeignet 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/news829577>.

Bio-Milchviehhaltung: Lösungen für das Kälberproblem

28.02.2024, Universität Hohenheim

Die Zunahme der Milchproduktion führt dazu, dass immer mehr Kälber geboren werden. Denn um kontinuierlich Milch zu geben, müssen Kühe einmal im Jahr ein Kalb zur Welt bringen.

„Diese Kälber erfahren weder unter ethischen noch ökonomischen Aspekten eine Wertschätzung“, bedauert Prof. Dr. Mizeck Chagunda vom Fachgebiet Tierhaltung und Tierzucht in den Tropen und Subtropen an der Universität Hohenheim.

Vor allem männliche, aber auch überzählige weibliche Jungtiere, die nicht zum Erhalt des Bestandes an Milchkühen benötigt werden, werden im Alter von wenigen Wochen verkauft und nach Norddeutschland oder ins Ausland transportiert, um dort gemästet zu werden. In besonderem Maß trifft dies auf ökologisch wirtschaftende Milchviehbetriebe zu: Aktuell werden auf Bio-Betrieben in Baden-Württemberg jährlich über 22.000 überzählige Kälber geboren.

Für die Tiere bedeutet dies nicht nur lange Transporte, sie verlassen in der Regel auch die regionale Bio-Wertschöpfungskette, da sie meist an konventionell arbeitende Mastbetriebe verkauft werden. Sowohl für Bio-Landwirt:innen als auch für Menschen, die Bio-Produkte kaufen, eine unbefriedigende Situation.

Nach den Erkenntnissen der Forschenden liegt die Hauptursache in der Spezialisierung der Milchviehbetriebe: „Sie hat zu einer Entkopplung des riesigen Milchmarkts und des vergleichsweise winzigen Fleischmarkts geführt: Die Nachfrage nach Bio-Milch ist ungleich höher als nach Bio-Kalb- und -Rindfleisch“, erklärt Josephine Gresham, Koordinatorin des Projektes „Innovative Strategien für eine ethische Wertschöpfung der Kälber aus der ökologischen Milchviehhaltung“, kurz „Wert-Kalb“.

Doch wie kann dieses Problem gelöst werden? Gemeinsam mit Bio-Landwirt:innen, Bio-Verbänden, Erzeuger- und Absatzgemeinschaften und einzelnen Fachleuten entwickelten Forschende der Universität Hohenheim und der HfWU Strategien entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Milchviehhaltung – angefangen bei der Tierzucht über die Tierhaltung bis zur Vermarktung.



„So ein Vorhaben kann nur gelingen, wenn alle an einem Strang ziehen und bereit sind, konstruktiv zusammen zu arbeiten“, betont Projektleiter Prof. Dr. Chagunda. Insgesamt beteiligten sich 21 Betriebe und Organisationen an dem Verbundprojekt. Der Fokus lag dabei auf den Bio-Musterregionen Ravensburg, Biberach, Hohenlohe und Freiburg.

Die Forschenden erarbeiteten einen ganzen Katalog an Maßnahmen. Angefangen bei Wegen, erst gar nicht so viele Kälber zu erzeugen: „Wenn in rund 13 Prozent der baden-württembergischen Betriebe die Zeit zwischen den einzelnen Geburten nur um drei Monate erhöht würde, so kämen circa sieben Prozent weniger Kälber auf die Welt, ohne dass die Milchleistung wesentlich verringert wird“, so Josephine Gresham. Dies ließe sich noch steigern: „Es könnten sogar 14 Prozent weniger sein, würde die Zeit um sechs Monate erhöht.“

Es folgen Ansätze, um die Mast interessanter zu machen. Dies können unter anderem Zweinutzungsrasen sein, die sowohl Milch als auch Fleisch liefern, aber auch sogenannte Gebrauchs- oder Kreuzungszüchtungen, bei denen die Kälber schneller an Gewicht zunehmen und eine bessere Fleischqualität aufweisen. Eine stressfreie Schlachtung im Herkunftsbetrieb verbessert die Fleischqualität zusätzlich.

