PM BIÖG: Weniger junge Menschen konsumieren Alkohol – Rauschtrinken bleibt aber weiterhin auf hohem Stand
03.09.2026, Bundesinstitut für Öffentliche Gesundheit

Immer weniger Jugendliche und junge Erwachsene trinken Alkohol und das Durchschnittsalter beim ersten Glas Alkohol ist gestiegen – das zeigen die Daten der Drogenaffinitätsstudie 2025 zum Alkoholkonsum junger Menschen in Deutschland, die das Bundesinstitut für Öffentliche Gesundheit heute veröffentlicht. Besonders auffällig: Im Vergleich zur vorherigen Befragung 2023 konsumierten weniger junge Frauen Alkohol, auch beim Rauschtrinken gab es bei ihnen einen signifikanten Rückgang. Bei Jugendlichen und jungen Männern blieb das Rauschtrinken aber weiterhin auf einem hohen Niveau.

Ausgewählte Daten der Drogenaffinitätsstudie

Immer weniger 12- bis 17-Jährige probieren Alkohol aus:

- Im Jahr 2025 hatten 60,7 Prozent der männlichen und 57,0 Prozent der weiblichen Jugendlichen zumindest einmal im Leben Alkohol getrunken. Das sind rund ein Drittel weniger als 2001 (männlich: 88,3 %; weiblich: 85,5 %).

Weniger 12- bis 17-jährige Jugendliche und weniger junge Erwachsene im Alter von 18 bis 25 Jahren konsumieren aktuell Alkohol. Die Anteile derer, die innerhalb der letzten 30 Tage Alkohol konsumiert haben, sind zurückgegangen:

- Bei den 12- bis 17-Jährigen sanken die Werte der 30-Tage-Prävalenz von 58,4 Prozent in 2004 auf 32,9 Prozent in 2025.
- Bei 18- bis 25-Jährigen verringerten sich die Werte von 84,4 Prozent (2004) auf 69,3 Prozent (2025).

Rauschtrinken, also der Konsum größerer Mengen Alkohol bei einer Gelegenheit, geht nur bei jungen Frauen zurück:

- Rauschtrinken wurde 2025 von knapp 15 Prozent der Jugendlichen in den letzten 30 Tagen vor der Erhebung praktiziert (männliche Jugendliche: 14,8 %, weibliche Jugendliche: 14,7 %). Damit war Rauschtrinken ähnlich weit verbreitet wie vor der Corona-Pandemie.
- Auch bei den jungen Männern veränderte sich das Rauschtrinken (2025: 45,8 %) im zeitlichen Verlauf nur wenig. Bei den jungen Frauen kam es zwischen 2023 und 2025 jedoch zu einem statistisch signifikanten Rückgang auf 26,1 Prozent. Zuvor lagen die Werte – mit Ausnahme der Corona-Pandemie – immer bei 30 Prozent oder mehr.

Rauschtrinken ist für junge Menschen besonders riskant, weil sich Gehirn und Körper noch entwickeln. Alkohol kann diese Prozesse stören und erhöht zugleich das Risiko für Unfälle, Verletzungen und riskantes Verhalten. Denn das Gehirn ist mit 18 noch nicht ausgereift: Bis mindestens Anfang 20 finden wichtige Entwicklungsprozesse statt, die Alkohol beeinträchtigen kann.

Wöchentlicher Alkoholkonsum geht in allen Gruppen weiter zurück:

- Positiv haben sich die Anteile der Jugendlichen und jungen Erwachsenen entwickelt, die in den letzten zwölf Monaten wöchentlich Alkohol konsumiert haben. Die Anteile haben sich deutlich reduziert und lagen in 2025 mit 6,8 Prozent bei Jugendlichen und 25,0 Prozent bei jungen Erwachsenen auf einem historischen Tiefststand.

Die aktuellen Studiendaten zeigen auch, dass der Einstieg in den Alkoholkonsum heute später als noch vor 20 Jahren erfolgt: So hat sich das Durchschnittsalter beim ersten Glas Alkohol von 14,1 Jahren im Jahr 2004 auf 15,1 Jahre im Jahr 2025 erhöht.

