



NEWSLETTER JULI | 2020

Inhalt

Aktuelles aus dem Cluster [Seite 1 – 5](#)

Dem Zusammenhang zwischen Mikronährstoffen und altersbedingten Erkrankungen auf der Spur
[Seite 6 – 7](#)

Vergangene Veranstaltungen [Seite 8](#)

Kommende Veranstaltungen & Termine [Seite 9](#)

Die Cross-Clusterkonferenz 17.-19. Mai 2021 [Seite 10](#)

Wir stellen vor [Seite 11](#)

Wir gratulieren [Seite 12](#)

Aktuelles aus dem Cluster

Prof. Dr. Tanja Schwerdtle neue Vizepräsidentin des BfR

Die Lebensmittelchemikerin wechselte zum 01. März 2020 von der Universität Potsdam an das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Dort wird sie nun als Vizepräsidentin die Geschicke der wissenschaftlich unabhängigen Einrichtung des BMEL mitbestimmen.

Tanja Schwerdtle ist derzeit Professorin für Lebensmittelchemie an der Universität Potsdam, Leiterin der DFG-Forschungsgruppe "TraceAge" und des NutriAct-Teilprojektes 3 "Biomonitoring". Schwerdtle und ihr Team untersuchen u.a. den Elementstatus der Probandinnen und Probanden in der NutriAct-Interventionsstudie. Sie interessieren sich insbesondere dafür, wie sich dieser für einzelne Elemente wie Selen im Laufe der Ernährungsumstellung verändert und welche Rückschlüsse diese Biomarker auf den Gesundheitszustand geben können.

Trotz ihrer neuen Aufgaben bleibt Frau Schwerdtle dem NutriAct-Cluster erhalten und wird sich weiterhin aktiv für die Erreichung unseres Ziels einsetzen, Ernährungsstrategien für gesundes Altern zu entwickeln.



© T.Schwerdtle



Innovation Challenge - Nachwuchswissenschaftler*innen aufgepasst!



© needpix.com

Gemeinsam haben die vier vom BMBF geförderten Kompetenzcluster der Ernährungsforschung NutriAct, DietBB, *enable* und nutriCARD eine Innovation Challenge ausgerufen. Damit wollen wir Euer Engagement zur Entwicklung und Verbreitung wissenschaftlich fundierter Konzepte im Lebensmittel- und Ernährungssektor fördern. Habt Ihr innovative Ideen, die eine gesunde Ernährung bzw. die Ernährungsforschung unterstützen? Das können Produkte, technische Weiterentwicklungen oder auch Dienstleistungen sein. Auch innovative Ansätze im sozialen Bereich oder der Kommunikation sind gefragt. Habt ihr Lust bekommen an der Innovation Challenge teilzunehmen? Dann meldet Euch beim NutriAct Innovation Office. Es unterstützt Euch bei der Konzeptentwicklung und Bewerbung. Die Bewerbungsunterlagen findet Ihr [hier](#). Konzeptideen können bis zum 30. November 2020 eingereicht werden. Die Bewertung erfolgt durch eine unabhängige Jury aus Vertreter*innen von Wissenschaft und Wirtschaft. Die besten Ideen werden auf der Clusterübergreifenden Konferenz im Mai 2021 prämiert (1. Preis: 500 €, 2. Preis: 300 €, 3. Preis: 200 €).

Kontakt: Email: [innovation.nutriact\[at\]dife.de](mailto:innovation.nutriact[at]dife.de) Tel.: 033200 88 - 2365

Cluster helfen Unternehmen - Netzwerken und Transfer in Zeiten von Corona

Auch in der Corona-Krise dürfen gute Ideen und erfolgversprechende Technologien nicht verlorengehen. Gewöhnlich vernetzen sich Partner aus Wissenschaft und Wirtschaft auf NutriAct-Veranstaltungen, wie der *Gesund & Bunt*, auf Konferenzen und Fachmessen. Mit dem Ausbruch des neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 sind unzählige Präsenzveranstaltungen abgesagt oder verschoben worden. Um diese Lücke zu füllen, hat die Wirtschaftsförderung Land Brandenburg GmbH (WFBB) die Online-Plattform cluster-helfen-unternehmen.de geschaffen. Seit April bietet diese Plattform die Möglichkeit für Akteure aus Wissenschaft und Wirtschaft Bedarfe, Angebote und innovative Lösungen mitzuteilen. Durch die digitale Vernetzung von Wissenschaft und Forschung sollen neue Transferprojekte initiiert oder derzeit ruhende Projekte wieder aktiviert werden. Mittlerweile gibt es über 100 Einträge. Auch NutriAct-Wissenschaftler*innen nutzen das Angebot. So wurde sowohl der von Nachwuchswissenschaftlerin Amy Schmiedeskamp am Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e.V. entwickelte NutriAct-Brotaufstrich, als auch das gemeinsam am IGZ und Institut für Lebensmittel- und Umwelttechnik e.V. (ILU) hergestellte Gemüse-Brot online gestellt und nach geeigneten Partnern aus der Wirtschaft gesucht. Gleich beide Produktideen stießen auf das Interesse eines Frucht- und Gemüsesaftherstellers, welcher auch regional agiert. Aktuell sind das ILU und das IGZ mit dem Safthersteller im Austausch, um den wertvollen Trester aus der Saftherstellung im Sinne einer abfallarmen Kreislaufwirtschaft weiter zu verwenden.



