



Neue Gentechnik: Auf dem Weg zu mehr Transparenz

29.04.2024, Justus-Liebig-Universität Gießen

Gentechnisch veränderte Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden. Dies gilt auch für Produkte, die mittels der Neuen Gentechniken (NGT) erzeugt werden – hierzu zählen zum Beispiel die sogenannten Gen-Scheren, mit denen einzelne Basen in der DNA ausgetauscht oder entfernt werden können. Welche Faktoren beeinflussen die Akzeptanz von NGT-Produkten in der Lebensmittelherstellung bei Verbraucherinnen und Verbrauchern? Mit dieser Frage beschäftigt sich eine Arbeitsgruppe am Institut für Verbraucherforschung, Kommunikation und Ernährungssoziologie der Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU) im Rahmen des EU-Projekts DARWIN.

„Wir möchten die Transparenz stärken, damit Verbraucherinnen und Verbraucher informierte Entscheidungen fällen können“, so Prof. Dr. Wencke Gwozdz, Professur für Versorgungs- und Verbrauchsforschung an der JLU. Sie leitet ein Teilprojekt des EU-geförderten Horizon-Verbundprojekts DARWIN. Das Ziel des Projekts DARWIN ist es, zuverlässige DNA-basierte Nachweismethoden für pflanzliche Produkte zu entwickeln, die durch NGT gewonnen wurden. Die Schwierigkeit: Genetische Veränderungen, die mithilfe von Genome-Editing-Verfahren wie der Gen-Schere CRISPR/CAS erzeugt wurden, sind bislang nur schwer von zufälligen Mutationen zu unterscheiden. Dies sorgt für Unklarheit sowohl bei Verbraucherinnen und Verbrauchern als auch bei Lebensmittelherstellern, denn NGT-Produkte, die den europäischen Rechtsvorschriften entsprechen, können nur schwer identifiziert werden. Zudem sollen im Rahmen des Projekts digitale Lösungen für Kennzeichnungskonzepte entwickelt werden.

Die JLU ist bei DARWIN für das Teilprojekt „Verantwortungsvolle Forschung und Innovation: Kollaboratives Stakeholder-Ökosystem“ verantwortlich. Das Team von Prof. Gwozdz wird sich dabei auf zwei Forschungsbereiche konzentrieren: Zum einen untersucht es das Verständnis von Verbraucherinnen und Verbrauchern und ihre Einstellun-

gen und Bedürfnisse in Bezug auf NGT-Lebensmittel. Dabei entwickeln und erproben die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler auch Strategien zur Erweiterung des Verbraucherwissens und zur Ansprache ethischer Bedenken. Zum anderen treten sie in den Dialog mit verschiedenen Stakeholdern und bereiten die technologischen Ergebnisse des Projekts wie die neuen NGT-Nachweisverfahren zur Nutzung für die Stakeholder auf.

DARWIN wird vom Norwegian Research Center (NORCE) geleitet. Das vom EU-Forschungs- und Innovationsprogramm Horizon Farm2Fork finanzierte Forschungsprojekt soll ein Baustein auf dem Weg zu einem faireren, gesünderen, transparenteren, und umweltfreundlicheren Lebensmittelsystem sein – im Einklang mit der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ („From Farm to Fork“) der EU. Das Projekt läuft 42 Monate (Januar 2024 bis Juni 2027) und hat ein Gesamtbudget von fünf Millionen Euro. Es vereint 15 Partner aus 11 Ländern, darunter Universitäten, renommierte Forschungszentren und gemeinnützige Organisationen.

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/news832766>.

Wie Gebäude das Mikrobiom und damit die menschliche Gesundheit beeinflussen

26.04.2024, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

Eine Gruppe von international renommierten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern rund um das „Humans and the Microbiome“-Forschungsprogramm des Canadian Institute for Advanced Research (CIFAR) in Toronto schlägt in einer nun erschienenen Perspektivarbeit eine neue Dimension für die Untersuchung des menschlichen Mikrobioms und einen Paradigmenwechsel in der Stadt- und Gebäudeplanung vor: Darin diskutieren sie den Einfluss der sogenannten bebauten Umwelt („Built Environment“) auf die Zusammensetzung und Vielfalt des Mikrobioms.



