



## Nationales Ernährungsmonitoring – erste Ergebnisse der repräsentativen nemo-Online-Befragung veröffentlicht

17.08.2025, Max Rubner-Institut – Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

**D**as Max Rubner-Institut (MRI) hat die Ergebnisse des ersten Moduls des Nationalen Ernährungsmonitorings (nemo) veröffentlicht. Mehr als 3.000 Personen im Alter von 18 bis 80 Jahren wurden zwischen September und November 2024 online zu ihren Ernährungs- und Verzehrsgewohnheiten befragt. Die Stichprobe wurde bevölkerungsrepräsentativ für Deutschland hinsichtlich der Kriterien Alter, Geschlecht, Schulbildung und Bundesland gezogen.

Etwa zwei Drittel der Befragten stufen den eigenen Gesundheitszustand als gut bis sehr gut ein, deutlich mehr als die Hälfte gab den eigenen Kochkenntnissen die Note gut bis sehr gut. Etwas weniger, aber immer noch fast die Hälfte der Befragten, fand die eigene Ernährungsweise sehr gesund oder eher gesund. Allerdings entsprechen die ebenfalls abgefragten Verzehrdaten nicht immer den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Laut DGE sollten täglich mindestens fünf Portionen Obst und Gemüse verzehrt werden. Die nemo-Online-Befragung zeigt aber, dass Obst und Gemüse nach eigenen Angaben nur von rund 35 Prozent der Studienteilnehmerinnen und -teilnehmer täglich verzehrt wurden. Entweder Obst oder Gemüse aßen 60 Prozent der Befragten täglich. Nur knapp ein Viertel der Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnte korrekt angeben, wie viele Portionen Obst und Gemüse am Tag die DGE empfiehlt.

Fast die Hälfte der Befragten bewertete die eigene Ernährungsweise als sehr oder eher gesund; zwölf Prozent schätzten sie als eher nicht oder überhaupt nicht gesund ein.

Im Allgemeinen zeigte sich ein gutes Verständnis dafür, was eine Ernährung gesund oder ungesund macht. Diejenigen, die ihre Ernährungsweise als sehr gesund oder eher gesund einschätzten, machten dies oft am häufigen Verzehr von Obst und Gemüse fest. Die Befragten, die ihre Ernährungsweise

als weder gesund noch ungesund bewerteten, berichteten, viel Obst und Gemüse zu essen, aber auch das, worauf sie Lust haben – ob gesund oder ungesund. Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die ihre Ernährung hingegen als eher nicht gesund oder überhaupt nicht gesund einschätzten, gaben häufig an, dass sie zu wenig Obst und Gemüse, aber viel Fleisch, Fertigprodukte und Süßes essen.

Nach ihrer Ernährungsform gefragt, gaben knapp zwei Drittel der Befragten „Mischkost“ an; gut ein Viertel bezeichnete sich als „Flexitarier“, was maximal zweimal die Woche Fleisch auf dem Speiseplan bedeuten würde. Rund vier Prozent bezeichneten ihre Ernährung als vegetarisch und etwa ein Prozent gab an, sich vegan zu ernähren. Allerdings ergab die Auswertung dieser Daten und die der konsumierten Lebensmittel eine Diskrepanz: aus den Angaben zum Verzehr geht hervor, dass etwa 75 Prozent der Befragten häufiger als zweimal in der Woche Fleisch auf dem Teller haben.

Betrachtet man die Dauer der Ernährungsform, ergibt sich ein großer Unterschied: Etwa 80 Prozent aller Mischköstlerinnen und Mischköstler gaben an, diese Ernährungsform schon seit mindestens zehn Jahren zu praktizieren. Dagegen leben nur rund 20 Prozent der Veganerinnen und Veganer, nach eigenen Angaben, schon seit mindestens zehn Jahren ohne tierische Lebensmittel.

Beim Einkauf waren Geschmack und Frische der Lebensmittel für mehr als 90 Prozent der Befragten besonders wichtige Kriterien. Saisonalität, Preis, möglichst wenig Verpackung, tiergerechte Haltung und minimale Verarbeitung fanden rund zwei Drittel wichtig. Mehr als die Hälfte legte Wert darauf, dass die Lebensmittel nicht gentechnisch verändert sind, wenige (oder keine) Zusatzstoffe enthalten, regional produziert wurden oder dass sie zucker-, salz- und fettarm sind.