„Es kann jedoch nicht eine Strategie für alle Betriebe geben, sondern jeder landwirtschaftliche Betrieb muss individuell eine für sich passende Strategie entwickeln“, fasst Josephine Gresham zusammen. „Auch die Politik ist gefordert, sinnvolle und für Landwirt:innen einhaltbare Rahmenbedingungen zu setzen, die Spielraum für die individuellen Gegebenheiten des betreffenden Betriebs lassen.“

Ein entscheidender Punkt bei allen Maßnahmen sind jedoch die Verbraucher:innen: Nur wenn sie das Fleisch kaufen und konsumieren, können sich die Aufzucht der Kälber und weitere Investitionen für die Landwirt:innen lohnen. Information und Aufklärungsarbeit sind nach Erkenntnissen der Forschenden ein wichtiger Schlüssel dazu.

Denn eine für Süddeutschland repräsentative Online-Umfrage unter 918 Teilnehmenden brachte überraschende Ergebnisse: Zwar wussten 63 Prozent der Befragten, dass Kuh und Kalb oft unmittelbar nach der Geburt voneinander getrennt und junge Kälber häufig über lange Strecken transportiert werden.

Jedoch sind Label, wie zum Beispiel „Zeit zu zweit – für Kuh + Kalb“, die für Produkte vergeben werden, bei denen die Kälber die ersten Lebensmonate bei der Mutter verbringen, weitgehend unbekannt. Auch andere Praktiken, das Problem des geringen Marktwertes der überschüssigen Bio-Milchviehkälber sowie die geringe Nachfrage nach Bio-Rindfleisch kannten nur sechs Prozent der Teilnehmenden.

„Vielen Menschen scheint der Zusammenhang zwischen Milch und Rind- bzw. Kalbfleisch nicht bewusst zu sein“, sagt Studienautorin Mareike Herrler vom Fachgebiet Angewandte Ernährungspsychologie der Universität Hohenheim. „Eventuell verdrängen sie diese Tatsache aber auch, um Schuldgefühle beim Kauf von Milchprodukten zu vermeiden.“

Denn die meisten Menschen sorgen sich um das Wohlergehen von Milchkälbern und empfinden Mitgefühl für diese Tiere. So ist das Tierwohl eines der wichtigsten Motive für den Kauf von Bio-Lebensmitteln: „Vor allem Personen, die sich der Probleme in der Tierhaltung bewusst sind, kaufen häufiger Bio-Milch und -Milchprodukte – möglicherweise in dem Glauben, damit einen Beitrag zum Tierwohl zu leisten“, so Mareike Herrler.

„Tatsächlich ist den Menschen der Geschmack der Produkte jedoch noch wichtiger und sie müssen sich die meist teureren Produkte auch leisten können“, fasst die Expertin ein anderes Ergebnis ihrer Studie zusammen. So konsumierten Befragte mit einem höheren Haushaltsnettoeinkommen sowohl Bio-Lebensmittel insgesamt als auch Bio-Milch und -Molkereiprodukte häufiger.



Gezielte Informationen über die Problematik und zu möglichen Lösungen fördert die Kaufbereitschaft für ethisch hergestellte Milch- und Fleischprodukte: „Die Menschen sind durchaus gewillt, ihren Teil zum Tierwohl beizutragen. Aber sie brauchen Anreize und die richtige Form der Informationen“, erklärt Prof. Dr. Nanette Ströbele-Benschop vom Fachgebiet Angewandte Ernährungspsychologie.

So erwartet die Kundschaft bei Kalbfleisch beispielsweise vor allem helles, zartes Fleisch. Doch qualitativ hochwertiges Fleisch von Kälbern, die nach geltenden Tierwohlstandards aufgezogen werden, ist deutlich rot gefärbt. „Hier muss darauf hingewiesen werden, dass rotes Kalbfleisch sogar ein Qualitätsmerkmal ist“, sagt Prof. Dr. Chagunda, „denn es enthält mehr ungesättigte Fettsäuren und besitzt eine wertvollere Proteinstruktur als helles Fleisch.“

Einen guten Ansatzpunkt die Nachfrage nach Bio-Kalbfleisch zu erhöhen sehen die Forschenden in der Betriebsgastronomie, wie beispielsweise in Kantinen, Mensen und Cafeterien. Hier bietet sich die Möglichkeit, bereits verarbeitete Gerichte aus Bio-Kalbfleisch zu probieren und sich gleichzeitig zu informieren. In einem Pilotversuch wurde das Angebot gut angenommen und die Kantinenleitung will auch in Zukunft Bio-Produkte bevorzugt anbieten. „Trotzdem ist es wichtig, dass das Fleisch auch im Supermarkt um die Ecke zu finden ist“, unterstreicht Mareike Herrler.

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/news829390>.

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, 2024