Prof. Dr. Hendrik Streeck, Beauftragter der Bundesregierung für Sucht- und Drogenfragen: „Die Entwicklung geht in die richtige Richtung. Junge Menschen trinken heute seltener, sie beginnen später mit Alkohol, und der regelmäßige Konsum liegt auf einem historischen Tiefstand. Das ist ermutigend. Es wäre aber falsch, daraus Entwarnung abzuleiten. Gerade beim Rauschtrinken sehen wir,

dass riskanter Alkoholkonsum unter Jugendlichen und jungen Männern weiterhin weit verbreitet ist.

Alkohol trifft junge Menschen in einer Lebensphase, in der sich Gehirn und Körper noch entwickeln. Deshalb müssen unsere Regeln zu dem passen, was wir heute über diese Risiken wissen. Die Abschaffung des begleiteten Trinkens ab 14 Jahren ist daher ein längst überfälliger Schritt. Das ist für mich nicht mehr zeitgemäß. Jugendschutz muss dort besonders klar sein, wo gesundheitliche Risiken besonders groß sind."

Dr. Johannes Nießen, Kommissarischer Leiter des Bundesinstituts für Öffentliche Gesundheit: „Die Daten zeigen, dass Prävention wirkt – aber nicht alle jungen Menschen gleichermaßen erreicht. Besonders der Rückgang des Rauschtrinkens bei jungen Frauen ist erfreulich. Bei Jugendlichen und jungen Männern bleibt riskanter Alkoholkonsum dagegen weiterhin ein Thema. Deshalb setzen wir früh an: Mit ‚Klar bleiben' erreichen wir Schulklassen direkt, über unsere digitalen Angebote informieren wir verständlich über Risiken und unterstützen junge Menschen dabei, gute Entscheidungen zu treffen. Gleichzeitig helfen wir Kommunen mit Vortiv, Alkoholprävention vor Ort wirksam umzusetzen."

BIÖG-Studie „Die Drogenaffinität Jugendlicher und junger Erwachsener in Deutschland 2025"

Das Bundesinstitut für Öffentliche Gesundheit (BIÖG, ehemals BZgA) untersucht seit 1973 mit wiederholt durchgeführten Repräsentativbefragungen den Substanzkonsum Jugendlicher und junger Erwachsener in Deutschland. Für die Drogenaffinitätsstudie 2025 wurden 7.001 junge Menschen im Alter von 12 bis 25 Jahren im Zeitraum April bis Juli 2025 befragt.

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/news876775.

Reallabor Mensa: Für die Artenvielfalt zählt die Herkunft von Lebensmitteln

07.09.2026, Universität Hohenheim

Nicht nur was auf den Teller kommt, sondern vor allem woher die Zutaten stammen, bestimmt den Einfluss einer Mahlzeit auf die biologische Vielfalt. Das zeigt eine Studie der Universität Hohenheim in Stuttgart anhand der Einkaufsdaten ihrer Mensa. Erstmals wurden Lebensmittel bis zu ihren wahrscheinlichen Herkunftsländern zurückverfolgt. Das Ergebnis: Die wichtigsten Belastungen für die Biodiversität liegen oft woanders – und diese Erkenntnis eröffnet neue Möglichkeiten für eine nachhaltigere Beschaffung.

Mittags herrscht Hochbetrieb in der Hohenheimer Mensa. Hunderte Studierende und Beschäftigte holen sich Pasta, Curry oder Salat, danach vielleicht einen Schokoladenpudding und einen Kaffee in der Cafeteria. Ein ganz normales Mittagessen – das die Mensa mit Anbaugebieten auf mehreren Kontinenten verbindet. Diese globalen Lieferketten stehen im Mittelpunkt einer aktuellen Studie der Universität Hohenheim.

Valentin Specht, Doktorand am Fachgebiet „Nachwachsende Rohstoffe in der Bioökonomie", analysierte ein Jahr die Lebensmittelbeschaffung des Studierendenwerks Tübingen-Hohenheim für die Hohenheimer Mensa – rund 200 Tonnen Lebensmittel für etwa 211.000 Mahlzeiten.