Die Daten der Online-Befragung nemo Erwachsene werden aktuell vertieft analysiert. Parallel läuft in Kürze auch die Befragung von Eltern und Kindern an (nemo kids/family), um für die Altersgruppen ein bis 9 Jahre und 10 bis 17 Jahre bald auf aktuelle Ergebnisse zurückgreifen zu können. Gleichzeitig laufen die Vorbereitungen für einen



weiteren Studien-Teil von nemo Erwachsene: Dabei werden über die Einwohnermeldeämter repräsentativ ausgewählte Personen nicht nur detailliert befragt, sondern auch gemessen und gewogen. Zudem wird der Status kritischer Nährstoffe untersucht, um objektive Aussagen über die Versorgung der Bevölkerung mit diesen Stoffen treffen zu können.

*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/news856820>.*

## Studie zeigt: Positive Stimmung nach morgendlichem Kaffee

15.08.2025, Universität Bielefeld

**M**enschen, die regelmäßig Koffein konsumieren, sind nach einer Tasse Kaffee meist in besserer Stimmung – besonders am Morgen. Das belegt eine neue Studie von Forschenden der Universität Bielefeld und der britischen University of Warwick, die in der Fachzeitschrift *Scientific Reports* veröffentlicht wurde. Die Befragten fühlen sich laut eigener Angabe nach morgendlichem Kaffeekonsum in der Regel deutlich glücklicher und enthusiastischer als ohne Kaffee an anderen Tagen um die gleiche Uhrzeit.

Kaffee wirkt der Erhebung zufolge auch gegen negative Stimmungslagen wie Traurigkeit und Ärger – dieser Zusammenhang ist aber weniger stark. Nach dem Konsum von Kaffee berichteten die Befragten auch etwas weniger Traurigkeit oder Verärgerung als an vergleichbaren Tagen, wenn sie keinen Kaffee getrunken hatten. Im Gegensatz zu den positiven Emotionen hing dies aber nicht von der Uhrzeit ab.

Insgesamt wurden 236 junge Erwachsene über bis zu vier Wochen untersucht. Die Studienteilnehmer\*innen beantworteten dabei sieben Mal täglich einen kurzen Fragebogen auf ihrem Handy und gaben dabei jeweils an, wie ihre aktuelle Stimmung ist und ob sie in den vorangehenden 90 Minuten ein koffeinhaltiges Getränk getrunken hatten.

Wahrgenommener Effekt unabhängig von Konsumgewohnheiten

Die Forschenden gingen auch der Frage nach, ob Kaffee individuell unterschiedlich wirkt. „Wir waren überrascht, dass wir keine Unterschiede zwischen Personen mit unterschiedlich starken Konsumgewohnheiten, unterschiedlicher Depressivität, Ängstlichkeit oder Schlafproblemen finden konnten“, sagt der Erstautor der Studie, Justin Hachenberger von der Fakultät für Psychologie und Sportwissenschaft der Universität Bielefeld. „Der Zusammenhang zwischen Koffeinkonsum und positiven und negativen Emotionen war in all diesen Gruppen relativ ähnlich.“

So erwarteten die Forschenden, dass Personen mit höherer Ängstlichkeit negative Stimmungsveränderungen wie erhöhte Nervosität nach dem Koffeinkonsum erleben. „Es ist jedoch möglich, dass Personen, die wissen, dass sie nicht gut auf Koffein reagieren, einfach kein Koffein trinken. Solche Personen waren in der Studie nicht vertreten, da nur die Daten der Koffein-Konsument\*innen ausgewertet wurden“, so Justin Hachenberger.

Rolle von Koffein-Entzugserscheinungen bleibt unklar

Die in der Studie belegte stimmungsaufhellende Wirkung erklären die Forschenden so: Koffein blockiert die Adenosin-Rezeptoren im Gehirn, wodurch man sich wacher und energiegeladener fühlt. Co-Autorin Professorin Anu Realo PhD von der University of Warwick erklärt: „Koffein wirkt, indem es Adenosin-Rezeptoren blockiert, was die Dopaminaktivität in wichtigen Hirnregionen erhöhen kann – ein Effekt, den Studien mit einer verbesserten Stimmung und gesteigerter Wachsamkeit in Verbindung gebracht haben.“

Eine offene Frage bleibt jedoch, ob diese Effekte mit einer Verringerung von Entzugserscheinungen nach der Nacht zusammenhängen. „Selbst Menschen mit nur mäßigem Koffeinkonsum können leichte Entzugserscheinungen verspüren, die mit dem ersten Kaffee oder Tee am Morgen verschwinden“, so Anu Realo.



