



NEWSLETTER Sommer 2020

[Kontakt: thanos@dge.de] [August 2020] [Ausgabe Nr. 01/2020]

Inhalt dieser Ausgabe

Clusterübergreifende Nachrichten	ab Seite 1
Ausgewählte Forschungsprojekte	ab Seite 3
Ausgewählte Partnerinstitutionen der Cluster	ab Seite 5
Wissenschaftler*innen im Portrait	ab Seite 7
Kurzgefasst aus den Clustern	ab Seite 9
Terminankündigungen	ab Seite 10

Clusterübergreifende Nachrichten

Kompetenzcluster der Ernährungsforschung im Gespräch mit Parlamentarier*innen

Die Sprecher der Kompetenzcluster der Ernährungsforschung in Deutschland, Prof. Dr. Tilman Grune (Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke & NutriAct), Prof. Dr. Stefan Lorkowski (Friedrich-Schiller-Universität Jena & nutriCARD) sowie Prof. Dr. Hans Hauner (Technische Universität München & enable) haben ein öffentliches Fachgespräch mit dem Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft des Deutschen Bundestages (EL-Ausschuss) geführt. Clustersprecherin Prof. Dr. Ute Nöthlings (Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn & DietBB) konnte nicht persönlich teilnehmen und wurde von den anwesenden Sprechern vertreten.

Ernährungsforschung als einen Schlüssel zu mehr Gesundheit in Deutschland und die zukünftigen Herausforderungen auf diesem Gebiet waren die vorrangigen Themenschwerpunkte. Dazu gehörten auch nachhaltige Ernährung und der Auftrag der Kompetenzcluster für vernetzte interdisziplinäre Forschung zu aktuellen und zukünftig relevanten Schwerpunkten.

Ein Ziel bei dem Gespräch war es, auf die Notwendigkeit zukünftiger langfristiger Förderstrategien für Ernährungsforschung in Deutschland aufmerksam zu machen. Damit sollen transdisziplinäre, multizentrische Studien durchgeführt werden. Erreicht werden sollen eine bessere internationale Sichtbarkeit, Perspektiven für den wissenschaftlichen Nachwuchs sowie die Entwicklung von langfristig angelegten Forschungs- und Entwicklungsvorhaben mit der Möglichkeit, aus den Ergebnissen gesellschaftlich nutzbare Konzepte und Maßnahmen abzuleiten.

Dass solche Strukturen wichtig sind, wurde bei den Fragerunden der Parlamentarier*innen sichtbar, die vielfältige weitere Themen der Ernährung anschnitten: So ging es anfangs um die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten, die von den Experten kritisiert wurde. Denn die Ernährung in Deutschland entspricht nach wie vor nicht dem, was etwa die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) empfiehlt.



© Deutscher Bundestag

GEFÖRDERT VOM





Clusterübergreifende Nachrichten

So stellte Prof. Dr. Hauner heraus, dass das Essen der Deutschen im Durchschnitt immer noch viel zu energiereich und zu fett sei, es enthalte zu viel Zucker und Stärke in hochverarbeiteten Lebensmitteln. Die Reduktionsstrategie kritisierte er als Selbstverpflichtung ohne Überprüfbarkeit und Sanktionsmöglichkeiten. Fastfood gesünder zu machen und echte Präventionspolitik bringe mehr.

Prof. Dr. Lorkowski machte klar, dass ohne ein Bildungskonzept eine Reduktionsstrategie an ihre Grenzen stoßen würde. Er sprach sich allerdings gegen ein vollständig kostenloses Kita- und Schulesen aus, um die Eltern nicht aus der Verantwortung zu entlassen und im Sinne der Nachhaltigkeit Abfall zu vermeiden. Grundsätzlich sollte ein wissenschaftlich evaluierbares Gesamtpaket dazu entstehen, wie man mit Ernährung ganz gezielt Prävention betreiben kann.

Ernährungsempfehlungen fußen auf epidemiologischen Kohortenstudien und Interventionsstudien, wie sie die Kompetenzcluster durchführen. Größere multizentrische Interventionsstudien gebe es aber in den Ernährungswissenschaften bisher kaum, merkte Prof. Dr. Grune an. Es gehe darum, mit Hilfe solcher Studien eine bessere Translation von Ernährungsempfehlungen in die Gesellschaft zu schaffen. Dies sei kein schneller Prozess.

Die Aufzeichnung des zweistündigen Fachgesprächs ist abrufbar in der Mediathek des Deutschen Bundestages über den Link: <https://dbtg.tv/cvid/7446486>

Save the Date: Cross-Cluster Conference vom 17. bis 19. Mai 2021 in Berlin

Kompetenzcluster der Ernährungsforschung

enable NutriAct 17-19 May 2021
nutriCARD DIET BODY BRAIN Cross-Cluster Conference

SAVE THE DATE

Langenbeck-Virchow-Haus · Luisenstraße 58/59 · 10117 Berlin

WELCOMING SPEECHES

- Prof. Veronika von Messling
Head of Department 6 „Life Sciences“,
Federal Ministry of Education and Research
- Parliamentary state secretary Hans-Joachim Fuchtel
Federal Ministry of Food and Agriculture

Registration
<http://www.j-work.de/up/crosscluster2021/>

PLENARY LECTURES

- Prof. Jessica Aschemann-Witzel | MAPP Centre (Denmark)
- Prof. Hermann Lotze-Campen | Potsdam Institute for Climate Impact Research (Germany)
- Prof. Michael Müller | Norwich Medical School (UK)
- Prof. Pablo Steinberg | Max Rubner-Institut (Germany)

SESSIONS

Innovative Research Optimizing nutrition for all ages	Future Nutrition Digital and product innovations for a healthier life
Food Strategies How to develop and to promote healthier food choices	Personalized Nutrition Results from the junior research groups

Young scientist pitches · product presentations · panel discussion · prizes and more

Further information | NutriAct Cluster Office · Dr. Stefanie Blankenburg · CrossClusterConference2021@dife.de

Innovationswettbewerb: Aufruf zu innovativen Ideen

Gemeinsam rufen die Kompetenzcluster der Ernährung in diesem Jahr zu einem Innovationswettbewerb für Nachwuchswissenschaftler*innen auf. Damit soll das Engagement zur Entwicklung und Verbreitung wissenschaftlich fundierter Konzepte im Lebensmittel- und Ernährungssektor gefördert werden. Eingereicht werden können innovative Ideen aus unterschiedlichen Bereichen, wie neue Ideen zu Produkten, technische Weiterentwicklungen oder Dienstleistungen. Auch innovative Ansätze im sozialen Bereich oder der Kommunikation sind gefragt. Für den Wettbewerb ist die Erstellung eines Konzeptes gefordert, in dem neben der eigentlichen Idee auch eine Marktanalyse und ein Businessplan bei den Innovationsbüros der Cluster eingereicht werden sollen. Die Deadline zur Einreichung des Konzeptes ist der 30. November 2020. Die Innovationsbüros der Cluster unterstützen bei der Konzeptentwicklung und Bewerbung. Der Workshop "Prototype your PhD", der am 21. September digital stattfindet, bietet den Nachwuchswissenschaftler*innen zusätzlich die Möglichkeit, Ideen für den Wettbewerb zu erarbeiten. Die besten drei Konzepte der Innovation Challenge werden auf der Abschlusskonferenz der vier Kompetenzcluster im Mai 2021 ausgezeichnet und durch Geldpreise gewürdigt.