Sie vertreten die Hypothese, dass moderne Gebäude je nach Beschaffenheit und Grad der Abschirmung gegenüber der Umwelt einen bedeutenden Einfluss auf die menschliche Mikrogenbesiedlung ausüben und dieser Aspekt künftig in der Architektur im Sinne von gesunden und mikrobiomfreundlichen baulichen Bedingungen berücksichtigt werden sollte. Ihre Arbeit zu den Auswirkungen der bebauten Umwelt auf die menschliche Gesundheit veröffentlichten die Forschenden, darunter Professorin Beatriz Colomina von der Columbia University, Professor Brendan Bohannon von der University of Oregon, Professorin Margaret McFall-Ngai vom California Institute of Technology und SFB 1182-Vorstandsmitglied und Kiel Life Science-Sprecher Professor Thomas Bosch von der CAU, gestern in der wissenschaftlichen Fachzeitschrift *Proceedings of the National Academy of Sciences* (PNAS).

Das menschliche Streben nach Unterkunft und Schutz vor den Elementen ist so alt wie die Menschheit selbst, seit Tausenden von Jahren erschufen Menschen überall auf der Welt verschiedenste Behausungen und entwickelten diese bis hin zur Architektur der Gegenwart weiter; in naher Zukunft werden mehr als zwei Drittel der Weltbevölkerung in Städten leben. Insgesamt hat der urbane Lebensstil in Kombination mit vielen weiteren Faktoren dafür gesorgt, dass sich die Lebenserwartung und -qualität für einen Großteil der Menschheit deutlich verbessert haben.

„Gebäude als solche und der Siegeszug des urbanen Lebens haben jedoch auch negative Auswirkungen hervorgebracht, indem sie den Menschen mehr oder weniger stark vom Kontakt mit seiner mikrobiellen Umwelt abschirmen. Ihre vermutlich ungünstigen Folgen für die Zusammensetzung und Vielfalt des menschlichen Mikrobioms sind in ihrem Umfang bisher noch kaum abzuschätzen“, erklärt CIFAR-Fellow Bosch.

Den Hauptgrund dafür sehen die Forschenden darin, dass unser heutiges Leben in bebauten Umgebungen zunehmend den Kontakt mit der Vielzahl von Mikroben der natürlichen Umwelt unterbindet. Zudem müsse man Gebäude selbst als komplexe

organische Systeme im Sinne von zahllosen, voneinander abhängigen mikrobiellen Gemeinschaften betrachten, die sich ebenfalls auf den menschlichen Metaorganismus auswirken.

Zusammengenommen hat dies negative Folgen, etwa indem in Gebäuden neue Nischen für Krankheitserreger und -überträger geschaffen werden, sich Abfälle und toxische Stoffe konzentrieren oder die Belüftung und der Eintrag von Sonnenlicht verringert sind. All dies beeinflusst wiederum das menschliche Mikrobiom auf vielfältige Weise: So entstehen in der bebauten Umwelt beispielsweise neuartige Reservoirs von an den Menschen angepassten schädlichen Mikroben, es wird dort die Exposition des einzelnen Menschen gegenüber nützlichen Mikroben verringert oder das menschliche Verhalten dahingehend verändert, dass eine natürliche und förderliche Übertragung von Mikroorganismen zwischen Menschen gehemmt wird. „Wenn man die menschliche Gesundheit so definiert, dass sie von einer großen Vielfalt des Mikrobioms abhängig ist, dann muss man einen Großteil der heutigen Gebäude mit Blick auf Konstruktion und Design, Materialien oder Art der Nutzung als für die Gesundheit nicht zuträglich betrachten - denn in Summe scheinen ihre Effekte die mikrobielle Vielfalt zu verringern, was zu einer insgesamt schlechteren Gesundheit der Bewohnerinnen und Bewohner führen könnte“, betont Bosch.