„Uns interessiert, welche Auswirkungen unser Handeln auf die Umwelt hat", sagt Prof. Dr. Iris Lewandowski, Leiterin des Fachgebiets. „Begonnen haben wir mit der Treibhausgasbilanzierung – jetzt erweitern wir diesen Blick systematisch auf weitere Wirkungskategorien wie die biologische Vielfalt."

„Ob die Landwirtschaft Arten stark oder vergleichsweise wenig beeinträchtigt, hängt entscheidend davon ab, in welcher Region der Welt sie stattfindet", ergänzt Specht. Für die Biodiversitätsbilanz ordnete er daher den Produkten nicht einfach globale Durchschnittswerte zu. Stattdessen berücksichtigte er die wahrscheinlichen Herkunftsländer

der Zutaten und die jeweilige ökologische Empfindlichkeit der dortigen Ökosysteme, aufgeschlüsselt nach verschiedenen Einflussfaktoren.

Zehn Rohstoffe verursachen 85 Prozent des Biodiversitäts-Fußabdrucks

Die räumlich differenzierte Betrachtung veränderte das Bild deutlich im Vergleich zu globalen Durchschnittswerten, hält der Experte fest. „Auswirkungen auf die Biodiversität werden zum großen Teil durch die Landnutzung verursacht, aber auch durch Wasserverbrauch, Eutrophierung von Gewässern sowie Effekte des Klimawandels."

Die zehn wichtigsten Rohstoffe tragen zusammen etwa 85 Prozent zum Biodiversitäts-Fußabdruck der Mensa bei. „Tierische Produkte wie Fleisch und Milch gehören zwar weiterhin zu den größten Verursachern von Biodiversitätsverlust", sagt Specht. „Gleichzeitig rücken tropische Rohstoffe wie Kaffee, Kakao oder Palmöl stärker in den Fokus, obwohl sie vergleichsweise kleine Mengen ausmachen, denn sie werden in Regionen mit hoher Biodiversität produziert. Werden (lokale) Wasserknappheit und Bewässerung am jeweiligen Produktionsstandort berücksichtigt, gewinnen auch einzelne Gemüsekulturen an Bedeutung."

Mensen und Kantinen könnten zum Artenschutz beitragen – mit ihrem Einkauf

Diese Erkenntnisse können langfristig Anwendung in der Praxis finden. Denn Universitäten, Schulen, Krankenhäuser und andere Großküchen kaufen jedes Jahr große Mengen an Lebensmitteln ein – und könnten dabei einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Biodiversität leisten. „Wenn wir wissen aus welchen Regionen Lebensmittel stammen, können wir Beschaffungsentscheidungen gezielter treffen und dort ansetzen, wo sie den größten Nutzen für den Schutz der biologischen Vielfalt haben", erklärt Specht.

Die Studienergebnisse fügen sich in eine breitere Bewegung an der Universität Hohenheim ein, die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger zu gestalten. Eine im letzten Jahr veröffentlichte Untersuchung aus dem Fachgebiet „Gesellschaftliche Transformation und Landwirtschaft" formulierte zehn Empfehlungen für mehr bioregionale Produkte in Kantinen und Mensen – von politischen Zielvorgaben über verbesserte Logistik bis zu einer pflanzenbasierten Speiseplanung und Kommunikation mit den Tischgästen (weitere Informationen: https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?tx_ttnews%5Btt_news%5D=66313). Bioregionale Beschaffung und eine Reduktion global gehandelter, biodiversitätssensibler Rohstoffe wie Kaffee, Kakao oder Palmöl – oder zumindest ein Umstieg auf nachhaltig angebaute Produkte – sind zwei Stellschrauben, die Mensen und Kantinen gezielt kombinieren können.

Aktionswoche machte Vielfalt auf dem Teller sichtbar

Wie das in der Praxis aussehen kann, zeigt die Aktionswoche „Vielfalt auf dem Teller!", die im April 2026 in der Hohenheimer Mensa stattfand. Sie rückte Hülsenfrüchte und ihr Potenzial für eine vielfältige, nachhaltige Landwirtschaft in den Mittelpunkt.

