



Wie kommen Viren in meine Mahlzeiten und wie kann ich mich gegen Krankheiten schützen?

18.03.2025, Universitätsklinikum Regensburg (UKR)

Zunehmende Starkregenereignisse und damit einhergehende Überschwemmungen sind der ideale Nährboden für die Verbreitung von Erregern wie Hepatitis-A- und -E-Viren (HAV und HEV) sowie Noroviren. Gerade Beerenimporte sind davon betroffen und können als Träger diese Viren zu uns in die Tiefkühltruhen bringen. Vor allem Importe aus tropischen Gebieten, Teilen des Mittelmeerraumes und Osteuropa sowie aus Ländern mit unzureichenden Hygienebedingungen weisen nicht selten eine hohe Virenlast auf. „Etwa 30 Prozent der zu uns importierten Beeren, wie Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, kommen aus potentiellen Risikogebieten. Somit steigt natürlich auch bei uns das Risiko, sich mit Hepatitis- oder Noroviren anzustecken“, erklärt Professor Dr. Jürgen Wenzel, Leiter des nationalen Konsiliarlabors für HAV und HEV am Standort Regensburg. Die Übertragung erfolgt relativ simpel: Verunreinigtes Wasser tritt bei Naturereignissen wie Überschwemmungen über die Ufer oder aus der Kanalisation und kontaminiert so die Früchte auf nahegelegenen Feldern oder das Obst wird mit kontaminiertem Wasser gewaschen. Viren werden dann durch das Schockfrost mit haltbar gemacht. „Durch das Frost finden nicht nur die Früchte, sondern auch anhaftende Viren ideale Bedingung vor, um sich nach dem Auftauen den Menschen als Wirt zu suchen und Erkrankungen auszulösen“, zeigt Dr. Mathias Schemmerer, stellv. Leiter des Konsiliarlabors in Regensburg, den Weg zur Infektion auf. Eine Inaktivierung der Viren würde erst nach mehrminütigem Erhitzen auf mindestens 70 Grad Celsius erfolgen.

Um eine Ausbreitung solcher Lebensmittelviren möglichst zu verhindern bzw. Infektionsketten nach einem Virusausbruch nachverfolgen zu können, wurden von der Europäischen Kommission drei eng vernetzte Referenzlaboratorien im Konsortium zu einem offiziellen EU-Referenzlabor ernannt.

Neben dem UKR für Deutschland sind dies das National Institute for Public Health and the Environment (RIVM) in Bilthoven / Niederlande und das Norwegian Institute of Public Health in (NIPH) in Trondheim / Norwegen. „Unsere Aufgabe ist es, Untersuchungsproben, die wir zum Beispiel von Gesundheitsämtern übermittelt bekommen, auszuwerten. Wir wollen den molekularen Fingerabdruck der Viren entschlüsseln, mögliche Ähnlichkeiten herausarbeiten und Infektionsketten besser nachvollziehen“, sagt Professor Wenzel. Gerade bei Beerenlieferungen kann es vorkommen, dass lebensmittelassoziierte Krankheitsausbrüche in verschiedenen EU-Staaten auftreten, die jedoch allesamt von einer einzigen Charge betroffenen Obstes herrühren. Bei Beeren handelt es vornehmlich um das Hepatitis-A-Virus, welches insbesondere bei Erwachsenen zu einer akuten Leberentzündung, der klassischen „infektiösen Gelbsucht“, führen kann. „Liegt eine andere Grunderkrankung vor, kann eine Hepatitis-A-Infektion schwerwiegend bis hin zum Tod verlaufen. Grundsätzlich kann es daher ratsam sein, sich gegen Hepatitis-A impfen zu lassen, gerade bei vorbestehenden Erkrankungen der Leber, wenn man viel reist oder gerne Tiefkühlbeeren verzehrt.“