Gebäude sorgen seit ihrer Erfindung häufig unbeabsichtigt auch für gesundheitliche Beeinträchtigungen, obwohl Menschen immer wieder versuchten, sie gesünder und sicherer zu machen. Die Beschäftigung mit den Zusammenhängen von Architektur und Gesundheit ist also keineswegs neu und eine entscheidende Frage in der Gegenwart ist: Wie kann man Gebäude für eine bessere Gesundheit entwerfen und so konstruieren, dass ein komplexes und vielseitiges Mikrobiom dort überleben kann? „Mit unserer Betrachtung der Auswirkungen von Gebäudeeigenschaften auf das menschliche Mikrobiom fügen wir diesem Komplex eine gänzlich neue, bedeutenden Dimension hinzu. Unsere urbane Lebensweise ignoriert, dass der Körper sich im Laufe der Jahrtausende mit seiner Umwelt und seinen Mikroben bestens arrangiert hat und dass er nur als Ganzes fit und gesund ist.



Nur wenn wir diese multi-organismische Komplexität annehmen, werden wir zu einem tiefen Verständnis von Gesundheit und damit zu einem Verstehen der Umwelterkrankungen kommen. Die durchaus revolutionäre Betrachtung von Lebewesen und Mikroben als funktionelle Einheit wird in Zukunft auch die Grenzen der Städteplanung verschieben. Wir bieten hier innovative wissenschaftliche und angewandte Perspektiven für die Entwicklung einer künftigen, mikrobiomfreundlichen Architektur, die einen natürlichen und gesunden Kontakt des Menschen mit Mikroorganismen auch in der bebauten Umwelt wieder zulassen soll“, so Bosch.

Voraussetzung dafür sei es, dass man Gebäude künftig mit dem zusätzlichen Zweck einer dosierten und gelenkten Exposition des Menschen speziell mit Mikroorganismen entwickle - und sie nicht mehr wie bisher ausschließlich als Barriere zur Abwehr von Umwelteinflüssen verstehe. Ein Ziel könne also sein, so die Forschenden, die bebaute Umwelt künftig so zu planen und auszuführen, dass dabei nicht die vollkommene Abschottung gegenüber der natürlichen, eben auch mikrobiellen Umgebung im Vordergrund steht. Im Gegenteil: Gebäude kann man der Natur gegenüber wieder öffnen und naturfreundlicher gestalten.

Dies kann beispielsweise durch die Verwendung von weniger toxischen Baumaterialien und die Schaffung einer insgesamt größeren baulichen Durchlässigkeit gegenüber äußeren, insbesondere mikrobiellen Einflüssen gelingen. „Mit dieser Sichtweise erweitern wir unseren Blick auf das menschliche Mikrobiom grundlegend und stellen einen direkten Bezug zur bebauten Umwelt und modernen Städteplanung her. Daraus ergeben sich faszinierende neue Ansätze, die sich mit einer mikrobiomfreundlichen Architektur und Bauweise beschäftigen und sich in Zukunft möglicherweise in einer deutlich verbesserten bebauten Umwelt niederschlagen werden, die der Gesundheit des Menschen förderlich sein wird“, fasst Bosch 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/news832683>.

Sauberer Brennstoff zum Kochen für das südliche Afrika hat große Wirkung

19.04.2024, Helmholtz-Zentrum Berlin für Materialien und Energie GmbH

In den afrikanischen Ländern südlich der Sahara haben fast eine Milliarde Menschen nur eingeschränkten Zugang zu sauberer Haushaltsenergie. Die weitverbreitete Nutzung von Biomasse (u.a. Feuerholz) als Energiequelle trägt zur Abholzung, Bodenerosion und zu Kohlendioxidemissionen bei.