Links: Sauerteig mit Möhrentrester, Rechts: Brot mit Möhrentrester. (© A. Voß/ILU)

Dazu finden bereits erste Backversuche in Kooperation mit einer Berliner Bäckerei und dem ILU statt. Die Plattform ist weiterhin aktiv, ein Blick darauf lohnt sich. Seit Juli gibt es auch einen [Newsletter](#) der regelmäßig über Angebote und Gesuche informiert.



Interview Dr. Christiana Gerbracht (Studienleiterin der NutriAct Interventionsstudie am DIfE)

Woran arbeiten Sie?



© C. Gerbracht

Im Rahmen der multizentrischen klinischen Ernährungsstudie NutriAct zur Untersuchung der Langzeiteffekte eines spezifischen Ernährungsmusters auf kardiovaskuläre Risikofaktoren und altersbedingte Veränderungen der muskulären und kognitiven Funktion führe ich mit einer Kollegin am Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke die Ernährungsintervention durch. Die 250 Proband*innen im Alter zwischen 50 und 80 Jahren werden im Rahmen von geschlossenen Gruppenkursen (6-8 Personen) über die dreijährige Studiendauer hinsichtlich des entsprechenden Ernährungsmusters beraten. Lebensmittelbasierte Ernährungsinformationen, die Stärkung der Selbstwirksamkeit und der Selbstverantwortung der Proband*innen für die eigene Gesundheit stehen im Fokus. Zur Unterstützung der Ernährungsumstellung werden z.T. neu entwickelte Nahrungsmittel eingesetzt. Die Firmen werden diesbezüglich von mir fachlich beraten. Als kommissarisch eingesetzte Studienleiterin bin ich ebenfalls verantwortlich für die organisatorische, inhaltliche und wissenschaftliche Projektleitung.

Wie wirkten sich die Corona-Maßnahmen in den letzten Monaten auf ihren Berufsalltag aus?

Die größten Einschränkungen waren im persönlichen Kontakt mit Proband*innen zu merken. Ab 16. März 2020 konnten wir durch die COVID-19-Pandemie keine persönlichen Gruppenberatungen und keine Visiten mehr durchführen. Um die Motivation unserer Proband*innen in dieser Ausnahmesituation und in der dadurch verlängerten Studiendauer aufrecht zu erhalten, mussten wir andere Wege in der Ernährungsberatung gehen. Die Gruppenkurse wurden vorwiegend durch telefonische Beratungen ersetzt. Die meisten Proband*innen vermissen den gemeinsamen Erfahrungsaustausch und die gegenseitige Motivation in der Gruppe. Sie bemerkten allerdings, dass in einem 1:1 Kontakt sehr persönliche und individuelle Lösungswege im Rahmen der Ernährungsumstellung besprochen werden können. Diese Form der Ernährungsberatung bedeutet für uns natürlich einen immensen zeitlichen Mehraufwand, aber auch eine Intensivierung des Kontakts zu den Proband*innen. Neben der Beratung stand die Datenaufarbeitung im Fokus.

Vor welchen Herausforderungen stehen Sie nun?

Die größte Herausforderung ist nun die Wiederaufnahme des Kontakt zu den Proband*innen im Rahmen der Durchführung der Visiten und später der Gruppenberatungen bei Minimierung des Infektionsrisikos für die Proband*innen und das Personal. Wir haben ein detailliertes Sicherheitskonzept erarbeitet. Aktuell müssen die Visiten von 57 verschobenen Proband*innen und von 78 weiteren Proband*innen durchgeführt werden. Da aus Sicherheitsgründen nur ein/e Proband*in pro Tag untersucht werden kann, wird sich eine Verzögerung im gesamten Studienablauf ergeben. Weitere finanzielle Mittel über die Förderperiode hinaus müssen bewilligt werden, um die Ergebnisse der Studie nicht zu gefährden. Die Herausforderung besteht auch darin, die Studienteilnehmer*innen von unserem Sicherheitskonzept zu überzeugen, dass sie trotz der aktuellen Lage gewillt sind, an den Visiten teilzunehmen.

Welche positiven Erfahrungen ziehen Sie dennoch aus der Coronakrise?

In der Krise ist mir bewusst geworden, wie wichtig für mich auch im beruflichen Umfeld persönliche Kontakte sind. In vielen Gesprächen mit Kolleg*innen und Proband*innen stand "Wir schaffen das" im Vordergrund. In schwierigen Zeiten scheinen viele von uns die persönlichen Kontakte wieder mehr wertzuschätzen, um gemeinsam die Krise und die anstehenden Aufgaben zu meistern.

Vielen Dank für das Interview!



Interview Dr. Sara Bußler (Nachwuchswissenschaftlerin im Projekt "Neue Produkte" am ATB)

Woran arbeiten Sie?



Ich bin Postdoktorandin am Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie (ATB), arbeite aktuell an meiner Habilitation und habe am ATB kürzlich die Verantwortung für den Forschungsschwerpunkt "Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe" sowie die Laborleitung des EFRE-geförderten und von mir etablierten Innovationslabors (INNO-Lab4Pro) übernommen. Innerhalb des NutriAct-Clusters beschäftige ich mich schwerpunktmäßig mit der Gewinnung und Modifikation funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe aus alternativen pflanzlichen (z.B. Leguminosen, Hanf, Flohsamen) Rohstoffquellen unter Nutzung innovativer Verfahren.

© S. Bußler Wie wirkten sich die Corona-Maßnahmen in den letzten Monaten auf ihren Berufsalltag aus?

