



## **NutriAct-Ernährungsstudie zeigt: Mehrfach ungesättigte Fettsäuren senken Bauchfett und kardiometabolisches Risiko**

19.06.2024, Deutsches Institut für Ernährungsforschung  
Potsdam-Rehbrücke

Übergewichtsbedingte metabolische Störungen wie Dyslipidämie und Insulinresistenz sind Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, insbesondere bei älteren Personen. Einen entscheidenden Einfluss darauf hat das viszerale Fettgewebe, besser bekannt als Bauchfett. Dabei handelt es sich um Fettzellen, die unter der Muskelschicht im Bauch liegen und die inneren Organe umgeben. Eigentlich dient das viszerale Fettgewebe als Energiereserve bei fehlender Nahrung, doch es hat auch zahlreiche negative Eigenschaften. So kann es unter anderem die Freisetzung von Entzündungs- und anderen Botenstoffen steigern und gefäßschädigende Blutfette begünstigen. Menschen mit zu viel Bauchfett leiden häufig unter Bluthochdruck und haben ein erhöhtes Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Fettleber und Typ-2-Diabetes. Obwohl eine Gewichtsreduktion als effektives Mittel zur Verringerung des Bauchfetts angesehen wird, ist der langfristige Erfolg oft begrenzt. Bei älteren Menschen, die per se ein erhöhtes Risiko für kardiovaskuläre Erkrankungen haben, kann ein Gewichtsverlust hinsichtlich der Muskulatur sogar nachteilig sein. Daher werden in den Leitlinien für ältere Erwachsene ein moderater Kalorienverzicht und eine Aufrechterhaltung der Muskelmasse empfohlen.

Vor diesem Hintergrund haben Wissenschaftler\*innen vom DIfE und der Charité – Universitätsmedizin Berlin innerhalb des Kompetenzclusters der Ernährungsforschung „NutriAct“ die Auswirkungen eines speziellen Ernährungsmusters auf das viszerale Fettgewebe und das kardiometabolische Risikoprofil untersucht. Für die dreijährige NutriAct-Ernährungsstudie wurden 502 Männer und Frauen im Alter von 50 bis 80 Jahren per Zufallsprinzip einer Interventionsgruppe oder einer Kontrollgruppe zugeordnet. Die Interventionsgruppe folgte dem NutriAct-Ernährungsmuster mit einem hohen Anteil an einfach- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, vorwiegend pflanzlichen Proteinen und Ballaststoffen.

Sie erhielten dafür speziell hergestellte Lebensmittel und nahmen innerhalb von 12 Monaten an elf Kleingruppensitzungen einschließlich Ernährungs-, Koch- und Lebensstilberatung teil. Die Kontrollgruppe hingegen ernährte sich entsprechend den Standard-Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und erhielt ein Jahr lang drei Ernährungsberatungen sowie einige kostenlose konventionelle Lebensmittel.

Zur Analyse des viszeralen Fettgewebes wurde bei einer Teilgruppe von 300 Proband\*innen zu Beginn und nach 12-monatiger Ernährungsintervention eine Untersuchung im Magnetresonanztomographen (MRT) durchgeführt. Diese Messmethode ist gegenüber der üblicherweise genutzten Messung des Taillenumfangs viel präziser und gilt als Goldstandard. Die MRT-Untersuchung zeigte eine signifikante Reduktion des viszeralen Fettgewebes bei der Interventionsgruppe, während es bei der Kontrollgruppe keine Veränderungen gab. „Diese Reduktion wurde maßgeblich durch die erhöhte Aufnahme von mehrfach ungesättigten Fettsäuren vermittelt und ging mit einer Verbesserung des kardiometabolischen Risikomarkers LDL-Cholesterin einher. Die veränderte Aufnahme von einfach ungesättigten Fettsäuren, Proteinen und Ballaststoffen scheint hier nicht der wesentliche Treiber für den Effekt auf das viszerale Fettgewebe gewesen zu sein“, sagt Prof. Knut Mai, Leiter der Abteilung Humanernährung am DIfE. Interessanterweise war dieser Effekt unabhängig vom leichten Gewichtsverlust, der sich in beiden Gruppen zeigte, was die Bedeutung der spezifischen Nährstoffzusammensetzung hervorhebt. Diese Erkenntnisse tragen dazu bei, das Verständnis über die Rolle von bestimmten Nährstoffen und Ernährungsmustern bei der Reduktion des viszeralen Fettgewebes und der Verbesserung des kardiometabolischen Profils zu vertiefen.