## Koffeinkonsum: eine universelle Gewohnheit

„Weltweit konsumieren etwa 80 Prozent der Erwachsenen koffeinhaltige Getränke und der Konsum von Tee und Kaffee reicht geschichtlich weit zurück“, sagt Professor Dr. Sakari Lemola von der Universität Bielefeld, der Letztautor der Studie. „Sogar bei wildlebenden Tieren ist Koffeinkonsum belegt, so bevorzugen Bienen- und Hummelarten Nektar von Pflanzen mit Koffeingehalt.“

Das Forschungsteam weist darauf hin, dass Koffeinkonsum zu Abhängigkeit führen kann. Übermäßiger Koffeinkonsum ist demnach mit verschiedenen Gesundheitsrisiken verbunden, und Koffeinkonsum zu späterer Tageszeit wird mit Schlafproblemen in Verbindung gebracht.

*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/news856806>.*

## Schimmelpilze im Käse und KI im Labor: Aktuelle Forschung auf den 53. Deutschen Lebensmittelchemietagen in Halle

14.08.2025, Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V.

**W**arum schmecken viele Fleischersatzprodukte bitter und riechen nach Gras? Julia Heidenkamp von der TU München kennt die Antwort und eine Lösung. Die Lebensmittelchemikerin entschlüsselte mit ihrem Team die molekulare Formel des Fleischgeschmacks. Mit dem Sensomics-Konzept – einer Methode zur Analyse von Geschmacks- und Geruchsstoffen – identifizierte sie sieben Schlüsselgeschmacksstoffe und 28 Schlüsselgeruchsstoffe in einem Rindfleisch-Patty. Diese molekulare Landkarte zeigt, welche Grundbausteine (Präkursoren) pflanzlichen Produkten fehlen. In ihrem Vortrag erläutert Heidenkamp wie man mittels molekularer Nachahmung pflanzliche Alternativen geschmacklich revolutionieren könnte.

Acht Liter Speiseeis isst jeder Deutsche im Jahr. Das Problem: Der enthaltene Zucker ist zwar ungesund, sorgt aber gleichzeitig für die cremige Konsistenz. Lisa J. Wagner vom Karlsruher Institut für Technologie untersuchte, wie sich Zucker im Eis durch Ballaststoffe aus Nebenströmen der Lebensmittelproduktion ersetzen lässt – ohne dass die Cremigkeit leidet. Wagner und ihr Team aus Forschern von KIT und TU Berlin nutzen Nebenströme aus der Lebensmittelindustrie: Karot Trentester (Pressrückstände aus der Saftproduktion), Lupinenfasern und Johannisbeersamen. Daraus gewinnen sie lösliche Ballaststoffe – unverdauliche Pflanzenfasern, die dem Zucker chemisch ähneln. Eis, dem diese Ballaststoffe beigefügt werden, schmeckt cremig wie gewohnt, auch wenn weniger Zucker enthalten ist. Im Vortrag zeigt Wagner wie auf diese Weise vermeintlich minderwertige Nebenströme zu zuckerreduziertem Eis beitragen können.

Kim Lara Gützkow vom Max Rubner-Institut in Kiel hat mit ihrem Team erstmals einen neuen Schadstoff in geriebenem Hartkäse nachgewiesen: methoxy-STC, eine potenziell erbgutschädigende Substanz. Bei der Untersuchung von Käseproben aus dem Handel fanden sie besonders in geriebenem Hartkäse vom Grana-Typ verschiedene Mykotoxine – Gifte, die von Schimmelpilzen produziert werden. Als Verursacher identifizierten die Wissenschaftler den Schimmelpilz *Aspergillus versicolor*. Auch pflanzliche Drinks bergen Risiken: 71 Prozent der untersuchten Haferdrinks enthielten T2/HT2-Toxine, Mandeldrinks waren häufig mit Aflatoxin B1 und Sterigmatocystin belastet. Die Funde zeigen: Sowohl bei der Käsereifung als auch bei der Herstellung pflanzlicher Drinks müssen Hersteller ihre Prozesse verbessern. Welche Faktoren die Toxinbildung begünstigen und wie sich Verbraucher schützen können, erklärt Gützkow in ihrem Vortrag.