Ausgewählte Forschungsprojekte

Interventionsstudie für den Erhalt kognitiver Fähigkeiten (DietBB)

Die Lebens- und Ernährungsgewohnheiten spielen eine wichtige Rolle bei der Entwicklung und Erhaltung kognitiver Fähigkeiten. Welche Ernährungsweise kann nun das Risiko für die Entstehung neurodegenerativer Erkrankungen reduzieren und warum? Dies untersucht die Doktorandin Hanna Huber von der AG Peter Stehle am Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften der Universität Bonn mittels einer sechswöchigen Ernährungs-Interventionsstudie. Letztere weisen Kenngrößen des metabolischen Syndroms auf (u.a. Übergewicht, Bluthochdruck und Fettstoffwechselstörungen). Während der Studie ernährten sich die Teilnehmer*innen gemäß ihrer gewohnheitsmäßigen „westlichen“ Ernährungsweise (Kontrollgruppe) oder gemäß der nordischen oder der ovo-lacto-vegetarischen Ernährungsweise (Interventionsgruppen), welche derzeit als günstigste Ernährungsweisen diskutiert werden. Die Einhaltung der Ernährungspläne stellt eine große Herausforderung dar, deshalb wurden die Teilnehmer*innen während der Studie intensiv betreut. „Wir haben den Teilnehmerinnen und Teilnehmern detaillierte und auf ihren Energiebedarf abgestimmte Rezeptpläne zur Verfügung gestellt, sie wöchentlich telefonisch oder persönlich beraten. Außerdem konnten sie sich bei Fragen oder Problemen jederzeit an unser Studienteam wenden“, so Huber. Im April 2020 konnte die Studie mit 111 Teilnehmer*innen erfolgreich abgeschlossen werden.

Die Ernährungsweisen im Überblick:

DIE NORDISCHE ERNÄHRUNGSWEISE BASIERT AUF TYPISCHEN IN DEN SKANDINAVISCHEN LÄNDERN LOKAL VERFÜGBAREN LEBENSMITTELN WIE BEEREN, WURZELGEMÜSE UND KOHL, VOLLKORNGRAU, ROGGEN, GEKOCHTEN KARTOFFELN, LACHS UND HERING. SIE IST REICH AN BALLASTSTOFFEN, UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN, ANTIKADANTEN UND POLYPHENOLEN.

BEI DER OVO-LACTO-VEGETARISCHEN ERNÄHRUNGSWEISE WERDEN NEBEN PFLANZLICHEN PRODUKTEN AUCH MILCH UND MILCHPRODUKTE SOWIE EIER VERZEHRT, JEDOCH ENTHALTEN SICH OVO-LACTO-VEGETARIER*INNEN DES VERZEHRS VON FLEISCH (DARUNTER AUCH GEFÜGEL), FISCH UND MEERESTIEREN. SIE IST REICH AN BALLASTSTOFFEN, UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN UND SEKUNDÄREN PFLANZENSTOFFEN.

DIE WESTLICHE ERNÄHRUNGSWEISE IST GEKENNZEICHNET DURCH EINEN HOHEN ANTEIL AN VERARBEITETEN LEBENSMITTELN, FLEISCH UND ZUCKERGESÜBTE LEBENSMITTELN UND GETRÄNKEN. SIE IST ARM AN BALLASTSTOFFEN UND SEKUNDÄREN PFLANZENSTOFFEN UND REICH AN GESÄTTIGTEN FETTSÄUREN.

Da das Auftreten von neurodegenerativen Erkrankungen in dieser Interventionsstudie aufgrund des vergleichsweise kurzen Zeitraums nicht erfasst werden kann, erhebt Huber Parameter, die als Risiko-Indikatoren für die Entwicklung neurodegenerativer Erkrankungen dienen, z. B. Marker des Zucker- und Fettstoffwechsels oder der Neuroinflammation. Das Darmhormon GLP-1 (Glucagon-like Peptide 1) ist hierbei der wichtigste Parameter, da es gute Hinweise auf seine modulierende Rolle bei der Regulation und Aufrechterhaltung kognitiver Funktionen gibt: Ein möglichst hoher postprandialer Anstieg des GLP-1-Spiegels scheint zur Neuroprotektion beizutragen. Solch einen GLP-1-Anstieg erwartet Huber für die Proband*innen mit nordischer und ovo-lacto-vegetarischer Ernährungsweise, da die GLP-1-Sekretion durch unverdauliche Ballaststoffe und Metabolite, die aus der bakteriellen Fermentation von Ballaststoffen stammen, stimuliert wird.

Das Mikrobiom spielt also ebenfalls eine wichtige Rolle. Diesen Aspekt untersucht die Nachwuchsforschungsgruppe „BonnGut“ unter der Leitung von Dr. Marie-Christine Simon, mit der Huber eng zusammenarbeitet. Mit Prof. Joachim Schultze vom LIMES werden des Weiteren die Auswirkungen dieser Ernährungsweisen auf das Immunsystem analysiert. Aus Studien im Mausmodell weiß man, dass die „westliche“ Ernährungsweise zu akuten Entzündungsreaktionen im ganzen Körper und zu Neuroinflammation führt. Und starkes Übergewicht geht häufig einher mit chronischen Entzündungsreaktionen, die wiederum im Zusammenhang mit metabolischen Erkrankungen wie Typ-2-Diabetes, kardiovaskulären Erkrankungen und Neurodegeneration stehen. Für die fett- und zuckerarmen Ernährungsinterventionen erwarten die Forscher*innen einen positiven Effekt auf das Immunsystem. Um dies zu zeigen, analysiert Lorenzo Bonaguro, Doktorand der AG Schultze, die individuellen Reaktionen der zirkulierenden Immunzellen auf die Ernährungsinterventionen. Hierzu nutzt er Einzelzell-RNA-Sequenzierung, mit der er das individuelle Transkriptionsprogramm der Immunzellen anzeigen kann. Vorläufige Daten weisen tatsächlich auf ernährungsabhängige Veränderungen der Immunzellen hin. Ob sich die nordische und die ovo-lacto-vegetarische Ernährungsweise als neuroprotektiv durch positive Effekte auf den GLP-1-Spiegel und die Immunzellen erweisen, wird die laufende Analyse aller erhobenen Proben und Daten zeigen.