Das vom Bundesforschungsministerium geförderte Projekt GreenQUEST will grünes Flüssiggas (LFG oder gLFG) als Alternative zu fossilem Flüssiggas (LPG) entwickeln. Das grüne Flüssiggas reicht hinsichtlich der Effizienz und den Verbrennungseigenschaften an fossiles Flüssiggas heran, es entstehen jedoch keine schädlichen CO₂-Emissionen. Das grüne Flüssiggas soll aus grünem Wasserstoff hergestellt werden. Dieser wird mithilfe erneuerbarer Energien oder durch aus der Atmosphäre abgetrenntes Kohlendioxid gewonnen.

Das CO₂-neutrale Flüssiggas könnte darüber hinaus den Zugang zu sauberer Energie für einkommensschwache Haushalte in Afrika erleichtern. GreenQUEST untersucht deshalb auch die wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Auswirkungen, die eine Markteinführung von grünem Flüssiggas hat.

In dem interdisziplinären Projekt arbeiten mehr als 50 Wissenschaftler*innen aus Südafrika und Deutschland zusammen. Geleitet wird es vom Katalyse-Institut der Universität Kapstadt (UCT) und dem Helmholtz-Zentrum Berlin. Diese Partnerschaft fördert dauerhafte Beziehungen im Bereich der Energieforschung und stärkt damit die strategische Allianz zwischen Südafrika und Deutschland.



„Der kooperative Ansatz des GreenQUEST-Projekts hat das Potenzial, nicht nur in afrikanischen Gemeinden, sondern weltweit positive Veränderungen zu bewirken“, sagte die Staatssekretärin im Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), Prof. Dr. Sabine Döring, anlässlich ihres Besuchs an der Universität Kapstadt. „Dies ist ein Beispiel für das Engagement Deutschlands und Südafrikas zur Unterstützung nachhaltiger Initiativen und unterstreicht, wie wichtig es ist, zum Wohle aller zusammenzuarbeiten.“

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/news832269>.

Riesling-Weine: Erstmals menschlicher Geruchsrezeptor für charakteristische Petrolnote identifiziert

16.04.2024, Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie

Der Klimawandel macht auch vor Weinreben nicht halt. Zu viel Sonne führt dazu, dass das Bouquet von deutschen Riesling-Weinen immer stärker von einer Petrolnote geprägt ist, die nicht jedem mundet. Ein Forschungsteam des Leibniz-Instituts für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München hat nun erstmals den menschlichen Geruchsrezeptor identifiziert, der für die Wahrnehmung dieser speziellen Aromanote verantwortlich ist.

Die Weinrebe (*Vitis vinifera*) ist eine der wirtschaftlich bedeutsamsten Obstpflanzen, wobei der Riesling zu den klassischen Rebsorten zählt. Das Bouquet dieses Weißweins präsentiert sich durch blumige, fruchtige und honigartige Nuancen, begleitet von einer mehr oder weniger ausgeprägten Petrolnote. Letztere ist auf einen Geruchsstoff mit dem chemischen Namen 1,1,6-Trimethyl-1,2-dihydronaphthalin (TDN) zurückzuführen. Geringe und moderate Konzentrationen dieses Duftstoffs tragen zur Komplexität des Weinbouquets bei.

Jedoch stoßen Weine mit höheren Gehalten bei hiesigen Verbraucherinnen und Verbraucher häufig auf Ablehnung.

Im Vergleich zu deutschem Riesling weisen Riesling-Weine aus Südafrika oder Australien generell deutlich höhere Konzentrationen der Geruchskomponente auf. Der Grund dafür scheint die in der südlichen Hemisphäre höhere UV-Belastung der Trauben zu sein, die zu einer erhöhten Carotinoid-Produktion in den Pflanzen führt. Diese natürlichen Farbstoffe dienen ähnlich wie Pigmente in menschlicher Haut als Sonnenschutz. Sie sind jedoch auch molekulare Vorstufen des Geruchsstoffs TDN.