An jedem Tag gab es ein besonderes Aktionsgericht mit regional erzeugten schwarzen Kichererbsen oder Kidneybohnen. „Aktionswochen wie diese machen erlebbar, was in unseren Daten oft abstrakt bleibt", sagt Specht. „Sie zeigen, dass nachhaltigere Beschaffung nicht nur eine Frage von Kennzahlen ist, sondern auch von Genuss und Vielfalt auf dem Teller." Das ist auch Mensa-Chef Klaus Finkenzeller wichtig: „Um pflanzliche Alternativen sichtbar zu machen, beteiligen wir uns sehr gerne aktiv an Formaten wie der Aktionswoche."

Studierendenwerk zeigt sich aufgeschlossen für Anwendung in der Praxis

„Beim Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim gehört es zu unseren Grundsätzen, neben der Wirtschaftlichkeit auch auf unseren Einfluss auf Umwelt und Gesellschaft zu achten", erklärt Fynn Schumann, Nachhaltigkeitsmanager im Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim.

Die CO_2-Emissionen von Lebensmitteln können bereits gut erfasst werden, doch die Auswirkungen auf die Biodiversität kann das Studierendenwerk noch nicht explizit berücksichtigen, da dafür kein Instrument zur Verfügung steht. „Ich kann mir aber gut vorstellen, dass dies künftig auch in die Einkaufsentscheidungen einfließen könnte“, betont Schumann.

„Dafür wollen wir in den nächsten Schritten die Analysen bis auf die Ebene einzelner Lieferketten und Anbauregionen weiter verfeinern“, kündigt Specht an. „Unser Ziel ist es, Biodiversität als Entscheidungskriterium in der Gemeinschaftsverpflegung zu verankern.“

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/news876925.

Adipositas und Rheuma: Entzündliche Veränderungen im Immunsystem sind umkehrbar
07.09.2026, Deutsche Gesellschaft für Rheumatologie und Klinische Immunologie e.V.

Adipositas betrifft in Deutschland etwa 19,7 Prozent der Erwachsenen. Die Fettleibigkeit belastet nicht nur die Gelenke, sondern verändert auch das Immunsystem der Betroffenen. Leipziger Forschende fanden im Blut von Menschen mit Adipositas dieselben entzündungsfördernden Immunzellen vermehrt wie bei Rheumakranken. Nach einer Magenband-Operation und starkem Gewichtsverlust bildeten sich die Veränderungen weitgehend zurück. Die Ergebnisse zeigen einen immunologischen Zusammenhang zwischen Adipositas und rheumatoider Arthritis (RA) – und werfen neue Fragen für die Behandlung auf.

Im Mittelpunkt der Untersuchungen stehen sogenannte intermediäre Monozyten, eine besonders entzündungsaktive Untergruppe weißer Blutkörperchen. Bei rheumatoider Arthritis kommen diese Zellen vermehrt vor. Sie fördern die Bildung von Th17-Zellen, die für Gelenkentzündung und Knochenabbau zentral sind. Untersuchungen an insgesamt 100 fettleibigen oder normalgewichtigen Menschen zeigten: Auch bei Adipositas verschiebt sich die Zusammensetzung der Monozyten zugunsten dieser Untergruppe von Zellen. Die Veränderung hing unter anderem mit Body-Mass-Index, Körperfettanteil, Bauchumfang, Blutfetten und Langzeitblutzucker zusammen. „Dass sich bei Adipositas und rheumatoider Arthritis dieselbe entzündungsfreudige Zellpopulation vermehrt, weist auf eine mögliche gemeinsame Stellschraube hin“, betont Wagner.