„Die Ergebnisse sind besonders relevant für ältere Menschen, die ein erhöhtes Risiko für kardiometabolische Erkrankungen haben“, erklärt Nina Meyer, Erstautorin der Studie. „Die spezifische Ernährungsweise könnte als präventive Maßnahme gegen solche Erkrankungen dienen, ohne dass eine drastische Gewichtsreduktion notwendig und ein Verlust der Muskelmasse zu befürchten ist.“



Die Erkenntnisse der Studie könnten genutzt werden, um Ernährungsempfehlungen für Menschen ab 50 Jahre zu verbessern und die individuelle Ernährungsberatung anzupassen. „Das NutriAct-Ernährungsmuster kann im Vergleich zu anderen Diätformen einfacher in den Alltag integriert werden und dazu beitragen, das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen in der breiten Bevölkerung zu senken“, sagt Meyer. In zukünftigen Untersuchungen wollen die Forschenden die zugrunde liegenden Mechanismen dieser Effekte weiter aufklären und den Einfluss des Ernährungsmusters auf andere kardiovaskuläre Systeme, wie zum Beispiel die Herzfunktion, genauer analysieren.

*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/news835597>.*

## **Forschungsprojekt zur Förderung der Erbsenbioökonomie an der Hochschule Anhalt**

14.06.2024, Hochschule Anhalt

Die Hochschule Anhalt geht im Einklang mit der EU-Biodiversitätsstrategie 2030 neue Wege in der Erforschung und Förderung von Erbsen. Das Forschungsprojekt „DiPisum“ hat das Ziel, Sachsen-Anhalt zu einem führenden Zentrum in der Erbsenbioökonomie zu etablieren. Damit zielt die Hochschule darauf ab, einen wichtigen Beitrag zur Sicherung der Nahrungsmittelversorgung und zur Förderung einer nachhaltigen Bioökonomie zu leisten.

Das im Verbund bearbeitete und vom Bundesministerium für Bildung und Forschung mit 1,2 Millionen Euro geförderte Teilprojekt D "Digitalisierungsgetriebene Entwicklung Sachsen-Anhalts zu einem Innovationszentrum für Erbsenzucht, -anbau und -verwertung" (DiPisum), knüpft an die lange Tradition der Erbsenforschung am Campus Bernburg an.

Bereits im Jahr 1886 machte der Bernburger Pflanzenforscher Professor Herrmann Hellriegel mit seinen Berichten über die Symbiose von Erbsen und Knöllchenbakterien auf sich aufmerksam. Bis heute gelten Erbsen als wichtige Quelle für eiweißreiche Lebensmittel. Angesichts der steigenden Nachfrage nach pflanzlichen Eiweißquellen sieht sich die Hochschule Anhalt vor der Herausforderung, das volle Potenzial dieser Nutzpflanze auszuschöpfen, das derzeit im Vergleich zu Hauptkulturen wie Mais oder Weizen noch nicht vollständig realisiert ist.

Projektleiterin Professorin Annette Deubel ist überzeugt "DiPisum bietet uns die einmalige Gelegenheit, den Anbau und die Verwertung von Erbsen in Sachsen-Anhalt zu revolutionieren und damit in der Modellregion neue Arbeitsplätze in der Züchtung, der Landwirtschaft und der Lebensmittelindustrie zu schaffen. Wir sind zuversichtlich, dass unsere Forschung und die damit einhergehenden Innovationen einen bedeutenden Beitrag zur Sicherung der Lebensmittelversorgung und zur Förderung einer nachhaltigen Bioökonomie leisten".

Im Rahmen des Verbundprojekts sollen bis Ende Dezember 2028 genomische Werkzeuge für die Züchtung entwickelt, Anbauverfahren optimiert und innovative Lebensmittel auf Erbsenbasis hergestellt werden. Durch die enge Vernetzung der Akteure und umfassende Potenzialanalysen sollen bestehende Märkte ausgebaut und neue Märkte erschlossen werden.