Etwas anders verhält es sich bei einer Infektion mit dem Hepatitis-E-Virus. Auslöser hier können Schweine- oder Wildschweinfleisch und Rohprodukte daraus sein. „Dagegen kann man sich in Europa nicht impfen lassen. Die meisten Infektionen verlaufen zwar asymptomatisch, jedoch kann eine Hepatitis-E-Erkrankung bei immunsupprimierten Patienten chronisch und lebensbedrohlich werden“, so Dr. Schemmerer. „Um das Risiko einer Hepatitis-E-Infektion durch die Nahrungsaufnahme zu minimieren, ist es unbedingt notwendig, das Fleisch vollständig durchzugaren. Patienten mit geschwächtem Immunsystem sollten zum Beispiel keine Rohwürste essen.“ Gerade bei schwerwiegenden Infektionen unterstützt das Team um Professor Wenzel und Dr. Schemmerer bei der Diagnostik. „Jedes Virus hat seine Besonderheiten. Je mehr wir darüber wissen, desto besser ist es für die Patienten, da eine individuell abgestimmte Therapie erfolgen kann“, fasst Professor Wenzel 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/news849148>.

Nicht nur auf Feldern: Flächendeckende Pestizidbelastung am Oberrhein von der Ebene bis in Höhenlagen nachgewiesen

12.03.2025, Rheinland-Pfälzische Technische Universität Kaiserslautern-Landau

Eine aktuelle Studie der RPTU Kaiserslautern-Landau belegt eine weitreichende Pestizidbelastung der Landschaft im Oberrheingraben. Das Forschungsteam um Carsten Brühl zeigt erstmals, dass synthetisch-chemische Pestizide aus dem konventionellen Landbau nicht auf den Anbauflächen bleiben, sondern sich von der Tiefebene bis in den Schwarzwald und Pfälzerwald verbreiten. Die Ergebnisse belegen eine Kontamination mit Pestizidmischungen in der gesamten Landschaft und werfen ein neues Licht auf die potenziellen Umweltauswirkungen konventioneller Landwirtschaft. Um Gebiete um Äcker, Obstplantagen und Weinberge zu schützen, muss der Pestizideinsatz dringend reduziert werden, so die Forscher.

Das Untersuchungsgebiet der Studie, die im Fachmagazin *Communications Earth & Environment* erschienen ist, umfasst die Oberrheinische Tiefebene. Die Fläche, die sich auf etwa 300 Kilometern zwischen Bingen und Basel erstreckt, ist eine traditionsreiche Agrarlandschaft. Neben Getreide werden wegen der klimatischen Bedingungen auch Gemüse, Wein und Obst angebaut. Seit den 1970er Jahren werden in der konventionellen Landwirtschaft chemisch-synthetische Pestizide flächendeckend eingesetzt, um Schädlinge, Unkräuter und Pilzkrankheiten zu bekämpfen. Dabei kommt es häufig zur Kombination verschiedener Wirkstoffe und zur mehrfachen Ausbringung pro Jahr. Die großflächige Anwendung führt dazu, dass auch sogenannte

Nicht-Zielflächen – also Bereiche, die nicht direkt besprüht werden, wie angrenzende Hecken, Feldsäume, Wiesen oder Trockenrasen – zunehmend unter einer chronischen Pestizidbelastung leiden.

Das Forschungsteam führte während der Spritzsaison im Juni und Juli 2022 umfassende Probenahmen durch: Entlang von sechs 30 Kilometer langen Untersuchungstransekten – festgelegten Messpfaden, die von entlegenen Gebieten in den Mittelgebirgen Pfälzerwald und Schwarzwald bis in die Oberrheinische Tiefebene verliefen – wurden an 78 Standorten Oberboden, Vegetation, Fließgewässer und Pfützen beprobt. Den Verbleib von Pestiziden auf so großer Skala systematisch aufzunehmen und darzustellen ist ein neuer, am Institut für Umweltwissenschaften Landau entwickelter Ansatz. Mithilfe modernster Analysetechniken, die auch geringste Konzentrationen nachweisen können, erfolgte die Untersuchung auf 93 gängige Pestizide.