Gesunde Lebensmittelauswahl in einem komplexen Marktumfeld (enable)

„Gesunde Lebensmittelauswahl in einem komplexen Marktumfeld“ ist ein Modul bei *enable* in der Focus Area 6 „Einblicke in das Verbraucherverhalten“. Ziel des Projekts ist, das Verbraucherverhalten für verarbeitete Lebensmittel auf realen Märkten detailliert abzubilden und seine Einflussfaktoren zu bestimmen. Zusätzlich sollen die kognitiven Determinanten der Lebensmittelauswahl präziser bestimmt werden. Auf Basis dieser Erkenntnisse lassen sich fundierte Empfehlungen für erfolgreiche Marketingstrategien und effektive staatliche Regulierung (wie der Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten) zur Förderung einer gesunden Ernährung ableiten.

Von besonderem Interesse sind dabei strategische Variablen wie Preise und Sonderangebote, Produktformulierung und Labels. Deren Effekte auf die Kaufentscheidung können je nach Produkt und Warengruppe unterschiedlich stark ausgeprägt sein. Zusätzlich ist ihre Richtung und Stärke durch Geschmackspräferenzen, Einstellungen oder soziodemographische Faktoren beeinflusst. In der ersten Förderphase wurden hierzu grundlegende Erkenntnisse auf Basis von Konzepttests mit Verköstigungen durch Testpersonen gewonnen.



Ausgewählte Forschungsprojekte

Jetzt, in der zweiten Förderphase, überträgt das Team um Prof. Jutta Roosen und Dr. Matthias Staudigel vom Lehrstuhl für Marketing und Konsumforschung an der Technischen Universität München die gewonnenen Erkenntnisse auf die Marktebene. Konkret heißt das, einen fundierten Überblick darüber zu gewinnen, welche Produkte mit welchen Eigenschaften am Markt angeboten und gekauft werden. Hierzu verwenden die Wissenschaftler*innen Verbraucherpaneldaten der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK), die das Einkaufsverhalten von rund 30.000 Haushalten detailliert erfassen. Personen aus diesen Haushalten scannen nach ihren Einkäufen die Barcodes der eingekauften Lebensmittel und berichten über die Mengen und ihre Ausgaben. Bei *enable* werden die Daten erweitert durch die Nährstoffwerte der eingekauften Lebensmittel, die basierend auf den Barcodes – mit einem Fokus auf Frühstückscerealien – aufwendig gesammelt und ergänzt werden. Mit diesen Daten kann nun der Einfluss strategischer Variablen wie Preis und Produkteigenschaften auf die Lebensmittelwahl mit modernen ökonomischen Methoden quantifiziert werden. Zudem werden die Haushalte auf Basis von Verhalten, Einstellungen und Soziodemographie in Segmente eingeteilt und charakterisiert.

Erste Ergebnisse hinsichtlich der kognitiven Determinanten der Lebensmittelwahl liefert eine Studie von Sophia Waldenmaier mit Betreuung durch Christina Neubig. Diese ging der Frage nach, inwieweit Produkte, die als zuckerreduziert ausgelobt werden („30% weniger Zucker“) von Verbraucher*innen bewusst oder unbewusst als weniger geschmackvoll wahrgenommen werden. Dieses Phänomen ist in der Literatur als „Unhealthy = Tasty Intuition (UTI)“ bekannt. Methodisch stützte sich die Studie auf einen impliziten Assoziationstest (IAT) mit 163 Proband*innen. Die Versuchspersonen sahen Bilder von zuckerreduzierten und nicht zuckerreduzierten Produkten sowie positive und negative geschmacksbeschreibende Begriffe – etwa „schmackhaft“, „lecker“, „langweilig“. Ihre Aufgabe war, die gezeigten Bilder und Begriffe verschiedenen Kombinationen der Überkategorien „(nicht) zuckerreduziert“ bzw. „(nicht) geschmackvoll“ möglichst schnell zuzuordnen. Eine längere Reaktionszeit zeigte an, dass die Stimuli für die Proband*innen nicht gut zusammenpassten. Die Ergebnisse bestätigten die UTI, allerdings wirkte sich diese nicht signifikant auf die zusätzlich erhobene Kaufintention aus. Hier hatte die Marke eines Produkts den größten Einfluss.

Der Übergang in den Ruhestand als Veränderungsmoment (NutriAct)

Der Eintritt in den Ruhestand oder die Rente ist ein bedeutsamer Meilenstein im Leben. Ähnlich wie beim Wechsel von Schüler*innen in die Berufstätigen-Rolle, verändert sich der soziale Status einer Person hier grundlegend. Sie wird daher auch als „Statuspassage“ bezeichnet. Diese besondere Umbruchsphase geht einher mit Veränderungen insbesondere im Tagesablauf, dem Sozialleben aber auch in Bezug auf die finanziellen Möglichkeiten. Bisherige Routinen und Verhaltensweisen ändern sich somit. Diese können das Essverhalten ebenso wie die Nahrungsauswahl betreffen. So eignet sich eine solche Umbruchsphase möglicherweise gut, um sich z. B. gesünder und vollwertiger zu ernähren und damit selbst einen Beitrag für ein langes und gesundes Leben zu leisten. Doch welches Potential zur Änderung des Essverhaltens steckt tatsächlich in dieser Umbruchsphase? Und inwieweit sind ältere Menschen bereit, ihren Ernährungsstil zu ändern? Um einen ersten Eindruck zu bekommen, begutachteten Nadja-Raphaella Baer, Johannes Deutschbein und Liane Schenk vom Institut für Medizinische Soziologie und Rehabilitationswissenschaft der Charité-Universitätsmedizin Berlin im Rahmen des NutriAct-Teilprojektes 1 „Ernährungsmuster“ die dazu bisher erschienenen Publikationen.

Die dadurch entstandene systematische Übersichtsarbeit „Potentials of and Readiness to Dietary Style Changes during the Retirement Status Passage: a Systematic Mixed Studies Review“ wurde im Journal Nutrition Review veröffentlicht: <https://academic.oup.com/nutritionreviews/advance-article-abstract/doi/10.1093/nutrit/nuaa017/5838466>.