Der Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung erhielt den Zuschlag für dieses Großprojekt unter dem Dach des Leuchtturms „Wertschöpfungsketten landwirtschaftlicher Kulturpflanzen“ im Verbund DiP (Digitalisierung pflanzlicher Wertschöpfungsketten) „Sachsen-Anhalt Modellregion der Bioökonomie“ vor allem aufgrund des hohen Forschungsniveaus der Hochschule. Mit 55 Hektar Feldversuchsfläche haben die Forscherinnen und Forscher umfangreiche Möglichkeiten für ihre wissenschaftliche Arbeit. Intensiv wurden in den letzten Jahren Technik und Kompetenzen im Bereich Digitalisierung der Pflanzenproduktion ausgebaut.



Das Know-how des Centers of Food Science and Engineering am Campus Bernburg bietet darüber hinaus die Möglichkeit, neue Verarbeitungsverfahren und neue Produkte im Bereich der Lebensmittelindustrie zu entwickeln und somit die gesamte Wertschöpfungskette der Erbse abzudecken.

Eine enge Kooperation mit der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) und der Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau als Standortpartner sowie mit Industrie und Landwirtschaftsunternehmen ermöglichen einen intensiven Erfahrungsaustausch mit der Praxis.

Und davon profitieren auch die Studierenden: von Beginn ihrer Ausbildung an haben sie die Möglichkeit, ihre Projekte praxisnah zu erproben, zu analysieren und umzusetzen.

*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/news835298>.*

### **Max Rubner-Institut ruft zur Teilnahme an COPLANT-Studie auf - von vegan bis Mischkost**

13.06.2024, Max Rubner-Institut - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

**D**as Interesse an veganer und vegetarischer Ernährung wächst stetig, doch es gibt dazu nur wenig wissenschaftlich belastbare Daten. „Wer sich vorwiegend pflanzlich ernährt, hat ein geringeres Risiko für viele chronische Erkrankungen“, sagt Dr. Benedikt Merz, Leiter der COPLANT-Studie am Max Rubner-Institut. „Ob dies auch für eine vegane Kost gilt, ist bisher nicht ausreichend untersucht. Außerdem stehen wir mit der leichten Verfügbarkeit von hochverarbeiteten pflanzlichen Ersatzprodukten vor einer ganz neuen Situation.“ Noch nie war das Angebot an Fleischerersatzprodukten, Pflanzendrinks und anderen veganen Lebensmitteln so groß wie heute.

Wie sich deren Verzehr langfristig auf den Körper auswirkt, was im Stoffwechsel passiert, wenn nur noch bestimmte oder ausschließlich pflanzliche Lebensmittel gegessen werden, und welche Ernährungsweise am gesündesten und nachhaltigsten ist, wollen Forschende mit der COPLANT-Studie herausfinden.

Zur Studienteilnahme aufgerufen sind aber nicht nur Veganerinnen und Veganer, sondern auch Menschen, die sich vegetarisch oder pescetarisch ernähren, sowie Mischköstler, die sowohl pflanzliche als auch tierische Lebensmittel essen. Nur so ist es möglich, die Vor- und Nachteile verschiedener Ernährungsweisen miteinander zu vergleichen. Interessierte können sich ab sofort beim Studienzentrum des Max Rubner-Instituts melden und erhalten dort weitere Informationen zur Teilnahme.

In der COPLANT-Studie werden umfangreiche Daten zu Ernährung, Lebensstil und Gesundheit erfasst. Beispielsweise dokumentieren die Teilnehmenden in einer speziellen Smartphone-App die an verschiedenen Tagen verzehrten Lebensmittel. In den Studienzentren finden außerdem körperliche Untersuchungen statt, etwa zur Handgreifkraft und den Körpermaßen. Zudem werden Blut-, Stuhl-, Urin- und Speichelproben ausgewertet, um beispielsweise die Aufnahme von Nährstoffen, aber auch von Schwermetallen und Schimmelpilzgiften zu ermitteln, Biomarker zu messen oder das Mikrobiom im Darm zu analysieren. Über die gesundheitlichen Faktoren hinaus werden die ökologischen, ökonomischen und sozialen Effekte der Ernährung beleuchtet.