Gewichtsverlust verändert auch die Immunzellen

Um dies zu untersuchen, begleiteten die Leipziger Forschenden über zwölf Monate 111 Patientinnen und Patienten nach einer bariatrischen Operation, bei der diesen der Magen verkleinert worden war. Bei einem mittleren Gewichtsverlust von rund 45 Kilogramm bildete sich die erhöhte Zahl der Monozyten zurück. Auch der Entzündungsmarker CD16 nahm ab; parallel sanken die Entzündungswerte, der Langzeitblutzucker und die Blutfette. „Die entzündliche Prägung des Immunsystems bei Adipositas ist kein irreversibler Schaden. Sie lässt sich zurückdrehen“, sagt Wagner. Wie viel Gewichtsverlust dafür notwendig ist, ist noch unbekannt: In einer niederländischen Vergleichsstudie führte eine geringere Gewichtsabnahme durch ein Lebensstilprogramm nicht zu einer Normalisierung der Monozyten. Welche Auswirkungen neue Abnehm-Medikamente auf diese Immunprozesse haben könnten, ist laut Wagner eine noch ungeklärte Frage.

Entzündung als neues Behandlungsziel?

Die Leipziger Forschenden gehen nun der Frage nach, ob eine entzündungshemmende Therapie bei Adipositas auch den Stoffwechsel verbessert. Geplant ist eine randomisierte, placebokontrollierte Studie mit 200 Menschen mit Adipositas und Insulinresistenz – mit und ohne rheumatoide Arthritis. Dabei soll geprüft werden, ob eine Behandlung mit dem Entzündungshemmer Colchicin beziehungsweise eine Interleukin-1-Blockade die Insulinempfindlichkeit verbessert. „Sollte sich die Hypothese

bestätigen, wäre die bei Adipositas auftretende chronische Entzündungsreaktion nicht allein eine Begleiterscheinung, sondern ein eigenständiges Behandlungsziel. Dann könnte die Rheumatologie mit ihren entzündungshemmenden Therapien möglicherweise auch zur Behandlung von Stoffwechselstörungen beitragen“, so Wagner.

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/news876932.

Kleine Algen, große Perspektiven für kultiviertes Fleisch
08.09.2026, Hochschule Pforzheim

Kultiviertes Fleisch entsteht aus tierischen Zellen, die außerhalb des Tieres in einem nährstoffreichen Kulturmedium vermehrt werden. Insbesondere Aminosäuren und Serum machen diese Medien bislang zu einem erheblichen Kostenfaktor. Die Forschenden verfolgten deshalb einen ungewöhnlichen Ansatz: Verbrauchtes Zellkulturmedium wurde genutzt, um Chlorella BDH-1 zu kultivieren. Aus der dabei entstehenden Algenbiomasse gewannen sie ein Extrakt aus aufgeschlossenen Algenzellen, das anschließend wieder für die Kultivierung tierischer Zellen eingesetzt wurde.

Die Ergebnisse sind vielversprechend. Das verbrauchte Zellkulturmedium konnte mehrfach für die Kultivierung von Mikroalgen genutzt werden. Nach zwei solchen Recyclingrunden wurde besonders viel Algenbiomasse gewonnen. Unter bestimmten Bedingungen wuchsen die tierischen Zellen mit dem Algenextrakt mehr als doppelt so gut wie in einem herkömmlichen Zellkulturmedium. Besonders interessant war die Kombination mit einer sogenannten Ko-Kultivierung, bei der Mikroalgen und tierische Zellen gemeinsam kultiviert werden. Dadurch konnten die Mengen an zugesetzten Aminosäuren und Serum, die als wichtige Bestandteile des Zellkulturmediums das Wachstum der Zellen unterstützen, um 50 Prozent reduziert werden. Gleichzeitig vermehrten sich die Zellen rund 40 Prozent stärker. Mit Hilfe der NMR-Spektroskopie untersuchte Ute Marx, welche wertvollen Nährstoffe im Algenextrakt enthalten sind und welche davon die tierischen Zellen tatsächlich aufnehmen. Die Analysen geben Aufschluss darüber, welche Bestandteile für das Wachstum der Zellen wichtig sind und wie sich der Algenextrakt gezielt als Alternative zu herkömmlichen Bestandteilen von Zellkulturmedien nutzen lässt.