Die Wissenschaftler*innen haben für ihre Analyse zu Beginn eine groß angelegte systematische Literaturrecherche betrieben. Zunächst wurden Artikel erfasst, die sich mit den vier Schlüsselthemen Dietary style, Statuspassage, Elderly und Change befassen. Von insgesamt 859 identifizierten Artikeln wurden nach Überprüfung des Titels und den Kurzfassungen 53 Artikel näher untersucht. Baer und Kolleg*innen wählten nur Originalstudien aus, die sich mit dem Ernährungsverhalten von 50- bis 70-Jährigen im Zusammenhang mit ihrem Renteneintritt beschäftigten. Interventionsstudien und Studien, die Ernährungsstilveränderungen im Zusammenhang mit Krankheiten wie Diabetes beleuchteten, wurden nicht berücksichtigt.

Insgesamt zehn Originalarbeiten, veröffentlicht zwischen 1997 und 2017, erfüllten die gesetzten Kriterien. Die eine Hälfte der Studien nutzte einen qualitativen, die andere Hälfte einen quantitativen Forschungsansatz. Alle quantitativen Arbeiten wurden in Form longitudinaler Kohortenstudien realisiert. Die qualitativen Forschungen fokussierten auf einen spezifischen Zeitpunkt der Datenaufnahme. Mehrheitlich wurden die untersuchten Studien in Europa (sieben Artikel) durchgeführt und orientierten sich in ihren Bewertungsgrundlagen an unterschiedlichen Ernährungsempfehlungen. Während drei Studien eine gesunde Ernährung nicht näher definierten, verwiesen vier Studien auf nationale und drei Studien auf internationale Ernährungsempfehlungen. Dabei lag der Fokus entweder auf dem täglichen Verzehr von Obst und Gemüse oder auf der Aufnahme von Mikro- und Makronährstoffen. Ein ausgewogenes Ernährungsmuster wurde nur in drei Arbeiten als gesunde Ernährung angenommen.



Ausgewählte Forschungsprojekte

Medien-Doktor Ernährung als Qualitätsmonitor (nutriCARD)

Macht Pasta schlank? Ist Low-Carb besser als Low-Fat, sind weniger Kohlenhydrate besser als weniger Fett? Wie gesund ist das neue Superfood? Die Berichterstattung über Ernährung boomt, angereichert um wissenschaftliche Studien, Ratgeber-Anleitungen zum Abnehmen und medizinischen Tipps. Doch wie gut ist die journalistische Aufarbeitung von Ernährungsstudien und des komplexen Themas rund ums Essen und Trinken? Das nimmt seit Ende Juni 2020 der Medien-Doktor ERNÄHRUNG unter die Lupe – ein Forschungsprojekt des Kompetenzclusters für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit der Universitäten Halle-Jena-Leipzig in Kooperation mit der Technischen Universität Dortmund.

Untersucht werden Beiträge aus deutschen Medien, in denen positive oder negative Effekte von Lebensmitteln, Ernährungsformen, Diäten oder einzelnen Substanzen beschrieben werden. „Wir schauen uns genau an, wie gut jeder einzelne Beitrag den Leser informiert“, sagt der leitende Redakteur Marcus Anhäuser von der Universität Leipzig. Gerade in der Berichterstattung über Ernährung lauerten eine Menge Fallstricke, die eine kompetente Vermittlung verhindern. „Nur, weil es eine wissenschaftliche Studie gibt oder ein Ernährungsberater etwas empfiehlt, heißt das ja noch lange nicht, dass ein Lebensmittel auch hält, was der Artikel verspricht“, so Anhäuser. Dazu entwickelte nutriCARD in Kooperation mit dem Medien-Doktor Gesundheit der Technischen Universität Dortmund und anerkannten Wissenschafts- und Ernährungsjournalist*innen ein Set von zwölf Qualitätskriterien.



Ziele des Medien Doktors ERNÄHRUNG sind Journalismus verbessern, Transparenz schaffen, Verbraucher sensibilisieren (Screenshot von www.medien-doktor.de/ernaehrung/; Anhäuser).

Die Kriterien des nun innerhalb von nutriCARD gestarteten Medien-Doktor ERNÄHRUNG orientieren sich am Interesse der Mediennutzer unabhängig, zuverlässig und verständlich informiert zu werden. Hierbei helfen Fragen wie: Werden positive und negative Effekte angemessen und verständlich erklärt? Nennt ein Beitrag Quellen und Belege? Welche Rolle spielen Interessenkonflikte und die Finanzierung? Was sagen unabhängige Experten zu den Behauptungen? Je zwei journalistische Gutachter*innen bewerten nach dem Vorbild eines Peer-Review Beiträge aus Online-Medien der Publikumspresse. Das Ergebnis der Gutachten wird auf den Internetseiten von medien-doktor.de/ernaehrung und nutricard.de zusammengefasst und Kriterium für Kriterium begründet. Damit ist die Bewertung für alle Nutzer*innen transparent und nachvollziehbar.

„Mit dem Medien-Doktor ERNÄHRUNG möchten wir die Verbraucher sensibilisieren, nicht jedem Heilsversprechen in den

Medien Glauben zu schenken. Wir schaffen Transparenz, indem wir die Quellen und dahinterliegenden Studienergebnisse überprüfen“, sagt Dr. Tobias D. Höhn, Leiter Kommunikation und Medienforschung von nutriCARD. Der Medien-Doktor fungiere auch als Watchdog, in dem er journalistische Arbeitsweisen und Ergebnisse analysiert, einer Qualitätsprüfung unterzieht und damit Ansatzpunkte für Aus- und Weiterbildung liefert. „Wir suchen nicht gezielt nach schlechter Berichterstattung, sondern freuen uns auch, positive Beispiele auszeichnen zu können“, sagt Höhn. Der Medien-Doktor ERNÄHRUNG baut auf dem Medien-Doktor-Gesamtprojekt auf, das seit 2010 am Lehrstuhl Wissenschaftsjournalismus der TU Dortmund von Prof. Holger Wormer etabliert wurde und 2011 für den Grimme Online Award nominiert war. „Wir freuen uns, dass dank des Leipziger Engagements nun das dritte Themenfeld unter der Dachmarke Medien-Doktor.de etabliert werden kann“, sagt Wormer.