Verschiedene Studien weisen darauf hin, dass die Geruchswahrnehmungsschwelle der olfaktorisch an Petroleum und Kerosin erinnernden Substanz zwischen ca. 2 und 20 Mikrogramm pro Liter liegt. Dennoch war der menschliche Geruchsrezeptor für den Duftstoff bislang unbekannt. Wie das Forschungsteam um Dietmar Krautwurst nun erstmals zeigt, handelt es sich um den Rezeptor OR8H1.

Das Team identifizierte den Geruchsrezeptor mithilfe eines bidirektionalen Rezeptor-Screenings. In diesem prüfte es mithilfe eines zellulären Testsystems, welche von insgesamt 766 menschlichen Geruchsrezeptorvarianten auf die Petrolnote reagieren. Der Rezeptor OR8H1 sprach dabei als einziger auf physiologisch bedeutsame Konzentrationen des kerosinartig riechenden Duftstoffs an.

Anschließend untersuchte das Team, ob der identifizierte Rezeptor auch noch auf weitere lebensmittelrelevante Geruchsstoffe reagiert. Von den 180 getesteten Substanzen waren lediglich sieben, vorwiegend aromatische Verbindungen, in der Lage, den Rezeptor signifikant zu aktivieren.

„Das Erkennungsspektrum des Rezeptors ist somit sehr spezifisch. Es ergänzt jedoch das Spektrum eines anderen Geruchsrezeptors, der eine sehr breite Palette nahrungsrelevanter Geruchsstoffe erkennt“, berichtet Erstautorin Franziska Haag. Studienleiter Dietmar Krautwurst fügt hinzu:



„Unsere neuen Erkenntnisse helfen uns, die molekularen Mechanismen besser zu verstehen, die zum olfaktorischen Gesamtbild eines Lebensmittels beitragen, zum Beispiel zum komplexen Bouquet eines Weines.“

Die Forschenden gehen davon aus, dass ein vertieftes Verständnis der molekularen Hintergründe langfristig dazu führen wird, neue Sensortechnologien für Lebensmittelaromen zu entwickeln. Mit diesen ließe sich dann nicht nur die Petrolnote in Weinen besser kontrollieren, sondern auch das Auftreten von (Fehl)aromen in anderen Lebensmitteln.

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/news832013>.

Neue Studie: Ungünstige Kohlenhydrate früh am Morgen – ein mögliches Problem für „Eulen“

12.04.2024, Universität Paderborn

Die Typen „Lerche“ und „Eule“ unterscheiden sich ihrem sogenannten zirkadianen Rhythmus (Chronotyp) – Lerchen stehen früh auf und essen früher, während Eulen biologisch bedingt länger schlafen und später essen. Wissenschaftlerinnen der Universität Paderborn haben untersucht, inwieweit sich dies auf den Glukosespiegel auswirkt.

„Essen gegen die innere Uhr betrifft auch Studierende in besonderem Maße, die z. B. früh morgens frühstücken, obwohl sie sich aufgrund ihres späten Chronotyps noch in der biologischen Schlafphase befinden. Auf der anderen Seite führen soziale Aktivitäten manchmal dazu, dass Menschen mit einem frühen Chronotyp ‚zu spät‘ ihr Abendessen verzehren.

Daher wollten wir in unserer Studie untersuchen, ob sich die tageszeitlichen Unterschiede in der Glukoseantwort auch bei Studierenden mit einem frühen und späten Chronotyp finden“, erklärt Dr. Bettina Krüger vom Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn.