Insgesamt 63 Pestizide hat das Forschungsteam nachgewiesen und nahezu alle Messstandorte waren belastet. In 97 Prozent der Boden- und Vegetationsproben wurden Rückstände gemessen, oft in komplexen Mischungen aus mehreren Wirkstoffen. Laut der Forscher ist es besonders bedenklich, dass selbst abgelegene Gebiete nicht frei von Pestiziden sind. Die Wirkstoffe wurden auch mehrere hundert Meter von landwirtschaftlichen Flächen entfernt nachgewiesen. Im Durchschnitt wurden im Oberboden fünf Pestizide gemessen, wobei einzelne Proben bis zu 26 verschiedene Wirkstoffe aufwiesen. Die Vegetation war im Mittel mit sechs Pestiziden belastet, in einigen Fällen sogar mit bis zu 21 Stoffen. „Unsere Ergebnisse sind eindeutig: Pestizide verbreiten sich weit über Felder hinaus. Das ist mehr als ein landwirtschaftliches Problem – es ist eine Realität, die uns alle betrifft. Pestizide können uns beim Spaziergehen, auf Spielplätzen oder im eigenen Garten begegnen“, erklärt Ken Mauser, Erstautor der Studie. Besonders gefährdet seien Personen mit direktem Pestizidkontakt, also die Landwirte selbst, sowie empfindliche Gruppen wie Kinder, Schwangere und ältere Menschen. Erst kürzlich wurde in Deutschland „Parkinson durch Pestizide“ als Berufskrankheit im Weinbau anerkannt.



Eines der am häufigsten gefundene Pestizide war das Fungizid Fluopyram, das in über 90 Prozent aller Proben nachgewiesen wurde. Fluopyram wird als PFAS, eine sogenannte Ewigkeitschemikalie, eingestuft, deren Abbauprodukte auch das Grundwasser verunreinigen können. Eine landschaftsweite Verbreitung der Substanz erscheint auf Grund der noch nicht geklärten Auswirkungen auf die Trinkwasserressourcen äußerst bedenklich, so die Umweltwissenschaftler.

Neben der weiten Verbreitung einzelner Pestizide zeigt die Studie, dass in den untersuchten Proben häufig Pestizidmischungen vorkommen. Insgesamt wurden 140 verschiedene Kombinationen aus mindestens zwei Wirkstoffen gefunden. „Pestizidcocktails sind besonders problematisch, da Wechselwirkungen auftreten und sich Effekte verstärken können. Im aktuellen Zulassungsverfahren wird jedes Pestizid einzeln bewertet. Das greift zu kurz, um die komplexen Risiken einer realen Mischungsbelastung zu erfassen“, betont der Ökotoxikologe Carsten Brühl. „Kollegen aus Heidelberg konnten zeigen, dass Pestizid-Mischungen in ähnlichen Konzentrationen wie von uns im Freiland nachgewiesen, im Labor die Eiablage von Insekten um über 50 Prozent reduzieren. Man kann also annehmen, dass diese Mischungen durchaus Auswirkungen auf die Umwelt haben, vor allem wenn sie zudem chronisch, also das ganze Jahr über vorhanden sind, wie wir in einer anderen Untersuchung zeigen konnten“.

Ein zentraler Bestandteil der Studie war die Modellierung der Pestizidbelastung in der Landschaft. Mithilfe detaillierter geostatistischer Analysen erstellten die Forscher eine Vorhersage über die Verteilung der Pestizidrückstände im gesamten Untersuchungsgebiet. Diese Modellierung zeigt, dass die Belastung über die gespritzten Anbauflächen hinausreicht und selbst entlegene Gebiete nicht vor Pestizidkontamination geschützt sind. Besonders intensiv genutzte Weinbau-Regionen wie die Südpfalz und der Kaiserstuhl weisen demnach 10 bis 20 Pestizide in Boden und Vegetation auf. Die Bereiche außerhalb der Agrarfläche wie Blühstreifen, Hecken, angrenzendes Grünland aber auch ausgewiesene Naturschutzgebiete oder Nationalparks gelten als Rückzugsräume für geschützte