„Mich fasziniert an dieser Forschung, dass wir mit der NMR-Spektroskopie sichtbar machen können, welche Stoffe im Algenextrakt stecken und was die Zellen davon tatsächlich aufnehmen. So können wir Schritt für Schritt herausfinden, welche Bestandteile für das Zellwachstum besonders wichtig sind“, erklärt Professorin Dr. Ute Marx. „Die Verbindung von Analytik, Zellbiologie und Algenbiotechnologie eröffnet interessante Perspektiven für eine ressourcenschonendere Zellkultur.“

Die Forschung stößt auch international auf Aufmerksamkeit. Die Australian Financial Review berichtete über die Arbeiten der University of Queensland und hob das Potenzial von Mikroalgen hervor, die Produktion von kultiviertem Fleisch wirtschaftlicher zu machen. In Australien wird bereits an der Übertragung der Forschungsergebnisse auf größere Produktionsmaßstäbe gearbeitet.

Für Professorin Dr. Ute Marx ist die Studie ein weiterer Erfolg internationaler Zusammenarbeit. Sie arbeitet eng mit der Forschungsgruppe von Professor Ben Hankamer (Direktor des Centre for Solar Biotechnology am Institute for Moleculare Bioscience) an der University of Queensland in Australien zusammen, der auch Dr. Melanie Oey angehört. Aus dieser Kooperation sind bereits mehrere begutachtete wissenschaftliche Publikationen hervorgegangen. Dr. Oey, die das beschriebene Projekt leitet, war bereits im April an der Hochschule Pforzheim zu Gast und hielt dort einen Vortrag.

„Die gemeinsame Forschung mit Melanie Oey zeigt, wie fruchtbar unsere Zusammenarbeit ist.

Der Austausch verbindet unterschiedliche wissenschaftliche Perspektiven und bringt immer wieder neue Impulse für unsere Forschung“, sagt Ute Marx. Die langjährige Zusammenarbeit mit der Forschungsgruppe von Professor Ben Hankamer ermöglicht einen kontinuierlichen internationalen Austausch und verbindet unterschiedliche Kompetenzen aus Biotechnologie, Zellbiologie und Analytik.

Die Studie liefert eine wichtige Grundlage für weitere Untersuchungen zur technischen Skalierbarkeit und Wirtschaftlichkeit des Ansatzes. Sie zeigt, dass Mikroalgen nicht nur als Proteinquelle interessant sind, sondern auch dabei helfen könnten, Nährstoffe in zukünftigen Zellkultursystemen effizienter zu nutzen.

Die Verbindung zwischen kultiviertem Fleisch und Medizintechnik ist dabei noch viel enger: Beide Bereiche nutzen ähnliche Zellkulturverfahren. Tierische Zellen werden unter kontrollierten Bedingungen vermehrt und können in Bioreaktoren gezielt zu Muskel- und Fettgewebe gezüchtet werden. Vergleichbare Methoden kommen in der regenerativen Medizin zum Einsatz, etwa bei der Entwicklung von Haut- und Knorpelgewebe oder perspektivisch bei künstlichen Organen. Trotz unterschiedlicher Ziele profitieren beide Bereiche in ihrer Forschung voneinander. In beiden Fällen geht es darum, Zellen unter kontrollierten Bedingungen optimal mit Nährstoffen zu versorgen, ihr Wachstum gezielt zu steuern und geeignete Verfahren für die Übertragung vom Labor in größere oder komplexere Systeme zu entwickeln.

Die Forschungsarbeit steht damit für einen Ansatz, der naturwissenschaftliche Grundlagen mit technologischer Anwendung verbindet. Genau an dieser Schnittstelle bewegt sich auch das Medizintechnik-Studium an der Hochschule Pforzheim: Studierende lernen, biologische und medizinische Fragestellungen mit ingenieurwissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten und daraus innovative Lösungen für die Gesundheitsbranche zu entwickeln.

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/news876991.

Das Management im Stall entscheidet über das Tierwohl

11.09.2026, Johann Heinrich von Thünen-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei

Dem Ökolandbau wird häufig ein besseres Tierwohl zugeschrieben. Ob das in der Praxis tatsächlich so ist, haben Forschende des Thünen-Instituts für Ökologischen Landbau in Trenthorst jetzt systematisch geprüft. Dafür haben sie 86 Studien aus dem Zeitraum Januar 1990 bis Juni 2023 sowie 623 Vergleichspaare aus Europa und Nordamerika ausgewertet. Das Ergebnis: Das Bild ist nicht eindeutig. In 28 Prozent der Fälle hatte der ökologische Landbau Vorteile gegenüber der konventionellen Tierhaltung, in 56 Prozent ließ sich kein klarer Unterschied feststellen. Die Studie ist gerade im Fachjournal Organic Agriculture von Springer Nature erschienen.

