



Forschende aus Bonn und Aachen klären Rolle einzelner Hirn-Nervenzellen bei menschlicher Geruchswahrnehmung

09.10.2024, Universitätsklinikum Bonn

Wie wichtig der Geruchssinn ist, werden wir uns oft erst bewusst, wenn er nicht mehr da ist: Das Essen schmeckt kaum noch, oder auf Gefahren wie Brandgeruch wird nicht mehr reagiert. Forschende des Universitätsklinikums Bonn (UKB), der Universität Bonn und der Universität Aachen haben erstmals die neuronalen Mechanismen der menschlichen Geruchswahrnehmung untersucht. Individuelle Nervenzellen im Gehirn erkennen Gerüche und reagieren spezifisch auf den Duft, das Bild und das geschriebene Wort eines Objektes, beispielsweise einer Banane.

Die Ergebnisse dieser Studie schließen eine lange bestehende Wissenslücke zwischen tierexperimenteller und menschlicher Geruchsforschung und wurden jetzt in der renommierten Fachzeitschrift „Nature“ veröffentlicht.

Welche Regionen des menschlichen Gehirns an der Geruchswahrnehmung, fachsprachlich olfaktorische Wahrnehmung, beteiligt sind, konnte anhand von bildgebenden Verfahren wie der funktionellen Magnetresonanztomographie (fMRT) bereits gezeigt werden. Diese Methoden erlauben es jedoch nicht, den Geruchssinn auf der grundlegenden Ebene einzelner Nervenzellen zu untersuchen. „Daher beruht unser Verständnis der Geruchsverarbeitung auf zellulärer Ebene hauptsächlich auf Tierstudien, und es war bislang nicht klar, inwieweit sich diese Ergebnisse auf Menschen übertragen lassen“, sagt Co-Korrespondenzautor Prof. Florian Mormann von der Klinik für Epileptologie am UKB, der auch ein Mitglied in dem Transdisziplinären Forschungsbereich (TRA) „Life & Health“ der Universität Bonn ist.

Der Forschungsgruppe um Prof. Mormann gelang es jetzt erstmals, die Aktivität individueller Nervenzellen während des Riechens aufzuzeichnen.

Dies war nur möglich, da die Forschenden mit Patienten der Klinik für Epileptologie am UKB, ei-

nem der größten Epilepsiezentren Europas, zusammenarbeiten, denen aus diagnostischen Gründen Elektroden ins Gehirn implantiert wurden. Ihnen wurden sowohl angenehme als auch unangenehme Düfte wie alter Fisch präsentiert. „Wir entdeckten, dass einzelne Nervenzellen im menschlichen Gehirn auf Gerüche reagieren. Anhand deren Aktivität konnten wir präzise vorhersagen, welcher Duft gerade gerochen wird“, sagt Erstautor Marcel Kehl, Doktorand der Universität Bonn in der Arbeitsgruppe von Prof. Mormann am UKB. Die Messungen zeigten, dass unterschiedliche Hirnregionen wie die primäre Riechrinde, fachsprachlich piriformer Kortex, und auch bestimmte Bereiche des medialen Schläfenlappen, konkret die Amygdala, der Hippokampus und der entorhinale Kortex, an spezifischen Aufgaben beteiligt sind. Während die Aktivität der Nervenzellen in der Riechrinde am genauesten vorhersagte, welcher Duft gerochen wurde, konnte die Nervenaktivität im Hippokampus vorhersagen, ob Düfte richtig identifiziert wurden. Ausschließlich Nervenzellen in der Amygdala, einer Region die an emotionalen Prozessen beteiligt ist, reagierten unterschiedlich, je nachdem, ob ein Duft als angenehm oder unangenehm empfunden wurde.