Tier- und Pflanzenarten. Die Studie belegt jedoch, dass Schutzgebiete in der Agrarlandschaft kontaminiert sein können und selbst weit abgelegene Mittelgebirgsregionen im Nationalpark Schwarzwald oder im UNESCO-Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen belastet sind. So wurden im Nationalpark Schwarzwald insgesamt vier verschiedene Pestizide nachgewiesen, und auch auf dem Feldberg (1.494 Meter) wurden drei Stoffe festgestellt. In ihrer Modellierung haben die Forscher auch Berechnungen für das Naturschutzgebiet „Kleine Kalmit“ bei Landau in der Pfalz angestellt. Mittels Vorhersagekarte wurden bis zu 15 verschiedene Pestizide in Boden und Vegetation prognostiziert – ein Befund, der durch Messungen in einer weiteren Studie bestätigt wurde. Die Pestizidbelastung gefährdet somit nicht nur geschützte Arten, sondern untergräbt auch die Bemühungen zum Schutz der Biodiversität. „Schutzgebiete in der Nähe konventioneller Landwirtschaft weisen eine erhöhte Pestizidbelastung auf. Nachhaltig und pestizidfrei bewirtschaftete Felder in den angrenzenden Bereichen könnten als Übergangszone dienen und dazu beitragen, die Pestizidbelastung von Naturschutzgebieten zu verringern“, erläutert Ken Mauser.

Die Studie belegt, dass Pestizide nicht nur auf landwirtschaftlichen Flächen verbleiben, sondern die gesamte Landschaft belasten. Insbesondere die „Cocktail-Belastung“ und die Kontamination geschützter Gebiete sind besorgniserregend, so die Forscher. Angesichts ihrer Befunde fordern die Wissenschaftler eine strikte Reduktion des Pestizideinsatzes zum Schutz von Mensch und Umwelt sowie eine Überwachung der Pestizidbelastung von Landschaften. Dies steht auch im Einklang mit den Zielen der Biodiversitätskonferenz COP 15, die eine Halbierung des globalen Pestizideinsatzes bis 2030 anstrebt. „Unser Ansatz einer Landschaftsmodellierung der Pestizidbelastung kann dabei als Grundlage für künftige Evaluierungen der Reduktionsbemühungen dienen“, bemerkt Carsten Brühl. Notwendig seien zudem großflächige Pilotprojekte, in denen pestizidfreie Kulturlandschaften im Maßstab von 10 x 10 Kilometer entstehen.



Nur so lassen sich positive Effekte von nachhaltigen Anbausystemen auf die Biodiversität wirklich messen, so die Forscher.

Derzeit hat eine pestizidfreie und auf kleinen Flächen etablierte Landwirtschaft in der durch Pestizide belasteten Umgebung keine Chance, ihr Potenzial auszuschöpfen. „Jetzt ist die Politik gefragt, großflächige und effektive, pestizidfreie Ansätze zu entwickeln, zu fördern und die Transformation hin zu einer nachhaltigen Landwirtschaft entschlossen voranzutreiben“.

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/news848691>.

„Germany’s Next Topmodel“ und der Einfluss auf Körperbild und Essstörungen: Studie der Uni Osnabrück zeigt Zusammenhang

10.03.2025, Universität Osnabrück

Germany’s Next Topmodel ist kürzlich mit der 20. Jubiläums-Staffel gestartet und dieses Jahr sogar zwei Mal pro Woche im Fernsehen zu sehen. Seit der Erstausrahlung im Jahr 2006 bleibt das Konzept der Sendung jedoch im Kern unverändert: Vornehmlich junge Kandidatinnen und neuerdings auch Kandidaten, welche meist einem schlanken bzw. muskulösen Körperideal entsprechen, durchlaufen verschiedene Aufgaben wie Foto-Shootings oder Catwalks, bei denen ihr Aussehen und ihre Körperform explizit bewertet werden. Schlankheit und Attraktivität werden dabei als zentrale Erfolgsfaktoren inszeniert.

Die von der Universität Osnabrück unter der Leitung von der Psychologin Prof. Dr. Silja Vocks durchgeführte Studie analysierte, wie sich das Anschauen von Germany’s Next Topmodel auf die psychische Gesundheit von Frauen mit und ohne Essstörung auswirkt. Dafür sahen sich die Studienteilnehmerinnen die Staffel Germany’s Next Topmodel in ihrem eignen, häuslichen Umfeld an und machten vor, während und nach einer jeden