Die Ergebnisse zeigen, dass vor allem die Tiergesundheit weniger von ökologischer oder konventioneller Wirtschaftsweise abhängt, als vielmehr vom individuellen Management der Betriebe. Doch dort, wo die Hauptrisikofaktoren für die Tiergesundheit durch die EU-Öko-Verordnung berücksichtigt werden, schneiden ökologisch wirtschaftende Betriebe besser ab. Beispielsweise bewirken die Vorgaben zu Einstreu und Platzangebot, dass die Klauen und Gliedmaßen der Tiere gesünder sind. Lahmheiten und Gelenkschäden spielen dann eine geringere Rolle.

Nur wenige Studien berücksichtigen bisher neben der Tiergesundheit auch das Verhalten und das emotionale Befinden der Tiere. In diesem Bereich deuten sich klare Vorteile der ökologischen Tierhaltung an, etwa weil die Tiere mehr Platz haben oder ihnen Auslauf oder Weidegang ermöglicht werden. „Die Richtlinien des ökologischen Landbaus bieten ein großes Potenzial, jedoch keine Garantie für eine bessere Tierwohlsituation. Sie begünstigen zum Beispiel, dass sich Tiere artgemäß

verhalten können“, sagt Solveig March, Co-Autorin der Studie.

Das Autorenteam der Studie empfiehlt auf Grundlage der Analyse des Tierwohls, die rein auf Haltung und Management ausgerichteten Vorgaben um ergebnisorientierte Kontrollen zu ergänzen, um die Tiergesundheit besser einzubeziehen. „Nur der direkte Blick auf das Tier zeigt, ob es ihm rundum gut geht, es also gesund ist und sich wohlfühlt“, sagt Solveig March.

Konkret empfehlen die Expert*innen, in der Öko-Zertifizierung ein transparentes, standardisiertes und praxistaugliches Tierwohl-Audit mit tierbasierten Indikatoren zu verankern. So lässt sich das Tierwohl unabhängig vom System messen und absichern. Dazu läuft am Thünen-Institut für Ökologischen Landbau seit 2023 ein Projekt mit Partner*innen aus Praxis und Wissenschaft.

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/news877241.

Professionalisierung für die Ernährungsbildung lohnt sich
15.09.2026, Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd

Gemeinsam schnippeln, Nahrung zubereiten und probieren gehört in vielen Kitas und Grundschulen zum Teil des pädagogischen Alltags. Dennoch sind pädagogische Fachkräfte auf diese Aufgaben in ihrer Ausbildung kaum vorbereitet. Kurze Fortbildungen können hier nach den Forschungsergebnissen von Dr. Renán Alejandro Oliva Guzmán von der PH Schwäbisch Gmünd wichtige Unterstützung liefern, ersetzen aber keine Ausbildung. Ernährungsbezogene Inhalte sollten daher stärker in der Ausbildung pädagogischer Fachkräfte verankert und kurze Fortbildungen eher ergänzend angeboten werden.

Oliva Guzmán hat im Rahmen seiner Dissertation Befragungen von rund 1.300 Teilnehmenden der eintägigen Fortbildung der Initiative „Ich kann kochen!“ von der Sarah Wiener Stiftung ausgewertet, ergänzt um eine Nachbefragung neun Monate später und eine Längsschnittprobe.

Bildungspotential von Ernährungspraxis

Themen und Aktivitäten rund um Ernährung, Lebensmittel und Essen bieten spannende Zugänge für die Allgemeinbildung in der Kita und Grundschule. Hier können Hand, Herz und Kopf im Sinne der Handlungsorientierung besonders gut verbunden werden und Bildungsprozesse anregen. Dieser didaktische Zugang wird als „Ernährungspraxis“ bezeichnet. Dazu gehören Aktivitäten wie die Zubereitung und das Genießen von Lebensmitteln und Mahlzeiten, der Anbau von Lebensmitteln, z.B. im Schulgarten, oder der Besuch eines Supermarktes oder Bauernhofes sowie die Auseinandersetzung mit Informationen und Empfehlungen wie beispielsweise in den sozialen Medien.