In einem nächsten Schritt untersuchten die Forschenden den Zusammenhang zwischen der Wahrnehmung von Düften und Bildern. Dazu präsentierten sie den Bonner Studien-Teilnehmenden neben dem Geruch das passende Foto, beispielsweise Duft und später ein Bild von einer Banane, und untersuchten die Reaktion der Neuronen. Erstaunlicherweise reagierten Nervenzellen in der primären Riechrinde nicht nur auf Düfte, sondern auch auf Bilder. „Dies legt nahe, dass die Aufgabe der menschlichen Riechrinde weit über die reine Wahrnehmung von Düften hinausgeht“, sagt Co-Korrespondenzautor Prof. Marc Spehr vom Institut für Biologie II der RWTH Aachen.

Die Forschenden entdeckten einzelne Nervenzellen, welche spezifisch auf den Duft, das Bild und das geschriebene Wort beispielsweise der Banane reagierten.



Diese Entdeckung deutet darauf hin, dass schon früh in der menschlichen Geruchsverarbeitung semantische Informationen verarbeitet werden. Die Resultate bestätigen nicht nur Jahrzehnte von Tierstudien, sondern zeigen auch, wie unterschiedliche Hirnregionen bei spezifisch menschlichen Funktionen der Geruchsverarbeitung mitwirken. „Dies ist ein wichtiger Beitrag auf dem Weg zur Entschlüsselung des menschlichen olfaktorischen Codes“, sagt Prof. Mormann. „Weitere Forschung auf diesem Gebiet ist notwendig, um eines Tages Riechhilfen zu entwickeln, die wir im Alltag so selbstverständlich nutzen können wie Brillen oder Hörgeräte.“

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/news840981>.

Adipositas: Gesundheitliche und soziale Folgen hängen vom Wohnort ab

07.10.2024, Universität Mannheim

Adipositas, auch Fettleibigkeit genannt, kann schwerwiegende soziale, sozio-ökonomische und gesundheitliche Folgen haben. Eine neue Studie zeigt, dass die Probleme weniger schwerwiegend sind, wenn die Betroffenen in Gegenden leben, in denen Adipositas verbreitet ist.

Ein Forschungsteam unter der Leitung von Dr. Jana Berkessel vom Mannheimer Zentrum für Europäische Sozialforschung (MZES) der Universität Mannheim untersuchte den Einfluss des regionalen und kulturellen Kontexts auf die Folgen von Adipositas. Dafür sammelten die Forschenden Archivdaten von mehr als 3,4 Millionen Menschen aus den USA und dem Vereinigten Königreich. Die Studienautor*innen fanden heraus, dass in Regionen mit hoher Adipositasrate die negativen Konsequenzen für die Betroffenen schwächer sind, was teilweise auf eine geringere Stigmatisierung zurückzuführen sein könnte.

Die Ergebnisse der Studie wurden diese Woche in der US-amerikanischen Fachzeitschrift *Psychological Science* veröffentlicht.

Bisherige Forschung hat gezeigt, dass adipöse Menschen häufiger arbeitslos sind, weniger Freund*innen haben und eine schlechtere physische und mentale Gesundheit aufweisen. Sie erleben außerdem Vorurteile und Diskriminierung. „Wir haben uns gefragt, ob diese Nachteile in manchen kulturellen Kontexten stärker ausgeprägt sind als in anderen“, so Berkessel. Ihre Untersuchung zeigt, dass die Folgen der Adipositas vom Wohnort abhängen: In Regionen mit niedriger Adipositasrate sind Betroffene häufiger arbeitslos im Vergleich zu denen, die in Gebieten mit hoher Adipositasrate leben. Auch ihre Gesundheit ist weniger stabil.

„Es ist nachvollziehbar, dass Menschen mit Adipositas in Regionen mit niedrigen Adipositasraten stärker auffallen und deshalb ganz andere soziale Erfahrungen im Alltag machen“, erklärt Berkessel. Sie forscht schwerpunktmäßig über die Effekte sozialer Kontexte auf unser Wohlbefinden.

„Unsere Ergebnisse deuten darauf hin, dass zumindest einige der negativen Folgen von Adipositas sozial konstruiert erscheinen und daher reduziert werden können“, fasst sie zusammen.