Folge Angaben zu ihrer Stimmung, ihrem Selbstwertgefühl und den Einstellungen in Bezug auf ihren eigenen Körper. „Die Ergebnisse zeigen, dass sowohl Frauen mit als auch ohne Essstörung nach dem Anschauen der Sendung unzufriedener mit ihrem eigenen Körper waren als zuvor“, erklärt die Psychologin Friederike Holtmann von der Universität Osnabrück. „Besonders Frauen mit Essstörungen berichten zudem von einer Verschlechterung der Stimmung sowie der verstärkten Wahrnehmung einer Diskrepanz zwischen ihrem eigenen Körper und ihrem verinnerlichten Ideal eines optimalen Körpers. Diese Diskrepanz zum eigenen Schönheitsideal nahm im Laufe der Staffel Germany’s Next Topmodel weiter zu.“

„Die Studie liefert damit wertvolle Erkenntnisse über mögliche negative Auswirkungen von Model-Casting-Shows auf die psychische Gesundheit von Frauen“, ergänzt Prof. Dr. Vocks. Die Effekte scheinen besonders stark bei Frauen mit Essstörungen zu sein, sodass diese Sendungsformate auch zur Entstehung und Aufrechterhaltung von Essstörungen beitragen können. „In einer Gesellschaft, in der Sendungsformate wie Germany’s Next Topmodel und Soziale Medien allgegenwärtig sind und somit das Selbstbild vieler Menschen prägen, ist es umso wichtiger, sich deren Auswirkungen bewusst zu sein und eine kritischere Medienkompetenz zu entwickeln“, so Holtmann.

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/news848679>.

Tag der gesunden Ernährung: Ökologisch essen in Krankenhäusern

06.03.2025, Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU)

Die Ernährung spielt eine große Rolle bei der Genesung von Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern und anderen Einrichtungen des Gesundheitswesens. Umso wichtiger sind neben einer nährstoffreichen Ernährung zunehmend auch Komponenten wie eine nachhaltige Erzeugung von Lebensmitteln.



Passend zum Tag der gesunden Ernährung am 7. März fördert die Deutsche Bundestiftung Umwelt (DBU) zwei Projekte, die sich für gesunde und gleichzeitig auch nachhaltige Verpflegung in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen einsetzen – ein Vorhaben der Charité Berlin sowie des Münchener Startups HospiChef.

Bereits zum 28. Mal findet der vom Verband für Ernährung und Diätetik ins Leben gerufene Tag der gesunden Ernährung am 7. März statt. Ein Ziel dabei ist auch, die Vorteile einer gesunden und ökologischen Ernährung noch stärker in Gesellschaft und Gesundheitswesen zu verankern. DBU-Generalsekretär Alexander Bonde sieht viel Potenzial: „Der Gesundheitssektor mit seinen Kliniken, Alten- und Pflegeheimen hat eine große Verantwortung bei der gesunden und nachhaltigen Ernährung – und dadurch zugleich einen wichtigen Hebel. Eine ausgewogene Verpflegung, die zudem noch regionale und ökologische Erzeugung berücksichtigt, leistet einen enorm wichtigen Beitrag.“

Die Berliner Charité, eines der traditionsreichsten Krankenhäuser der Hauptstadt und eine der größten Universitätskliniken Europas, erforscht den aktuellen Zustand der Ernährung in Hospitälern und Heimen und überprüft, wie diese in Annäherung an die sogenannte Planetary Health Diet (PHD) gesünder und nachhaltiger gestaltet werden kann. Die DBU fördert das Vorhaben mit rund 125.000 Euro. Es handelt sich bei der PHD um einen auf wissenschaftlicher Grundlage erarbeiteten Speiseplan, der Mensch und Erde gleichermaßen schützt. An einem 2019 veröffentlichten Report waren aus 16 Ländern fast 40 Forschende beteiligt, unter anderem aus Klima- sowie Ernährungswissenschaft. Die im DBU-geförderten Projekt zuständige wissenschaftliche Charité-Mitarbeiterin Dr. Lisa Pörtner erläutert: „Die Planetary Health Diet berücksichtigt sowohl gesundheitliche als auch ökologische Faktoren. Ein Ziel ist dabei auch, die Anteile tierischer und zuckerhaltiger Produkte zu reduzieren.“ Gleichzeitig werde auf die Zufuhr wichtiger Nährstoffe geachtet. Pörtner weiter: „Vollwertige pflanzliche Lebensmittel wie Vollkorngetreide, Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte und Nüsse spielen

eine wichtige Rolle in einer gesünderen, nachhaltigeren Ernährung. Unsere Studie soll Erkenntnisse liefern, wie die Verpflegung in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen diesbezüglich verbessert werden kann.“ Nach Pörtners Worten geht es auch darum, den Anteil tierischer Produkte in der Verpflegung zu reduzieren. „Insbesondere rotes und verarbeitetes Fleisch ist nicht gesundheitsförderlich und hat zudem einen hohen Umweltfußabdruck“, so die Charité-Mitarbeiterin.