Die Corona-Maßnahmen stellten mich vor einige große Herausforderungen. Die Größte war zu Beginn mit Sicherheit die Heimarbeit mit einem 3-jährigen Kind. Zu Beginn der Krise schrieb ich einen für meine weitere akademische Laufbahn sehr wichtigen Antrag. Im Antragsverfahren gab es keine Verschiebung der Einreichungsfrist, wodurch es mir nicht möglich war, die guten Angebote seitens des ATB (Freistellung wegen Kinderbetreuung, Abgleiten von Überstunden, Aufbau von Minusstunden, Urlaub, etc.) zu nutzen. Es war also eine Menge Organisationstalent, Durchhaltevermögen und viele Stunden nächtlicher Arbeit gefragt. Zunächst hatte ich das Gefühl, dass man durch die Heimarbeit mehr Zeit zum Schreiben hätte und ich nahm mir nach Einreichung meines Antrags vor an Manuskripten und Buchkapiteln zu arbeiten. Doch durch die zahlreichen virtuellen Meetings und den erheblich gestiegenen Email-Verkehr musste ich schnell feststellen, dass man viel mehr Zeit aufwenden muss für die Dinge, die man sonst im persönlichen Austausch am Institut recht schnell lösen kann. Diese organisatorischen Aufgaben wurden letztendlich zum großen Zeitfresser. Es war sehr schwierig für mich meiner Verantwortung gegenüber den jungen Wissenschaftler*innen, die weiterhin am Institut arbeiteten und mein Feedback brauchten, nachzukommen und nicht ständig unter einem schlechten Gewissen zu leiden, deren Arbeiten und hohe Motivation durch die eigene Abwesenheit zu bremsen. Die ständige Ungewissheit darüber, wann es wie weitergehen kann, wie Projektträger und Fördermittelgeber auf Verzögerungen in den Projekten reagieren würden und wie man trotz der Situation der Bandbreite an Aufgaben in der gewohnten Zeit und Qualität nachkommen kann, empfand ich als große Belastung.

Vor welchen Herausforderungen stehen Sie nun?

Die größte Herausforderung im Moment ist das Nacharbeiten experimenteller Arbeiten unter Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln in der Haupturlaubszeit. Ich musste zu Beginn der Corona-Krise leider einer Bachelorstudentin absagen, wodurch es gerade im NutriAct zu erheblichen Verzögerungen der geplanten Versuche kam. Die Studentin wird nun die Arbeiten ab Oktober 2020 aufnehmen und ich hoffe sehr, dass ich ihr unter den ungewissen Umständen in den Herbst- und Wintermonaten eine gute Betreuung bieten kann. Mir kommt es so vor, als sei durch die Coronakrise und die resultierenden Umstände das Arbeitspensum noch weiter gestiegen. Insgesamt ist es sehr schwer zu planen, was in den kommenden Monaten wie umgesetzt werden kann und es ist schwer abzuschätzen, zu welchen Verzögerungen es noch kommen wird und wie man diese aufholen kann.

Welche positiven Erfahrungen ziehen Sie dennoch aus der Coronakrise?

Zunächst empfinde ich es als sehr positiv, dass ich mir mit meiner Beschäftigung als Postdoktorandin keine finanziellen Sorgen machen musste und ich habe positiv erfahren, wie engagiert am Institut versucht wurde, für jeden Mitarbeiter eine gute Lösung zu finden. Ich habe das Gefühl, dass wir trotz des Abstands ein Stück enger zusammengedrückt sind. Viele der Kolleg*innen haben durch die Corona-Krise gemerkt, wie wichtig es ist sich am Arbeitsplatz zu treffen und Dinge zu besprechen, wie wichtig wir als Team sind. Und das habe ich auch in Bezug auf meine Tochter gelernt – arbeiten, kochen und spielen zur gleichen Zeit ging auch irgendwie.

Vielen Dank für das Interview!



Interview Karin Dieckmann (Geschäftsführerin Dieckmann Cereals GmbH)



Woran arbeiten Sie?

Unser Ziel ist es aktuell, die Kommunikation sowohl mit den Endverbraucher*innen als auch mit unseren Ernährungsexpert*innen über die Sozialen Medien zu intensivieren. Wir verzeichnen starke Zuwächse im Online-Geschäft und stellen uns hier strukturell neu auf. Den Austausch mit Ernährungsberater*innen, der lange Jahre über Fachkongresse gut funktionierte, passen wir mit Hochdruck der digitalen Zeit an. Im Gastronomie-Geschäft wird sich in den kommenden Wochen zeigen, was möglich ist.

Wie wirkten sich die Corona-Maßnahmen in den letzten Monaten auf ihren Berufsalltag aus?

Unsere tägliche Arbeit war geprägt von Herausforderungen. Zunächst an Homeoffice und wegfallende Kundentermine. Im März und April hatten wir erfreulicherweise gleichzeitig einen boomenden Auftragseingang aus dem Lebensmitteleinzelhandel, den wir erfolgreich gemeistert haben. Leider brach der Absatz in Gastronomie und Studentenwerken total ein, hier mussten wir unsere Disposition anpassen.

Vor welchen Herausforderungen stehen Sie nun?

Eine derart starke Veränderung in den Absatzstrukturen, wie wir sie in den letzten Monaten erlebt haben, lässt sich nicht innerhalb weniger Wochen komplett auffangen. Wir arbeiten unsere Projekte konsequent ab und sehen die Flexibilität unserer Mitarbeiter*innen als wichtige Voraussetzung für den Erfolg.

Welche positiven Erfahrungen ziehen Sie dennoch aus der Coronakrise?