Laut der World Health Organization (WHO) hat sich die Häufigkeit von Adipositas von 1975 bis 2021 weltweit fast verdreifacht. Allein in den USA belaufen sich die durch Adipositas verursachten Gesundheitskosten auf rund 147 Milliarden Dollar jährlich. Die Adipositasrate variiert jedoch stark zwischen Staaten und Regionen: In manchen Teilen der USA leben mehr als 50 Prozent der Bevölkerung mit Adipositas, während in anderen Regionen die Rate bei fünf Prozent liegt.

Für ihre Studie haben die Forschenden drei große Datensätze von Menschen untersucht, die in den USA und Großbritannien leben. Die Daten beinhalten Informationen über Gewicht, Größe, Wohnort sowie soziale, gesundheitliche und wirtschaftliche Details der Teilnehmenden.



Besonders hohe Adipositasraten fanden sich in den USA im mittleren Westen, in den Südstaaten und in Teilen entlang der Ostküste. Unterdurchschnittliche Raten waren dagegen in New England, Florida und den westlichen Bundesstaaten wie Kalifornien zu finden. Im Vereinigten Königreich waren besonders der Norden und der zentrale Teil des Landes betroffen. Die geringsten Raten wies der Süden inklusive London auf.

Das Forschungsteam untersuchte auch die Einstellungen der Teilnehmenden zum Thema Gewicht. Sie stellten fest, dass die Voreingenommenheit gegenüber Adipositas in Gebieten mit hohen Adipositasraten am geringsten war. Das könnte erklären, warum Menschen mit Adipositas in diesen Gebieten seltener alleinstehend sind und eine bessere Gesundheit berichten als vergleichbare Personen in Regionen mit geringer Adipositasrate.

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/news840787>.

Medizinstudium: Culinary Medicine-Wahlfach über die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE

04.10.2024, Culinary Medicine Deutschland e.V.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) hat im März 2024 neue lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen (sog. Food Based Dietary Guidelines, FBDGs) für gesunde Erwachsene veröffentlicht. Die Empfehlungen basieren erstmals auf einem evidenzbasierten Algorithmus, der neben Gesundheitsaspekten auch Nachhaltigkeitsaspekte berücksichtigt. Auf Basis dieser Empfehlungen hat das Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin in Kooperation mit Culinary Medicine Deutschland e.V. ein neues Wahlfach für den vorklinischen Abschnitt des Medizinstudiums entwickelt, das sich seit April 2024 im Piloteneinsatz befindet.

Das Wahlfach wird nach dem innovativen Culinary Medicine-Lehrkonzept durchgeführt. So soll den Studierenden nicht allein aktuelles ernährungsmedizinisches Fachwissen vermittelt werden, sondern auch dessen praktischer Transfer in die Lebenswelten von Patientinnen und Patienten. Das primäre Ziel von Culinary Medicine ist die Verbesserung der ernährungsmedizinischen Beratungskompetenzen der zukünftigen Ärztinnen und Ärzte. Dazu werden die neuen Ernährungsempfehlungen der DGE von den Studierenden in der Lehrküche in Musterrezepte übersetzt und gemeinsam zubereitet.

Der den neuen Empfehlungen zugrundeliegende Algorithmus optimiert Gesundheitsaspekte (Ziel: Reduktion der Krankheitslast) und Umwelt- bzw. Nachhaltigkeitsaspekte (Ziel: Reduktion von Treibhausgasemissionen und Landnutzung) gleichermaßen. Zudem geht auch das bisherige Essverhalten der Menschen in Deutschland in die Empfehlungen ein. So hat die Fachgesellschaft das grundlegende Konzept der Planetary Health Diet der EAT Lancet Commission lokal adaptiert. Die 2024 veröffentlichten DGE-Empfehlungen richten sich an Menschen, die alle Lebensmittel essen und die sich weder vegan noch vegetarisch ernähren. Dies entspricht etwa 90 % der Bevölkerung.