Nach einem Screening, bei dem 327 Studierende im Alter von 18 bis 25 Jahren untersucht wurden, nahmen 45 Studierende mit dem frühesten und spätesten Chronotyp an einer kontrollierten Ernährungsstudie teil, die von September bis Dezember 2020 durchgeführt wurde. Die Teilnehmenden erhielten alle Mahlzeiten und Snacks, die sie zu vorgegebenen Uhrzeiten verzehrten. An einem Tag verzehrten die Studierenden eine Mahlzeit, die einen hohen Glukoseanstieg auslöst, also einen hohen glykämischen Index hat, um 7 Uhr morgens, an einem weiteren Tag um 20 Uhr abends. Die Glukoseantwort wurde mit einem kontinuierlichen Glukosemessgerät gemessen.

„Wie erwartet zeigten Studierende mit einem frühen Chronotyp – die Lerchen – eine höhere Glukoseantwort auf die abendlich verzehrte Mahlzeit. Bei den Studierenden mit einem späten Chronotyp – den Eulen – war die morgendliche Antwort jedoch ähnlich hoch wie am Abend. Die Ergebnisse für die Lerchen unterstreichen die über den Tagesverlauf abnehmende Glukosetoleranz, das heißt die Fähigkeit, Glukose im Blut zu regulieren. Überraschend waren für uns die Ergebnisse für die Eulen“, sagt Bianca Stutz, die im Rahmen der Studie „Chronotype and Nutrition“ („ChroNu-Studie“) an der Universität Paderborn promoviert. „Ein sehr frühes Frühstück scheint für Eulen kritisch zu sein, wenn es reichlich ungünstige Kohlenhydrate enthält.

Eulen sollten daher nicht nur abends, sondern auch morgens auf die Qualität der Kohlenhydrate achten und lieber später frühstücken, indem sie zum Beispiel ihr Frühstück mit in die Universität nehmen“, erklärt Studienleiterin Prof. Dr. Anette Buyken. Außerdem lassen die Ergebnisse schlussfolgern, dass ein Essen spät abends nachteilig für die Glukoseantwort ist – unabhängig vom Chronotyp.



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/news831830>.

Nutri-Score beeinflusst Kaufverhalten / ISM-Studien zeigen: Konsumenten wählen gesünder - aber Gefahr von Greenwashing

09.04.2024, International School of Management (ISM)

Auch die Politik beschäftigt sich bereits seit Jahren damit, die Bevölkerung bei einer gesünderen Lebensweise zu unterstützen. So soll bis 2025 der Anteil von Zucker, Fett und Salz in vielen Fertigprodukten reduziert werden. Zu diesem Zweck wurde in Deutschland im Jahr 2020 der Nutri-Score eingeführt, ein sogenanntes Front-of-Package Label, das mittels einer fünfstufigen Farb- und Buchstabenskala einen Überblick über die Nährwertbewertung eines Produkts geben soll. Aber welchen Einfluss hat eine solche Kennzeichnung auf das Kaufverhalten der Konsumenten?

Die Studie unter Leitung von Prof. Jens Kai Perret zeigt klar: Das Siegel beeinflusst die Kaufentscheidung in Richtung gesünderer Produkte. Bei der Befragung wurde 296 Probanden ein Fragebogen mit insgesamt 24 Fragen vorgelegt. Vorab wurden sie gefragt, ob sie den Nutri-Score kennen. Drei von vier der Befragten (73 Prozent) gaben an, das Label bereits zu kennen und über seine Bedeutung Bescheid zu wissen. Ergebnis der Befragung: Die Teilnehmer legen offensichtlich Wert auf eine gesunde Ernährung. Sie wählen das bessere bzw. gesündere Produkt, wenn sie die Bewertung über den Score vorliegen haben (23,6 Prozent).

Weder Geschlecht noch Alter haben in diesem Fall einen signifikanten Einfluss auf die Kaufabsicht.

„Die Ergebnisse legen nahe, dass der Nutri-Score es schafft, die deutsche Bevölkerung in ihren Ernährungsgewohnheiten deutlich zu beeinflussen, und externe Studien belegen, dass er dies auch wesentlich besser vermag als vergleichbare Front-of-

Package-Label – die vereinfachte Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite verpackter Lebensmittel“, resümiert Perret.