Ausgewählte Partnerinstitutionen der Cluster

Hochschulausgründung Murmuras arbeitet als DietBB-Partner an der Entwicklung einer Ernährungserhebungs-App

Smartphones erheben unglaubliche Mengen an Daten und bieten damit Einblicke in das Leben ihrer Benutzer*innen und der konsumierten Produkte. Diese Möglichkeit soll nun auch Wissenschaft und Forschung zur Verfügung stehen: Mit Murmuras, einem Bonner Start-up, das gerade im Wettbewerb „Digitale Innovation“ des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie einen Preis für seine Software-Lösung gewonnen hat (siehe Pressemitteilung der Universität Bonn unter <https://www.uni-bonn.de/neues/143-2020>), können Wissenschaftler*innen sowohl Daten von Proband*innen (u.a. Zeit am Telefon, App-Nutzung, GPS), als auch von Produkten (u.a. Barcode-Scan, Texterkennung, Bilderkennung) analysieren. Mögliche Einsatzgebiete sind die Erforschung des Lebensstils, des Mobilitätsverhaltens oder des privaten Konsums. In unterschiedlichen Projekten kooperiert das Start-up dazu mit mehreren Universitäten, darunter Tübingen, Vechta und Salzburg.



Ausgewählte Partnerinstitutionen

Zusammen mit der Arbeitsgruppe von Prof. Ute Nöthlings (Universität Bonn) arbeitet das Start-up an der Weiterentwicklung der NutriDiaryApp, einer Applikation auf dem Smartphone, die bisherige Ernährungsprotokolle in epidemiologischen Studien ablösen soll. Die Besonderheiten: Mittels eines Barcode-Scanners und einer automatisierten Texterkennung wird es möglich, Texte aus Bildern von Lebensmittelverpackungen (Markenname, Nährstoffinformationen, Zutaten) zu extrahieren und Barcodeinformationen zu sammeln. Anhand der übertragenen Daten werden die eingesetzten Datenbanken aktualisiert und die Anwendung von NutriDiary für Studienteilnehmer*innen und Studienpersonal vereinfacht.

Das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung ist wertvoller Partner von *enable*

Ein zentraler Partner des Clusters *enable* ist das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV). Eine Expertise des Instituts ist die Entwicklung maßgeschneiderter funktioneller Zutaten und gesundheitsfördernder Lebensmittel mit speziellen Eigenschaften wie rein pflanzlich, zuckerreduziert oder reich an Ballaststoffen und Proteinen. Es arbeitet dazu an ingenieurwissenschaftlichen Fragestellungen, die in die Grundlagenforschung der Ernährungswissenschaften einfließen.

Prof. Peter Eisner ist stellvertretender Institutsleiter und sitzt selbst seit 2015 im Steuerungsgremium von *enable*. Er war schon bei der Konzeption der Schwerpunkte des Clusters involviert und erzählt: „Anfangs haben wir darüber diskutiert, warum wir genau Convenience-Lebensmittel verbessern sollten. Dafür entschieden haben wir uns dann, weil diese in zunehmendem Maße verzehrt werden und damit aus der Verbesserung ein großer Nutzen für die Gesundheit der Bevölkerung erreicht werden kann.“ Dazu bringt das IVV seine Kontakte zur Lebensmittelindustrie gewinnbringend in den Cluster ein. Auch Muster-Lebensmittel für Humanstudien hat das IVV in seinen Technikumsanlagen hergestellt und Eisner war selbst bei der Verkostung dabei. Außerdem kann das IVV mit analytischen und human-sensorischen Methoden Eigenschaften von Produkten wie Geruch, Geschmack, Textur und Haptik oder das Erscheinungsbild analysieren und optimieren: „Wir fungieren somit auch als verlängerter Sensorikarm von *enable*.“

Das Hasso-Plattner-Institut unterstützt NutriAct bei technischer Umsetzung und Anwendung von Bewertungsschema

Bereits seit 2018 wissenschaftlicher Kooperationspartner, unterstützt das Hasso-Plattner-Institut (HPI) in Potsdam seit Februar 2020 aktiv die Forschungsarbeit im NutriAct-Cluster: Dr.-Ing. Matthieu-P. Schapranow leitet am HPI die Arbeitsgruppe „In-Memory Computing for Digital Health“ und ist wissenschaftlicher Leiter für Digital-Health-Innovationen. Gemeinsam mit seinem Team unterstützt er bei der technischen Umsetzung und Nutzbarmachung des Bewertungsschemas im NutriAct-Teilprojekt 1 „Ernährungsmuster“, damit Studienteilnehmer*innen möglichst einfach davon profitieren können.

Das für einzelne Lebensmittelgruppen evidenzbasierte Bewertungsschema wurde im letzten Jahr von den Epidemiolog*innen um Prof. Dr. Matthias Schulze im Teilprojekt 1 am DIfE entwickelt. Dr. Liane Schenk sowie Kolleg*innen der Charité-Universitätsmedizin Berlin untersuchen dabei die Akzeptanz von Ernährungs-Apps in der NutriAct-Zielgruppe der 50- bis 70-Jährigen. Die gewonnenen Erkenntnisse kommen auch in der Zweitebefragung der NutriAct-Familienstudie zur Anwendung.

nutriCARD-Partner QMP GmbH Jena entwickelt Backwaren mit ernährungsphysiologischem Mehrwert

Getreideprodukte sind ein wichtiger Bestandteil der vollwertigen Ernährung. Sie liefern Kohlenhydrate und als Vollkornvariante zudem reichlich Ballaststoffe sowie ein Plus an Mineralstoffen. Allerdings enthalten viele Getreideprodukte heute aufgrund der Verwendung von Auszugsmehl nur noch einen geringen Anteil an Ballaststoffen. Um diesem Trend entgegenzuwirken, entwickelt die QMP GmbH Jena Backwaren mit erhöhtem Ballaststoffanteil gegenüber konventionellen hellen Teigwaren (Brötchen, Weißbrot, Burger Buns, Mischbrot). Durch die Anreicherung mit verschiedenen Pflanzenfasern gelingt eine Erhöhung des Ballaststoffanteils um das 2- bis 3-fache.

Für nutriCARD hat QMP Rezepturen für Backwaren und in der ersten Förderphase auch nährstoffoptimierte Wurstwaren im eigenen Technikum entwickelt. Geschäftsführer Dr. Michael Grün erläutert, welche weiteren Ziele QMP angeht: „Zum einen treten wir mit den neu entwickelten nutriCARD-Rezepturen an unsere Industriepartner heran, so dass neue Produkte an den Markt gebracht werden. Zum anderen fokussieren wir uns auf Fast-Food-taugliche Gerichte, die durch herzgesündere Rezepturen einen gesundheitlichen Nährwert schaffen sollen.“

Wissenschaftler*innen im Portrait

Christina-Alexandra Schulz (Dipl.-Oecotroph., MPH, PhD) von DietBB

...arbeitet als Post-Doc an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn am Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften.

Woran forschen Sie?