Die Studierenden erarbeiten sowohl die Musterrezepte wie auch ein kurzes Referat als Teil der Kursleistung vorab selbst und bringen diese im Sinne des Inverted Classroom-Ansatzes in die Lehrveranstaltung ein. Dabei orientieren sich die Referatsthemen auch am Nationalen Kompetenzbasierten Lernzielkatalog Medizin (NKLM).

Parallel zur Pilotierung des Wahlfachs erfolgt die Evaluation der Lerneffekte mittels eines Online-Fragebogens (Lime-Survey) in einem Prä-Post-Befragungsdesign. Durch die Evaluation soll insbesondere untersucht werden, ob sich die ärztliche Beratungskompetenz im Fach Ernährungsmedizin hinsichtlich Prävention, Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit verbessert.

PD Dr. med. Thomas Ellrott, Leiter des Projekts, fasst die Vorteile des Lehrangebots zusammen:



„Wir haben drei Innovationen gleichzeitig in das neue Lehrangebot für das Medizinstudium eingebracht: Die Integration der neuesten Ernährungsempfehlungen der DGE inklusive planetarer Gesundheit, die praktische Umsetzung in der Lehrküche in Form von Culinary Medicine und den Einbezug der Studierenden in die Ausgestaltung des Kurses nach der besonders effektiven Inverted Classroom-Lernmethode.“

Heidi Schwarzer, Medizinstudentin und Doktorandin im Projekt, ergänzt: „Durch den doppelten Fokus der neuen Ernährungsempfehlungen zum einen auf die Vorbeugung ernährungsassoziierter Erkrankungen und zum anderen auf die gleichzeitige Reduktion von ernährungsbedingten Treibhausgasen und Landnutzung bringt das Wahlfach wichtige neue Themen in den vorklinischen Abschnitt des Medizinstudiums ein. Diese sind von wesentlicher Bedeutung für die menschliche Gesundheit, hatten jedoch bisher keinerlei Berücksichtigung in der vorklinischen Lehre gefunden.“

Für den klinischen Teil des Medizinstudiums gibt es an der Universitätsmedizin Göttingen bereits seit 2020 das Wahlfach Culinary Medicine, in dem die Therapie von ernährungsassozierten Erkrankungen im Vordergrund steht. Es basiert auf dem Konsensuspapier Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis. Dieses Lehrangebot wurde bereits erfolgreich evaluiert und von den Universitäten Gießen, Medizinische Hochschule Brandenburg, Bonn und Graz für das Medizinstudium übernommen). Die Universitäten Kiel und Hohenheim lehren das klinisch zentrierte Wahlfach Culinary Medicine im Studiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften bzw. Ernährungswissenschaft. „Unser gemeinsames Ziel ist, die praxisnahe ernährungsmedizinische Lehre im Medizinstudium zu verbessern und gleichzeitig die interprofessionelle Kooperation mit Ernährungs- und Pflegefachkräften in Ernährungsteams zu verbessern“, so Ellrott.

Uwe Neumann, Vorsitzender von Culinary Medicine Deutschland e.V., fügt hinzu: „Wir freuen uns sehr, dass Culinary Medicine inzwischen an sechs Standorten gelehrt wird, und laden weitere Universitäten ein, sowohl das klinische als auch das neue

vorklinische Wahlfach von uns zu übernehmen und sich am gemeinsamen Weiterentwicklungsprozess zu beteiligen. Mitarbeitende interessierter Universitäten können gern in laufenden Kursen hospitieren.“

Die Pilotierung des vorklinischen Culinary Medicine-Wahlfachs über die aktuellen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE an der Universitätsmedizin Göttingen stellt einen wichtigen Schritt dar, um das Fach Ernährungsmedizin besser in der medizinischen Ausbildung zu verankern. Zukünftige Ärztinnen und Ärzte sollen befähigt werden, ihre Patientinnen und Patienten zur Prävention ernährungsabhängiger Erkrankungen mit paralleler Optimierung der planetaren Gesundheit fundiert interprofessionell zu beraten. Durch die Kombination von evidenzbasierter Ernährungsmedizin und praktischer Anwendung in der Lehrküche leistet das Wahlfach einen wichtigen Beitrag zu alltagsnaher Gesundheitsförderung und Prävention. Unterstützt wird das Projekt mit einer Förder-summe von 75.000 Euro durch die Rut-und-Klaus Bahlsen Stiftung.