Die enormen Herausforderungen haben unser Team zusammen geschweißt. Alle Kolleg*innen haben mitgezogen und waren sehr flexibel. Wir haben die wachsende Bedeutung des Internets bei Kommunikation und Absatz hautnah gespürt und widmen uns jetzt verstärkt diesem Thema.

Vielen Dank für das Interview!

Neues aus der Geschäftsstelle:

Aufgrund von Umstrukturierungen am Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE), übernimmt die bisherige Teamassistentin Frau Nancy Ewert neue Aufgaben am Institut. Wir bedauern ihren Weggang außerordentlich und danken ihr sehr für ihr großartiges und professionelles Engagement in der Geschäftsstelle. Für ihre neue Aufgabe wünschen wir Frau Ewert alles Gute!

Seit April und Juni 2020 unterstützen nun Susanne Böttcher und Berit Schmidt als Teamassistentinnen jeweils 10 Stunden/Woche das NutriAct Office.

Wir heißen beide herzlich willkommen und freuen uns auf die Zusammenarbeit!

Kontakt: Tel.: 033200 88 – 2534, E-Mail: [office.nutriact\[at\]dife.de](mailto:office.nutriact@dife.de)



Dem Zusammenhang zwischen Mikronährstoffen und altersbedingten Erkrankungen auf der Spur (Weber & Kochlik et al. 2020, *Redox Biology*)

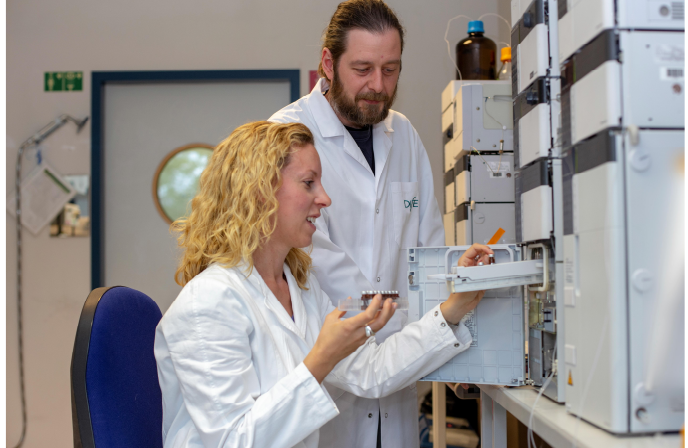
Mikronährstoffe liefern dem menschlichen Körper zwar keine Energie, sind aber trotzdem essentiell für seine Funktion. Zu den Mikronährstoffen zählen Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Der Körper benötigt diese in geringen Mengen für Wachstum und Entwicklung, die Bildung von Botenstoffen, Zell- und Gewebeerneuerungen aber auch für Abwehr- und Reparaturvorgänge. Zu den fettlöslichen Mikronährstoffen zählen unter anderem Carotinoide, Tocopherole (Vitamin E) und Retinol (Vitamin A). Von diesen weisen z.B. Carotinoide und Tocopherole antioxidative Effekte auf und schützen den Körper damit vor freien Radikalen (hochreaktiven Sauerstoffverbindungen), die die körpereigenen Zellen schädigen und so diverse Krankheiten begünstigen können. Eine verstärkte Nahrungsaufnahme sowie höhere Konzentrationen dieser fettlöslichen Mikronährstoffe im Blutplasma können vor unterschiedlichen altersbedingten Krankheiten wie Tumoren, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Atherosklerose aber auch kognitive Erkrankungen schützen. So weisen frühere Ergebnisse darauf hin, dass es für bestimmte Mikronährstoffe altersabhängige Unterschiede in der Blutplasmakonzentration gibt. Daten und Ergebnisse, die die Blutplasmakonzentrationen auch mit der Ernährung und weiteren Faktoren (z.B. Körpergewicht oder Raucherstatus) in Beziehung setzen, gibt es jedoch nur wenig.

Die im Februar 2020 erschienene retrospektive Analyse "[Plasma carotenoids, tocopherols and retinol – Association with age in the Berlin Aging Study II](#)" von Dr. Daniela Weber und Dr. Bastian Kochlik untersuchte nun diese Zusammenhänge etwas genauer. Dafür nutzten die Wissenschaftler*innen des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke sowie der Charité-Universitätsmedizin Berlin und der Universitätsmedizin Greifswald Daten, die innerhalb der Berlin Aging Study II (BASE-II, auch Berliner Altersstudie genannt) in der Metropolregion Berlin im Zeitraum Juni 2009 bis Juli 2015 erhoben wurden. Für die Untersuchung wurden zwei Proband*innengruppen ausgewählt: 22 - 37 Jahre alte junge Erwachsene (465 Teilnehmende) sowie 60 - 85 Jahre alte ältere Erwachsene (1508 Teilnehmende). Für die Studie wurden anthropometrische (Körpermaße) und demographische (z.B. Alter, Geschlecht und soziale Merkmale) Daten erhoben sowie Blutproben entnommen. Zudem sollten die Proband*innen über einen speziellen Fragebogen (FFQ, *food frequency questionnaire*) die Verzehrshäufigkeit der Portionen von Rohtomaten, Tomatensauce, Ketchup, Karotten, Karottensaft, Multivitaminsaft, Nüssen, Orangensaft, Mandarinen, Leinsamen, Spinat und die Verwendung von Nahrungsergänzungsmitteln angeben.