Als Post-Doc in der Abteilung Ernährungsepidemiologie gehe ich gemeinsam mit Wissenschaftler*innen der Universität und des Universitätsklinikums der Frage nach, welcher Zusammenhang zwischen Ernährungsmustern und Kognition besteht. Hierbei untersuchen wir auch den Einfluss der individuellen genetischen Disposition, und ob es möglicherweise Wechselwirkungen mit Ernährungsmustern gibt.



Foto: privat

Warum passt Ihre Forschung gut zu dem Kompetenzcluster DietBB?

Im Rahmen des Projektes werten wir auch die Daten der UK Biobank aus. Aufgrund ihrer Größe soll diese als Entdeckungskohorte dienen, mit dem Ziel, im Anschluss die gewonnenen Erkenntnisse auf die DietBB-Kohorten zu übertragen. So soll untersucht werden, ob sich die Effekte von Gen-Umwelt-Interaktionen im Laufe des Lebens verändern. Dieses Forschungsprojekt soll einen Beitrag zum Gesamtziel des Kompetenzclusters DietBB leisten, nämlich den Zusammenhang zwischen Ernährungsfaktoren und der Entwicklung, Aufrechterhaltung und Beeinträchtigung kognitiver Fähigkeiten im Lebensverlauf besser zu verstehen.

Was fasziniert Sie an Ihrem Projekt besonders?

Sowohl kognitive Fähigkeiten im Gesunden als auch Beeinträchtigungen der Kognition durch neurodegenerative Erkrankungen, wie z.B. vaskuläre oder Alzheimer-Demenz haben multifaktorielle Einflussfaktoren. Daher ist es eine tolle Chance als Ernährungswissenschaftlerin im Rahmen von DietBB die Möglichkeit zu bekommen, den Zusammenhang zwischen Kognition und Ernährungsfaktoren in einem interdisziplinären Kontext zu forschen. Dies ermöglicht es, die Fragestellung aus verschiedenen Blickwinkeln zu betrachten. Das finde ich äußerst spannend.

Welche Themen werden die Ernährungsforschung zukünftig vermehrt beschäftigen?

Derzeit untersuchen wir im Rahmen des Projektes die Zusammenhänge zwischen Ernährungsmustern und der Kognition unter Berücksichtigung der individuellen genetischen Disposition. Ich fände es zukünftig interessant, noch weitere Expositionen zu berücksichtigen, beispielweise durch die Integration und Analyse weiterer Omics-Technologien.

Univ.-Prof. Dr. med. Regina Ensenaer von *enable*

...von der Ludwig-Maximilians-Universität München, Haunersches Kinderspital. Sie leitet das im letzten Jahr eröffnete Institut für Kinderernährung am Max Rubner-Institut in Karlsruhe.

Woran forschen Sie?

Mein Thema ist die Erforschung früher Risikofaktoren und Mechanismen bei der Entstehung von ernährungsmitbedingten Krankheiten am Menschen und am Maus-Modell. Denn wenn die Mutter bereits zu Beginn der Schwangerschaft Adipositas hat und damit einhergehende Stoffwechselstörungen wie Schwangerschaftsdiabetes entwickelt, hat das einen großen Einfluss auf die kindliche Zell- und Organentwicklung in den ersten Lebensphasen.



Foto: LMU Klinikum München

Warum passt Ihre Forschung gut zu dem Kompetenzcluster enable?

Unter meiner Leitung wird die Mutter-Kind-Kohorte PEACHES (eine Abkürzung für **P**rogramming of **E**nhanced **A**diposity Risk in **C**hildhood – **E**arly **S**creening) durchgeführt. Dabei untersuchen wir die Kinder direkt nach ihrer Geburt auf bestimmte Risikofaktoren, die anzeigen könnten, dass sie später Übergewicht entwickeln. Natürlich begleiten wir die Kinder dann, um zu sehen, ob es dazu kommt. Inzwischen sind die ersten Kinder neun Jahre alt. In *enable* werden Teile aus dieser Studie eingebracht für weitere wissenschaftliche Analysen, zum Beispiel des Mikrobioms von Mutter und Kind oder der Metabotypisierung von Säuglingen adipöser Mütter.

Wissenschaftler*innen im Portrait

Was fasziniert Sie an Ihrem Forschungsfeld besonders?

Man spricht zunehmend davon, dass sich Übergewicht und Adipositas lebensphasenabhängig longitudinal entwickeln. Adipogene Einflüsse entstehen ganz früh, schon durch die Ernährung der Mutter während der Schwangerschaft und durch die Familie, in der ein Kind aufwächst. Das sich entwickelnde Kind passt sich in der frühen Lebensphase an die Überernährung an, und dadurch entwickeln sich seine Organe und Funktionen in anderer Art und Weise. Es gibt noch viele Fragen sowohl bei der Erforschung dieses Gebiets als auch der systematischen Zusammenführung von Erkenntnissen.

Welche Themen werden die Ernährungsforschung zukünftig vermehrt beschäftigen?

Der frühpräventive Ansatz ist wichtig. Denn Gesundheit und Ernährung stehen in einem Zusammenhang, der in der Vergangenheit nicht immer detailliert in den Blick genommen wurde und über den sich zwischen verschiedenen Berufsgruppen zu wenig verständigt wurde. Außerdem finde ich Nachwuchsforschung sehr relevant in diesem Bereich. Sie sollte verstärkt werden, um das Gebiet durch gute wissenschaftliche Arbeit voranzubringen.

Amy Schmiedeskamp (M.Sc.) von NutriAct

...ist Doktorandin am Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) in Großbeeren.

Woran forschen Sie?

Im Fokus meiner Forschungsarbeiten geht es um pflanzliche Carotinoide, die natürlichen gelben, orangen und roten Pigmente von Früchten und Gemüsen. Neben Sortenunterschieden, die bis zu 13-fache Unterschiede des Carotinoidgehalts zum Beispiel in Möhren verursachen, interessiere ich mich für die Stabilität von Carotinoiden und ihren oxidativen Abbauprodukten in Lebensmittelmatrices. Dabei untersuche ich den Einfluss verschiedener thermischer Behandlungsverfahren auf den Carotinoide-Abbau und die Isomerisierung, da dies Auswirkungen auf die Biofunktionalität hat.



Foto: Gregorini

Gesundheitsfördernde Effekte untersuche ich mittels in vitro und in vivo Studien. So habe ich einen Brotaufstrich mit einem 3-fach höheren Carotinoidgehalt als Karottensaft entwickelt, um ihn in einer Kurzzeit-Interventionsstudie zu verwenden. Anhand der Studienergebnisse möchte ich Unterschiede in Carotinoide-metaboliten bei jungen und älteren Erwachsenen untersuchen.

Warum passt Ihre Forschung gut zu dem Kompetenzcluster NutriAct?