„Mit diesen Daten bekommen wir erstmals umfassende Einblicke, wie vielfältig sich die verschiedenen Ernährungsweisen auswirken – nicht nur auf den Körper und die Gesundheit, sondern auch auf Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft“, so Merz. „Diese Gesamtschau kann später als Basis für die Entwicklung evidenzbasierter Empfehlungen für eine pflanzenbasierte und nachhaltige Ernährung dienen.“



In den kommenden Jahren sollen am Max Rubner-Institut auch Kinder, Jugendliche sowie Schwangere und Stillende in die Studie einbezogen werden. Im Fokus der Gesamtstudie steht zunächst die Auswertung von Querschnittsdaten.

Angestrebt wird aber auch eine Nachbeobachtung aller COPLANT Teilnehmenden über einen längeren Zeitraum. Damit möchten die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler Hinweise auf die Zusammenhänge zwischen der Ernährungsweise und chronischen Erkrankungen wie etwa Typ-2-Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Krebs erhalten. Die so gesammelten Daten können Ansätze für neue Präventions- und Therapiekonzepte liefern.

*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/news835291>.*

## **Thromboserisiko durch Zuckerersatzstoff Erythrit? Charité-Forscher für Studie ausgezeichnet**

12.06.2024, Deutsche Herzstiftung e.V./Deutsche Stiftung für Herzforschung

**D**er häufig verwendete Süßstoff „Erythrit“ gilt als natürliche und gut verträgliche Alternative für Zucker. Zugleich steht der Zuckerersatzstoff unter Verdacht, die Gefahr für Thrombosen und Infarkte zu erhöhen. Was bedeutet das für die Verbraucher? Zuckerersatzstoffe werden zum Beispiel in großen Mengen von der Nahrungsmittelindustrie in hochverarbeiteten Lebensmitteln (sogenannte „Processed foods“) verwendet, um deren Zucker- und Kaloriengehalt zu reduzieren. Mediziner sehen besonders kritisch, dass von Herstellerseite vor allem vulnerablen Patienten mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Stoffwechselerkrankungen (z.B. Diabetes mellitus, Adipositas) die Einnahme von Süßstoffen als zucker- und kalorienreduzierte Option empfohlen wird. Denn diese Personen weisen aufgrund ihrer

Vorerkrankungen bereits ein erhöhtes Thromboserisiko auf.

Ein internationales Forscherteam hat nun anhand von Blutproben bei mehr als 4.000 Probanden aufzeigen können, dass erhöhte Blutkonzentrationen des Zuckeralkohols Erythritol (daher der Name „Erythrit“) mit thromboembolischen Komplikationen in Verbindung stehen. Beteiligt an der Studie ist Dr. med. Marco Witkowski, Facharzt für Kardiologie an der Klinik für Kardiologie, Angiologie und Intensivmedizin des Deutschen Herzzentrums der Charité (DHZC), Campus Benjamin Franklin. Ihre Studienergebnisse haben Witkowski und seine Forscherkollegen hochkarätig im Journal „Nature Medicine“ (1) publiziert. Für seine Forschung im Rahmen der Studie wurde Dr. Witkowski von der Deutschen Herzstiftung mit dem Wissenschaftspreis der Josef Freitag-Stiftung ausgezeichnet. Der Preis ist mit 10000 Euro dotiert. „Ein Zusammenhang zwischen Süßstoffkonsum und Herz- und Gefäßereignissen war zwar aufgrund von epidemiologischen Studien vermutet, jedoch bis dahin nur unzureichend untersucht worden“, erklärt der Arzt und Wissenschaftler Dr. Witkowski zur Studie.

„Die prämierte Arbeit leistet einen wichtigen Beitrag für mehr Sicherheit von Patienten mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen und einem erhöhten Infarktrisiko. Die Ergebnisse verdeutlichen, dass besonders für vulnerable Personen hochverarbeitete Lebensmittel, die den Zuckersatzstoff Erythrit enthalten, Gesundheitsrisiken bergen können“, betont der Kardiologe Prof. Dr. Thomas Voigtländer, Vorstandsvorsitzender der Deutschen Herzstiftung.

Die Deutsche Herzstiftung vergibt alljährlich den Wissenschaftspreis der Josef Freitag-Stiftung gemeinsam mit dem DGK-Zentrum für kardiologische Versorgungsforschung (DGK-ZfkVF). Ausgezeichnet wird eine wissenschaftliche Arbeit auf dem Gebiet der Versorgungsforschung von Herz- und Kreislauf-Erkrankungen. Die Arbeit von Dr. Witkowski und Kollegen hatte nach ihrer Erstveröffentlichung 2023 eine große öffentliche Diskussion über die Sicherheit von Zuckerersatzstoffen ausgelöst.