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/news840740>.

Korrelationsbrecher im Fokus der Forschung - Gut fürs Brot und gut fürs Klima: Verbundprojekt MAGIC-KlimaBack

19.09.2024, Max Rubner-Institut - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Das Genom des Weizens ist sehr komplex, es umfasst rund 17 Milliarden Basenpaare und mehr als 100.000 Gene. Was das Forschen mit der wichtigsten Getreideart in Deutschland besonders anspruchsvoll macht, bietet zugleich eine riesige Chance. Denn: große genetische Vielfalt bedeutet auch große Anpassungsfähigkeit an neue Herausforderungen.



Diese Chance wollen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler in den kommenden drei Jahren in einem gemeinsamen Projekt nutzen. Ziel ist, durch innovative Methoden der Pflanzenzüchtung die Entwicklung von Weizen mit einer verbesserten Proteinnutzungseffizienz voranzutreiben. Dieser Weizen soll zukünftig dazu beitragen, das Klima um Tausende Tonnen an Treibhausgasen zu entlasten und Brot in Deutschland somit klimaschonender zu erzeugen.

Proteinnutzungseffiziente Sorten sind Sorten, die bei relativ geringem Proteingehalt eine gute Backqualität zeigen. Bisher wird hohe Backqualität von Weizen vor allem mit einem hohen Proteingehalt im Korn assoziiert, der wiederum meist mit einer intensiven Stickstoffdüngung sichergestellt wird. Doch die Erzeugung von Stickstoffdünger und die auf dem Acker entstehenden Lachgas-Emissionen in Folge der Düngung haben einen hohen Anteil an den in der Landwirtschaft ausgestoßenen Treibhausgasen. Neue Untersuchungen der Projektpartner weisen einen möglichen Ausweg aus dem Dilemma: sie konnten zeigen, dass es einzelne Sorten mit einer hohen Backqualität trotz vergleichsweise geringen Proteingehalts gibt. Diese sogenannten Korrelationsbrecher stehen nun im Fokus der Forschung und sollen es zukünftig ermöglichen, Weizen mit hoher Backqualität bei verringertem Einsatz von Stickstoffdünger klimaschonend zu produzieren.

Um diese Forschungsansätze in den kommenden drei Jahren effektiv zu entwickeln, hat sich ein einzigartiges Forschungsteam aus fünf Partnereinrichtungen zusammengefunden: Das Max Rubner-Institut, das den Verbund koordiniert, das Julius Kühn-Institut, die Martin Luther-Universität Halle-Wittenberg, die Universität Bielefeld und die KWS Saat SE. Dabei trägt die KWS mit ihrer Züchtungsexpertise in Eigenleistung zum Forschungsvorhaben bei und verzichtet auf Fördergelder. Gemeinsam bringt das Team modernste Züchtungstechnologien, analytische Verfahren und modellbasierte Ansätze zusammen, um die Backweizensorten von morgen zu entwickeln. Wenn das Vorhaben erfolgreich ist, könnte es seinen Nutzen für das Klima und das Backen nicht nur für deutsche Landwirte, Müller, Bäcker und die ganze Produktionskette im

Land beweisen, sondern auch weltweit ausstrahlen: von der Ukraine bis Indien, von Australien bis Kanada – Weizen wird überall angebaut.