Die Probleme bei der Einführung von gesundheitsfördernder und ökologischer Verpflegung sind laut Pörtner vielfältig: „Oft fehlt es an Wissen und Zeit für die Etablierung eines solchen Ernährungsplans in Kliniken und Pflegeheimen.“ Die Finanzierung stelle für viele Einrichtungen oft eine hohe Hürde dar. Das sei aber gar nicht unbedingt notwendig. Pörtner „Die Planetary Health Diet ist auf Dauer nicht unbedingt teurer als eine herkömmliche Verpflegung: Durch die Reduktion von Fleisch kann zum Beispiel oft Geld eingespart werden. Manche Gesundheitseinrichtungen verfügen jedoch über ein sehr beschränktes Budget für Lebensmittel, welches von vornherein unzureichend ist.“ Auch haben nach ihren Angaben Einrichtungen Bedenken, ihre Gäste mit der Umstellung auf eine Verpflegung im Sinne der Planetary Health Diet zu verärgern. Hier sei „Aufklärungsarbeit gefragt, um auch die positiven Effekte für die Patientinnen und Patienten bekannter zu machen.“

Einen Ansatz zur Verbesserung der Ernährungssituation in deutschen Gesundheitseinrichtungen bietet das von der DBU ebenfalls mit 125.000 Euro geförderte Startup HospiChef aus München. Die drei Gründer Jan-Malte Bodenbach, Simon Starfinger und Andreas Hartung wollen mit ihrer Software die Verpflegung in Gesundheitseinrichtungen personalisieren. Zusätzlicher Vorteil: Kliniken und Personal sparen Geld und Zeit. Bodenbach: „Die schlechte Planbarkeit zwingt deutsche Krankenhäuser teilweise zur Überproduktion und dazu, bis zu 30 Prozent der portionierten Mahlzeiten wegzuworfen. Gleichzeitig müssen Pflegekräfte oft selbst Speisewünsche abfragen, was wertvolle Zeit in dem ohnehin stressigen Beruf kostet.“



Mit der HospiChef-Applikation können sich Patientinnen und Patienten nach Angaben des Startups ihre Verpflegung selbst digital zusammenstellen – bei Bedarf auch mit Unterstützung durch die Ernährungsberatung. Zudem werden die über die gesamte Laufzeit gesammelten Daten zur effektiveren Vorhersage der benötigten Lebensmittelmengen verwendet.

Das von der DBU geförderte Startup arbeitet nach eigener Aussage bereits mit mehreren Kliniken zusammen und erreicht schon etwa 100.000 Patientinnen und Patienten jährlich. HospiChef-Mitgründer Bodenbach: „Wir gehen davon aus, mit unserer App die Abfallmenge bei Lebensmitteln um bis zu 60 Prozent reduzieren zu können. Außerdem haben Pflegekräfte wieder mehr Zeit für ihre Kernaufgaben.“ HospiChef rechnet laut Bodenbach auch schon bei kleineren und mittleren Kliniken mit einem Einsparpotenzial im sechsstelligen Bereich. Bodenbach: „Alle Beteiligten würden durch die Anwendung profitieren. So kann Veränderung gelingen.“

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/news848539>.

Kooperative Lebensmittelläden – eine andere Art des Einkaufens

05.03.2025, Justus-Liebig-Universität Gießen

Kooperative Lebensmittelläden setzen auf eine alternative Handelsweise: Als Konsumgenossenschaften ermöglichen sie ihren Mitgliedern nicht nur Mitbestimmung und aktive Mitarbeit, sondern bieten auch hochwertige Bio-Lebensmittel zu fairen Preisen. Durch die Zusammenarbeit mit kleinen lokalen Erzeugerinnen und Erzeugern fördern sie zudem ein besonderes Verständnis für den Wert regionaler Produkte. Im Projekt WERTSCHÄTZEN untersucht ein Forschungsteam der Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU) die Rolle dieser Kooperativen Lebensmittelläden beim Aufbau und der Stärkung bio-regionaler Wertschöpfungsketten.