Dr. Jürgen Kuballa von GALAB Laboratories Hamburg zeigt in seinem Vortrag, wie selbstlernende Computerprogramme die Lebensmittelanalyse revolutionieren. Die Chemometrie (mathematische Methoden zur Auswertung chemischer Da-



ten) erhält durch KI neue Möglichkeiten. Wo früher aufwendige Laboranalysen nötig waren, genügt heute oft eine fluoreszenzspektrometrische Messung kombiniert mit intelligenten Algorithmen. So lassen sich beispielsweise verschiedene Qualitätsstufen von Olivenöl präzise unterscheiden. Doch die neue Technik wirft Fragen auf: Wie kann die Lebensmittelchemie diese Werkzeuge nutzen? Viele KI-Modelle funktionieren wie eine "Black Box" – man sieht das Ergebnis, versteht aber nicht den Weg dorthin. Das erschwert die Validierung solcher Methoden. Der Arbeitskreis "Chemometrie & Qualitätssicherung" der Fachgruppe Analytische Chemie in der GDCh entwickelt deshalb Leitlinien für den sicheren Einsatz. Kuballa beleuchtet in seinem Vortrag nicht nur die Möglichkeiten der KI in der Qualitätskontrolle, sondern auch deren Grenzen und Risiken.

Im Rahmen der Veranstaltung zeichnet die GDCh zwei Wissenschaftler mit der Joseph-König-Gedenkmünze aus:

Dr. Konrad Grob erhält die Auszeichnung für seine Lebensleistung in der Lebensmittelanalytik. Er entwickelte die Kapillar-Gaschromatographie (hochauflösendes Trennverfahren für chemische Verbindungen) entscheidend weiter. Seine Forschung deckte Kontaminationen durch Mineralöle, Weichmacher und Druckfarben in Lebensmitteln auf. Er entlarvte Olivenölfälschungen und forschte zur Acrylamidbildung in Kartoffelprodukten. Als langjähriger EFSA-Experte prägt er den europäischen Verbraucherschutz.

Professor Dr. Reinhard Matissek erhält die Auszeichnung für vier Jahrzehnte wegweisende Arbeit in der Lebensmittelsicherheit. Der Lebensmittelchemiker war von 1989 bis 2019 Direktor des Lebensmittelchemischen Instituts des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (LCI) in Köln. Unter anderem erarbeitete er Minimierungsstrategien für gesundheitsschädliche Stoffe wie Acrylamid und Mineralöle in Lebensmitteln. Er fördert seit 27 Jahren den wissenschaftlichen Nachwuchs, berät das Bundesinstitut für Risikobewertung und prägte Generationen von Studierenden mit seinen Lehrbüchern.

*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/news856739>.*

## **Rapsprotein für vegane Burger-Patties und nahrhaftes Hühnerfutter**

14.08.2025, Fraunhofer-Institut für Grenzflächen- und Bioverfahrenstechnik IGB

**P**roteinprodukte aus Soja, Erbsen, Algen oder Pilzen haben sich als vegane Alternative zu Fleisch, Fisch und Milch im Markt etabliert. Die Gründe der Verbraucher für die gestiegene Nachfrage sind vielfältig und reichen von Tierschutz, Klima- und Ressourcenschutz bis zu einer gesünderen Ernährungsweise.

Auch Rapssaat enthält relevante Mengen an Proteinen. Neben dem Öl, das rund 40 Prozent der Inhaltsstoffe ausmacht, fallen etwa 20 Prozent der Inhaltsstoffe von Rapskernen auf die gefragten Eiweiße. Rapsproteine ähneln in ihrer Zusammensetzung den Milchproteinen und eignen sich daher prinzipiell gut als pflanzliche Proteinquelle – für Lebensmittel ebenso wie für Futtermittel. Allerdings werden sie in Lebensmittelprodukten bisher nicht genutzt. Der Grund: Bei der herkömmlichen Heißpressung der Rapssamen wird die Struktur der Proteine verändert – die Proteine denaturieren. Die hierbei anfallenden Rapsextraktionsschrote enthalten zudem auch Fasern und Bitterstoffe aus den Rapsschalen. Dies beeinträchtigt ihre Verträglichkeit als Futtermittel, sodass den Futtermischungen in der Regel Sojaextraktionsschrote beigemischt werden. Das Futtersoja stammt allerdings vor allem aus Südamerika, wo immer noch Regen- und Savannenwälder abgeholzt werden, um Ackerflächen für seinen Anbau zu gewinnen.