Das Projekt wird vom Max Rubner-Institut (MRI) koordiniert. Das Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, am Standort Detmold, bringt sich mit seinen Technika und seiner großen Expertise für die Qualitätsbestimmung von Getreide ein. Im Projekt wird der geerntete Weizen nach einem Standardverfahren vermahlen und analytisch hinsichtlich seiner für die Backeignung relevanten Eigenschaften untersucht. Die Backfähigkeit wird über standardisierte Backversuche ermittelt. Die wesentlichen Schritte der Getreideverarbeitung werden dabei abgebildet, so dass die zu erwartenden Ergebnisse die untersuchten Weizengenotypen und ihre Backqualität praxisnah beschreiben. Darüber hinaus werden mit Hilfe einer Flüssigkeitschromatographischen Auftrennung die für Backqualität wichtigen Proteinfractionen der Gliadine, Glutenine und Glutenin-Makropolymere untersucht, so wie die Stärkequalität bestimmt.

Die Universität Bielefeld (UniBi) übernimmt, zusammen mit dem MRI, die Analyse der Proteine und Stoffwechselprodukte im Weizenmehl. Die generelle Proteinmenge des Weizenmehls ist nicht das Kriterium für eine gute Backqualität. Es müssen die Proteine identifiziert werden, die entscheidend für das Backverhalten sind. Sind solche Proteine identifiziert, können heute die korrespondierenden Gene leicht ermittelt werden. Dies ermöglicht wiederum der Getreidezüchtung, solche Sorten auszuwählen, die besonders viele dieser gewünschten Proteine enthalten. Die aufwendige Analyse der Proteine und Metabolite, mit Hilfe unterschiedlicher Methoden der Massenspektrometrie, an der Universität Bielefeld wird durch die sehr gut ausgestattete „Core Facility OMICS“ (im Aufbau) unterstützt.

Die Verknüpfung der Datenpools des MRI und der Universität Bielefeld liefert Kandidatenproteine, die einen positiven Einfluss auf die Backqualität von Weizen bei relativ geringem Proteingehalt haben. Gleichzeitig sind diese Datenpools essenziell für die Detektion von genetischen Markern für die Backqualität durch den Verbundpartner Universität



Halle-Wittenberg und die Entwicklung neuer, proteinnutzungseffizienterer Weizensorten durch den Verbundpartner KWS.

Die Martin Luther-Universität Halle-Wittenberg (MLU) stellt im MAGIC-KlimaBack-Verbund eine neuartige, multi-parentale Winterweizenpopulation und vorhandene Gensequenzdaten bereit. Zugleich wird die MLU das Winterweizensaatgut unter Hoch- und Niedrig-Stickstoffdüngungen in Halle anbauen. Die erhobenen Daten aus dem Feldanbau in Halle (und parallel bei der KWS) sowie aus den anschließenden Laboranalysen am MRI und an der Universität Bielefeld werden schließlich an der MLU mittels KI-Programmen ausgewertet. Dabei werden Pflanzen und deren Gene identifiziert, die die Backqualität bei gemäßigter Stickstoffdüngung positiv kontrollieren. Diese stehen am Ende des MAGIC-KlimaBack-Projektes für die Züchtung von Korrelationsbrechern mit reduziertem Stickstoffbedarf bei hoher Weizenbackqualität bereit.

KWS wird großflächige Feldversuche durchführen und Saatgut unter konventionellen und ökologischen Bedingungen in der gleichen Umwelt produzieren, um für die Forschung vergleichbare Ergebnisse sicherzustellen.

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/news839992>.

BrotWert – Crossmediale Verbraucherkommunikation für Bäckereikunden

20.09.2024, Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen

Gemeinsam mit der Bäcker Görtz GmbH, Ludwigshafen, erarbeitet und erprobt das Institut für Management und Innovation (IMI) der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen (HWG LU) an Bäckereikunden gerichtete Kommunikationsmaßnahmen, um Wissen und Wertschätzung für hochwertige Backwaren zu steigern und

Brotverschwendung in Haushalten zu verringern. Das im September 2022 gestartete Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und unterstützt durch den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Auf Basis von Erkenntnissen anderer Projekte und Studien, einer eigenen Verbraucherumfrage und betrieblichen Erfahrungswerten wurden verschiedene digitale und analoge Kommunikationsmaßnahmen entwickelt und seit Frühjahr dieses Jahres in der Praxis eingesetzt. Derzeit biegt das Projekt auf die Zielgerade ein, verschiedene Aktivitäten laufen aber, parallel zur Evaluation der Projektergebnisse, bis Jahresende.