Ein Ziel des Projekts WERTSCHÄTZEN ist es, die Verbreitung dieser Läden weiter voranzutreiben und Unternehmertum im Kontext kooperativer Geschäftsmodelle zu fördern.

„Ein hoher Preisdruck auf vorgelagerte Stufen, marktbestimmende Qualitätserwartungen sowie gewachsene Logistik- und Beschaffungsstrukturen haben zur Folge, dass der Marktzugang für kleine Produzentinnen und Produzenten sowie verarbeitende Betriebe von regional hergestellten Bio-Lebensmitteln erschwert ist“, erläutert Projektleiter Prof. Dr. Christian Herzig, Professor für Betriebslehre der Ernährungswirtschaft und des Agribusiness an der JLU. „Viele der Kooperativen Lebensmittelläden in Deutschland setzen als Gegenentwurf zu den bestehenden Ansätzen unter anderem auf eine faire und existenzsichernde Preisgestaltung für Lieferantinnen und Lieferanten“, fügt Kristina Gruber, Koordinatorin des Projekts an der JLU, hinzu. Die beiden Forschenden und das Projektteam WERTSCHÄTZEN beschäftigen sich an der JLU mit Fragen zur Transformation der Agrar- und Ernährungswirtschaft hin zu einer sozialgerechteren und ökologisch tragfähigen Wirtschaftsweise, die auf kooperatives und genossenschaftliches Wirtschaften setzt. Einen Rahmen hierfür bildet das Forschungs- und Praxisnetzwerk für kooperatives und genossenschaftliches Wirtschaften in der Agrar- und Ernährungsbranche an der JLU (ForWerK), das für Interessierte aus Forschung und Praxis offensteht.

Mittlerweile gibt es bereits mehrere Kooperative Lebensmittelläden in Deutschland. Das Team der JLU arbeitet eng mit dem FoodHub München, der SuperCoop Berlin, Kollectiv Köln und der SuperCoop Bremen zusammen. Diese Läden sind als Genossenschaften organisiert, wodurch es weitreichende Mitbestimmungsmöglichkeiten für die Mitglieder gibt. Im Gegenzug packen die Mitglieder auch mit an: Sie verpflichten sich zu drei Stunden Mitarbeit im Monat und räumen beispielsweise Waren ein, kassieren oder holen Lieferungen ab. Dies spart Personalkosten, was allen Mitgliedern der Genossenschaft zugutekommt.



Mit dem Projekt WERTSCHÄTZEN ist die JLU bei den Darmstädter Tagen der Transformation im März präsent. Die von der Schader-Stiftung organisierte Veranstaltung findet dieses Jahr zum siebten Mal statt und widmet sich dem Wandel zu einer zukunftsfähigen, sozial-ökologischen Wirtschaft mit Fokus auf kleine und mittlere Unternehmen (KMU). Gemeinsam mit dem Zentralverband deutscher Konsumgenossenschaften (ZdK) und der SuperCoop Berlin organisiert das Projekt WERTSCHÄTZEN am 25. März 2025 von 10 bis 14 Uhr einen Workshop mit dem Titel „Kooperative Lebensmittelläden: Eine andere Art des Einkaufens möglich machen“.

Auch auf der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, der Biofach im Februar in Nürnberg, war das Forschungsteam vertreten und organisierte dort gemeinsam mit Tom Boothe (La Louve, Paris) und Kristin Mansmann (FoodHub, München) ein Panel mit dem Titel „Gemeinsam, fair, handeln – Kooperative Lebensmittelläden zur Stärkung bio-regionaler Wertschöpfungsketten!“.

Das Projekt WERTSCHÄTZEN wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und läuft noch bis Sommer 2026.

Für das Frühjahr kommenden Jahres ist eine Werkstatt für Gründerinnen und Gründer Kooperativer Lebensmittelläden an der JLU geplant.

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/news848463>.

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, 2025