Erythrit wird aus Mais gewonnen und gerne als Zuckeraustauschstoff genutzt, da die Substanz nahezu frei von Kalorien ist und den Blutzucker- und Insulinspiegel nicht beeinflusst – wodurch das Süßungsmittel auch für Menschen mit Diabetes mellitus attraktiv ist. In natürlicher Form kommt Erythritol in verschiedenen Lebensmitteln vor wie Pilzen oder Pistazien.

Bislang wurde davon ausgegangen, dass die Substanz zwar in die Blutbahn aufgenommen wird, aber dann wieder nahezu vollständig über die Nieren ausgeschieden wird. Zudem fehlten Studien, die einen kausalen Zusammenhang zwischen Süßstoffen und kardiovaskulären Ereignissen untersuchten. „Damit bleibt unklar, welche Süßstoffe potenziell gefährlich für Patienten mit kardiovaskulären Risikofaktoren sind“, erklärt Dr. Witkowski. „Das Fehlen von Daten zur kardiovaskulären Sicherheit von Süßstoffen stellt ein relevantes Problem in der Versorgung der Bevölkerung dar.“

In der prämierten Studie unter Beteiligung der DHZC-Forscher wurden nun über drei Jahre hinweg mehr als tausend Personen mit einem hohen Risiko für Schlaganfall oder Herzinfarkt beobachtet und mit unabhängigen Patientenkohorten aus den USA (über 2100 Personen) und Deutschland (über 830 Personen) verglichen. Bei Teilnehmern, bei denen es in dieser Zeit zu Schlaganfall, Herzinfarkt oder gar Tod kam, wurde im Blut ein erhöhter Erythritol-Spiegel festgestellt. In einem Laborversuch wurde zudem nachgewiesen, dass der Zuckeraustauschstoff die Blutgerinnung und damit die Bildung von Gerinnseln (Thromben) beschleunigte.

In einer weiteren kleinen Studie haben Dr. Witkowski und sein Team die Konzentration im Blut direkt nach dem Konsum von Erythritol in acht gesunden Studienteilnehmern gemessen. „Die Einnahme von Erythritol führte zu einem starken und mehrere Tage anhaltenden Anstieg der Erythritolspiegel im Blut. Dieser lag deutlich über den Schwellenwerten, die mit einem erhöhten Thrombopotenzen in den vorherigen Untersuchungen verbunden war“, erklärt der Wissenschaftler.

Wissenschaftler, die nicht an der Studie beteiligt sind, bewerteten die Ergebnisse mit Zurückhaltung, da zu viele Fragen noch offen seien. Vielmehr sollten die Daten als wichtiger Hinweis genutzt werden, Erythritol wie auch andere Zuckersubstitute in umfassenden Langzeituntersuchungen weiter unter die Lupe zu nehmen. Bis dahin muss auf Zuckersubstitute nicht verzichtet werden, sie sollten allerdings generell nur in mäßigen Mengen konsumiert werden.

In seiner Arbeitsgruppe möchte Dr. Witkowski nun Süßstoffe und andere Nahrungsmittelbestandteile „systematisch auf ihre thrombogenen Effekte untersuchen“. Ziel sei, „Patienten – insbesondere jene mit kardiom metabolischen Erkrankungen wie Diabetes oder Adipositas – besser über Risiken aufklären zu können und Gefäßkomplikationen zu vermeiden“, erklärt der prämierte Arzt und Wissenschaftler.

*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/news835184>.*

### **Kunststoffe in Lebensmittelverpackungen verringern: RePack-Netzwerk unterstützt Innovationsprojekte**

11.06.2024, Institut für ökologische Wirtschaftsforschung GmbH, gemeinnützig

**V**ielen Verbraucherinnen und Verbrauchern in Deutschland dürfte dies vertraut sein: Die gelbe Tonne zur Entsorgung von Verpackungen ist schnell voll. Das liegt auch an Einweg-Lebensmittelverpackungen aus Kunststoffen, deren Einsatz in den letzten Jahren beständig zugenommen hat. Damit sich dieser Trend ändert, fördert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Innovationen für Lebensmittelverpackungen: von biobasierten, kompostierbaren Verpackungen über das Recycling der eingesetzten Materialien bis hin zu Mehrwegsystemen oder dem Ersatz von Kunststoff etwa durch Papier.