Carotinoide spielen eine wichtige Rolle unter anderem in der Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Mit Hilfe des entwickelten Brotaufstrichs ist es möglich, altersbedingte Unterschiede bei der Aufnahme und beim Transport von Carotinoiden und ihrer Abbauprodukte im menschlichen Körper zu untersuchen. Diese Studienergebnisse können dazu beitragen, die Gesundheitssituation der Fünfzig- bis Siebzigjährigen besser zu verstehen.

Was fasziniert Sie an Ihrem Projekt besonders?

Die Interdisziplinarität und direkte Anwendbarkeit! Ich untersuche die Carotinoide und Metaboliten in der selbstangebauten Pflanze, im Lebensmittel und im Menschen und kann somit wichtige Veränderungen an jeder Stelle identifizieren und komplexe Zusammenhänge erkennen. Mir gefällt außerdem, dass dabei ein schmackhaftes Modell-Lebensmittel herausgekommen ist, anhand dessen man abstrakte Vorgänge vereinfacht erklären kann.

Welche Themen werden die Ernährungsforschung zukünftig vermehrt beschäftigen?

Ich wünsche mir, dass die Ernährungsforschung es sich zum Ziel setzt, ausreichend nachhaltige und gesunde Lebensmittel für alle verfügbar zu machen. Mit meiner Forschung möchte ich einen Beitrag dazu leisten, dass alle sich über Generationen weiterhin gesund ernähren können.



Wissenschaftler*innen im Portrait

Dr. phil. Tobias Höhn (Diplom-Journalist) von nutriCARD

...leitet die Arbeitsgruppe Ernährungskommunikation sowie das Communication Office des Kompetenzclusters nutriCARD an der Universität Leipzig.

Woran forschen Sie?

Unser Leitthema ist die Ernährungskommunikation. Gemeinsam mit meinen Kolleg*innen untersuche ich die Produktion, Verbreitung und Rezeption von Ernährungsinformationen aus kommunikations- und medienwissenschaftlicher Perspektive.

Warum passt Ihre Forschung gut zu dem Kompetenzcluster nutriCARD?

Wir leisten Grundlagenforschung zur Professionalisierung der Ernährungskommunikation und -bildung, indem wir beispielsweise untersuchen, wie sich Informationen über Ernährung im öffentlichen Diskurs verändern. Dies bietet dezidierte Anknüpfungspunkte für eine bessere, zielgerichtete Ernährungskommunikation, um die richtigen Botschaften mit den richtigen Tools zu den gewünschten Adressat*innen zu bringen. Wir bieten sozusagen wissenschaftlich fundierte „news to use“ und leisten Wissenschafts- und Wissenstransfer.

Ich empfinde den transdisziplinären und translationalen Ansatz unseres Clusters als großen Gewinn. Wir arbeiten eng mit anderen Fachdisziplinen zusammen, entwickeln so neue Fragestellungen und können grundständige Ergebnisse aus der Wissenschaft in die Praxis transferieren. Das machen wir zum Beispiel bei unserem Projekt „Modellstadt für herzgesündere Ernährung“, in dem wir Rezepte in der Gastronomie unter ernährungsphysiologischen Aspekten optimieren und den Restaurants ein umfassendes Setting an Kommunikationsinstrumenten an die Hand geben – bis zu einem eigenen Label.

Was fasziniert Sie an Ihren Studien besonders?

Es gibt eine Flut an Ernährungsinformationen in klassischen Medien, aber auch in sozialen Netzwerken, nicht zu vergessen der Buchmarkt mit der wachsenden Ratgeberliteratur oder subtile Botschaften in fiktionalen Genres. Das ist bislang noch komplett unerforscht! Wir hätten bei einer entsprechenden Förderung noch Jahrzehnte zu tun. Auch die Art und Weise, wie Ernährungsbotschaften vermittelt werden, unterliegt einem kontinuierlichen Wandel.

Welche Themen werden die Ernährungsforschung zukünftig vermehrt beschäftigen?

Ernährungskommunikation und -bildung sind die beste Prävention – und im Vergleich zur Therapie von Folgeerkrankungen zum Schnäppchenpreis zu haben. Umso mehr würde ich mich freuen, wenn die Kommunikation über Ernährung einen höheren Stellenwert bekommt. In unserer medialisierten Welt lässt sich gute Ernährung nicht von guten Kommunikationsprozessen trennen.



Foto: privat

Kurzgefasst aus den Clustern

DietBB Seminar Series

Die DietBB Seminarreihe ist eine monatlich stattfindende wissenschaftliche Vortragsserie. Hier werden Ergebnisse des Kompetenzclusters DietBB präsentiert und wissenschaftlich exzellente Gastredner*innen für Vortragsveranstaltungen und den wissenschaftlichen Austausch gewonnen. Besonders für Doktorand*innen bietet die Seminarreihe wissenschaftlichen Austausch und Vernetzung mit herausragenden Gastredner*innen.

Bereits in der ersten Förderphase konnten ausgewiesene Wissenschaftler*innen nach Bonn geholt werden. Dabei dienen die Besuche und Kooperationstreffen durchaus als Auftakt einer verstärkten wissenschaftlichen Zusammenarbeit und Kooperation. So konnte Prof. John F. Cryan von der Universität Cork, Irland im Rahmen seiner Forschung zu Mikrobiota für weitere Forschungsaktivitäten in einem europäischen Forschungsverbund gewonnen werden. Neben anderen renommierten Wissenschaftler*innen referierte Prof. Soyoung Q Park von der Charité Berlin und vom Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke referierte über das spannende Feld der menschlichen Ernährungsneurobiologie. Sudha Seshadri vom Glenn Biggs Institut für Alzheimer und neurodegenerative Erkrankungen aus San Antonio stellte die Besonderheit von Kohortenstudien vor.

Im nächsten Semester stellt DietBB die Seminar Series auf ein virtuelles Angebot um. Dann können sich Interessierte digital beteiligen. Alle Termine und Ankündigungen finden sich auf der Website von DietBB.