Die Ergebnisse zeigen, dass männliche Probanden in beiden Altersgruppen im Vergleich zu weiblichen Studienteilnehmerinnen ein höheres Körpergewicht, einen höheren Body-Mass-Index (BMI) sowie eine höhere glomeruläre Filtrationsrate in der Niere aufweisen. Frauen wiederum besitzen höhere Cholesterinwerte. Die Analyse der fettlöslichen Mikronährstoffe zeigte einen positiven Zusammenhang zwischen dem Alter und der Tocopherol- sowie β -Carotin-Konzentration im Blutplasma. D.h. mit steigendem Alter "erhöht" sich die Menge an diesen beiden Mikronährstoffen im Blut. Lycopin und α -Carotin hingegen sind invers/negativ mit dem Alter assoziiert, d.h. mit steigendem Alter nimmt die Menge dieser im Blut ab. Kein Zusammenhang konnte für die untersuchten Nährstoffe Retinol, β -Cryptoxanthin und Lutein/Zeaxanthin gefunden werden. Diese Ergebnisse wurden für die genannten Mikronährstoffe, mit Ausnahme von Carotin, durch eine sogenannte statistische Adjustierung (d.h. Kontrolle) für potentielle Störfaktoren, wie BMI, Raucherstatus, die Jahreszeit, den Cholesterinwert und die Nahrungsauswahl, bestätigt und bekräftigt.



Insbesondere für Lycopin konnte eine starke inverse Beziehung mit steigendem Alter nachgewiesen werden. Auch frühere Studien wiesen auf diese Entwicklung im Alter hin. So zeigten Ergebnisse des europäischen MARK-AGE-Projektes eine Lycopin-"Abnahme" schon bei gesunden männlichen und weiblichen Probanden ab 35 Jahren. Die Plasmakonzentration der Mikronährstoffe hängt von den zu uns genommenen Lebensmitteln ab. Für Lycopin konnte gezeigt werden, dass der Verzehr von Tomatenprodukten zu einem höheren Lycopin-Anteil im Blutplasma führt. Die Ursache für die Lycopin-"Abnahme" im Alter ist bisher nicht geklärt. Möglicherweise ist die Bioverfügbarkeit, also die Aufnahmefähigkeit des Körpers für Lycopin, im Alter verringert. Hier kann der Magen-Darm-Trakt eine Rolle spielen. Auch (altersbedingte) physiologische Veränderungen oder Änderungen des Lebensstils können einen Einfluss haben. Die Zubereitung der Lebensmittel spielt ebenfalls eine Rolle für die Bioverfügbarkeit. Im Falle von Lycopin ist die Bioverfügbarkeit in prozessierten Tomaten höher als in rohen Tomaten.



Dr. Daniela Weber und Dr. Bastian Kochlik mit Blutproben zur Ermittlung fettlöslicher Vitamine und Mikronährstoffe (© Carolin Schrandt/DiFE)

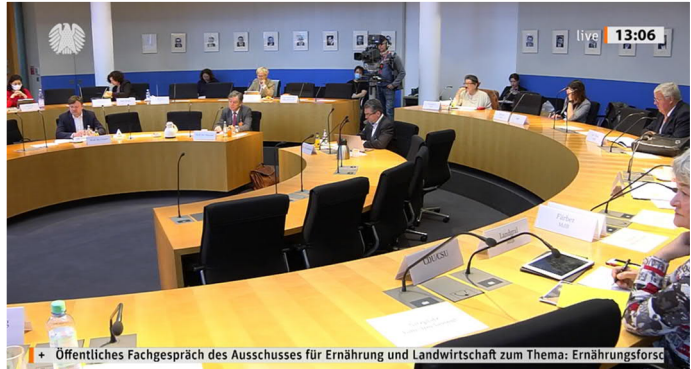
Geringere Blutplasmakonzentrationen der Antioxidantien Lycopin und α -Carotin, welches insbesondere in Wurzelgemüse wie Karotten vorkommen, können zu höherem oxidativem Stress in den körpereigenen Zellen führen und damit einhergehende Krankheiten im Alter begünstigen. Die vorliegende Arbeit konnte erstmals zeigen, dass altersabhängige Unterschiede in der Plasmakonzentration neben der Nahrungsauswahl auch auf andere Faktoren zurückzuführen sind. Für die Aufklärung der besonders geringen Konzentration von Lycopin in älteren Menschen sind Bioverfügbarkeitsstudien mit genügend Probanden beider Geschlechter notwendig. Auch auf die Auswahl geeigneter Altersstufen und der Ausschluss von Proband*innen mit Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes sollte geachtet werden. Derzeit arbeiten Dr. Weber und Prof. Tanja Schwerdtle (Universität Potsdam) im Teilprojekt 3 "Biomonitoring" zusammen mit Wissenschaftler*innen des Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) aus dem Teilprojekt 4 "Neue Produkte" an der Realisierung einer solchen Studie. Die Bioverfügbarkeitsstudie soll im Herbst 2020 starten.

Für weiterführende Informationen wenden Sie sich gern an Frau Dr. Weber [daniela.weber\[at\]dife.de](mailto:daniela.weber[at]dife.de) oder Herrn Dr. Kochlik [bastian.kochlik\[at\]dife.de](mailto:bastian.kochlik[at]dife.de).