Milde Extraktion geschälter Rapssaat ermöglicht Nutzung der Rapsproteine

Seit gut zwei Jahren ist am Fraunhofer-Zentrum für Chemisch-Biotechnologische Prozesse CBP in Leuna eine Pilotanlage in Betrieb, die geschälte Rapskerne schonend aufschließt und mit Ethanol



als nachhaltiges Lösemittel fraktioniert. Aufgrund der milden Prozessbedingungen in der – nach dem Verfahren der ethanolischen nativen Extraktion – EthaN<sup>a</sup>® genannten Anlage, einer maximalen Temperatur von 70 °C und normalem Umgebungsdruck, wird die Struktur der Rapsproteine bei der Verarbeitung kaum verändert, sodass sich diese vielseitig verwerten lassen.

Dies wird möglich durch das zugrundeliegende Verfahrensprinzip. »Aufgrund der schlechten Löslichkeit von Rapsöl in Ethanol wird das Öl aus den Samen verdrängt, sodass es direkt als freies Öl vorliegt und nicht mit hohen Temperaturen aus dem Lösungsmittel extrahiert werden muss«, erläutert Dr. Robert Hartmann, Leiter der Gruppe Biomasse-Fraktionierung am Fraunhofer CBP. Weiterer Vorteil des Verfahrens: Fettsäuren und phosphorhaltige Moleküle, welche die Qualität des Öls beeinträchtigen würden, lösen sich gut in Ethanol. Das gewonnene Öl erreicht daher ohne weitere Aufarbeitungsschritte Vorraffinat-Qualität.

Der Extraktion ist zudem eine separate Schälanlage vorgeschaltet, um die öl- und proteinreichen Kerne von den Schalen zu trennen. Fasern und einige der Bitterstoffe, die die Qualität herkömmlicher Rapsmehle mindern, gelangen so erst gar nicht in die EthaN<sup>a</sup>®-Anlage und damit auch nicht in das proteinreiche Konzentrat.

Seit der Inbetriebnahme wurde das EthaN<sup>a</sup>-Verfahren kontinuierlich weiter optimiert. Das Resultat: Neben der Schalenfraktion, dem Öl und dem ethanolischen Extrakt verbleibt ein proteinreiches Rapskernkonzentrat, das sich durch einen hohen Proteingehalt von über 50 Prozent und einen niedrigen Restölgehalt von weniger als 5 Prozent auszeichnet.

## Burger-Patties, Pasta und Hackfleisch-Ersatz

Aufgrund seines hohen Proteingehalts und seiner Zusammensetzung ist das Rapskernkonzentrat aus dem EthaN<sup>a</sup>-Verfahren hervorragend geeignet für den Einsatz in proteinreichen Lebensmittelprodukten, wie jüngst in dem von der EU geförderten Projekt Like-A-Pro gezeigt.

Hier untersuchte das Projektkonsortium insgesamt sieben alternative Proteinquellen auf ihre Eignung als Fischstäbchen- oder Hackfleischersatz, zur Herstellung frischer Pasta oder von Burger-Patties und bewertete die Wasseraufnahmekapazität und Emulsionsstabilität sowie sensorische Parameter wie Geschmack und Textur.

Das Rapskernkonzentrat beeindruckte als Pasta-Zutat ebenso wie als Burger-Patty. »Es bildete stabile Emulsionen in Kombination mit anderen Zutaten, die Patties überzeugten mit guter Konsistenz, angenehmem Biss und gutem Mundgefühl«, so Hartmann. Weiterhin zeigten Analysen eine ausgewogene, für den menschlichen Organismus vorteilhafte Aminosäurezusammensetzung. Dabei ist der Anteil essenzieller Aminosäuren sowohl im Vergleich zu konventionellen Rapsextraktionsschrot als auch im Vergleich zu Soja höher.