Kurzgefasst aus den Clustern

Das *enable*-Seminar als Baustein der *enable*-Nachwuchsförderung

Ein wichtiger Bestandteil der *enable*-Nachwuchsförderung ist das *enable*-Seminar, das in der zweiten Förderperiode viermal pro Jahr bei einem der beteiligten *enable*-Partnerinstitute in Freising, München oder Nürnberg stattfindet. Es dient einerseits der Information und Kommunikation sowie der Vernetzung untereinander, andererseits aber auch der (interdisziplinären) Weiterbildung. Nach der Begrüßung und Vorstellung der Einrichtung durch den oder die Gastgeber*in erfolgt ein Vortrag durch eine oder einen PI, in dem eine der im *enable*-Cluster involvierten Disziplinen vorgestellt wird. Im Anschluss referieren zwei bis drei Doktorand*innen über ihr Projekt und stellen erste Ergebnisse vor. Danach erfolgt ein Gastvortrag, zu dem auch öffentlich eingeladen wird. Für das nächste Seminar soll ein beliebtes Format der ersten Förderperiode aufgegriffen werden: die Lab-Tour, bei der Doktorand*innen des gastgebenden Instituts ihr Labor, ihr Institut und ihr Arbeitsumfeld vorstellen. Bei den ersten beiden Seminaren sprachen Prof. Ute Nöthlings, Sprecherin von DietBB, sowie Prof. Stefan Lorkowski, Sprecher von nutriCARD. Beide waren auch bereit am gesamten Seminar teilzunehmen und haben wertvollen Input zu den Vorträgen der Nachwuchswissenschaftler*innen gegeben.

Glückliche Gewinner bei NutriAct Research Stimulus Grants

Nachwuchswissenschaftler*innen des NutriAct-Clusters und aus Partner-Einrichtungen konnten sich erstmals für einen Projektzuschuss bewerben. Ende April erfolgte die Ausschreibung der NutriAct Research Stimulus Grants. Eine finanzielle Unterstützung sollten diejenigen erhalten, die einen eigenen Forschungsantrag einreichen oder eine eigene Publikation (hier im Rahmen des NutriAct-Forschungsverbundes) fertig stellen möchten. Gefördert wurden unter anderem wesentliche Vorstudien für einen eigenen Projektantrag sowie abschließende Experimente für die Einreichung eines Manuskriptes. Es konnten pro Einreichung bis zu 15.000 Euro als Sachmittel für einen Förderzeitraum von sechs Monaten beantragt werden. Insgesamt stand eine Gesamtfördersumme von 30.000 Euro zur Verfügung. Die eingegangenen Bewerbungen – sie enthielten neben einer Projektbeschreibung, einem Motivationsschreiben und dem Lebenslauf auch eine gutachterliche Stellungnahme – wurden vom NutriAct-Vorstand geprüft und bewertet. Durchgesetzt haben sich die Bewerbungen von Dr. Bastian Kochlik (Fördersumme 14.175 Euro), Sandra Grebenteuch (6.401 Euro) und Carla Igual Gil (9.300 Euro).

Innovationsworkshop von nutriCARD zu Außerhausverpflegung

Die gesundheitliche Qualität von Lebensmitteln steht zunehmend im Fokus der Öffentlichkeit. Im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie ist man gewillt, das Nährstoffprofil von Grundnahrungsmitteln und Fertigprodukten bis zum Jahr 2025 signifikant zu verbessern – ohne Einbußen in Bezug auf Geschmack und Qualität. Vor diesem Hintergrund führte das Innovationsbüro von nutriCARD ein Praxisseminar mit dem Titel „Reformulierung in der Außerhausverpflegung, Gastronomie und Catering – Möglichkeiten, Grenzen, Herausforderungen“ in Halle durch. Zunächst informierte Jennifer Zamanifar von Cellulose Fasern CFF GmbH & Co. KG über den Einsatz von Ballaststoffen. Marion Klaus von der QMP Qualitätsmanagement & Produktentwicklung GmbH aus Jena gab zudem einen allgemeinen Überblick über aktuelle Entwicklungen im Bereich Reformulierung der Außerhaus-Verpflegung.

Terminankündigungen

15.09.2020 nutriCARD-Seminar mit Rechtsanwältin Imke Memmler, Titel: „Innovative Lebensmittel richtig kennzeichnen und erfolgreich bewerben – Check-up Lebensmittelrecht“

21.09.2020 Clusterübergreifender Innovation-Workshop, Thema: "Prototype your PhD"

30.09.2020 Jahrestagung *enable*

02.10.2020 Jahrestagung/Annual Meeting DietBB

08.10.2020 Virtuelle NutriAct-Veranstaltung GESUND UND BUNT?! Tierisch alternativ – vom Erbsenjoghurt bis zum Insektensnack

20.10.2020 DietBB/BAEN-Café zu Betrieblichem Gesundheitsmanagement



Terminankündigungen

- 26.10.2020** *enable*-Start-Up-Workshop, Thema: „Von der Idee zum Patent zum Erfolg auf dem Markt“
- 26.10.2020** DietBB Seminar Series online mit der Referentin Dr. Cécilia Samieri, Titel: "Food exposome, cardiometabolic health and brain aging"
- 06.11.2020** Jahrestagung NutriAct
- 11.-13.11.2020** Tagung DGPK-Fachgruppe Gesundheitskommunikation, ausgerichtet u.a. von nutriCARD
- 20.11.2020** NutriAct-Career Talk "Women in Science" mit Dr. Henriette Kirchner, Prof. Ricarda Scheiner & Prof. Claudia Luck-Sikorski
- 01.12.2020** NutriAct Biomarker Veranstaltung „Nachhaltig, gesund und sicher – Wertschätze Lebensmittel“, Hybridveranstaltung, virtuelle Teilnahme möglich
- 14.12.2020** DietBB Seminar Series online mit dem Referenten Dr. Adrian Meule, Titel: "Mediation, moderation, and moderated mediation: applications in eating behavior research"
- 25.01.2021** DietBB Seminar Series online mit dem Referenten Prof. Dr. Kuß, Titel: „Parametrisches Überlebenszeitmodell oder ‚Wer braucht eigentlich noch das Cox-Modell?‘“
- 27.-29.01.2021** NutriAct Winter School „Karriereplanung“
- 17.–19.02.2021** Clusterübergreifendes Minisymposium beim 57. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
- 01.-05.03.2021** Clusterübergreifende Summerschool mit dem Schwerpunkt „Wissenschaftskommunikation“
- 22. und 23.03.2021** Clusterübergreifender PI-Workshop zum Thema „Lebensmittelauswahl/Food Choices“
- 17.-19.05.2021** Clusterkonferenz der vier Kompetenzcluster der Ernährungsforschung DietBB, *enable*, NutriAct & nutriCARD, Veranstaltungsort: Langenbeck-Virchow-Haus, Luisenstraße 58/59, 10117 Berlin
- 17. und 18.06.2021** Internationale Konferenz „Food Reform – Regulation and Marketing“ in Freising von *enable*
- 03.07.2021** „Freisinger Innovationstag“, ausgerichtet von *enable*

Redaktion und Kontakt

Ariadne Thanos

Clusterübergreifende Kommunikation
für die Kompetenzcluster der Ernährungsforschung

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Wissenschaft
Godesberger Allee 18
53175 Bonn

E-Mail: thanos@dge.de
Tel: +49 228 3776 664