25. Mai 2020 Öffentliches Fachgespräch der Clustersprecher*innen im Bundestagsausschuss Ernährung und Landwirtschaft **

Auf Initiative des NutriAct-Cluster Offices fand am 25. Mai ein zweistündiges öffentliches Fachgespräch der vier Kompetenzcluster Ernährungsforschung NutriAct, nutriCARD, *enable* und DietBB im Bundestagsausschuss Ernährung und Landwirtschaft statt. Die anwesenden Sprecher der BMBF-geförderten Kompetenzcluster Prof. Dr. Grune (NutriAct), Prof. Dr. Hauner (*enable*) und Prof. Dr. Lorkowski (nutriCARD) machten deutlich, dass die Ernährungsforschung ein Schlüssel zu mehr Gesundheit ist. Neben einem stärkeren Fokus auf Digitalisierung und Nachhaltigkeit, sind auch langfristige, transdisziplinäre und translationale Ansätze notwendig, um daraus resultierende Ergebnisse in gesellschaftlich nutzbare Konzepte und Maßnahmen zu überführen. In der anschließenden Diskussion nahmen Sie auch Stellung zur nationalen Innovations- und Reduktionsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten, sowie zur Verpflegung in Kitas sowie Schulen und zur Ernährungsbildung allgemein. Sie verwiesen zudem auf Ansätze und Ergebnisse aus den vier Kompetenzclustern Ernährungsforschung.



© Deutscher Bundestag

04. - 05. Juni 2020 5. NutriAct Summer School * ***

Zum ersten Mal fand die NutriAct Summer School für Nachwuchswissenschaftler*innen im Online-Format statt. Ursprünglich sollte die 5. Summer School zum Thema "Präsentieren & Improvisieren" in Caputh als Präsenzveranstaltung durchgeführt werden. Die letzten Monate zeigten, dass das erfolgreiche Präsentieren von wissenschaftlichen Ergebnissen nun auch in Videokonferenzen und anderen Online-Formaten an Bedeutung gewinnt. Ziel der virtuellen Summer School war daher, die eigenen Präsentationsfähigkeiten zu verbessern sowie an Online-Formate anzupassen und zudem den wissenschaftlichen Austausch im virtuellen Raum zu üben. Am ersten Tag des Live-Online Trainings erarbeitete Karsten Stölzgen, Trainer bei der mensch-und-kommunikation GmbH, gemeinsam mit den Nachwuchswissenschaftlerinnen, wie eine klare Struktur geschaffen, Interesse geweckt und ein lebendiges Auftreten erreicht werden kann. Am Nachmittag übten die Nachwuchswissenschaftlerinnen in Zweiergruppen gezielt mit dem Trainer an ihren eigenen Präsentationen. Am zweiten Tag der Summer School tauschten sich die Wissenschaftlerinnen zum Stand ihrer Forschung aus und vernetzten sich weiter im Cluster. Das gelang auch im Online Format wunderbar, nicht zuletzt durch die Nutzung von verschiedenen interaktiven Online-Tools.



Nachwuchswissenschaftlerinnen der 5. NutriAct Summer School mit Dr. Stefanie Blankenburg, Leiterin der NutriAct Geschäftsstelle (© NutriAct Management).

* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

*** Transferveranstaltungen



Kommende Veranstaltungen 2020/2021

- 31.08.-01.09.20 * NutriAct-Workshop Antragstraining
- 07.-08.09.20 * "Grant Proposal Writing – How to design and communicate your project convincingly"
Virtuelle Veranstaltung
- 02.-04.09.20 ** [4. BZfE-Forum](#) "Essen wird anders – Ernährung in planetaren Grenzen"
Virtuelle Veranstaltung
- 22.09.20 * * Tag der Ernährungswirtschaft 2020: Ernährungsverantwortung. Nachhaltigkeit. Transformation.
Virtuelle Veranstaltung, 12:00-19:00
- 25.09.20 Treffen der Clustersprecher *innen, Geschäftsstellenleiter*innen und dem DLR-Projektträger in Berlin
06. oder
08.10.20 *** Gesund und Bunt,
Virtuelle Veranstaltung
- 05.11.20 NutriAct-Fachbeiratssitzung [Der Veranstaltungsort wird rechtzeitig bekannt gegeben.](#)
06. 11.20 * * * * NutriAct Jahrestagung 2020
[Veranstaltungsort:](#) WIS - Die Wissenschaftsetage im Bildungsforum, Am Kanal 47, 14467 Potsdam
- 20.11.20 * Career Talk "Women in Science"
[Veranstaltungsort:](#) Konferenzzentrum am DIfE, 09:00-11:30 Uhr
- 01.12.20 *** Bioanalyt Veranstaltung
[Veranstaltungsort:](#) Konferenzzentrum am DIfE oder Virtuell
- 17.-19.05.21 * * * * Cross-Cluster Conference
[Veranstaltungsort:](#) Langenbeck-Virchow-Haus, Berlin-Mitte

Folgende Veranstaltungen wurden aufgrund der Corona-Pandemie [auf 2021](#) verschoben:

- 07.-10.05.20 ** 30. Brandenburger Landwirtschaftsausstellung
[Veranstaltungsort:](#) Paaren im Glien, Gartenstr. 1-3, 14621 Schönwalde – Glien
[Neuer Termin](#) [06.-09.05.2021](#)
- 09.05.20 ** Potsdamer Tag der Wissenschaften 2020
[Veranstaltungsort:](#) Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie (ATB), Max-Eyth-Allee 100, 14469 Potsdam.
[Neuer Termin](#) [08.05.2021](#)
- 21.-25.09.20 * Cross-Cluster Summer School zum Thema: Wissenschaftskommunikation
[Veranstaltungsort:](#) Friedrich-Schiller-Universität Jena
[Neuer Termin](#) [Februar/März 2021](#)
- 26.10.-01.11.20 ** Berlin Food Week, [Veranstaltungsort:](#) Torstraße 107, 10119 Berlin
[Neuer Termin](#) [Herbst 2021](#)



* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

Die Vorbereitungen zur Clusterkonferenz der vier Kompetenzcluster Ernährungsforschung im Mai 2021 laufen



Vom 17. bis 19. Mai 2021 findet im Langenbeck-Virchow-Haus die große Abschluss-Clusterkonferenz der vier Kompetenzcluster Ernährungsforschung statt. Hauptverantwortlich für die Koordination ist die NutriAct-Geschäftsstelle. Seit 2015 fördert der Bund gezielt die deutsche Ernährungsforschung über die vier Verbundprojekte DietBB, *enable*, nutriCARD und NutriAct mit insgesamt 24 Zuwendungsempfängern, vier etablierten Nachwuchsgruppen und vielen kleineren sowie mittleren Unternehmen aus der Ernährungswirtschaft. In den letzten sechs Jahren konnten wichtige Erkenntnisse in der Grundlagenforschung, aber auch leicht umsetzbare Ernährungsstrategien und gesundheitsförderliche Lebensmittelprodukte entwickelt werden, die einen gesünderen Lebensstil in Deutschland unterstützen und somit auch einen Beitrag in der Bekämpfung von nichtübertragbaren Zivilisationskrankheiten leisten.

Die Clusterkonferenz zum Abschluss der zweiten Förderperiode soll die wichtigsten Erkenntnisse der gemeinsamen Forschungsaktivitäten vorstellen. Neben Clustermitglieder*innen sind renommierte Wissenschaftler*innen, sowie Interessierte zur Teilnahme und Diskussion eingeladen. Der in deutscher Sprache gehaltene erste Tag des internationalen Kongresses thematisiert in Vorträgen, sowie einer Podiumsdiskussion die Herausforderungen und Erfolge der Kompetenzcluster aber auch die Zukunft der Ernährungsforschung. Die zwei folgenden Tage dienen der wissenschaftlichen Präsentation und dem fachlichen Austausch der Ergebnisse. Vier Clusterübergreifende Sessions sind geplant. Auch die Cluster-Nachwuchswissenschaftler*innen haben durch Poster als auch Pitches die Möglichkeit, sich und ihre Arbeit zu präsentieren. Kleine und mittlere Unternehmen im Cluster können ihre Produkte vorstellen.

Sowohl Frau Prof. Veronika von Messling (BMBF) als auch der Parlamentarische Staatssekretär Hans-Joachim Fuchtel (BMEL) konnten für einleitende Worte gewonnen werden. Plenarvorträge halten u.a. Prof. Michael Müller (Norwich Medical School, England) und Prof. Pablo Steinberg (Max Rubner-Institut).

Weitere Informationen, auch zur Anmeldung folgen in Kürze.

Wir freuen uns darauf, Sie in Berlin begrüßen zu können!



enable – Kompetenzcluster der Ernährungsforschung

In der letzten Ausgabe unseres Newsletters (Ausgabe 2/2020) haben wir bereits eines der vier vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Kompetenzcluster der Ernährungsforschung vorgestellt. In dieser Ausgabe wollen wir *enable* aus dem Großraum München vorstellen.

enable entwickelt in sieben miteinander vernetzten, interdisziplinären Forschungsprojekten neue Strategien, um es Verbraucher*innen zu erleichtern, sich gesünder zu ernähren. Während NutriAct sich auf die Entwicklung von gesünderen Ernährungsstrategien für 50- bis 70-jährige konzentriert, beschäftigt sich *enable* mit den Ernährungsgewohnheiten von Menschen in allen Lebensphasen. Dabei soll das Zusammenspiel von Ernährung und Stoffwechsel durch interdisziplinäre Forschung an den Schnittstellen

von Ernährungswissenschaften, Medizin und Lebensmitteltechnologie, aber auch Informations- und Kommunikationstechnologie, Sozialwissenschaften und Psychologie entschlüsselt werden. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Untersuchung von Prädispositionen für bzw. der Schutz vor chronischen Erkrankungen wie Diabetes und deren Folgeschäden.

In der ersten Förderphase (Juni 2015 – August 2018) erarbeitete *enable* Strategien für eine gesündere und zugleich schmackhafte Ernährung. Genauso wie NutriAct verfolgt auch *enable* den Ansatz, Konsument*innen eine gesündere Ernährung zu erleichtern, indem die Lebensmittel, welche ohnehin konsumiert werden, bezüglich ihrer Rezepturen optimiert und so gesünder gemacht werden. Dabei legt *enable* seinen Schwerpunkt auf die Entwicklung von gesünderen Convenience Produkten. Diese wurden in Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern der Lebensmittelindustrie so verändert, dass die Energiedichte reduziert und/oder Ballaststoffe angereichert wurden. Neben einem gesünderen Hamburger und einer ballaststoffangereicherten Pizza, entstand so auch eine verbesserte Variante des beliebten bayerischen Fast Food, der Leberkäsemmel. Die *enable*-Variante der Leberkäsemmel enthält, im Vergleich zum Original, 20 g mehr Ballaststoffe und 30 % weniger Kalorien. Ballaststoffe und ihre Wirkung im Körper spielen auch in der zweiten Förderphase (September 2018 – August 2021) eine große Rolle bei *enable*.