## Proteinreiche Futtermittel aus Raps

Auch für den Einsatz als Futtermittel ist Rapskernkonzentrat aufgrund seines hohen Gehalts an essenziellen Aminosäuren bestens geeignet. Und mit dem optimierten Proteingehalt von über 50 Prozent erreicht das Rapskernkonzentrat den Wert von Sojaextraktionsschrot, während herkömmliches Rapsextraktionsschrot bei nur knapp unter 40 Prozent Protein liegt.

Die Eignung von Rapskernkonzentrat für die Tierernährung wurde nun im Projekt »NAPF – Neue proteinreiche Rapsfuttermittel« bestätigt, welches vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert wird. Forschende am Fraunhofer CBP haben hierzu annähernd 40 Kilogramm Rapskernkonzentrat hergestellt, getrocknet und den Projektpartnern für Fütterungsversuche zur Verfügung gestellt.

Bei den Fütterungsversuchen an der Universität Hohenheim legten Küken für die Geflügelmast mit Futtermitteln aus Rapskernkonzentrat gut an Gewicht zu: innerhalb von 21 Tagen von 43 auf 1000 Gramm. Doch nicht nur der Proteingehalt, sondern auch seine Verfügbarkeit ist ein wichtiges Kriterium. In den Untersuchungen der Universität Hohenheim wies Rapskernkonzentrat tatsächlich eine



bessere Proteinverdaulichkeit auf als Rapsextraktionschrot. Wurde zusätzlich das Enzym Phytase zugesetzt, konnte die Proteinverdaulichkeit des Rapskernkonzentrat-Futtermittels weiter erhöht werden. »Das Enzym baut Phytinsäuren ab und setzt dabei Phosphate frei, die damit bioverfügbar werden und in der Folge die Proteinaufnahme im Organismus verbessern«, erklärt Hartmann.

## Ganzheitliche Nutzung von Raps für mehr Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit

Durch seinen ganzheitlichen Ansatz ermöglicht das EthaNa-Verfahren die vollständige Nutzung von Raps und erzeugt vier wertschöpfende Fraktionen: Neben dem Hauptprodukt, einem hochwertigen Rapsöl in Vorraffinat-Qualität, und dem für die Ernährung von Mensch und Tier geeigneten proteinreichen Rapskernkonzentrat liefert es Rapsschalen, die sich beispielsweise als Dämmstoff einsetzen lassen.

Zusätzlich erhöht die stoffliche Verwertung der im Extrakt gelösten Komponenten – dies sind beispielsweise Glucosinolate, Sinapinsäure und Phospholipide – die Wirtschaftlichkeit des Ansatzes. Die Inhaltsstoffe können beispielsweise als Pflanzenschutzmittel, in Nahrungsergänzungsmitteln oder der kosmetischen Industrie Anwendung finden. Damit hilft das innovative EthaNa-Verfahren die stoffliche Wertschöpfung des heimischen Rapses zu erhöhen, ein nachhaltigeres pflanzenbasiertes und gesundes Ernährungssystem auf der Grundlage regionaler Ressourcen zu etablieren, Importe aus Übersee zu reduzieren und damit Treibhausgasemissionen zu senken.

*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/news856740>.*

## Gerechte Gesundheitssysteme für den globalen Süden

12.08.2025, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

**W**ie lassen sich gerechte und widerstandsfähige Gesundheitssysteme angesichts weltweiter Migrationsbewegungen gestalten? Welche Rolle spielt Mobilität beim Zugang zu Versorgungsleistungen? Ist unser westliches Verständnis von Gesundheit auf andere Gesellschaften übertragbar? Mit diesen Fragen beschäftigt sich das Projekt TRANS-WELL, das die Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg (FAU) mit Partnern in der Schweiz, Thailand, der Dominikanischen Republik und Mosambik durchführt. Die VolkswagenStiftung fördert das Vorhaben in den kommenden vier Jahren mit 1,6 Millionen Euro, rund die Hälfte davon entfällt auf die FAU.

„Migrationsbewegungen sind logischerweise mit Mobilität verbunden. Doch nach der Flucht vor Armut und Krieg, oft in benachbarte Länder, sitzen die Menschen häufig in Lagern oder provisorischen Siedlungen fest“, sagt Prof. Dr. Fred Krüger vom Institut für Geographie der FAU. Die zum Teil schlecht ausgebauten Gesundheitssysteme seien auf Migration nicht eingestellt, oft erlebten geflüchtete Menschen Diskriminierungen und sogar Gewalt durch die heimische Bevölkerung und Behörden, was den Zugang zur Gesundheitsversorgung zusätzlich erschwert.