Gestern stellten Firmenchef Peter Görtz und IMI-Institutsleiter Prof. Dr. Dieter Thomaschewski, flankiert von Anabel Görtz, Assistentin der Geschäftsführung, und Görtz-Marketingleiterin Katja Thieme, im Rheingönheimer Firmensitz der Bäckerei das Projekt näher vor: Dabei skizzierte Thomaschewski zunächst die Ausgangslage: In Deutschland landen nach einer Studie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) bis zu 78 kg Lebensmittel pro Kopf und Jahr im Müll privater Haushalte. 13 % entfallen dabei auf Brot und Backwaren. Die Gründe dafür offenbaren u.a. die Ergebnisse einer Online-Verbraucher-Umfrage des IMI von regionalen Bäckereikunden in Kooperation mit Bäcker Görtz: Brot wird oft bereits weggeworfen, wenn es hart und trocken erscheint, obwohl es noch gut genießbar ist. Außerdem wird oft mehr gekauft, als benötigt, wobei dies Männern häufiger passiert als Frauen. Ein weiteres Problem ist die falsche Lagerung, durch die Brot schneller alt wird und letztlich verdirbt. Dem stellen die Projektpartner IMI und Görtz eine Informationskampagne entgegen, die die Verbraucher*innen auf unterhaltsame Weise über das wichtige Grundnahrungsmittel Brot aufklärt, Tipps zur idealen Lagerung gibt und Möglichkeiten der Resteverwertung bietet – „ganz ohne moralisch erhobenen Zeigefinger“, wie Dieter Thomaschewski und Peter Görtz unisono erklären.



Dieser Dreiklang, so hoffen die beiden, soll längerfristig zu einer höheren Wertschätzung hochwertiger Backwaren und zu einem größeren Bewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln führen.

Informiert werden die Bäckerei-Kund*innen sowohl analog wie digital: digital über die Homepage der Bäckerei, deren App und Social-Media-Kanäle; analog über Aktionen in den Filialen, Plakatkampagnen, Tablettauflager, postalischen Couponversand oder bedruckte Tüten. Besonders gut kam bei der Kundschaft ein mehrteiliges Quiz über Brotwissen, Herstellung und Konsum sowie nachhaltigen Umgang an. Auch ein interaktiver Mengenscherechner für das Feiern mit Gästen wurde gern angenommen. Allein im Zeitraum von Februar bis August 2024 seien 80.000 Zugriffe auf die „Brotwert“-Seiten der Görtz-Homepage erfolgt, so Thomaschewski.

Doch widerspricht der Einsatz für nachhaltigen Konsum nicht den kaufmännischen Interessen der Bäckereien? Nein, meint Görtz-Geschäftsführer Peter Görtz: „Mein Bäckerherz schlägt hier stärker als mein Verkäuferherz. „Unser Ansinnen ist nicht, dass unsere Produkte weggeworfen werden.“

Im vierten Quartal dieses Jahres soll nun zum Abschluss des Projekts eine weitere Umfrage erfolgen, um Feedback der Verbraucher einzuholen. Anschließend werden die Ergebnisse publiziert und frei zugänglich gemacht. Geplant ist auch eine Übertragung auf andere Themenbereiche, z.B. den Fleischkonsum. Auch Kooperationen mit Schulen seien in Zukunft eine Möglichkeit, so Professor Thomaschewski.

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/news840060>.

HERAUSGEBER



Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Web: www.gesunde-ernaehrung.org

[LinkedIn](#)

INFORMATIONSQLLE



idw – Informationsdienst Wissenschaft

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

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2024