Hohe Motivation, lückenhafte Qualifikation

Zu den Fortbildungen kommen vor allem engagierte Fachkräfte aus Kitas und Grundschulen mit sehr unterschiedlichem beruflichem Hintergrund – neben pädagogischen Fachkräften und Lehrkräften auch Auszubildende, Ernährungsfachkräfte und Menschen aus ganz anderen Berufen. Fast die Hälfte hat bereits Erfahrungen in der Ernährungspraxis mit Kindern, die Motivation hierfür ist durchweg sehr hoch. In fachlicher Hinsicht zeigt sich jedoch ein differenziertes Bild: Der größte Teil ist nicht für den Bereich der Ernährungspraxis ausgebildet; die Zubereitungsfähigkeiten und -fertigkeiten sowie das praktische Ernährungswissen bewegen sich überwiegend im durchschnittlichen Bereich; zugleich verfügt ein Teil der Teilnehmenden über sehr geringes ernährungsbezogenes Wissen. Auch die Bildungspotenziale der Ernährungsbildung werden bislang nur teilweise ausgeschöpft: kurzsichtige und pragmatische Ziele stehen im Vordergrund, anspruchsvollere Bildungsziele werden selten angestrebt.

Was in der Praxis bremst

Entscheidend für die Wirkung sind die Rahmenbedingungen: Ohne geeignete Küche scheint weniger Ernährungspraxis statt zu finden, die größten Hürden sind Zeitmangel und fehlende finanzielle Mittel – in der Kita wie in der Grundschule. Inhaltlich dominieren Zubereitung, Essen, Gesundheit und Sicherheit, während nachhaltigkeitsbezogene und reflexive Themen selten vorkommen. Ernährungspraxis findet eher als Zusatzangebot statt, nicht als fester Bestandteil des pädagogischen Konzepts.

Messbare Wirkung – besonders bei geringeren Vorkenntnissen

Neun Monate nach der Fortbildung bieten die Teilnehmenden im Schnitt 1,3-mal häufiger pro Monat Angebote der Ernährungspraxis mit Kindern an als zuvor. Drei Viertel haben neue Elemente in ihre Angebote aufgenommen und sprechen mehr Themen an, darunter Genuss, das Probieren unbekannter Lebensmittel, Regionalität und Umweltaspekte. Besonders stark profitieren Personen mit geringen Vorkenntnissen; Unterschiede in Erfahrung und Qualifikation gleichen sich dadurch teilweise aus. Viele Teilnehmende beobachten zudem positive Veränderungen im Essverhalten der Kinder und werten ihre Arbeit im Bereich der Ernährungspraxis als Gewinn für die gesamte Einrichtung.

Anforderungen an Ausbildung und Forschung

Die Studie empfiehlt, ernährungsbezogene Inhalte systematisch in der Ausbildung pädagogischer Fachkräfte für Kita und Grundschule zu verankern, Fortbildungen stärker auf das jeweilige Setting zuzuschneiden und Ernährungspraxis strukturell im Bildungsalltag zu sichern. Kurze non-formale Angebote können die formale Ausbildung sinnvoll ergänzen, sie aber nicht ersetzen. Offen bleibt, ob vergleichbare Effekte auch bei weniger motivierten Gruppen und weniger professionell gestalteten Formaten entstehen. Künftige Forschung sollte zudem systematisch erfassen, welche Kompetenzen, Themen und Aktivitäten in den verschiedenen Phasen der Professionalisierung tatsächlich vermittelt werden.

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/news877401.

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
Web: www.gesunde-ernaehrung.org
LinkedIn

INFORMATIONSQUELLE

(idw) idw - Informationsdienst Wissenschaft
Nachrichten, Termine, Experten

idw – Informationsdienst Wissenschaft
Web: https://idw-online.de/de/
© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2026