In einer weiteren Interviewstudie mit 23 Experten aus der Lebensmittelindustrie und Konsumenten aus unterschiedlichen Generationen wird die tatsächliche Relevanz des Nutri-Score als Kennzeichnung gesunder Lebensmittel hinterfragt. Gerade Industrieexperten sprechen dem Nutri-Score zwar eine Signalwirkung zu, betonen allerdings ganz deutlich die Breite der Optionen, die sich Unternehmen bieten, um darauf Einfluss zu nehmen und ein gutes Rating zu erzielen. So könnte daraus eine Art Nutritional Greenwashing werden.

Nicht jedes mit einem guten Nutri-Score ausgezeichnete Produkt ist also auch automatisch gesund. Ein genauer Blick auf die Inhaltsstoffe lohnt. Umgekehrt ist nicht jedes Produkt mit einem mittleren Nutri-Score automatisch schlecht.

In Westeuropa ist die Kennzeichnung von Lebensmitteln durch den Nutri-Score, ausgehend von Frankreich, bereits etabliert. Aber wie sieht es auf dem amerikanischen Kontinent aus, zumal hier wesentlich mehr Menschen unter Fettleibigkeit leiden als in Europa? In Belize zum Beispiel ist bald jeder Dritte fettleibig, laut Angaben der Regierung aus dem Jahr 2023.

Das nahmen die Forscher der ISM als Basis für eine weitere qualitative Studie über die Akzeptanz des Nutri-Scores in Belize – aufbauend auf der Studie mit deutschen Teilnehmern.

Gerade die Größe dieses kleinen Staates erlaubt es, bereits mit kleinen Stichproben einen breiteren Teil der Bevölkerung abzubilden.

Es wurden elf Interviews mit Teilnehmern aus verschiedenen Berufsgruppen geführt, die zeigten, dass ein allgemeines Interesse an gesunder Ernährung vorhanden ist. So gaben zehn von elf Befragten an, dass gesunde Ernährung eine wichtige Rolle in ihrem Leben spiele, ungesunde Lebensmittel aber oft einfacher zugänglich seien.



Ein gesunder Lebensstil mit Sport und gesunder Ernährung ist den meisten nach eigenen Angaben zwar wichtig, bei der Auswahl von Lebensmitteln entscheiden die Befragten dann aber nach Verfallsdatum und Preis.

Die schnell erfassbare Farbgestaltung auf dem Label Nutri-Score könnte helfen, gesundheitliche Aspekte der Lebensmittel besser zu erkennen und diese zu kaufen. Finanzielle Nöte stehen der Wahl des gesünderen Lebensmittels allerdings – mit oder ohne Label – entgegen. Aktuell wird diese Studie auf größere Länder in Lateinamerika, wie Mexiko und Kolumbien, ausgeweitet.

Zudem haben die Befragten nur ein mittleres Maß an Vertrauen in das Label, da das Etikett die Lebensmittel gesünder aussehen lassen könnte, als sie tatsächlich sind. Daher wäre es wichtig, dass die Verbraucher den Nährstoffgehalt der Verpackung selbst überprüfen, anstatt einem Etikett blind zu vertrauen.

Studienleiter Prof. Dr. Jens Kai Perret widerspricht und betont: „Die Studie in Belize verdeutlicht ein Problem, das auch in Deutschland und Westeuropa vorherrscht: Ein großer Teil der Bevölkerung ist der Meinung, dass er über genügend Wissen über gesunde Ernährung verfügt und daher kein Siegel benötigt, um seine Essgewohnheiten zu steuern. Entwicklungen in den Ernährungsgewohnheiten widersprechen dieser Wahrnehmung allerdings deutlich.“

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/news831515>.

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
Nachrichten, Termine, Experten

idw – Informationsdienst Wissenschaft

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

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2024