Ein weiterer Ansatz, um Konsument*innen die Umstellung auf eine gesündere Ernährung langfristig zu erleichtern, und eine Besonderheit von *enable* ist der starke Fokus auf die Entwicklung und Nutzung von modernen Informations- und Kommunikationstechnologien für die Ernährungskommunikation. So wurden in der ersten Förderphase die Ernährungs-Apps "APPetite" und "Nutrilize" entwickelt. "Nutrilize" soll beispielsweise durch personalisierte Verzehrempfehlungen helfen, den Lebensstil gesünder zu gestalten. In der zweiten Förderphase von *enable* werden, aufbauend auf Erkenntnissen und Daten, die in der ersten Förderphase gewonnen wurden, getestete Strategien konsequent in Richtung Anwendung weiterentwickelt. Beispielsweise wird nun ein virtueller Ernährungsberater (VDA) entwickelt. Dieser soll maßgeschneiderte, kontext-bewusste und vorausschauende Ernährungsempfehlungen ermöglichen, um ein gesünderes Essverhalten zu unterstützen.

Gemeinsam mit NutriAct, aber auch mit DietBB und nutriCARD untersucht *enable* in einer multizentrischen Sensorikstudie die Fragestellung, welche Effekte Erwartungen auf die Nahrungsmittelwahrnehmung, die Angenehmheit der Nahrungsmittel und den daraus resultierend Nahrungsmittelkonsum haben. In diesem Forschungsfeld untersucht *enable* auch, inwiefern Achtsamkeitstraining als Interventionsstrategie bei stress-assoziierten Fehlernährungen ("Overeating") eingesetzt werden kann.



NutriAct Research Stimulus Grant

Ende April 2020 erfolgte die Ausschreibung der NutriAct Research Stimulus Grants. Erstmals konnten sich Nachwuchswissenschaftler*innen des NutriAct-Clusters aber auch aus unseren Partner-Einrichtungen für einen Projektzuschuss bewerben. Eine finanzielle Unterstützung sollten Jungwissenschaftler*innen erhalten, die einen eigenen Forschungsantrag einreichen oder eine eigene Publikation (hier im Rahmen des NutriAct-Forschungsverbundes) fertig stellen möchten. Gefördert werden sollten unter anderem wesentliche Vorstudien für einen eigenen Projektantrag sowie abschließende Experimente für die Einreichung eines Manuskriptes. Pro Antragstellenden konnten maximal 15.000 Euro als Sachmittel für einen maximalen Zeitraum von sechs Monaten beantragt werden. Insgesamt stand eine Fördersumme von 30.000 Euro zur Verfügung.

Die eingegangenen Bewerbungen, die neben einer Projektbeschreibung, einem Motivationsschreiben und dem Lebenslauf auch eine gutachterliche Stellungnahme enthielten, wurden anschließend vom NutriAct-Vorstand geprüft und bewertet. Diese drei hervorragenden Bewerbungen und Projekte haben sich durchgesetzt:

Dr. Bastian Kochlik, seit 01. Juli 2020 Mitarbeiter in der Abteilung Ernährung und Gerontologie von Prof. Dr. Kristina Norman am DIfE hat im letzten Jahr bei Herrn Prof. Dr. Tilman Grune im NutriAct-Cluster promoviert. Mit dem Projekt "*Patterns of circulating nutritional, oxidative stress and muscle protein biomarkers, and cross-sectional associations with frailty and sarcopenia in geriatric patients of the WONDER Study*" soll ein Manuskript finalisiert werden. Die Bewerbung wurde als Einzige mit sehr gut bewertet. Die Fördersumme beträgt 14.175 Euro.

Sandra Grebenteuch, NutriAct-Wissenschaftlerin seit der 1. Förderperiode, promoviert in der Abteilung Lebensmittelchemie und Analytik an der Technischen Universität Berlin. Ihr Projekt "Methylketone - neue Reaktionsmechanismen aus der Lipidoxidation" soll ein in der Bearbeitung befindliches Manuskript vervollständigen. Frau Grebenteuch erhält für ihr Projekt 6.401 Euro.

Carla Igual Gil promoviert seit September 2018 in der Abteilung Physiologie des Energiestoffwechsels von Prof. Dr. Susanne Klaus am DIfE. Sie gehörte somit bisher nicht zum NutriAct-Cluster. Die Ergebnisse aus ihrem Projekt "*Diurnal regulation of metabolic hormones under muscle mitochondrial uncoupling*" sollen zur Einreichung eines eigenen Forschungsantrages dienen. Sie erhält dafür 9.300 Euro.

Herzlichen Glückwunsch!

Über NutriAct—Kompetenzcluster Ernährungsforschung Berlin-Potsdam

NutriAct steht für *Nutritional Intervention for Healthy Aging: Food Patterns, Behavior, and Products*. Es ist eines von 4 nationalen Kompetenzclustern der Ernährungsforschung, das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) für 3 + 3 Jahre (2015-2021) mit insgesamt 12 Millionen Euro gefördert wird. Zentrales Projektziel ist es, die Ernährungs- und Gesundheitssituation der 50- bis 70-Jährigen zu verbessern, um möglichst Vielen ein hohes Alter in Gesundheit zu ermöglichen. Mehr unter www.nutriact.de.

Redaktion

Dr. Rebecca Klopsch & Dr. Stefanie Blankenburg

Kontakt

Dr. Stefanie Blankenburg

Leiterin der Geschäftsstelle

c/o Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke

Arthur-Scheunert-Allee 114-116

14558 Nuthetal

Email: office.nutriact@dife.de

Telefon: +49 033200 88-2533

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten möchten, klicken Sie bitte [hier](#) und tragen sich aus.