Zwölf Innovationsprojekte entwickeln neue Lösungen, um Lebensmittel nachhaltiger zu verpacken und den Einsatz von Kunststoffen zu reduzieren. Heute kommen die Akteure aus Universitäten, Forschungseinrichtungen, Wirtschaft und Handel in Berlin zusammen, um sich gegenseitig ihre Strategien vorzustellen und darüber zu diskutieren. Das neu gegründete RePack-Netzwerk versammelt die Projekte für vier Jahre unter einem Dach und möchte so eine breite Marktdurchdringung der innovativen Ansätze unterstützen.

Das Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) leitet die Vernetzungs- und Transfermaßnahme. Projektpartner sind die Evaluationsforschungseinrichtung CEval, die GVM Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung, das ISOE – Institut für sozial-ökologische Forschung und das Sustainable Packaging Institute der Hochschule Albstadt-Sigmaringen. Das Vorhaben wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, vertreten durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), durchgeführt und über das Programm zur Innovationsförderung des BMEL finanziert. Das Netzwerk stellt sich auf der Webseite <http://www.repack-netzwerk.de> vor.

„Lebensmittelverpackungen werden nur kurz genutzt und selten wiederverwendet. Etwa zwei Drittel werden zwar recycelt, doch werden die Materialien kaum wieder in Verpackungen eingesetzt“, erklärt Frieder Rubik, Experte für nachhaltige Produktion und Konsum am IÖW und Projektleiter des Repack-Netzwerks. „Neben dem erheblichen Ressourcenverbrauch wird die Umwelt zudem durch Makro- und Mikroplastik belastet.“ Anliegen des RePack-Netzwerks ist es, die in dem Förderprogramm entwickelten Innovationen in die Breite zu tragen, damit sie Kunststoffe in der Lebensmittelkette spürbar reduzieren.

„Heute ist es noch so, dass Kunststoffverwerter nach Absatzmärkten für ihre recycelten Materialien suchen müssen. Dieser Markt wird sich – aufgrund EU-rechtlicher Vorgaben zur Einsatzquote von Rezyklaten – absehbar von einem Käufermarkt in einen Verkäufermarkt drehen“, erwartet Kurt Schüler von der GVM.

„Alle Kunststoffverarbeiter werden händeringend nach Rezyklaten suchen, im Markt für PET-Rezyklate und Rezyklate mit Lebensmittelzulassung zeigt sich das schon heute.“

Um Verpackungen aus Biokunststoffen ist es in den letzten Jahren ruhig geworden, so die GVM. „Zu Unrecht“, sagt Schüler, „denn das Ziel, weniger fossile Rohstoffe einzusetzen, kann beim Lebensmittelkonsum nur erreicht werden, wenn auch Kunststoffe auf Basis nachwachsender Rohstoffe verwendet werden.“

„Die Verbraucherinnen und Verbraucher zeigen sich besorgt über die allgegenwärtige Verbreitung langlebiger Plastikrückstände in der Umwelt und sie sehen es als eines der dringlichsten Umweltprobleme an“, erklärt Lukas Sattlegger, Experte für Plastikmüll und Verpackungen am ISOE. Doch führt diese Einstellung nicht automatisch dazu, plastikfreie oder weniger umweltbelastende Verpackungsalternativen zu wählen. Entscheidend für den Erfolg alternativer Verpackungssysteme ist nicht nur ihre Akzeptanz, sondern auch ihre Praktikabilität bei den alltäglichen Einkaufs- und Konsumroutinen.

„Um etwa Unverpackt-Angebote auszuweiten, braucht es neben Unverpacktläden auch Unverpackt-Segmente in klassischen Supermärkten, unverpackte Bestellangebote, unverpackten Marktverkauf und unverpackte Lieferketten – und das alles möglichst flächendeckend und in unterschiedlichen Produkt- und Preissegmenten“, so Sattlegger.

*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/news835064>.*



Dr. Rainer Wild  
STIFTUNG

# MEDIENSPIEGEL

Bleiben Sie informiert

27.06.2024

KW 25-26/2024

---

## 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, 2024