## Ökosystem des Wohlergehens

Im Projekt „From Health System Transformation to Well-Being Ecosystems: Integrating Volatile Mobility Settings into Inclusive Development Pathways (TRANS-WELL)“ forscht das interdisziplinäre Projekt-Team an einem nachhaltigen Konzept für eine sozial gerechte Gesundheitsversorgung. Als Fallbeispiele dienen drei Regionen des globalen Südens: Nordmosambik, die Dominikanische Republik und Nordwestthailand. Krüger: „In Thailand siedeln Menschen, die vor dem Bürgerkrieg in Myanmar geflohen sind, in der Dominikanischen Republik sind es Flüchtlinge aus Haiti, die zum Teil gnadenlos verfolgt werden.“



Mosambik ist ein Beispiel für intranationale Migration: Hier fliehen Menschen vor bewaffneten Konflikten im ländlichen Norden des Landes in die Städte.“

Trotz unterschiedlicher Versorgungslagen – in Thailand ist das Gesundheitswesen wesentlich besser entwickelt als in Mosambik – verfolgt das Projekt eine universelle Idee: ein integratives System, das stärker auf Migration und Immobilität zugeschnitten ist und den Betroffenen ein Recht auf aktive Mitgestaltung einräumt. „Wir müssen uns auch fragen, ob unser westliches Verständnis von Gesundheit in diesen Gebieten hilfreich ist“, erklärt Fred Krüger. „Wir schlagen vielmehr ein ‚Well-being Ecosystem‘ vor – ein empathisches, holistisches Gesundheitswesen, das das Wohlergehen des Menschen in den Mittelpunkt rückt sowie kulturelle und spirituelle Besonderheiten ebenso berücksichtigt wie Emotionen und Lebensentwürfe.“

## Kreative Lösungen – nicht nur für den Süden

Die Forschenden streben eine Zusammenarbeit mit möglichst vielen gesellschaftlichen Akteuren an: Politik, Gesundheitseinrichtungen, Hilfsorganisationen und natürlich den Geflüchteten selbst. Von Interesse sind nicht nur administrative Entscheidungsprozesse, sondern auch kreative Lösungsansätze, die Vorbildcharakter für andere Regionen haben könnten: „In Nordwestthailand etwa hat eine Hilfsorganisation ein selbsttragendes Versicherungssystem aufgebaut“, erzählt Krüger. „Die meisten Migrantinnen und Migranten dort haben weder Geld noch eine Krankenversicherung und wären ohne diese Initiative von Versorgungsleistungen ausgeschlossen.“

Auch wenn die Fallbeispiele aus dem globalen Süden stammen, ist das Projekt nicht nur auf diese Region ausgerichtet. „Ich denke, von den Ergebnissen unserer Forschung könnten auch wir im so genannten Westen oder Norden profitieren“, sagt Krüger. „Zum einen betrifft Migration inzwischen den gesamten Globus, zum anderen könnte das Projekt den einen oder anderen Anstoß geben, unsere Konzeption von Gesundheit zu überdenken. Denn für alle Menschen, egal wo sie leben, gilt: Gesundheit ist nicht nur die Abwesenheit von Krankheit.“

## Über das Projekt

„TRANS-WELL“ wird im Rahmen der Initiative „Transdisciplinary Approaches to Mobility and Global Health“ von der Novo Nordisk Foundation (Dänemark), Wellcome Trust (Großbritannien) und der VolkswagenStiftung über einen Zeitraum von vier Jahren mit 1,6 Millionen Euro gefördert. Etwa die Hälfte davon erhält die FAU, die das Projekt koordiniert. Projektpartner sind das Schweizerische Tropen- und Public-Health-Institut (Swiss TPH), die Universität Chiang Mai, Thailand, die Lateinamerikanische Fakultät für Sozialwissenschaften, Dominikanische Republik, und das Manhiça Health Research Centre (CISM), Mosambik.

*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/news856640>.*

## HERAUSGEBER



### 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)

[LinkedIn](#)

## INFORMATIONSQUELLE



### idw – Informationsdienst Wissenschaft

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

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2025